

Cách nhận biết và phòng tránh nấm độc

Nấm là loại thân mềm, mọc tự nhiên ở khắp nơi, song tập trung nhiều ở rừng và những vùng ẩm thấp có cây cối rậm rạp, ít ánh sáng.

Nấm rất phong phú về chủng loại, tuy nhiên nấm sử dụng ăn được và an toàn cho con người thì rất ít (sự thật thì mới trông trong các cơ sở nghiên cứu khoa học và các trung tâm sản xuất của một số trường đại học). Đó là nấm rơm, nấm sò, nấm hương... dùng làm thực phẩm trong đời sống hằng ngày. Còn các loại nấm mọc tự nhiên ở khu rừng, bên các đường đi hay bờ suối ở vùng sâu, vùng xa thì hết sức cẩn thận khi sử dụng.

Cần nhận thức được vấn đề nguy hiểm do ăn phải nấm độc gây nên những cái chết thương tâm cho bà con các dân tộc vùng sâu, vùng xa ít hiểu biết về nấm độc.

Các nhà khoa học đã khuyến cáo trên các phương tiện thông tin đại chúng là tuyệt đối không hái các loại nấm có màu sắc sặc sỡ, chỉ hái nấm biết chắc là ăn được, tuyệt đối không được ăn nấm lạ, không ăn thử nấm, dứt khoát loại bỏ các nấm già, nấm đã ôi thiu, tránh và không hái các loại nấm sau đây:

Nấm độc xanh: Đai có mũ màu xanh đen nhạt có đường kính từ 6- 12cm, có bao gốc dạng đài hoa, có vòng nấm màu trắng ở trên cuống.

Nấm độc nâu: Có mũ màu nâu nhạt, đường kính từ 5- 10cm, phủ các vẩy mụn màu trắng có nhiều gò điển hình, có vòng nấm màu trắng ở trên cuống.

Nấm độc trắng: Mũ màu trắng, đường kính từ 7- 10cm, có bao giò dáng đài hoa, có vòng nấm màu trắng ở trên cuống.

Nấm mũ khía: Mũ nấm dạng nón dẹt có khía từ đỉnh xuống núp đường kính từ 3,5- 8cm, có sắc thái nâu đỏ.

Tất cả các loại nấm trên đều mọc tự nhiên trong rừng và đây là các loại nấm độc, không được sử dụng làm thực phẩm. Vì vậy, bà con các địa phương tuyệt đối không thu hái, mua bán và sử dụng các loại nấm nêu trên.