

Uwaga na „trujaki”!

Data publikacji: 21.08.2022 9:00

- Wszystkie grzyby śmiertelnie trujące są łagodne w smaku i przyjemne w zapachu. – wyjaśnił Justyn Kołek, znany w Polsce grzyboznawca. – Ludzie najczęściej pierwsze próbują, a potem sprawdzają, co to za grzyb. A powinno być odwrotnie! – dodał. To ważne ostrzeżenie, bo w lasach Beskidu Śląskiego nastąpił wysyp...grzybiarzy.

Wilgotno i ciepło

Justyn Kołek wyjaśnił, że obecnie panują idealne warunki do rozwoju grzybni. Zdarza się jednak, że można przejść kilka kilometrów i nic nie znaleźć. – **Pamiętajmy, że grzybnia to żywy organizm i może być przesilona po poprzednim roku. Jabłonie też nie rodzą każdego lata pięknych jabłek.** – dodał grzyboznawca.

W lasach mieszanych, gdzie występuje buki, świerki i jodły można spotkać borowiki sosnowe, szlachetne i ceglastopore. – **Tam, gdzie są brzozy, występuje dużo koźlarzy pomarańczowożółtych oraz koźlarzy babka.** – dodał Kołek.

Grzybiarze na swojej drodze spotkają obecnie także sporo lejkowców – ich cechą charakterystyczną jest w środku „pusta trąbka”. Od dołu ku górze lejkowato rozszerzają się, płynnie przechodząc w kapelusz. W górnej części są często rozdarte. – **Wiele osób się boi tych grzybów, a to fantastyczny dodatek do sosów. Posiadają wspaniałe właściwości aromatyczne. Można je ususzyć, zamrozić i następnie używać do różnych potraw.** – podkreślił Justyn Kołek.

Rarytas z kolcami

Sierpień to czas, gdy występuje kolczak obłączasty. To grzyb jadalny, dopuszczony do handlu. Cechą charakterystyczną są kolce. – **Jak się przejedzie palcem pod kapeluszem to je czuć. Dobrze je ściągnąć przed gotowaniem, bo w zupie wyglądają jak robaki.** – powiedział grzyboznawca.

Sporo jest również mleczajów smacznych, popularnie nazywanych krówką z powodu zawartości dość obfitej ilości białego mleczka, które pojawia się po przecięciu albo przekrojeniu owocnika. – **Jak pobrudzi się palce, to robią się brązowe i pachną rybami. Nie każdemu te grzyby odpowiadają, ale są bardzo smaczne, kiedy usmaży się je na maśle z cebulką.** – podkreślił Kołek.

Śmiertelne niebezpieczeństwo

Wśród tych jadalnych i smacznych spotkać można także grzyby, które są śmiertelnym zagrożeniem – muchomor sromotnikowe o lekko zielonkawym kolorze i muchomor jadowite, które są całkowicie białe.

- **Często ludzie wchodząc do lasu są przekonani, że grzybów będzie dużo. Zdarza się jednak, że przeżywają rozczarowanie. Wtedy zdenerwowani zabierają to, co im wpadnie w ręce. Także muchomor...** - podkreślił Justyn Kołek.

Trzeba pamiętać, że muchomor sromotnikowy to najbardziej trujący grzyb i najczęstsza przyczyna zatrucia. Wystarczy jego śladowa ilość, by umrzeć.

Jeden muchomor posiada w sobie dawkę trucizny, która może zabić nawet kilka osób. Zatrucie powoduje szybkie i nieodwracalne zmiany w wątrobie, a następnie uszkodzenie układu nerwowego.

(ach)

