

Nuodingi grybai

Rugsėjo gale Lietuvoje prasideda Grybų šventės ir grybavimo konkursai. Gal net pusė Lietuvos gyventojų keliauja į miškus grybauti.



Grybų šventė Dzūkijoje. (diena.lt nuotr.)

Jie pažįsta, kurie grybai valgomi ir kurie – nuodingi. Tačiau kartais padaro klaidą ir į krepšį įdeda nuodingą grybą.



Žalsvoji musmirė – nuodinga. (grybai.lt nuotr.)

Pagal statistiką dažniausiai žmonės apsinuodija žalsvąja musmire. Kol ji dar jauna, žalsvoji musmirė yra beveik balta ir panaši į pievagrybį.

Dirvinis pievagrybis – ne nuodingas. (sodininkyste.lt nuotr.)

Grybautojas turi atkreipti dėmesį į gumbą koto apačioje (išnaroje) – jis būdingas nuodingajai musmirei.



Smailiakepurė musmirė – nuodinga. (delfi.lt nuotr.)

Smailiakepurė musmirė taip pat kartais maišoma su jaunu pievagrybiu. Atsargiau žiūrint, tačiau, matosi, kad jauno pievagrybio kepurėlė truputį gelsva.



Eglinis kugiabudis – nuodingas. (delfi.lt nuotr.)

Kislioji kelmiukė – ne nuodinga. (grybai.lt nuotr.)

Nuodingasis eglinis kugiabudis kartais maišomas su nenuodinga kisliąja kelmiuke. Tačiau kugiabudis auga tik ant spygliuočių, o kelmiukė – ant lapuočių.



Rausvėjančioji plaušabudė – nuodinga. (delfi.lt nuotr.)

Rausvėjančioji plaušabudė taip pat maišoma su pievagrybiais. Lengvas būdas ją

atskirti – įpjovus ar įgnybus ji paraudonuoja, o pievagrybis – ne.

Raudonoji musmirė graži ir netgi skani. Tačiau ji mirtinai nuodinga. Ji turi baltus taškučius, pagal kuriuos žmonės ją atpažįsta. Tačiau lietus gali taškučius nuplauti. Reikia atkreipti dėmesį į koto apačią – jei išnaroje yra gumbas, tai grybas nuodingas.



Raudonoji musmirė – nuodinga. (delfi.lt nuotr.)

Ar tau buvo įdomu skaityti apie nuodingus grybus? Ar jauti, kad esi pasiruošęs grybauti?

Žodynėlis

Dzūkija: vienas iš 5 Lietuvos etnokultūrinių regionų

išnara: koto apačia, kur grybas išlenda iš žemės

Dzūkija. (wikipedia žml.):



Žydinčios sakuros. (wikipedia nuotr.):