

# Poznaj grzyby unikniesz zatruć

Prelekcję rozpoczęli wspólnie dyrektor Szkoły Podstawowej Andrzej Gwizdoń oraz wójt Michał Franas nawiązując do tematu spotkania oraz podkreślając jego wagę w kontekście okresu obfitych grzybobrań. Następnie uczniowie z wielką uwagą wysłuchali wykładu dyrektor Marianny Rożej. Prelekcja była wzbogacona o prezentację multimedialną, która uatrakcyjniła spotkanie oraz pozwoliła w bardzo przystępny sposób przekazać wiedzę z zakresu zasad rozpoznawania grzybów jak i postępowania w przypadku wystąpienia niepożądanych zatruć. W dalszej części odbyły się praktyczne warsztaty podczas których uczniowie mogli zapoznać się z wystawą fotografii jak i prawdziwych egzemplarzy grzybów zarówno tych jadalnych jak i tych które nie należy zbierać.

Przypomnijmy, że najważniejsza zasada początkujących grzybiarzy jest jedna: nie zrywać grzybów, które zamiast tzw. gąbki pod kapeluszem mają blaszki. Dzięki temu wyeliminujemy największe zagrożenie - śmiertelnie trujące dla człowieka muchomory - sromotnikowego oraz jadowitego. Natomiast najbardziej pospolite gatunki jadalne, które możemy bez żadnych obaw zbierać i w prosty sposób rozpoznać to borowik szlachetny, podgrzybek brunatny, koźlarz grabowy oraz maślak zwyczajny. Grzyby te są cenione za wysokie walory smakowe i zapachowe.

