

## Что лежит у вас в лукошке? | Qu'avez-vous dans votre panier?

Auteur: Елена Ткачук, [Женева](#) , 20.10.2009.



Осень – грибная пора, а швейцарские леса богаты гостеприимными тропами. Но как совместить приятное с полезным, не став жертвой интоксикации?

|  
L'automne, c'est la saison des champignons et les forêts suisses en sont pleines. Mais comment les reconnaître et éviter l'intoxication ?

Qu'avez-vous dans votre panier?

Помните многочисленные анекдоты на тему «грибочков поел»? Так вот, на самом деле, отравиться ядовитыми грибами в Швейцарии не так уж просто - Минздрав Конфедерации (OFSP) и Швейцарская ассоциация официальных органов контроля за грибами (VAPKO) пристально следят за правильным распознаванием и употреблением грибов.

По последним данным швейцарской статистики, на данный момент, тенденция грибной интоксикации идет на спад. И тем не менее каждый год Швейцарский центр токсикологической информации (STIZ) регистрирует около 70 случаев отравления грибами. Прибавьте к ним случаи незарегистрированные, а затем сравните их с общим числом грибников – получается, что собирание грибов и не такое уж безопасное занятие. Вот почему Министерство здравоохранения настоятельно рекомендует собирать исключительно известные виды грибов и контролировать уже собранные.

Целью швейцарской ассоциации VAPKO, созданной еще в 1925 году, является защита грибников от отравления различными токсичными видами даров леса. По ее статистике, средний грибной сезон приносит около 4302 лукошек и корзин, в которых 5263 кг собранных богатств являются съедобными, а 641 кг - «откровенно» нет, 75 кг ядовитыми и 4,2 кг представлены наиболее опасной местной разновидностью - *amanite phalloïde*, или бледной поганкой. Этот гриб можно легко спутать с его съедобными собратьями. И даже самая искусная книжная иллюстрация здесь не поможет. К сожалению, это касается и многих других видов грибов. Поэтому рекомендован контроль каждого сбора. В Швейцарии расположены 500 пунктов контроля за качеством сбора, 70 из которых - в романдской части, правда, даже в этой области но правила в каждом кантоне разные. Так, например, в кантонах Во и Юра такой контроль осуществляется коммунальными службами (*communes*), в Женеве им занимается Кантональная лаборатория, в Берне и Фрибурге - официальные контролеры, а вот в Невшателе и Вале контроль вообще не обязателен, грибы можно проверять по желанию и специального законодательства не существует. При подаче грибов на контроль, рекомендуется очистить гриб от лесного мусора, но не срезать его ножку, которая несет в себе важную для специалиста информацию. Неизвестные виды грибов для контроля следует отложить в отдельную тару.

Найти пункты контроля в интересующем Вас кантоне или отдельной коммуне Вы сможете на официальном сайте VAPKO, [www.varko.ch](http://www.varko.ch).

В некоторых кантонах (Юра, Люцерн) организованный сбор грибов запрещен, а количество собранных грибов строго регламентировано (от 1 до 3 кг на человека в день). Для грибников отведены специальные дни, как правило, это первая декада каждого месяца или выходные. А некоторые редкие виды (белый королевский гриб) вообще охраняется законом. Женева является единственным кантоном, где организованное собиание разрешено круглый год.

В Швейцарии насчитывается более 5500 видов грибов, из которых 200 являются съедобными, 200 считаются токсичными, остальные же просто несъедобные. Последняя медицинская классификация грибных отравлений различает ранние формы, возникающие менее 6 ч после употребления, поздние (6-24 ч) и отсроченные (более 24ч). На раннем этапе отравления могут возникнуть головные боли и галлюцинации, к ним прибавятся симптомы пищевой интоксикации, которые на поздних стадиях могут перерасти в острый гепатит, почечную недостаточность и разрушение мышечной ткани. В некоторых случаях заболевшего удастся спасти, а иногда единственным исходом лечения может стать трансплантация печени, но возможен и летальный исход. Так что дело это не шуточное.

По русскому обычаю к соленым грибочкам полагается рюмочка. Однако мало кто знает, что с некоторыми видами грибов употребление алкоголя не рекомендуется. Таким грибом является *coprin noir d'encre* (Лат. *coprinus atramentarius*), или чернильный гриб, о котором мы уже писали, а также разновидность белого гриба - *bolet blafard* (Лат. *Boletus luridus*) и говорушки - *clitocybe à pied en massue* (Лат. *Clitocybe clavipes*). И речь идет не о каких-то экзотических грибах, а о самых обыкновенных, часто встречающихся в местных лесах. Содержащееся в них токсичное вещество замедляет выведение алкоголя из организма человека. Возникает симптоматика отравления, окрашенная приливами жара, тошнотой, головокружением, а также нарушение дыхательной и сердечной функций. При употреблении вышеуказанных грибов в пищу следует отказаться от принятия

алкоголя, винного уксуса, а также сиропов от кашля на основе кодеина за несколько дней до этого.

Если после употребления в пищу грибов Вы почувствовали недомогание, незамедлительно обратитесь к врачу – в данном случае дорога каждая минута. Речь может и не идти об отравлении, это может быть просто пищевая непереносимость, аллергия, бактериальное отравление. Тем не менее, рекомендуется вызвать скорую помощь по телефону 144 или проконсультироваться в центре STIZ по телефону 145.

Собранные грибы рекомендуется носить в открытых корзинах, про пластиковые пакеты или закрытые банки, которые ограничивают проникновение воздуха, лучше забыть. Длительное держание грибов в багажнике и местах с повышенной температурой также нежелательно. Слишком молодые, или наоборот слишком старые или съеденные червями грибы собирать не рекомендуется. Это же правило распространяется и на придорожные грибы, поскольку считается, что они абсорбируют тяжелые металлы, которые содержатся в выхлопных газах транспортных средств.

Грибы длительно не хранятся, их рекомендуется съесть или готовить (поджарка, засол) сразу же после сбора, ни в коем случае не употребляя их в пищу в сыром виде.

Ну, а теперь Вы смело можете отправляться на грибную прогулку. Наслаждайтесь природой и собирайте грибы в свое удовольствие, а беспокоиться при этом не стоит – швейцарский контроль качества сделает это за Вас.

[Женева](#)

Статьи по теме

[Грибы и алкоголь: гремучая смесь](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/sante/что-лежит-у-вас-в-люкшк>