



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Toruniu pragnie poinformować, że każdy zbieracz grzybów – w razie jakichkolwiek wątpliwości – może skorzystać z bezpłatnej porady specjalistów grzyboznawstwa w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Toruniu.

Ocenie mogą podlegać jedynie grzyby świeżo zebrane (w dniu zbioru). Wyjątkowo – w przypadku zbiorów weekendowych – możliwa jest konsultacja w poniedziałek. Konieczne jest jednak w tym przypadku przechowanie grzybów do tego czasu w suchym, chłodnym, przewiewnym miejscu.

Porady udzielane są w PSSE w Toruniu – zaprasza grzyboznawca:

Jolanta Czyżniewska

ul. Szosa Bydgoska 1

od poniedziałku do piątku w godz. od 8⁰⁰ do 15⁰⁰
tel. 56 6586246 lub 56 6225029

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z materiałem filmowym prezentującym zasady bezpiecznego grzybobrania.

Największa liczba zatrucí śmiertelnych zdarza się wskutek spożycia muchomorów, spośród których do najbardziej niebezpiecznych należą muchomor sromotnikowy i muchomor jadowity. Grzyby te bywają mylone z podobnymi do nich gołąbkami, gąskami lub pieczarkami. Muchomory mają jednak zawsze na trzonie (poniżej kapelusza) pierścień, a u nasady pochwę. Aby uniknąć tragicznych pomyłek nie należy przede wszystkim zbierać zbyt młodych grzybów, u których nie wykształciły się jeszcze główne cechy rozpoznawcze. Należy także wykręcać z podłoża całe owocniki, aby właściwie ocenić budowę trzona.

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania:

1. Należy zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów).

2. Należy zbierać wyłącznie grzyby wyrośnięte i dobrze wykształcone, gdyż młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku są najczęściej przyczyną tragicznych pomyłek. Nie należy zbierać grzybów "starych" i zepsutych.

3. Początkujący grzybiarze powinni zbierać wyłącznie grzyby rurkowe, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia.

4. Unikać błędnych metod rozpoznawania gatunków trujących (zabarwienie cebuli podczas gotowania, ciemnienie srebrnej łyżeczki, gorzki smak – gatunki śmiertelnie trujące np. *Amanita phalloides*, *Amanita verna* mają przyjemny, słodkawy smak).

5. Zbierać grzyby w przewiewne koszyki, w żadnym przypadku w reklamówki foliowe, bo powoduje to zaparzenie i przyspiesza psucie grzybów, nie przechowywać świeżych grzybów ani potraw z grzybów zbyt długo.

6. Nie należy zbierać grzybów w okolicach o skupisku odpadów tj. przy zakładach produkcyjnych, jak również rosnących w rowach lub na skraju lasu, przy drogach o dużym natężeniu ruchu - grzyby wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia.

7. Nie należy zbierać i niszczyć grzybów niejadalnych i trujących, gdyż wiele z tych gatunków jest pod ochroną i stanowią one część ekosystemu.

8. W razie wątpliwości czy zebrane grzyby są trujące czy jadalne, można skorzystać z bezpłatnej porady w stacjach sanitarno – epidemiologicznych.

9. Nie podawać grzybów małym dzieciom, z jedzenia grzybów powinny zrezygnować osoby mające kłopoty z układem pokarmowym.

10. Grzyby należy wykręcać, nie wycinać. Przynosimy grzyby nieoczyszczone i w całości.

W przypadku wystąpienia nudności, bólów brzucha, biegunki, podwyższonej temperatury, po spożyciu grzybów, należy wywołać wymioty i jak najszybciej zgłosić się do lekarza. Pamiętajmy, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza. Wezwany w porę lekarz może uratować mu życie.

[Ulotka -Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania](#)

PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZNEGO GRZYBOBRANIA

1. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, co do których nie mamy żadnych wątpliwości, że są jadalne (warto koniecznie je zbierać).
2. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.
3. Podczas grzybobrania powinniśmy zbierać wyłącznie grzyby, które znamy, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów jadalnych (niektóre z nich mogą być jadalne).
4. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.
5. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.
6. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.
7. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.
8. Niektóre dzwonek wyodrębliły grzyby, które są jadalne, ale nie należy je zbierać, gdyż niektóre z nich, jak wydziałany, zawierają jaskółki, które są niebezpieczne dla zwierząt.

Wszystki w porę lekarz może uratować życie.

Uważaj na grzyby! Raper GIS-u powraca w świet(L)nej formie