

ABC GRZYBIARZA



1. Nie zbieraj grzybów, jeśli ich nie znasz.

Do koszyka wkładaj te grzyby, co do których jesteś pewien - warto korzystać z atlasów.

2. Jako początkujący grzybiarz zbieraj tylko grzyby rurkowe - z „siateczką” (pod kapeluszem mają ułożone obok siebie rurki, przypominające gąbkę).

Ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia. Grzyby śmiertelnie trujące występują jedynie wśród grzybów blaszkowych.

3. Nie korzystaj z foliowych reklamówek.

Grzyby zbieraj wyłącznie do łubianek lub przewiewnych koszyków, a nie do plastikowych wiader i toreb foliowych, w których łatwo się kruszą, łamią oraz ulegają zaparzeniu i zepsuciu.

4. Nie identyfikuj grzybów próbując ich!

Wiele grzybów trujących ma smak łagodny, np. śmiertelnie trujący muchomor zielonawy (sromotnikowy). Spożycie zaledwie 50 g muchomora zielonawego (sromotnikowego), może doprowadzić do śmiertelnego zatrucia.

5. Nie niszczyć żadnych grzybów, także trujących ponieważ są potrzebne w środowisku leśnym, m.in. są pokarmem dla zwierząt.



6. Nie zbieraj grzybów bardzo młodych, gdyż łatwo wówczas o pomyłkę w rozpoznaniu gatunku.

7. Nie zbieraj grzybów starych i przejrzałych, nasączonych wodą czy zapleśniałych, ponieważ nawet jadalne, mogą spowodować zatrucie.

8. Grzyby wykręcaj z podłoża w całości, gdyż jest to niezbędne do prawidłowej oceny gatunku np. u muchomora zielonawego (sromotnikowego) trzon posiada u podstawy wyraźną bulwę, która jest osłonięta wysoką, odstającą błoniastą białą pochwą).

9. Nie rozkopuj ściółki - nie niszczy grzybni.

Miejsce po wyrwaniu grzyba przykryj ściółką. Zapobiega to wysychaniu odkrytej grzybni.

10. Nie podawaj grzybów małym dzieciom, osobom starszym i chorym, ponieważ są ciężkostrawne.

11. Nie zbieraj grzybów będących pod ochroną, nawet jeśli są jadalne (Rozporządzenie Ministra Środowiska z dnia 9 października 2014 r. w sprawie ochrony gatunkowej grzybów Dz. U.2014 poz.1408).

12. Po powrocie z grzybobrania posegreguj grzyby gatunkami i wyrzuć te, co do których nie masz pewności. Następnie oczyść grzyby i jak najszybciej poddawaj je obróbce termicznej.

13. Nie zbieraj grzybów rosnących w pobliżu miejsc składowania odpadów, rosnących przy drogach o dużym natężeniu ruchu, ponieważ grzyby łatwo wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia.

14. Nie przyjmuj rad od przygodnych grzybiarzy i nie kupuj grzybów z nieznanego źródła!



Powiatowa Stacja
Sanitarno - Epidemiologiczna w Ostrołęce

