

Грибная охота



Нынешняя осень выдалась щедрой — настоящая грибная пора! Обильные дожди после августовской жары способствовали тому, что грибы пошли в рост практически на всей лесистой территории республики. Если умеренные температуры с дождями продержатся долго, то и сезон «тихой охоты» растянется на всю осень, предсказывают специалисты.

Как избежать при этом типичной сезонной болезни, связанной с отравлением свежеприготовленными грибами? Как считает заведующая лабораторией микологии Института экспериментальной ботаники НАН Беларуси Ольга Гапиенко, одно из первых правил сбора грибов — выбрать подходящую тару. Настоящего грибника с корзинкой или лукошком сейчас встретишь нечасто. Между тем гриб — организм специфический, «комбинированный», наполовину растительный, наполовину живой. Он дышит и, оказавшись, например, в полиэтилене, задыхается, начинает разлагаться — тем самым дается толчок к развитию патогенных микроорганизмов. Вот почему недопустимо использовать ведра или пакеты. Второе правило, которое жителям нашей республики надо соблюдать неукоснительно, — собирать грибы только там, где не было радиационного заражения местности.

— Чернобыльская авария стимулировала развитие грибов, но, к сожалению, при этом возникли новые опасности, — объясняет Ольга Гапиенко. — Так, всем хорошо известно, что грибы накапливают радиоактивные вещества. А в последнее время в местах, где образовались радиационные пятна, из радиоактивных веществ выделяется такое соединение, как америций. Элемент очень тяжелый и токсичный, при этом стандартными дозиметрами не определяется. Именно из-за него участились случаи отравления классическими съедобными грибами. Новые карты радиационного загрязнения есть в каждом лесхозе, но даже старые достаточно информативны, так как пятна практически не перемещаются. Еще одна причина отравления съедобными грибами — поражение паразитами. Недавно в лабораторию института обратилась женщина из Пуховичского района, которая принесла грузди, покрытые лимонно-желтым налетом. Проведенные специалистами анализы показали, что нетипичный оттенок грибам придал микромицет — организм, который поселился на грибе и питался его прекрасным растительным белком. Употреблять в пищу пораженные грибы, конечно же, нельзя, риск отравления очень высок. А при сборе стоит обращать внимание на состояние гриба, он должен быть абсолютно здоров. Кроме того, нельзя брать старые грибы, собирать их вдоль дорог и вблизи бензоколонок в радиусе как минимум 200—300 метров — на этих территориях грибы накапливают большие дозы свинца и других тяжелых металлов. Собранные доброкачественные грибы следует тщательно промыть и как можно скорее пустить в переработку. Эксперт напомнила и о том, что съедобных грибов по действующим ГОСТам всего 55 видов. Некоторые

попали в разряд несъедобных относительно недавно. Яркий пример — свинушка тонкая (кобылка). Раньше она относилась к условно-съедобным грибам. Но ученые установили, что свинушка содержит антитела, которые могут спровоцировать серьезные нарушения функции почек. Гриб был признан непригодным для употребления в пищу, тем не менее многие продолжают его собирать. Очень коварны, оказывается, и так называемые зонтики. Помимо известного вида — зонтик пестрый, съедобный — в природе существует большое разнообразие грибов этого рода. Пока зонтик не раскрылся, очень легко ошибиться и принести домой непригодные к употреблению грибы данного вида.

Словом, оптимальный вариант для большинства грибников — ограничиться такими хорошо известными и проверенными видами, как белые грибы, лисички, опята, маслята, подберезовики. «Эти грибы — безусловно, ценный пищевой продукт, который содержит белки и различные микроэлементы и, например, просто незаменим в постном меню», — считает Ольга Гапиенко. — Ольга Степановна, иногда кажется, что сегодня в лесу все труднее найти поляну с боровиками. Значит ли это, что грибов со временем становится меньше?

— Рост и плодоношение грибов имеют свои закономерности и прямую зависимость от природных факторов. Дватри года грибница активно плодоносит, потом столько же времени необходимо для ее восстановления. Затем, при благоприятных условиях, опять дает урожай. Сегодня можно говорить о том, что непостоянство развития грибов — ответная реакция на изменения климата, в частности, резкие перепады температур, засушливые периоды. С другой стороны, сегодня стали доступными самые далекие уголки леса, грибники на машинах колесят по лесным дорогам, поэтому набрести на нетронутое место все сложнее. Да и на рынках грибов столько, что говорить об оскудении лесных угодий не приходится. А на Минщине у любителей «тихой охоты» в этом году самыми грибными считаются слуцкое, молодечненское и логойское направления.