



# Z wieści lasu



## GRZYBOMANIA



**Krzysztof Schwartz**  
NADLEŚNICZY  
NADLEŚNICTWA  
JAROCIN

### Szanowni Czytelnicy!

Tym razem nie będzie nic o śmieciach i śmieceniu, gdyż właśnie zakończyły się dni pod hasłem „Sprzątanie świata” i wszystkie śmieci znalazły się w workach gotowe do swej ostatniej podróży na wysypisko.

Po deszczach nastały piękne dni dla miłośników grzybobrania. Pogoda dopisuje, a i koczaków nie brakuje, więc - rymując po częstochowsku dalej - każdy grzybiarz po lesie pokrzykuje. Z tym pokrzykiwaniem nie jest zbyt dobrze, bo wszelki zwierz, a w szczególności płochy jeleni, z kniei umknął. Umknął i „siedzi” w kukurydzy - siedzi tam mimo że to pora godów i należałoby wyjść w poświęcie księżycą na porębę i zaryczeć z całych sił. Niestety, to piękne, odwieczne misterium nie może się odbyć ze względu na to, że w lesie ryczą zbieracze. Ryczą czy nie ryczą, ale od świtu do nocy zagłądają w najtajniejsze zakątki lasu nie zważając na weselną porę - rykowsko jeleni. Zwierz płochy, więc unyka ku rozpaczcy myśliwych, którzy właśnie zakontraktowali co ładniejsze sztuki do odstrzału przez cudzoziemskich myśliwych. U nich (głównie są to Niemcy), choć grzybów nikt tam nie zbiera, polowanie na królewskiego zwierza jest o wiele droższe. Nasi myśliwi natomiast nawet już o prawdziwym polowaniu na byka nie marzą. Wyrzekli się tego, bo nie chcą płacić wyższych składek do kasy koła łowieckiego. Zadawali się co najwyżej podprowadzaniem bogatego cudzoziemca i modlą się w imieniu prezesa swego kółka by tzw. „dewizowiec” nie chybił.

Tyle smutnych dywagacji przy okazji grzybów. Jak chcecie wiedzieć na ten temat więcej, zapytajcie leśniczego Jurka Kozala z Góry. On przeżywa to co roku i ma na ten temat swoje zdanie - może do mojego podobne. Najważniejszą sprawą tego dodatku jest jednak informacja o rozpoczynającej się właśnie inwentaryzacji gatunków i siedlisk cennych ze względu na europejską sieć obszarów ważnych przyrodniczo zwaną umownie „NATURA 2000”.

Jest z tym duży problem, a nawet bigos, gdyż Polska nawet w takiej wydawałoby się prostej sprawie nie wypełnia przyjętych standardów. Mając tak cenne zasoby przyrodnicze i w tak dobrym stanie nie potrafimy stworzyć dobrej propozycji. Zgłoszone dotychczas obszary to zbyt mało, a sposób przygotowania materiałów jest co najmniej zastanawiający. Wreszcie jednak zabłysło światło w tunelu. Minister Środowiska obarczył tym zadaniem nas leśników i naszą organizację Lasy Państwowe. Aktualnie gromadzimy bibliografię i szukamy fachowców do pomocy. Szukamy i zapraszamy także wszystkich tych, którzy przyrodę kochają, pasjonują się jej poznawaniem i mają informacje, którymi mogliby się podzielić. Tekst zamieszczony na stronie ... przybliży tę tematykę. **ZAPRASZAMY WIĘC DO NASZYCH ZESPOŁÓW INWENTARYZACYJNYCH!!!**

Każdy, kto ma ochotę być współtwórcą sieci „Natura 2000”, proszony jest o kontakt z nadleśnictwem (np. telefoniczny 62/747-23-19 w. 115 lub 122) w sprawie wymienionych w artykule gatunków, gdyż zna ich stanowiska lub miałby ochotę uczestniczyć w ich poszukiwaniach. Szczególnie zapraszamy młodzież z kółek przyrodniczych - jest okazja zrobić coś naprawdę ważnego. **ZAPRASZAMY!** O innych sprawach poruszonych we wrześniowym dodatku leśnym nie piszę, ale zachęcam do lektury i do kontaktu z nami - choćby przez Internet. Nasza strona jest ciągle aktualizowana i będzie tam też okienko o „Naturze 2000”.

### Od końca sierpnia mamy do czynienia z wysypem grzybów w jarocińskich lasach. Amatorzy, jak i wieloletni grzybiarze, prześcigają się w ilościach znajdowanych grzybów. Słowem zapanowała grzybomania.

Często spotykamy się z opinią, że grzyby nie posiadają żadnych walorów oprócz smakowych. Nie do końca jest to jednak prawda. Woda stanowi od 80

których mamy pewność, że nie są szkodliwe - podkreśla Joanna Kubiak.

Zatrucia grzybami są jedną z najczęstszych przyczyn śmierci wśród zatruc pokarmowych. - *Najgroźniejsze są zatrucia muchomorem sromotnikowym, który jest bardzo często mylony z gołąbkami zielonawym lub czubajką kanią, potocznie zwaną sową. Dawką śmiertelną w tym przypadku jest już jeden średni okaz* - dodaje Joanna Kubiak. Jeśli wiadomo, że osoba mająca objawy zatrucia jadła wcześniej grzyby, należy niezwłocznie udać się do lekarza. Nie można lekceważyć żadnych objawów, ani stosować domowych zabie-

no podawać się potraw z grzybów małym dzieciom, osobom starszym i chorym, ponieważ w przypadku zatrucia osoby te mają mniejszą szansę na przeżycie. W Jarocinie ostatnie zatrucie grzybami odnotowano w 2002 roku.

