

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Jak się ubrać na grzybobranie?

Modnie czy wygodnie?

Oczywiście wygodnie, choć leśne wędrówki i spacer w poszukiwaniu grzybów nie wykluczają oryginalnego wzorku na kaloszach czy też najmodniejszego koloru peleryny przeciwdeszczowej.

Przede wszystkim należy pamiętać, że las jest siedliskiem **kleszczy**, które mogą być sprawcami wielu groźnych chorób u ludzi, m.in. kleszczowego zapalenia mózgu i boreliozy. Chcąc się uchronić przed ukąszeniem, należy nosić **nakrycie głowy** oraz odzież zakrywającą jak największą powierzchnię ciała (**długie rękawy, długie nogawki, pełne buty**). Z tego powodu też można zapomnieć o krótkich spodenkach i topach z odkrytymi plecami.

Podstawą ubioru powinien być bawełniany podkoszulek z długim rękawem (lub flanelowa koszula), a także długie, luźne spodnie niekrępujące ruchów. Można oczywiście zaopatrzyć się w myśliwskie spodnie z bratexu, które oprócz wygody mają jeszcze jedną ogromną zaletę: po intensywnych opadach deszczu schną na ciele w niecałe 15 minut. Jeżeli jednak wypad do lasu nie są częstsze niż raz do roku, lepiej zostanemy przy zwykłych spodniach.

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Jak zbierać grzyby?

Zbieramy tylko te grzyby, które dobrze znamy.

Nie należy zbierać grzybów zbyt młodych i nierozwiniętych, u których cechy rozpoznawcze nie zostały wykształcone i istnieje możliwość pomyłki.

Nie należy zbierać grzybów zbyt starych i zaczerwionych (zarobaczonych), ponieważ mogą być szkodliwe dla zdrowia.

Nie wolno zbierać grzybów objętych ochroną prawną.

Grzyby wykręcamy delikatnie z podłoża tak, żeby nie uszkodzić grzybni i po oczyszczeniu układamy w koszyku trzonami do góry.

Grzyby zbieramy do przewiewnych koszy lub łubianek. Plastikowe reklamówki są niedopuszczalne, ponieważ grzyby łatwo się w nich łamią, kruszą i zaparzają, a wtedy nawet w jadalnych grzybach mogą się wytworzyć substancje niebezpieczne dla zdrowia i życia.

Nie wolno jeść grzybów surowych lub niedogotowanych.

Grzyby łatwo wchłaniają pyły i zanieczyszczenia, dlatego nie należy spożywać grzybów zbieranych na obszarach silnie zanieczyszczonych, w sąsiedztwie dużych zakładów przemysłowych, przy poboczach dróg.

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Zatrucia grzybami

ZATRUCIA CYTOTROPOWE – charakteryzują się uszkodzeniami komórek narządów wewnętrznych. Prowadzą do uszkodzenia narządów takich jak wątroba i nerki.

Objawy zatrucia występują po spożyciu: muchomora zielonawego (sromotnikowego), wiosennego i jadowitego od 8 do 14 godzin, piestrzenicy kasztanowatej od 5 do 8 godzin, zasłonaka rudego od 3 do 14 dni. Zatrucia tego typu bardzo często kończą się śmiercią.

ZATRUCIA NEUROTROPOWE – mają ujemny wpływ na układ nerwowy człowieka. Dzielą się na dwie grupy:

I grupa powoduje: zwolnienie akcji serca, spadek tętna, zaburzenia oddychania, uczucie gorąca, silny ślinotok,

II grupa powoduje: podniecenie nerwowe, napady szału, halucynacje, przyspieszenie akcji serca.

ZATRUCIA GASTRYCZNE – charakteryzują się: objawami ostrych nieżytów żołądkowo-jelitowych. Powodują odwodnienie organizmu i zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej płynów ustrojowych.

Pierwsza pomoc:

- usunięcie resztek pokarmowych poprzez sprowokowanie wymiotów; przy zatruciu muchomorem zielonawym (sromotnikowym) nie wstrzymujemy uporczywej biegunki
- zabezpieczenie wymiocin, kału, moczu i resztek potrawy grzybowej do badania mykologicznego
- natychmiastowe wezwanie lekarza lub udanie się do szpitala

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Porównanie budowy grzybów



Grzyb rurkowy

kapelusz

rurki

trzon

podstawa trzonu

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 goryczak żółciowy.



Grzyb blaszkowy

kapelusz

blaszki

pierścień
(nie zawsze występuje)

bulwa – niekiedy otoczona pochwą
(charakterystyczną dla niektórych gatunków muchomorów)

Zbieranie grzybów z blaszkami na spodzie kapeluszy wymaga większej wiedzy i ostrożności, ponieważ **wśród nich są 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 zielonawy (sromotnikowy).

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Grzyby jadalne mylone z muchomorem zielonawym (sromotnikowym)

Muchomor zielonawy (sromotnikowy)



Muchomor zielonawy jest grzybem o zielonawooliwkowym zabarwieniu kapelusza, białych blaszkach na jego spodzie i – przy dojrzałych okazach – długim, wysmukłym trzonie u dołu bulwiasto osadzonym w odstającej pochwie. W górnej części trzon ma przyrośnięty zwisający pierścień. Małe, jeszcze nie wyrosnięte grzyby nie mają wykształconych tak charakterystycznych cech.

Muchomor zielonawy najczęściej mylony jest z następującymi grzybami jadalnymi:

gołąbkim zielonawym (potocznie zwanym surojadką) i gąską zielonką. Natomiast muchomor jadowity i wiosenny (odmiany muchomora zielonawego o białych kapeluszach) bywa mylony z młodą pieczarką lub młodą czubajką kania.

Cechy:

pierścień przyrośnięty do trzonu, trzon osadzony w pochwie



Gołąbek zielonawy

Cechy:

kapelusz zielonawooliwkowy, poletkowo splekany, blaszki białe do kremowych, trzon gładki, cylindryczny, bez pierścienia i pochwy



Czubajka kania

Cechy:

brązowe łuski na kapeluszu, trzon bulwiasty bez pochwy, pierścień ruchomy w górnej części trzonu



Gąska zielonka

Cechy:

kapelusz zielonkawooliwkowy, blaszki żółto-zielone, trzon gładki, cylindryczny, bez pierścienia i pochwy

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Grzyby jadalne i ich trujące sobowtóry

Gatunki jadalne



majówka
wiosenna



pieprznik
jadalny
(kurka)



mleczaj
rydz

Gatunki trujące



wieruszka
zatokowa



lisówka
pomarańczowa



mleczaj
wełniaka

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Grzyby jadalne i ich trujące sobowtóry

Gatunki jadalne



**purchawka
chropowata**



**borowik
szlachetny**



**mleczaj
smaczny**

Gatunki trujące



**tęgoscór
pospolity**



**borowik
szatański**



**krowiak podwinięty
(olszówka)**

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Grzyby jadalne i ich trujące sobowtóry

Gatunki jadalne



podgrzybek
brunatny



smardz
jadalny



pieczarka
polna

Gatunki trujące



goryczak
żółciowy



piestrzenica
kasztanowata



muchomor
jadowity

Poznaj grzyby – unikniesz zatrucia!

Grzyby jadalne i ich trujące sobowtóry

Gatunki jadalne



gołąbek
modrożółty



czubajka
kania



opieńka
miodowa

Gatunki trujące



muchomor
zielonawy
(sromotnikowy)



maślanka
wiązkowa