

Чтобы не заблудиться в царстве грибов

В нынешнем году довольно рано наступила грибная пора. Уже в мае в лесах Тюменской области появились первые грибы. Любителям тихой охоты попадались подберезовики, подосиновики, белые грибы, правда, их было не очень много. Ведь грибной сезон в наших краях начинается в августе.

Грибное царство хранит много тайн и загадок. Микологи – ученые, которые занимаются изучением грибов, давно заметили, что грибы представляют собой совершенно уникальную область органического мира.

Научный сотрудник Тобольской комплексной научной станции Уральского отделения Российской академии наук Владимир Иванович Капитонов согласился ответить на несколько вопросов о грибах. Следует сказать, что В. И. Капитонов в прошлом году сделал научное открытие – обнаружил близ Тобольска новый для науки вид гриба, который назвали Крепидот тобольский.

– Владимир Иванович, сколько лет Вы занимаетесь микологией – наукой о грибах?

– Надо сказать, что по своей основной специализации – я зоолог. Грибами серьезно стал увлекаться лет 15 тому назад. Поначалу это



– Для такого огромного по площади региона, как Сибирь, конкретную цифру назвать, думаю, не рискнет ни один миколог. Если чуть лучше изучена группа грибов-макромицетов, образующих относительно крупные плодовые тела, то многие микроскопические группы грибов исследованы крайне слабо. Есть много мест, куда,

шенно недостаточно. Имеющиеся сведения о грибах носят фрагментарный характер, что не позволяет в полной мере оценить их общее видовое разнообразие. За последние годы нами выявлено в районе более 500 видов из числа сумчатых и базидиальных грибов, среди которых есть редкие и новые для науки виды. К числу последних отно-

аминокислот, витаминов и полезных микроэлементов. К тому же они лучше других грибов усваивается в организме человека. Рыжики можно использовать как в свежем виде, так и для засолки и маринования. Для сохранения естественного аромата и пикантного смолистого вкуса грибы лучше всего солить сухим способом без добавления приправ и пряностей.

– Какие грибы наиболее полезны для человека?

– Многие виды съедобных грибов являются не только вкусными, но и достаточно питательными дарами природы. По энергетической ценности сушеные белые грибы и подберезовики превосходят, для примера, говяжье мясо и красную рыбу. Также питательны грибы, относящиеся к 1 и 2 категориям пищевой ценности: рыжики, грузди, настоящий и желтый, подгрузок белый, маслята, подосиновики, шампиньон обыкновенный и полевой. Для приверженцев вегетарианской пищи, а также во время религиозного поста грибные заготовки могут послужить дополнительным источником животного белка с определенным набором незаменимых аминокислот. Польза грибов заключается не только в их питательных свойствах, но и в лечебных качествах. Те же самые

употребления в пищу считавшейся ранее съедобной свинушкой тонкой, регулярное употребление которой может привести к серьезным отравлениям в результате кумулятивного эффекта.

– При отравлении грибами нужно немедленно вызвать скорую помощь либо отправить пострадавшего в ближайшую больницу. До оказания пострадавшему квалифицированной медицинской помощи необходимо прежде всего очистить его желудочно-кишечный тракт от пищи. Самый простой способ – выпить несколько стаканов кипяченой воды с пищевой содой и вызвать рвоту. Процедуру желательно повторить несколько раз. После промывания желудка нужно принять внутрь активированный уголь, который способен абсорбировать токсин, оставшийся в кишечнике. Для уточнения диагноза необходимо сохранить все несъеденные грибы или очистки от них до прихода врачей.

– Какие редкие виды грибов встречаются в Тюменской области?

– В этом году должно выйти в свет новое издание Красной книги Тюменской области с описанием 315 редких видов и подвидов животных, растений и грибов, нуждающихся на территории области в специальных мерах охраны. По-