

Szakértők kísérték a gombatúrázókat

A gombaszerető természetbarátokat hívta gyalogtúrára a kiskunhalasi Zöld Községért Természetbarát Egyesület az elmúlt napokban. A gombatúra során a résztvevők megismerkedhettek a környék gombafajtaival, valamint hasznos információk is elhangzottak arról, hogyan kerülhető el a gombamérgezés.

Pozsgai Ákos
akos.pozsgai@mediaworks.hu

KISKUNHALAS Évente átlagosan száz-kétszáz gombamérgezéses esetről érkezik jelentés az Országos Kémiai Biztonsági Intézet Egészségügyi Toxikológiai Tájékoztató Szolgálatához, és mivel a hűvösebbre forduló, csapadékosabb őszi időjárás kedvez a gombák szaporodásának, ezzel együtt jár, hogy a mérgezések száma is növekszik ebben az időszakban.

Az egészségügyi szolgáltatók jelentései szerint a gombamérgezéses esetek 25-35 százalékában 14 év alatti gyermek betegszik meg, többségében azért, mert a szabadban játszó gyermek megkóstolta a gombát.

A halasi természetbarátok az elmúlt vasárnap a városkörnyéki gombafajtákkal ismerkedtek a szabadban, a Keceli úti volt szeméttelép mögötti borókásba szerveztek gombaismereti túrát.

- Idén második alkalommal szerveztük meg a túrát, és most is nagy volt az érdeklődés, több mint nyolcvan jöttünk össze, képzett gombaszakértők kíséretében jártuk a városhoz közeli erdőket és réteket. A félnapos túra végén pedig a Végh-kúria udvarán az összegyűjtött gombákból a szakellenőrök segítségé-



A halasi természetbarátok a városkörnyéki gombafajtákkal ismerkedtek

A szerző felvétele

vel fajtahatározó terítéket készítettünk, illetve a környéken fellelhető gombafajtákat bemutató előadást is szerveztünk - mondta el lapunknak Greguss Viktor, a Zöld Községért Természetbarát Egyesület elnöke.

A hétfégi gombatúrán részt vett dr. Kovács Enikő Éva orvos, gombaszakellenőr is, aki hasznos tanácsokkal szolgált a túra résztvevőinek. - Mindenképpen jól szellőző kosarakba vagy papírtasakokba

érdemes gyűjteni a gombát, műanyag zacskóba nem szabad, mert abban könnyen befűled, bevizeseedik, el kezd penészesedni, főleg a melegebb őszi időben - mondta el a szakember, aki arra is felhívta a figyelmet, hogy érdemes külön és tisztán gyűjteni a különböző gombafajtákat. - Ha együtt van gyűjtve az ismert ehetőnek gondolt faj az ismeretlen fajokkal, és utóbbiak között akár csak egy mérgező gomba is előfordul, akkor bizony az

egész kosár tartalmát ki kell dobni - mutatott rá.

Fontos az is, hogy csakis friss, ép gombákat gyűjtsünk, öreg, kukacrágott, penészes, vizes, átázott, megfagyott gombát semmiféleképpen se szedjünk össze, mert az már nem alkalmas fogyasztásra, és nehezebb beazonosítani is. A doktornő kiemelte: a gombában lévő fehérjék éppúgy romlanak, mint a húspanban lévő fehérjék, ezért komoly gyomorpanaszokat okozhatnak, ha elfogyasztjuk őket.

A szakember szerint a leshedett gombát érdemes hűtőben tárolni az elkészítés előtt, azonban az elkészítés után egy-két napon belül fogyasztuk el. Lehet tartósítani a különböző gombafajokat, lepárolva, lefagyasztva vagy szárítva, így hosszabb ideig fogyasztható marad - fűzte hozzá.

Elkerülhető a gombamérgezés

Fontos tudni még azt is, hogy magánterületen vagy a védett területeken való gombaszedéshez engedélyt kell kérni, valamint azt, hogy saját fogyasztásra maximum két kilogramm gomba gyűjthető egy-

szerre. A szakember szerint érdemes mindenképpen szakellenőrrel megvizsgáltatni az összegyűjtött gombákat, hogy biztos fogyasztható legyen, ezáltal elkerüljük a gombamérgezéseket.