

## ABC zbieracza grzybów

- Zbieramy gatunki grzybów tylko dobrze znanych.
- Nie zbieramy grzybów bardzo młodych, starych i przejrzałych, a także gatunków, których nie znamy. Nie niszczymy żadnych grzybów, także trujących, ponieważ są potrzebne w ekosystemie leśnym.
- Zbieramy grzyby całe poprzez wykręcanie z podłoża. Pozostały dotek zasypujemy ziemią i lekko przygniatamy, ponieważ w ten sposób zabezpieczamy grzybnie. Zbieranie grzybów przez ułamanie trzonu lub obcięcie nożem dolnej jego części jest szkodliwe dla grzybnia, a także utrudnia rozpoznanie wszystkich charakterystycznych cech grzyba, tak bardzo istotnych do określenia jego bezpieczeństwa dla zdrowia ludzi.
- Zbieramy grzyby tylko do łubianek i przewiewnych koszyków. W torebkach, siatkach i koszykach plastikowych grzyby łatwo ulegają zaparzeniu i zepsuciu. Nawet w jadalnych gatunkach grzybów mogą wtedy wytwarzać się substancje trujące i szkodliwe dla zdrowia.
- Nie oceniamy grzybów nam nieznanych na podstawie smaku, ponieważ – przykładowo – śmiertelnie trujący muchomor sromotnikowy ma smak łagodny, nie wyróżniający się niczym szczególnym. Nie wierzymy też starym przesądom mówiącym o ciemieniu cebuli lub czernieniu srebrnej łyżki, włożonych do potrawy z grzybów, co miałoby świadczyć o tym, że jest ona sporządzona z gatunków grzybów niejadalnych czy trujących.

## ABC przyrządzenia i spożywania potraw z grzybów

- Grzyby są potrawą ciężko strawną i dlatego nie wolno podawać ich małym dzieciom, ludziom w podeszłym wieku oraz osobom cierpiącym na choroby układu pokarmowego.
- Potrawy z grzybów należy spożywać świeże, bezpośrednio po sporządzeniu.
- Nie wolno przetrzymywać potraw z grzybów nawet w lodówce, ponieważ łatwo się one psują i szybko powstają w nich substancje trujące.

Należy pamiętać, że zatrucia grzybami objawiają się bólami głowy, brzucha, nudnościami i biegunką. W takich sytuacjach niezwłocznie należy zgłosić się do lekarza. Należy wiedzieć, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza. Zgłoszenie się w porę do lekarza może choremu uratować życie.



## Państwowa Inspekcja Sanitarna życzy bezpiecznego grzybobrania i przyjemnego wypoczynku w lesie

Opracowanie: Elżbieta Łata, Maria Suchowiak (Główny Inspektorat Sanitarny)

Konsultacja: grzyboboznawca Anna Olenko (Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Warszawie)

## Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia

Zbieranie grzybów w naszym kraju było i jest bardzo popularne, a spożywanie ich jest tradycyjnym zwyczajem żywieniowym polskiego społeczeństwa. Grzyby są chętnie spożywane przez ludzi ze względu na walory smakowe i zapachowe. Pobyć w lesie jest także bardzo dobrą formą aktywnego wypoczynku. Jednak w naszych lasach rośnie wiele gatunków grzybów o różnej toksyczności. Wśród nich występują grzyby trujące, jadalne i niejadalne. Szczególnie niebezpieczne są grzyby trujące, które mogą stać się przyczyną śmiertelnych zatruc pokarmowych. Aby uniknąć tak poważnych zagrożeń dla życia i zdrowia, należy zbierać tylko te grzyby, które dobrze znamy.

### Grzyby z rurkami

Najsmaczniejsze i najbardziej poszukiwane przez grzybiarzy są grzyby jadalne, które na spodniej części kapeluszy mają warstwę ułożonych obok siebie rurczek przypominających gąbkę.

Wśród tych grzybów nie ma grzybów śmiertelnie trujących. Są tylko grzyby powodujące zaburzenia pokarmowe lub grzyby niejadalne jak goryczczak żółciowy, mylnie nazywany „szatanem”.

