

Собирание грибов – занятие приятное, увлекательное и полезное: если повезет, лесных даров и на хороший ужин хватит, и на зиму засолить да засушить останется. Но не забывайте, что грибник должен быть и осторожен, и внимателен, чтобы в корзину не попали ядовитые представители грибного царства. Опытные грибники с первого взгляда врага распознают, а новичкам придется заручиться поддержкой профессионалов.

Самые распространенные ядовитые грибы:



Муниципальное бюджетное учреждение
«Межпоселенческая
централизованная библиотечная система
Зырянского района»
Громышевский филиал

«Тихая охота» без опасности

Сбор грибов, ягод,
лекарственных трав принято
называть «тихой охотой».



Из нескольких тысяч видов, произрастающих в наших лесах, не все являются съедобными. Значительная их часть является

несъедобными и даже ядовитыми. Для возникновения отравления достаточно небольшого кусочка гриба или только «грибного бульона». Нередко тяжелые отравления заканчиваются летальным исходом.

Ядовитые грибы- это грибы одиночки

Их не увидишь в поле и на лугу. В их строении есть свои особенности: так у основания ядовитых грибов, их ножки всегда можно увидеть «мешочек», а на верхней части шляпки — имеются чешуйки-хлопья белого цвета. Все ядовитые грибы имеют пластинчатую структуру.

Красный мухомор

Кто не знает обыкновенный классический мухомор с его красной шляпкой в крапинку. Несмотря на то, что его даже используют в народной медицине, это ядовитый гриб с психоактивным эффектом. Его ближайшие родственники – королевский и пантерный мухомор.

Бледная поганка

Еще один яркий и общеизвестный пример ядовитых грибов. Кстати, она тоже относится к роду мухоморов. На самом деле ее цвет чаще всего не белый, а коричневатый или зеленоватый. Легко спутать с сыроежкой.



Ложный опенок

Эти грибы еще называют лжеопята, и их легко перепутать с обыкновенными съедобными опятами. У него желтоватый оттенок, крупная шляпка и серно-желтая длинная ножка. Ложный опенок ярче и без «юбки».



Чем могут быть опасны даже съедобные грибы

Опасность лесных грибов связана с их биологической особенностью – они как губка впитывают в себя все из окружающей среды. Они способны концентрировать многие микроэлементы. Если почва будет содержать высокие концентрации кадмия или свинца, то они будут сконцентрированы грибами, которые становятся потенциально опасными для здоровья человека.

Запрещается собирать грибы вдоль автомобильных дорог – отойдите от магистрали на несколько сотен метров – вероятность загрязнения почвы в глубине леса значительно меньше, значит и грибы будут безопасными.

Другая опасность лесных грибов связана с незнанием технологии приготовления съедобных. Их употреблению в пищу должно предшествовать длительное вымачивание или двойное отваривание, высушивание.

Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными в пищу.

Основные правила грибника.

1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них.
3. Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.
4. Помните, что даже съедобные грибы при неправильном приготовлении и хранении могут стать несъедобными и токсичными.
5. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.
6. Не ешьте грибы в сыром виде.

Желаем приятной «тихой охоты»!

Будьте здоровы!