



Sezon na grzybobranie. Iławski Sanepid radzi, jak uniknąć tragicznej pomyłki

data aktualizacji: 2017.07.23



Sezon na grzybobranie trwa w najlepsze. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Iławie przygotowała sezonowy poradnik dla miłośników darów lasu. Zwłaszcza mniej doświadczonym grzybiarzom może on pomóc uniknąć tragicznej pomyłki.

Zatrucia grzybami należą do zatruć pokarmowych. W naszych lasach rośnie wiele grzybów o różnej toksyczności. Są gatunki śmiertelnie trujące, trujące, warunkowo jadalne i jadalne. Większość grzybów najbardziej niebezpiecznych, śmiertelnie trujących, posiada po spodniej stronie kapelusza blaszki.

Należą do nich muchomory, a wśród nich najgroźniejszy - muchomor sromotnikowy. Trucizny w nich zawarte nie rozpuszczają się w wodzie, dlatego gotowanie tych grzybów nie powoduje zmniejszenia ich właściwości trujących.

Muchomora sromotnikowego łatwo można pomylić z zielono zabarwionym gołąbkim, gąską zieloną, czubajką kanią. Muchomora wiosennego i jadowitego zbieracze mylą z młodymi dziko rosnącymi pieczarkami.

Do grzybów powodujących śmiertelne zatrucia w wyniku uszkodzenia wątroby, nerek i nadnerczy

należy zasłonak rudy i piestrzenica kasztanowata. Takie gatunki jak: strzępiaki, czernidłaki, lejkówki, muchomory czerwone i plamiste zawierają trucizny, które atakują system nerwowy. Do tej grupy zalicza się olszówkę, która zawiera w sobie truciznę rozpuszczalną w wodzie. Obgotowanie zmniejsza, lecz nie likwiduje właściwości trujących, a objawy inne niż gastryczne nie są kojarzone ze spożyciem olszówki.

Inna grupa grzybów, która powoduje zatrucia objawiające się biegunkami i wymiotami prowadzącymi do odwodnienia organizmu, to: niektóre gołąbki, mleczaje, gąski, czubajki, muchomor cytrynowy, wieruszka ciemna, pieczarka żółtawa, maślanka wiązkowa i ceglasta.

Wszystkie te grzyby posiadają na spodniej części kapelusza blaszki, a związki trujące zawarte w nich nie są wykrywane żadnymi sposobami domowymi!

W obrębie grupy grzybów, które po spodniej stronie kapelusza posiadają rurki przypominające gąbkę, występują grzyby trujące, rzadko spotykane, takie jak: borowik purpurowy, borowik grubotrzonowy, borowik szatański, goryczak żółciowy - (mylnie zwany szatanem) grzyb niejadalny ze względu na bardzo gorzki smak.

Przyczyną poważnych kłopotów zdrowotnych mogą być nie tylko grzyby trujące. Zebrane grzyby jadalne pozostawione w warunkach sprzyjających rozwojowi drobnoustrojów mogą być również czynnikiem wywołującym zatrucia bakteryjne.

Należy unikać podawania potraw z grzybów dzieciom, osobom starszym lub chorym - grzyby zawierają dużo substancji chitynowych, co powoduje, że nawet gatunki jadalne są ciężkostrawne.

Należy zbierać tylko dobrze znane gatunki grzybów, pamiętając, że wiele grzybów trujących jest bardzo podobnych do jadalnych i tylko dobra znajomość cech botanicznych pozwala uniknąć tragicznej pomyłki! Nie zbierać grzybów małych, ukrytych w ściółce, u których nie można dostrzec charakterystycznych cech gatunkowych.

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek dolegliwości po spożyciu grzybów, należy natychmiast zgłosić się do lekarza. Resztki grzybów, kał, wymiociny zawierające zjedzone grzyby powinno się zabezpieczyć i przekazać do badań diagnostycznych w celu określenia gatunku grzyba, który spowodował zatrucie.

Źródło:

<https://www.infolawa.pl/aktualnosci/item/43593-sezon-na-grzybobraniem-ilawski-sanepid-radzi-jak-uniknac-tragicznej-pomyłki>