Как определить съедобные и распознать ядовитые грибы

Как определить, съедобный ли гриб?

Грибы незаменимы во многих блюдах. Особенно ценятся лесные экземпляры – белые, подберезовики, грузди, волнушки, лисички и многие другие. Но прежде чем отправляться на их поиски, вооружившись большой корзиной, следует выяснить, какие грибы можно собирать, а какие лучше оставить в лесу.

Инструкция:

1. Начинающим грибникам перед походом в лес нужно выяснить, как выглядят съедобные грибы. Желательно увидеть их не на картинке, а в реальности. Попросите знакомого опытного в этом деле человека показать вам настоящие боровики и волнушки, а в идеале - взять вас с собой на «тихую охоту». Учтите, что в определенной местности вы встретите только некоторые виды грибов. Например, в березняке наверняка найдутся сыроежки и подберезовики, а в сосновом лису – рыжики. Запоминайте грибные места – в следующем сезоне на этих угодьях вас будет ждать новый урожай.

2. Обнаружив семейство грибов, которые кажутся вам знакомыми, присмотритесь к самым крупным экземплярам. Если в таком грибе обнаружатся червячки, это означает, что он съедобен. Ядовитые виды черви не трогают.

3. Неопытным грибникам лучше сосредоточиться на сборе трубчатых грибов – белых, маслят, подберезовиков, подосиновиков. Большинство из них относится к категории съедобных. С пластинчатыми видами сложнее – многие из них имеют очень похожих двойников. Например, кроме вкусных опят существуют ложные опята, а некоторые поганки удивительно напоминают шампиньоны или сыроежки.

4. Условно съедобные грибы лучше оставить в лесу.

5. Опытные «тихие охотники» советуют особо внимательно относиться к белым и зеленоватым грибам – именно эта окраска свойственна поганкам. Исключение – мухомор. Но этот яркий гриб вряд ли попадет в корзину, слишком уж он заметен. Учтите, что кроме красного, встречаются серовато-зеленые экземпляры с такими же белыми точками.

6. Не доверяйте «народным способам» вроде разламывания гриба, обнюхивания его и рассматривания на свет. Потемнение слома никак не связано со степенью ядовитости того или иного экземпляра. И ни в коем случае не пробуйте подозрительные грибы на вкус. Несъедобные грибы не всегда горчат – например, особо опасная бледная поганка отличается приятным сладковатым вкусом. При этом половины шляпки такого гриба достаточно для получения сильнейшего отравления.

Как распознать ядовитый гриб?

Безусловно ядовитых видов грибов насчитывается около ста. Из них смертельно ядовитых лишь восемь.

Самой ядовитой, смертельно опасной для человека является бледная поганка, от которой еще не найдено противоядия. Её часто путают с шампиньоном, иногда с сыроежками. Достаточно 30 мг яда, чтобы убить взрослого человека. Отличительные признаки бледной поганки – кольцо на ножке, «чашечка» в основании ножки и белый цвет пластинок шляпки. По первым двум признакам бледную поганку можно отличить от сыроежек, а по второму и третьему – от шампиньонов (пластинки у них розоватые или темные). Одну из опасностей для неопытных грибников представляют не всем известные мухоморы и поганки, внешне похожие на съедобные ядовитые грибы.

Самый желанный для грибников белый гриб имеет несколько двойников среди ядовитых. Желчный гриб внешне почти неотличим от белого, и даже опытный грибник может ошибиться. Обратите внимание на нижнюю поверхность шляпки гриба: у ядовитого она розового цвета, а на срезе кусочек шляпки быстро краснеет. Сатанинский гриб не зря имеет такое зловещее имя. Ножка его гораздо более толстая, чем у боровика, верхняя часть ножки розоватая. Срежьте мякоть такого гриба, и если она быстро покраснеет, а потом посинеет – выбросите его немедленно!

Сатанинский гриб относится к одним из самых ядовитых. Парадоксально, но отравиться можно даже хорошими, съедобными грибами. Не следует собирать грибы старые, переросшие. В них накапливаются ядовитые вещества, и даже маслята, белые грибы, подберезовики могут стать причиной серьезного отравления. Достаточно трудно бывает отличить грибы хорошие от ядовитых даже опытным грибникам.

Так, в конце лета массово появляются опята и в это же время в лесу можно найти их двойники – ядовитые серно-желтые и коричнево-красные опята. Вас должны насторожить пластинки красноватого или молочно-белого цвета, утолщенное основание гриба. Это отличительные признаки несъедобных опят. У съедобных осенних грибов медовая шляпка с чешуйками, присутствует пленка белого цвета, назначение которой – связывать ножку гриба с краем шляпки. Коричнево-красные опята отличаются неприятным резким запахом и вкусом, а содержащийся в них яд поражает желудочно-кишечный тракт.

Ядовитыми являются и такие грибы, как строчки и сморчки. Яд, содержащийся в них, не разрушается при кипячении и вызывает острые отравления, особенно у детей.

Есть ряд грибов, которые нельзя употреблять в сыром виде. Это так называемые млечники, или грузди, любимые у нас рыжики, волнушки. В некоторых странах их считают ядовитыми и не употребляют в пищу. Сделать эти грибы съедобными можно путем длительного вымачиваниями или отваривания. Вымачивать грибы следует несколько дней. Отвар обязательно сливают, а грибы жарят.

Насчитывается около 50 видов грибов, которые при недостаточной тепловой обработке или употреблении в пищу в сыром виде, вызывают острые отравления. Предельная внимательность и аккуратность при «тихой охоте» позволят вам вовремя распознать ядовитый гриб и уберечься от опасности.

Будьте здоровы!