

УДК: 635.8

Оспищева М.П
Обучающийся
МАОУ «Гимназия 80»
Россия, Челябинск

**ОСОБЕННОСТИ «ТИХОЙ ОХОТЫ» В ЧЕЛЯБИНСКОЙ
ОБЛАСТИ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ СИТУАЦИИ**

Аннотация:

Автор выявляет грибные места Челябинской области и определяет влияние экологической ситуации в регионе на возможность сбора, употребления грибов, выращенных на его территории и анализирует экологическую ситуацию и ее влияние на качество грибов. В итоге составлена карта мест, где безопасно собирать грибы, учитывая экологическую ситуацию.

Ключевые слова:

грибы, микология, экология, почва

Ospishcheva M.P.
Student
MAOU "Gymnasium 80"
Russia, Chelyabinsk

***FEATURES OF "QUIET HUNTING" IN THE CHELYABINSK
REGION, TAKING INTO ACCOUNT THE ENVIRONMENTAL
SITUATION***

Annotation:

The author identifies the mushroom sites of the Chelyabinsk region and determines the impact of the ecological situation in the region on the possibility of collecting and consuming mushrooms grown on its territory and analyzes the ecological situation and its impact on the quality of mushrooms.

As a result, a map has been compiled of places where it is safe to collect mushrooms, taking into account the ecological situation.

Keywords:

fungi, mycology, ecology, soil

Каждое лето по обочинам дорог выстраиваются в ряд продавцы с ведрами, из которых выглядывают аппетитные грибные шляпки. Машины грибников, отправившихся на поиски грибных полянок, образуют длинные колонны вдоль дорог. Популярность грибов проверена веками. При этом все чаще можно услышать, что грибы не только полезны, но и вредны для здоровья человека, а собирать их в экологически проблемной зоне, в том числе на территории Челябинской области, нельзя. Я люблю собирать грибы и поэтому решила больше полезные или вредные грибы растут на территории Челябинской области.

Леса нашей области — это рай для грибников-любителей, если не подводит погода, могут порадовать отличным урожаем. Из съедобных грибов в лесах нашей области чаще всего встречаются подосиновики и подберезовики, называемые на Урале «обабки», белые грибы, лисички, опята, маслята, грузди, сыроежки, волнушки, рыжики.

Несъедобных грибов в лесах Челябинской области даже больше чем съедобных. У каждого съедобного гриба есть несъедобный двойник, их нужно уметь различать.

Богатые природные условия и особое географическое положение поставили Челябинскую область в ряд регионов, где природа эксплуатируется наиболее интенсивно, земные недра черпаются уже два с половиной века. Превращение края в гигантский промышленный бастион, увы, не сопровождалось защитой окружающей среды от загрязнения промвыбросами в воздух, неочищенными стоками в реки и водоемы, от уничтожения и засыпки плодородной земли карьерами, отвалами и свалками, от истребления лесных ресурсов.

Сегодня уровень загрязнения природной среды в области остается одним из самых высоких в России. В перечне наиболее загрязненных российских городов - Челябинск, Магнитогорск, Карабаш.

К районам с кризисной ситуацией отнесена часть территорий Каслинского, Кунашакского, Сосновского и Аргаяшского районов, потому что эти территории более всего пострадали в результате аварий на химкомбинате "Маяк".

Наибольшее количество тяжелых металлов (до 90 %) в почву поступает от предприятий черной и цветной металлургии. Загрязнение почв свинцом происходит, кроме того, при сжигании горючего автотранспортом. Загрязнителями окружающей среды являются предприятия металлургической промышленности: ОАО «Магнитогорский металлургический комбинат», ОАО «Челябинский металлургический комбинат «Мечел» и др.

Особо следует выделить загрязнение городов ртутью. Ртуть также, в экологическом смысле, относится к группе тяжелых металлов, но природа ее такова, что распределение ртути по площади, а часто и источники ее весьма трудно контролировать. Основными техногенными источниками ртути являются металлургия и цементные производства. На территории области высокие содержания паров ртути в приземном слое воздуха и почве установлены для Карабаша и Челябинска.

Грибы, за счет своего строения, поглощают из почвы и накапливают в себе огромное количество вредных веществ. Но с другой стороны Челябинская область не целиком находится в зоне экологического бедствия, немало районов, в которых экологическая ситуация оценена как «условно удовлетворительная». Чтобы выяснить, можно ли найти на территории области исключительно полезные грибы и где их искать, я решила составить карту грибных мест с учетом экологической обстановки в Челябинской области.

1. Не собирать грибы вдоль дорог, возле свалок. В лесах, расположенных ближе чем в 30 км от крупных промышленных предприятий, тоже грибы брать не стоит.

2. Не ходить по грибы в жаркую, сухую погоду. Вредные вещества не вымываются дождями из почвы, поэтому содержание их в грибах возрастает. Кроме того, плодовых тел в жару формируется меньше, а значит, концентрация нежелательных элементов в каждом из них выше.

3. Не срывать старые, переросшие грибы, в них успевают накопиться значительно больше вредных веществ, чем в молодых.

4. Собранные грибы необходимо отваривать 2 — 3 раза по 20 — 40 минут, меняя воду каждый раз. Это позволяет снизить концентрацию, например, цезия-137 до допустимых величин. Кстати, токсичных веществ больше всего в шляпке гриба.

5. Нельзя собирать грибы на территории ВУРС (Восточно-Уральский Радиоактивный след - г.Озёрск, озёра Карачай, Иртяш, Шаблиш, Кызылташ, река Теча, пос.Муслюмово и др.) в связи с высоким содержанием в почвах этой территории цезия - 137. Нельзя собирать белые грибы в окрестностях Челябинска и Магнитогорска, в связи с значительным содержанием ртути в почве.

По итогам проведенного исследования я сделала следующие выводы:

1. В силу своего строения грибы сильнее прочих объектов живой природы реагируют на степень загрязнения окружающей среды, впитывая из почвы огромное количество вредных веществ.

2. В ряде районов Челябинской области собирать грибы небезопасно, поэтому стоит внимательно выбирать место для «тихой охоты».

3. К сбору и переработке грибов в любом районе Челябинской области нужно относиться максимально осторожно и ответственно — соблюдать ряд несложных правил и не злоупотреблять их приемом в пищу.