Grzyby

Autor: Tadeusz Dach

Nied□□ugo zacznie siÄ□ w□□a□□ciwy sezon grzybowy, choÄ□ niektórzy ju□ż znajdujÄ□ pojedyncze okazy. Jak co roku, rzesza zbieraczy grzybów ruszy do lasu. W zasadzie wszyscy uwa□żamy, □że na grzybach siÄ□ znamy, tylko czy aby na pewno? Za namowÄ□ jednego z naszych czytelników, otwieramy nowy dzia□□ na naszym portalu internetowym – „grzyby”. Czekamy na ciekawe artyku□□y na ten temat, informacje gdzie zbieramy grzyby (dot. ca□□ej Polski), „czy ju□ż sÄ□?”, czy te□ż dopiero zaczynajÄ□ rosnÄ□Ä□, a przede wszystkim czekamy na zdjÄ□cia z wyprawy do lasu oraz znalezionych okazów. Grzyby jadalne Z Wikipedii Grzyby jadalne –grzyby o ró□żnej przynale□żno□□ci systematycznej produkujÄ□ce jadalne owocniki, które po odpowiednim przyrzÄ□dzeniu, nie powodujÄ□ u cz□□owieka □żadnych dolegliwo□□ci. W wiÄ□kszo□□ci zbierane tylko ze stanu dzikiego, tylko nieliczne sÄ□ uprawiane (pieczarki,boczniaki).

Grzyby zawierajÄ□ niewiele substancji od□żywczych, ale cenione sÄ□ ze wzglÄ□du na ich w□□asno□□ci smakowe. Spo□żywa siÄ□ je bezpo□□rednio (duszone, sma□żone, gotowane w postaci zupy) lub marynowane. Mo□żna je tak□że suszyÄ□ i soliÄ□. Nawet jadalne gatunki grzybów, nieodpowiednio lub zbyt d□□ugo przechowywane, mogÄ□ byÄ□ szkodliwe, to samo dotyczy zbyt starych lub "robaczywych" (opanowanych przez larwy owadów) owocników. Grzyby jadalne niejednokrotnie □□atwo jest pomyliÄ□ z bardzo podobnymi grzybami niejadalnymi lub wrÄ□cz trujÄ□cymi (czÄ□sto □□miertelnie!), to te□ż nale□ży siÄ□ nauczyÄ□ dobrze je rozpoznawaÄ□, w czym pomocne sÄ□ liczne opracowania wydawane w formie atlasów. Do najbardziej cenionych i popularnych grzybów jadalnych nale□żÄ□: borowiki, podgrzybki i ko□□larze, rydze, pieprzniki, czubajki, gÄ□ski i opie□□ki, a tak□że rosnÄ□ce pod ziemiÄ□ trufle. Nie wolno zbieraÄ□ grzybów chronionych prawnie (zobacz: grzyby chronione). W□□ród rosnÄ□cych w Polsce ok. 5 000 gatunków grzybów owocnikowych jest bardzo wiele gatunków grzybów nadajÄ□cych siÄ□ do spo□życia. W praktyce jednak zbierane sÄ□ tylko nieliczne gatunki, te o najwiÄ□kszych warto□□ciach smakowych i znane rzeszom grzybiarzy. Wiele grzybów jest jadalnych, ale nie majÄ□ praktycznej warto□□ci, gdy□ż albo sÄ□ niesmaczne, albo bardzo ma□□e, czy te□ż wystÄ□pujÄ□ bardzo rzadko. U niektórych gatunków jadalne sÄ□ tylko m□□ode owocniki. Niektóre grzyby jadalne sÄ□ dopiero po ugotowaniu lub usma□żeniu, w stanie surowym sÄ□ trujÄ□ce. Zobacz te□ż zdjecia w "galerii foto"