

Grzyby są pożywne!

Niestety zdarza się to nawet dzisiaj jeszcze zawsze, że nieswiadomi zbieracze, albo niesumienni sprzedawcy przynoszą na rynek grzyby nie do jedzenia względnie nawet trujące. Powoduje to zatem wśród ludności zupełnie uzasadnioną obawę przed spożywaniem grzybów, a niektóre rodziny zupełnie omijają grzyby w ich codziennym życiu.

Grzyby jadalne są nie tylko pożywieniem, abstrahując ich wysoką wartość odżywczą, ale przynoszą z sobą mile widzianą zmianę do codziennie podawanych potraw.

Kobieta, która zajmuje się przyrządzaniem grzybów, albo tylko czuwać chce nad przyrządzaniem tychże, znajdzie w następujących ustępach ważne wskazówki co do zbierania albo zakupu najważniejszych grzybów jadalnych. Zbieraniem grzybów zajmują się niektórzy jedynie dla przyjemności względnie dla sportu, jest jednakże koniecznym dokładna znajomość tych grzybów jadalnych, które się z sobą zabrać chce. Wogóle znajduje się przeszło 2000 rodzajów wyższych grzybów, z których mniej więcej 150 jest bez zarzutu i nadają się do użytku ludności. Powyższe liczby wskazują dokładnie na to, iż nie jest rzeczą łatwą przyswoić sobie dokładną znajomość grzybów jadalnych. Do tego potrzebna jest rzeczywiście dokładna nauka i długoletnie doświadczenia.

Należy zatem zbierać tylko takie grzyby, które albo sami dobrze jako jadalne znamy, albo przez znawców jako takie zidentyfikowane zostały. Z grzybów jadalnych należy brać też tylko świeże okazy, nigdy stare, cuchnące i robaczywe. Przez deszcz zupełnie prze-moczone grzyby należy nie zbierać. Grzyby nie odcina się przy ziemi, tylko okręca się je przy ziemi, przy zbieraniu. Jeżeli grzyb obciął się to należy przynajmniej pień przykryć ziemią, aby umożliwić mu dalszy odrost. Grzyby należy o ile możliwości zaraz w miejscu ich znalezienia oczyścić z największego błota, przy obciążalnych grzybach (maślarki) ściągnąć zaraz lepący się wierzchni naskórek.

Zebrane Grzyby należy w domu natychmiast oczyścić, a nie zostawiać ich nieoczyszczonych do drugiego dnia.

Przy zakupie grzybów na rynku winniśmy się również ograniczać do takich, których absolutną zdatność jadalną z własnego doświadczenia znamy, albo które przez poważnych znawców, jako bez zarzutu uznane zostały. Obecnie nie potrzebujemy mieć obaw, przy zakupie grzybów na targach miejskich, gdyż wszędzie ostre badania podejmują organy targowe na przywożone grzyby.

Jednakże pomimo to należy we wszystkich wypadkach, każdy grzyb przy czyszczeniu i krojeniu dokładnie zbadać i podejrzane kawałki bez zastanowienia odrzucić. Jednak przede wszystkim bardzo ostrożni musimy być przy kupowaniu grzybów od domokrażców, gdyż nie podlegają urzędowej kontroli. To samo dotyczy zakupów na wsi od nieznanymi osób, które przeważnie tylko przypadkowo zajmują się zbieraniem grzybów.

Ciąg dalszy nastąpi!

