

# Wystawa grzybów w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęcznej

Data dodania: 2019-10-29 11:41:07

Link: <https://leczna.pl/aktualnosci/wystawa-grzybow-w-powiatowej-stacji-sanitarno-epidemiologicznej-w-lecz>

18 października 2019 r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęcznej można było oglądać wystawę grzybów świeżych pt. „Poznaj Grzyby – Unikniesz Zatrucia” połączoną z promocją obchodów 100-lecia Służb Sanitarnych w Polsce. Została ona zorganizowana przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną we współpracy z Regionalną Dyrekcją Lasów Państwowych w Lublinie.

Celem wystawy było upowszechnienie wiedzy na temat grzybów jadalnych, niejadalnych, trujących oraz zasad bezpiecznego grzybobrania. W ciekawej aranżacji zaprezentowano kilkadziesiąt gatunków świeżych grzybów, pogrupowanych pod względem podobieństwa zewnętrznego.

Podczas wystawy zaprezentowano film edukacyjny pozwalający poznać zróżnicowanie grzybów i zasady bezpiecznego grzybobrania. Zwiedzający mogli dzięki prelekcjom i poradom udzielanym przez klasyfikatora grzybów świeżych dowiedzieć się, jakie są zasady zbioru grzybów i jak zapobiegać zatruciom.

Wystawa cieszyła się dużym zainteresowaniem grup zorganizowanych - dzieci i młodzieży, jak również osób indywidualnych. Wystawę uświetniło stoisko informacyjno-edukacyjne promujące 100-lecie Służb Sanitarnych w Polsce, prezentujące historię i współczesne zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęcznej, ul. Krasnystawska 52,( budynek Szpitala Powiatowego, II piętro) można również zasięgnąć porady klasyfikatora grzybów świeżych, który w przypadku wątpliwości sprawdzi, jakie gatunki grzybów zostały zebrane. Porady klasyfikatora są bezpłatne. Bezpłatnie wydawane są także atesty na grzyby świeże wprowadzane do obrotu. Atest powinna uzyskać każda osoba, która handluje grzybami. Atest ten daje kupującemu pewność, że nabył grzyby jadalne. Atest wydaje się na dany gatunek grzybów i ważny jest przez 48 godzin.

Warto też pamiętać, że nawet sprawdzonych grzybów nie powinny jeść małe dzieci, osoby starsze czy te z chorobami przewodu pokarmowego. Poza tym, grzyby są nietrwałe, więc potrawy z nich powinniśmy spożywać tuż po przyrządzeniu.