

# НАША ГАЗЕТА

 nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

## Грибы и алкоголь: гремучая смесь | Jolis noms, dangereux effets

Author: Надежда Сикорская, [Женева](#), 09.09.2009.



Навозник - неаппетитный и потенциально опасный  
Наступил сезон сбора лесного урожая. Перед тем, как выйти на промысел, не лишне научно подготовиться.

|  
Pour certains, l'arrivée de l'automne est synonyme de cueillette de champignons. Attention cependant aux empoisonnements !  
Jolis noms, dangereux effets

Любовь к собиранию грибов с их последующим потреблением в качестве закуски к спиртному – одна из немногих черт, общих для швейцарцев и наших соотечественников. Опытным грибникам не надо объяснять, что такое поганка или мухомор, или как легко отличить хороших гриб от плохого. Но это, так сказать, общая информация. А вот Швейцарский Институт по профилактике алкоголизма и прочих форм токсикомании (ISPA) издал специальную инструкцию, касающуюся одного отдельно взятого гриба. По-русски он называется неаппетитно – навозник серый, зато по-французски именуется элегантно: coprin noir d'encre, что, впрочем, сути не меняет. А суть в том, что специалисты советуют не кушать его в смеси с алкоголем, чтобы не иметь повода произнести потом известную фразу насчет «грибочеков поел».

Навозник не отличается яркой наружностью: шляпка его формы колокольчика

пепельного или серо-коричневого цвета, сидит на невысокой белой полой ножке. Он встречается с мая до осени на унавоженной почве в лесах, лугах, пастбищах, огородах, вдоль лесных дорог, у навозных куч, возле трухлявых пней. Навозник обладает двумя особенностями: способностью к очень быстрому размножению (он растет большими группами до 100 грибов) и столь же быстрому разложению - буквально в течение нескольких часов он может превратиться в жидкую чернильную массу. Поэтому следует собирать только молодые грибы (с белыми пластинками) и использовать их для приготовления горячих блюд (жарить, тушить, в супах) не позже одного часа после сбора.

Немногие знают однако, что этот гриб содержит антабус, вследствие чего его нельзя применять вместе с алкоголем, даже в



небольших количествах. Если уж вам непременно захотелось отведать и того, и другого, ты выдержите паузу - 24 часа. Нарушение запрета грозит различными побочными эффектами: приливами, головокружениями и даже учащенным сердцебиением.

Вообще же грибы группы навозников редко употребляются в пищу, за исключением навозника белого, именуемого еще волосатым (*Coprinus comatus*), на фото справа). Их небольшой размер и схожесть с поганками не очень привлекают даже знатоков.

В случае сомнений в благонадежности того или иного гриба, вы всегда можете обратиться к специалистам вот на этом [сайте](#) – лучше перестраховаться, чем отправиться, тем более, что грибные отравления, как известно, относятся к самым опасным.

[алкоголь](#)

---

**Source URL:**

<http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/griby-i-alkogol-gremuchaya-smes>