### Grzyby z blaszkami

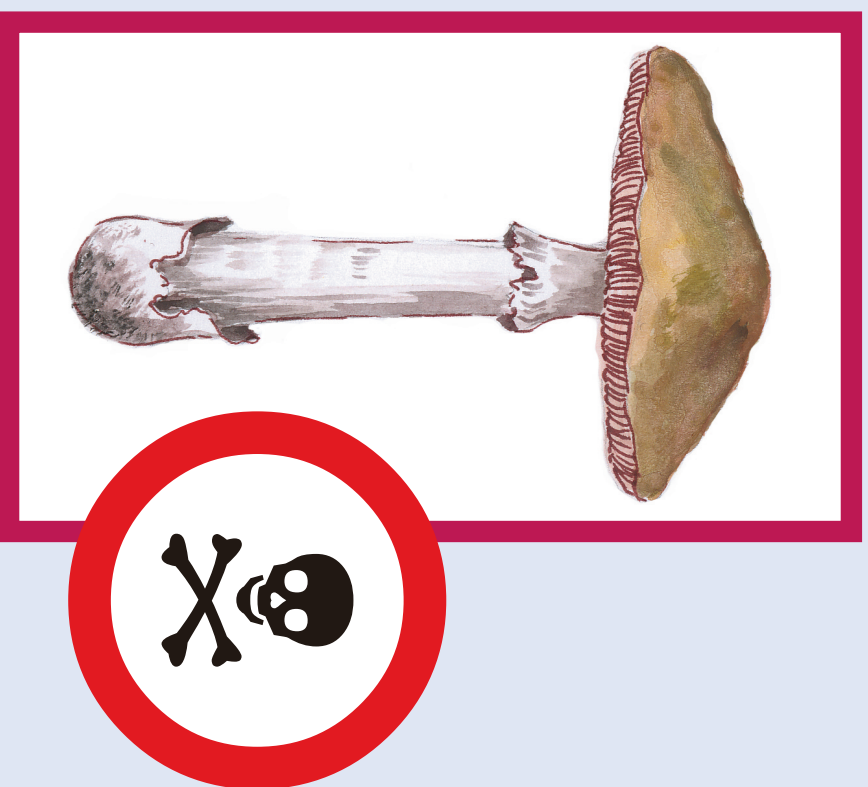
Zbieranie grzybów z blaszkami na spodzie kapeluszy wymaga większej wiedzy i ostrożności, ponieważ są wśród nich grzyby śmiertelnie trujące. Większość szczególnie niebezpiecznych, śmiertelnie trujących grzybów ma blaszki o białym zabarwieniu, nie zmieniającym się w okresie wegetacji. Należą do nich wszystkie muchomory, a wśród nich **muchomor sromotnikowy**.



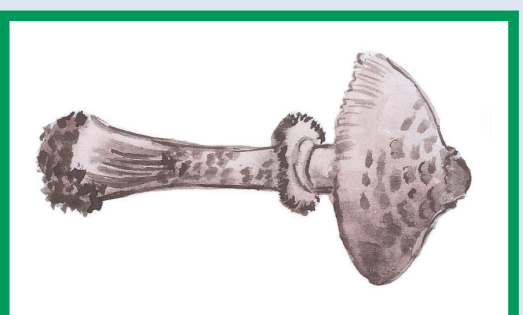


**Muchomor sromotnikowy** jest grzybem o zielonkawo-oliwkowym zabarwieniu kapelusza, białych blaszkach na jego spodzie i przy dojrzałych okazach długim, wysmukłym trzonie u dołu bulwiasto osadzonym w odstającej pochwie. W górnej części trzonu ma przyrośnięty zwisający pierścień. Małe, jeszcze nie wyrośnięte grzyby nie mają wykształconych tak charakterystycznych cech.

Muchomor sromotnikowy najczęściej mylony jest z następującymi grzybami jadalnymi: gołąbkiem zielonawym (potocznie zwanym surojadką) i gąską zielonką. Natomiast muchomor jadowity i wiosenny (odmiany muchomora sromotnikowego o białych kapeluszach) bywa mylony z młodą, pieczarką lub młodą czubajką kania.

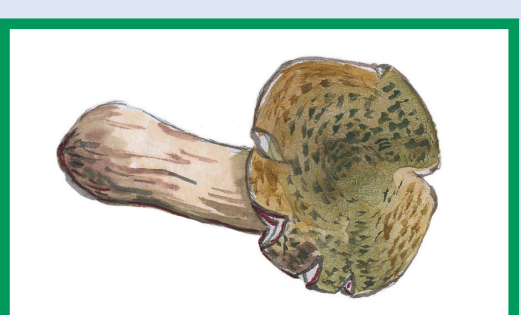
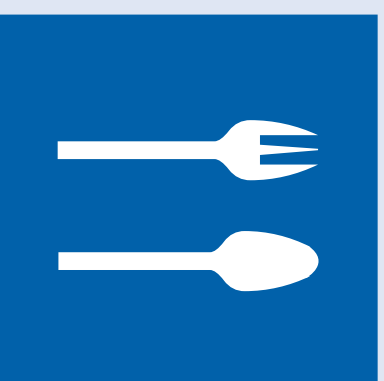


**Grzyby jadalne, z którymi bywa mylony muchomor sromotnikowy**



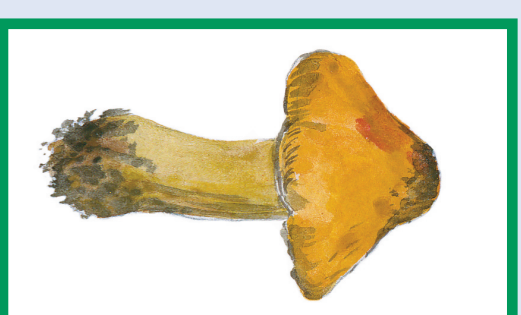
**Jadalna czubajka kania**

Cechy: trzon bulwiasty bez pochwy, pierścień ruchomy w górnej części trzonu.



**Jadalny gołąbek zielonawy**

Cechy: kapelusz zielonkawo-oliwkowy, blaszki kremowe, trzon gładki, cylindryczny bez pierścienia i pochwy.



**Jadalna gąska zielonka**

Cechy: kapelusz zielonkawo-oliwkowy, blaszki żółto-zielone, trzon gładki, cylindryczny bez pierścienia i pochwy.

**Śmiertelnie trujący muchomor sromotnikowy**

Cechy: pierścień przyrośnięty do trzonu, trzon osadzony w pochwie.

