Наша Газета

nashagazeta.ch

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

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

Auteur: 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 «грибочков 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 <u>сайте</u> – лучше перестраховаться, чем отравиться, 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