

Какой гриб съедобный?

Как отличить съедобные грибы от несъедобных? В. Чмур, Кобрин

Среди критериев оценки гриба, например, запах. Как рассказала младший научный сотрудник лаборатории микологии Института экспериментальной ботаники НАН Беларуси Анна АНТОНОВИЧ, лучше всего не брать грибы, которые имеют неприятный, лекарственный или химический запах. При этом есть и другая опасность: достаточно многие ядовитые грибы, наоборот, имеют приятный запах. «В целом очень важно, прежде чем брать гриб, точно убедиться в том, что это не его ядовитый двойник, - утверждает эксперт. - В этом могут помочь разобраться, допустим, утолщение, расширение ножки в виде «бульбочки» в основании, указывающее на то, что гриб ядовит».

Таким же свидетельством может быть кольцо в верхней части ножки, например, как у мухомора». Неопытный грибник легко может ошибиться. Эксперт рекомендует отправляться на «тихую охоту» в компании опытных грибников, предварительно изучив специальную литературу.