

Смаржок страчку не таварыш

Чатыры чалавекі ўжо атруціліся сёлетнімі грыбамі: даведаліся, калі далікатэсы нясуць небяспеку

У лясках з’явіліся першыя доўгачаканыя грыбы — смаржкі і страчкі. Яны не сваякі, бо з пункта гледжання батанікі адносяцца да розных сямействаў. Аднак многія іх блытаюць, таму што пладовыя целы грыбоў вельмі падобныя. А дарэмна. Карэспандэнт «Р» даведалася, якія грыбы ўжо цяпер можна знайсці ў лясках і чым яны небяспечныя.

Падобныя, як браты

«Паехалі мы сёння па страчкі гіганцкія, пазбіраць апошнія грыбочкі, а аказалася, што малышоў яшчэ хапае». «Вілейка. Вось ураджай. Магу прадаць. Нам столькі і не трэба». «Смаржкі ўсё часцей і часцей сустракаюцца чарвівыя, страчкі ўжо пачынаюць падрумяняцца на сонцы і становяцца вельмі далікатныя». Такімі паведамленнямі абменьваюцца ў сацсетках аматары ціхага палявання і суправаджаюць пасты фотадоказамі. У адрозненне ад прафесіяналаў, аматары часта блытаюць смаржкі і страчкі. Гэтыя раннія грыбы з сугучнымі назвамі і вонкава падобныя. Абодва — вясновыя, «паляванне» на іх пачынаюць з канца красавіка, калі іншых прадстаўнікоў грыбнага царства няма. Нягледзячы на падабенства, гэтыя грыбы нават не належаць да аднаго сямейства. Зусім неабавязкова ведаць, да якога віду адносяцца тыя ці іншыя грыбы, значна важней запомніць, што ядуць смаржкі, а страчкі лепш абыходзіць бокам — занадта шмат атручванняў імі. Малодшы навуковы супрацоўнік лабараторыі мікалогіі Інстытута эксперыментальнай батанікі НАН Ганна Антановіч патлумачыла:

— Смаржкі адносяцца да ядомым грыбоў, у многіх краінах іх нават лічаць далікатэснымі. Страчкі ж у залежнасці ад месца вырастання лічацца дзесьці ўмоўна ядомымі, як у нас, а дзесьці атрутнымі нароўні з бледнай паганкай. Страчкі строга забараняецца есці сырымі. Некаторыя выкарыстоўваюць іх у кулінарыі толькі пасля стараннай апрацоўкі — адварвання на працягу доўгага часу пры частай поўнай змене вады. Страчкі ўтрымліваюць небяспечны таксін — гірамітрын. Прычым яго ўтрыманне змяняецца ў залежнасці ад месца вырастання і надвор’я. Асабліва атрутныя страчкі, калі вясна засушлівая.

Страчкі і смаржкі шмат у чым падобныя, але галоўнае, што іх аб’ядноўвае, — цудоўны насычаны грыбны смак. Гурманы ніколі не прамяняюць іх на шампіньёны, выгадаваныя на субстраце. Аднак згодна з санітарна-эпідэміялагічнымі патрабаваннямі для арганізацый, якія ажыццяўляюць нарыхтоўку, перапрацоўку і продаж грыбоў, зацверджанымі пастановай Міністэрства аховы здароўя, страчок звычайны ўнесены ў пералік атрутных і неядомых грыбоў. Смаржкі ж дазволены да нарыхтоўкі і перапрацоўкі.

Каб страчок памылкова не прыняць за смаржок, важна ведаць і добра распазнаваць іх батанічныя прыкметы. Якія менавіта — пералічыла Ганна Антановіч:

— Смаржкі, як правіла, больш высокія. Пладовае цела можа дасягаць 10—30 сантыметраў. Узрост грыба падкажа колер ножкі. У маладога яна белая або бэжавая, у старога — бурая. Адрозніць смаржкі і страчкі даволі проста. Знешне смаржок нагадвае сапраўдны грыб. У яго ёсць і ножка, і капялюшык, ён выцягнуты, канічнай формы. Чыста вонкава яго малюнак нагадвае ячэйкі пчаліных сот. У страчка ж ножкі практычна не відаць, а капялюшык з-за шматлікіх зморшчын нагадвае грэцкі арэх.

Смаржкі, у адрозненне ад іншых ядомых грыбоў, з’яўляюцца на вельмі кароткі час. Як толькі з глебы сыдзе вясновая вільгаць, яны знікаюць. Калі ісці за масавым зборам смаржкоў, то шукаць іх лепш за ўсё ў іглістых лясках, дзе шмат ападу.

Грыбнікі, якія прадаюць дары вясновага лесу ля Камароўскага рынку ў Мінску, кажуць, што смаржкоў у лесе хапае, але трэба спяшацца. Хутка час гэтых грыбоў пройдзе. Аднак у паўночным рэгіёне краіны яны могуць плоданасіць да канца мая.

Ганна Антонавiч — аб тым, калі чакаць наступную хвалю грыбоў:

— Зараз у лесе можна знайсці яшчэ адзін ядомы від — радоўку майскую. Яна аддае перавагу пяшчаным глебам. Яе можна знайсці на асветленых участках, уздоўж абочын лясных дарог, на лугах і нават у садах. У яе капляюшык, ножка і пласцінкі аднаго колеру — бялёсага або крэмавага, таму часам яе блытаюць з шампінёнамі. Далей усё будзе залежаць ад надвор’я. Калі пройдзе дастаткова ападкаў, то чырвонагаловікі, маслякі, лісічкі пачнуць з’яўляцца з сярэдзіны чэрвеня.

Небяспечная вячэра

Намеснік галоўнага ўрача па медыцынскай частцы Бальніцы хуткай медыцынскай дапамогі Мінска, кіраўнік Рэспубліканскага цэнтра па лячэнні вострых атручванняў, галоўны пазаштатны таксіколаг Міністэрства аховы здароўя Ігар Грыгор’еў раскажаў, што сёлета ўжо было чатыры пацыенты з атручваннем страчкамі:

— Жанчыну даставілі ў ноч на сераду. Займаемся яе лячэннем. Клініка атручвання пачынаецца з вострага гастрэнтэрыту — млоснасці, ваніты, вадкага стула... Могуць назірацца недамаганне, слабасць, галаўны боль. Прычым развіваецца клініка досыць хутка. Пацыентка адчула недамаганне праз 4 гадзіны пасля ўжывання страчкоў. Справа ў тым, што ў гэтых грыбах утрымліваецца небяспечны гемалітычны яд (гельвелавае кіслата), які выклікае гемоліз — паражэнне нырак. Зараз мы займаемся папярэджаннем развіцця пашкоджання нырак пацыенткі. Наступствы могуць быць найсур’ёзнейшыя. Калі атручванне прыводзіць да вострай нырачнай недастатковасці, даводзіцца выкарыстоўваць гемадыяліз. У гэтым годзе такіх выпадкаў не было, але ў маёй практыцы здараліся. Памятаю, да нас прывезлі двухгадовае дзіця, якое адкусіла кавалачак сырога страчка, пакуль бацькі перабіралі грыбы. Тады маленькага пацыента ўдалося выратаваць.

Урач параіў не займацца самалячэннем і пры першым жа падазрэнні на атручванне грыбамі абавязкова звярнуцца па медыцынскую дапамогу.