



Grzybiarze ruszyli do lasów !!!

W powiecie radomskim rozpoczyna się, choć bardzo późno tegoroczny sezon grzybowy. Na tę chwilę czekało wielu miłośników grzybobrania.

Wszystko przez suszę. W okresie wiosennym i wakacyjnym występowała bardzo mała ilość opadów przez co wilgotność ściółki leśnej była na niezwykle niskim poziomie. To z kolei uniemożliwiało rozwój grzybni.

W ostatnich dniach popadało, noce są znacznie cieplejsze, zatem warunki do rozwoju grzybni się poprawiły.

Życzymy mieszkańcom Radomia i powiatu radomskiego, lubiącym tę formę wypoczynku koszy pełnych borowików, podgrzybków, rydzów i... wielu innych spośród ok. 5000 gatunków grzybów występujących w Europie.

Pamiętaj jednak o zasadach bezpiecznego grzybobrania !

1. Zbieraj grzyby, które dobrze znasz! Jeśli masz najmniejszą nawet wątpliwość co do gatunku zebranego przez siebie grzyba wyrzuć go!
2. Nie zbieraj grzybów bardzo młodych, bo trudniej jest odróżnić gatunki jadalne od trujących.
3. Zrezygnuj ze zbierania grzybów blaszkowatych, wśród których znajduje się większość gatunków trujących.
4. Nie pozwól zbierać i jeść grzybów małym dzieciom.
5. Nie przechowuj grzybów w workach foliowych i innych nie przystosowanych do tego celu opakowaniach.
6. Nie przechowuj zbyt długo potrawy grzybowej oraz nie przyrządzaj z grzybów dania, na które przeznaczona jest na osobę więcej niż 150-200 g świeżych grzybów.
7. Jeśli kupujesz grzyby na bazarach to u sprzedawców, do których masz zaufanie i posiadają atest, kupuj grzyby w całości (sam masz wówczas także możliwość oceny gatunku grzyba).
8. Nie kupuj grzybów przetworzonych (np. suszonych) i mieszanych z niewiadomego źródła.
9. Nie jedz grzybów w stanie surowym, gdyż mogą zawierać szkodliwe substancje, które ulegają rozkładowi dopiero po potraktowaniu wysoką temperaturą.
10. Zawsze możesz zgłosić się z grzybami do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Radomiu w celu ich weryfikacji.



Ciekawostki o grzybach !!!

- ✓ 50 gram muchomora sromotnikowego może spowodować śmierć dorosłego człowieka
- ✓ Większość śmiertelnie trujących grzybów ma blaszki o białym zabarwieniu, niezmieniające się w okresie wegetacji.
- ✓ Grzyby wcześniej przetworzone (suszone, marynowane, mrożone itp.) mogą być przyczyną zatrucia o każdej porze roku
- ✓ Owocniki wielu grzybów trujące dla człowieka mogą być pokarmem dla wielu zwierząt np. ślimaki nagie zjadają z upodobaniem owocniki śmiertelnie trującego dla nas muchomora sromotnikowego bez szkody na ich zdrowiu. Ślimaki znoszą dawkę trucizny około tysiąc razy większą od tolerowanej przez człowieka. Zatem nie niszczy grzybów.