Wraz z pojawieniem się grzybów w lasach można je było kupić na jarocińskim targowisku. Aby je sprzedawać, potrzebny jest atest wystawiony przez sanepid. Atest musi zawierać informacje: kto jest posiadaczem grzybów, kiedy i w jakich lasach były zbierane, rodzaj i ilość grzybów oraz datę i godzinę wydania atestu. Taki atest jest ważny 48 godzin, a jego cena zależy od ilości sprzedawanych grzybów: do 10 kg - 10 złotych 40 groszy, powyżej 20 kg - 20 złotych 80 groszy. - *Jakość grzybów na targu jest bardzo dobra. Sprzedawcy od lat zbierają grzyby i wiedzą, że nie można przynosić grzybów starych. Dozwolone jest, aby duży owocnik był przekrojony wzdłuż. Nie mogą sprzedawać grzybów poszatkowanych lub oddzielnie kapeluszy i oddzielnie trzonków. Po prostu grzyby muszą stanowić jedną całość. Najwięcej jest czarnych lepków, zdarzają się koźlarze, kurki, maślaki* - stwierdza Joanna Kubiak. Pod koniec sierpnia ceny grzybów wahały się od 12 - 16 złotych. Jednak z tygodnia na tydzień spadały i obecnie wynoszą od 3 do 10 złotych. - *W tym roku grzyby są tańsze, jednak jeśli ktoś rozsądnie gospodaruje, jest w stanie na nich zarobić* - stwierdza pani Anna, sprzedawca grzybów na targowisku. Mimo że grzybów jest dużo, sprzedawcy zgodnie twierdzą, że dobrze jest jednak mieć tzw. miejsca ich większego występowania.



Stanisław Nowicki z Jarocina jest grzybiarzem od dziecka, jednak po raz pierwszy miał okazję znaleźć tak dorodne okazy prawdziwków. Udało się dla pana Stanisława grzybobranie miało miejsce w lasach na Tumidaju. (ann)



do 90 % grzybów. Poza tym w ich skład wchodzi białko, witaminy i ważny dla ludzkiego organizmu składnik jakim jest celuloza. Ze względu na to, iż dania przyrządzone z grzybów są ciężkostrawne nie powinno się ich podawać po długim okresie przechowywania.

W Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Jarocinie działa punkt konsultacyjny, w którym grzybobranca Joanna Kubiak i klasyfikator grzybów świeżych Maria Bednarek udzielają bezpłatnych porad. - *Już od końca sierpnia ludzie bardzo często przychodzą z pytaniem, jaki to grzyb, czy można zjeść, czy nie* - mówi Joanna Kubiak. Nie ma ogólnie obowiązujących reguł, dzięki którym można by stwierdzić, że grzyby są trujące. Także brak nadgryzień nie świadczy o tym, że grzyb jest trujący czy też nie. - *Jedynym sposobem uniknięcia wszelkich pomyłek jest nauczanie się rozpoznawania grzybów i zbieranie tych, co do*

gów, gdyż opóźnia to kontakt z lekarzem i tym samym zmniejsza szansę na uratowanie. Obierki, resztki potraw czy wymiociny są materiałem do ustalenia przyczyny zatrucia, mogą przyspieszyć zastosowanie właściwego leczenia i przyczynić się do uratowania życia. Nie powin-

### JAK PRZECHOWYWAĆ?

#### GRZYBY SUSZONE

Najprostszym sposobem na przechowywanie grzybów jest ich suszenie. Świeże - oczyścić na sucho, (umyć tylko wtedy, gdy są mocno zabrudzone), pokroić w cienkie plastry i nanizać na nitkę. Powiesić w przewiewnym, suchym miejscu. Można ułożyć na blasze i „podsuszać” w piekarniku na delikatnym ogniu. Suszy się nie tylko podgrzybki, borowiki czy inne szlachetniejsze gatunki. Wspaniałego aromatu sosom i potrawom dodaje np. wkruszenie suszonej czubajki kani (popularnej „sowy”).

#### GRZYBY SOLONE

Grzyby młode, świeżo przyniesione z lasu oczyścić z korzonków, wrzucić do wrzącej wody i trzymać na ogniu, dopóki nie ukaże się biała piana. Wówczas wyjąć z rondla, rozłożyć na suchym obrusie i tak je pozostawić aż zupełnie wystygną. Utluc potem drobno soli, wkładać grzyby do słoja i warstwami przesypywać solą, a na koniec przycisnąć wiekiem i na wierzch kamieniem. Chcąc mieć grzyby naprędce do obiadu, należy zagotować je w rondelku, wypłukawszy je wprzód w wodzie zmienianej kilka razy i potrzymać na ogniu nim się nie zagotują. Wówczas wyjąć i smażyć w maśle, lub dusić w śmietanie, jak świeże.

#### GRZYBY MROŻONE

Ugotowane do miękkości w solonej wodzie grzyby można poporcjować i zamrozić. Pokrojone wcześniej będą nadawały się świetnie do sosu czy zupy, zmielone - na kotlety (te ostatnie zajmą też mniej miejsca w zamrażarce).



Takiego dużego prawdziwka znalazła w lesie w Lubini Małej 7-letnia Sandra Gauza z Jarocina. Dziewczynka natrafiła na dwa duże grzyby - jeden ważył 0,7 kg, a drugi 0,5 kg. Stwierdziła, że dziadek, choć zbiera od lat grzyby, jeszcze takiego prawdziwka nie znalazł. (akf)