



A rosszulléteket kellő odafigyeléssel meg is lehet előzni. Ha egy kicsit is kételkedünk, akkor dobjuk el a gombát – mondják a szakemberek – ugyanis a mérgező változat külsőleg sok esetben szinte teljesen azonos ehető társáival. Ha pedig mindenképpen gombaparikás után ahítozunk, akkor nem elég szakkönyvek alapján beazonosítanunk egy egyedet – fejtette ki **Bodó Gyula**, gombaszakértő, aki elmondta, hogy mire figyeljünk, amikor elindulunk gombászni.



„Nagyon sok gombafaj előjött, az ehetőnek ugyanúgy megtalálhatjuk a mérgező társait is”,

mondta Bodó Gyula. Az ismert gombász fontosnak tartotta elmondani, hogy „csak az elfogyasztott gomba okoz mérgezést, tehát egymás mellé tehetjük nyugodtan az ehető és a mérgezőt is, ha kivesszük utólag a fogyasztásra alkalmatlant nem lesz baj”- jegyezte meg a gombász. Még egy jó tanács gomba vásárlásnál: elkészítés előtt vigyük el egy ismerőshöz, aki ért a gombákhoz és a rosszat kiválasztja, így elkerüljük a mérgezést.

Vidékünkön is gyakori az útmenti gombaárusítás, amihez a csíkszeredai Közegészségügyi Igazgatóságnál igényelhetnek engedélyt a forgalmazók, bár tisztában kell lennünk azzal is, hogy az árusításra feljogosító irat, még nem biztosíték arra, hogy a vásárolt gomba valóban nem mérgező. Bár az elmúlt hónapokban egyetlen gombamérgezéses esettel sem találkoztak a **Székelyudvarhelyi Városi Kórház** sürgősségi osztályán, a gombára mindig oda kell figyelni.

A nem ehető egyedek fogyasztásának első tünetei: hányinger, hányás, hasi görcsök és hasmenés. A **Hargita Megyei Fogyasztóvédelmi Felügyelőség** évről-évre felhívja a lakosság figyelmét, hogy ha nem ismerik tökéletesen a gombafajtákat ne vásároljanak a piaci árusoktól, vagy vizsgáltassák be az árut.

Kérdés azonban, hogy hol? Hiszen Székelyudvarhelyen például jelenleg egyetlen ilyen bevizsgálóközpont sem működik. Gombászni tehát csak nagy odafigyeléssel, vagy szakértőkkel érdemes, ha pedig a piacon vásárolunk, akkor a termesztett gombákat részesítsük előnyben - ajánlják a fogyasztóvédelmisek.