

Ostrożnie z tymi grzybami

20 października 2020

Prawie każdy Słowianin wie jakie rodzaje grzybów zbierać. Obecnie entuzjaści zwący się mykologami (mykologia – nauka o grzybach) rekrutują się z różnych środowisk.



Sama za zbieraniem grzybów nie przepadam, choć samo łożenie po kniei mi odpowiada. Poza tym, dobrze, aby ktoś z grzybobraniowego towarzystwa, wiedział coś o grzybach i rozróżnił, który jest jadalny, a który trujący, czyli psi

W drodze na wieś przeczytałam, że w Ontario w roku bieżącym dwukrotnie wzrosła liczba szpitalnych interwencji spowodowanych zatruciem grzybami. A przecież tych przytrutych, którzy nie pojechali do szpitala jest znacznie więcej.

W najśmielszych marzeniach, nie spodziewałam się tego, że i ja do tych przytrutych będę należeć. A było to tak. Grzybów w tym roku w bród. Nie wiadomo, czy dlatego, że ludzie mają więcej czasu na grzybobranie z powodu pandemii, czy dlatego, że faktycznie jest dobry rok. Lato było raczej suche, ale grzybami wysypało.

Na grzybobranie poszłam z dorosłymi latoroślami. Jedna córka jest specem, a mykologia (nauka o grzybach) to jej pasja. Zbiera grzyby nawet w kwietniu. Moja rola ograniczyła się do prowadzenia piesków na smyczy, żeby nie pobiegły za tropem jakiejś dzikiej zwierzyny w las. Pogoda była bardzo malownicza. Kolorowe liście spadały nam na głowy, świeże powietrze zatykało przyduszony miastem oddech, covidu w okolicy nie było. Łażenie po chaszcach było niezłym ćwiczeniem. A grzyby były: i rydze, i maślaki, i mnóstwo boczniaków (oyster mushrooms), oraz opieńków. Wypełniliśmy nie tylko koszyczki, ale i kapelusze, a potem moją kurtkę. Dobra nasza!

Po przyjeździe do letniego domku zaczęło się niekończące czyszczenie, segregowanie, przygotowywanie zaprawy, słoików, itp. Generalnie wszystko to za czym nie przepadam. Dzieci przydzieliły mi suszenie, co nie było takie znów złe, szczególnie, że mamy taką specjalną wieloplatformową suszarkę. Ok. Układałam i przekładałam te suszące się grzyby na tych platformach przez pół dnia, ale końca nie było widać. Istna klęska urodzaju! Wpadłam więc na pomysł przyspieszenia procesu suszenia i przy kominku zbudowałam rusztowanie na które wyłożyłam grzyby. Tak jak u babci w Rydzynie.

Nie byłam jednak pewna, czy dobrze się suszą, więc spróbowałam. Jeden, a potem drugi. Pfuj! Ale zjadłam. Do kolacji – ziemniaczki z sosem grzybowym i smażonymi na maśle rydzami, mniem, mniem, nie mogłam patrzeć na jedzenie. Bez podawania zbędnych szczegółów do rana siedziałam na kiblu, bo albo mnie czyściło (takie ładne polskie słowo na bardzo modny ostatnio „cleansing”) albo miałam odruchy wymiotne. Już, już myślałam, że to covid, bo jakaś tam pani, co zna innego pana, a ten znów zna jakąś panią, była pozytywna. Na całe szczęście nad ranem mi przeszło.

Okazało się, że opieńki w stanie surowym, albo nie dogotowanym, są trujące – nie śmiertelnie tak jak sromotniki, ale powodują poważne irytacje żołądka i jelit. Zadzwoiłam do siory, a ta mi zaraz mówi: „Pewnie zjadłaś niedogotowanego opieńka?”. Znów. Wszyscy wiedzieli, tylko nie ja. A morał z tego nie polega na użalaniu się nad sobą, tylko na uważaniu. Proste i dotyczy też covidu. A mój przyjaciel (ten od kajaka) rycząc ze śmiechu pytał: „Co? Zatrzymałaś się opieńkiem w czasie covidu?”. No fakt, śmieszne. Dobry tytuł na książkę „Zatrucie opieńkiem w czasie covidu”. Może napiszę.

Autorstwo: Michalinka

Źródło: [Goniec.net](https://goniec.net)