Попередження отруєння грибами

Збирання грибів – це справа не тільки цікава, але й серйозна. Гриби поділяються на групи: їстівні, умовно їстівні та отруйні. До першої групи належать, скажімо, білі, підберезники, підосичники, маслюки, моховики, печериці, до другої – зморшки, грузді, вовняки, валуї, до третьої – бліда поганка. мухомори, опеньок несправжній, гірчак.

Серед отруйних грибів найнебезпечніший – бліда поганка. Вона росте в листяних лісах під дубами, кущами ліщини, рідше – у хвойних від початку літа до пізньої осені. Часто бліду поганку плутають із зеленою сироїжкою, печерицями. Щоб не помилитися, слід пам'ятати, що основа ніжки у блідої поганки бульбовидної форми, з набряками та залишками мішковидного покривала. Той факт, що бліда поганка отруйна, відомий всім. Але мало хто знає, що небезпечними є й спори, які вітер може занести на рослини. Тому не слід збирати гриби, ягоди, траву, що ростуть поряд з блідою поганкою.

Перш ніж іти з кошиком до лісу, треба добре знати, які з грибів можна збирати, а які ні. Тому надаємо вам рекомендації:

- не збирайте гриби поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках;

- невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, в основі якої є потовщення, оточене оболонкою;

- ніколи не збирайте пластинчаті гриби, бо отруйні інколи маскуються під них;

- шампіньйони (печериці), у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка білого кольору;

- не порівнюйте зібрані чи придбані гриби зі зображеннями в різних довідниках, бо вони не завжди відповідають дійсності;

- не куштуйте сирі гриби на смак;

- ще раз перевірте вдома гриби.