

В белорусских лесах двойной урожай грибов

Появились не только осенние, но и летние грибы, которые из-за перепадов погоды не выросли в сезон

Осень в этом году уж очень расщедрилась на грибы, что не удивительно с такой теплой и влажной погодой.

- В прошлые выходные зашли в лес - и чуть с ума не сошли от счастья: грибов было столько, что мы о них чуть ли не спотыкались! Тьма подберезовиков разного калибра, блестящие маслята, лисички ... - радуется заядлый грибник Сергей. - Честно говоря, даже неинтересно их стало собирать в какой-то момент: не было азарта.

Такое многообразие может сбить с толку неопытного грибника. Есть люди, которые возвращаются домой с полными ведрами... ядовитых грибов.

- Мой папа вообще в грибах не разбирается, зато привозит домой по пять ведер, заваливает ими ванную, а после того как мама их дня два перебирает, остается полведра! - негодует одна из наших читательниц.

Специалисты не разделяют чрезмерное увлечение людей грибами: слишком много бывает отравлений этими дарами леса.

- В этом году грибы запоздали и массово пошли в рост: и летние, которые из-за резких перепадов ночных - дневных температур не дали урожая в сезон, и осенние. Причем грибы идут не по всем регионам, а выборочно: где-то их очень много, а где-то вообще нет, - рассказала Ольга Гапиенко, заведующая лабораторией микологии Института [экспериментальной ботаники им. В.Ф.Купревича НАН РБ](#). - В таких условиях грибникам нужно быть особенно осторожными, чтобы не потеряться в многообразии грибов и не взять ядовитый. Например, бледную поганку часто путают с сыроежкой или шампиньоном. Сомневаетесь: «Ядовитый или нет?» - не берите! Берите те грибы, которые вы знаете с детства: боровик, подосиновик, подберезовик, польский гриб, лисичку, зеленку, подзеленку, опята, курочки, грузди, волнушки. Будьте осторожны с говорушками. Они крепенькие, хорошо пахнут и приятные на вкус, но их биохимический состав не каждый человеческий организм воспринимает. Кто-то съест - и все будет в порядке, а кто-то может и отравиться. Поэтому лучше не брать эти грибы вовсе.

НА ЗАМЕТКУ

Не ешьте переросшие грибы! Это то же самое, что есть гнилое мясо

Грибы считаются тяжелой пищей, и злоупотреблять ими не стоит. Тем более что съедобных грибов не так уж и много.

- Если раньше грибы делились на съедобные, условно-съедобные и несъедобные, то сейчас такой категории, как условно-съедобные грибы, нет, - рассказала Ольга Степановна. - Например, многие до сих пор берут кобылку, которая еще в 1988 году вынесена в разряд ядовитых.

Не стоит также собирать грибы вдоль дорог, в промышленных зонах, в районах, где есть радиоактивное загрязнение. Также не стоит брать переросшие старые грибы. Как бы вам ни хотелось похвастаться гигантским урожаем, знайте: есть такие грибы - все равно что есть гнилое мясо.

- Перед употреблением любой гриб, даже белый, нужно почистить, хорошенько промыть и обварить хотя бы минут 10 - 15, а потом уже готовить по рецепту. Но если с почвы попала сильная бактериальная инфекция, то никакое кипячение не избавит от нее гриб. Если маринуете грибы, обязательно добавляйте уксус и даже немного водки.

Елена Зуева