

Студ. А.А. Хамуляк

Науч. рук. к.б.н., доцент каф ТиП Я. А. Шапорова
(кафедра туризма и природопользования, БГТУ)

ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ И ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ СТОРОНЫ РАЗВИТИЯ ГРИБНОГО ТУРИЗМА В БЕЛАРУСИ

Беларусь выделяется среди стран Восточной Европы своим природным и культурным богатством, интересна и притягательна: здесь относительно нетронутая природа, многонациональное общество и аутентичная культурная. Восхищают ее живописные деревеньки с красивейшей, традиционной архитектурой, старинные маленькие города, исторические места, уголки, овеянные легендами и поэзией, богатая народная культура, вкусная и разнообразная кухня. Традиционно в белорусской национальной кухне очень широко представлены блюда, для приготовления которых необходимы грибы. Исторически сложилось так, что сбором грибов занимались от «мала до велика». Это было своеобразное таинство, где опыт обретался в семье или в кругу близких друзей, и походы за грибами становились частью личных историй. Но для того чтобы научиться узнавать грибы, нужно провести не один день в лесу с заботливым спутником, который приватно посвятит тебя в грибные тайны. Грибные места, способы сбора и переработки передавались из поколения в поколения, поэтому не знания съедобных и ядовитых видов и проблемы отравлений грибами вообще не существовало.

Перемещаясь по стране в грибной сезон, можно видеть огромное количество людей, которое выходит на «тихую охоту». Сегодня сбор грибов из тихого семейного досуга стремительно превращается в модное направление туризма.

В последние годы многие страны стали реализовывать рекреационный потенциал грибных туров – это позволяет развивать не только экотуризм, но и сектор деревенских отелей, создавать новые рабочие места. Грибной туризм может быть дополнением к отдыху в стране или отдельным специализированным туром, быть практически бесплатным или довольно дорогим, занимать полдня или неделю. «Тихая охота» – не только способ разнообразить свое меню. Прогулка по лесу – отличный способ снять стресс, узнать страну с изнанки, а иногда и заработать: на специальных пунктах скупают лесные дары по неплохим расценкам.

Одним из основных направлений экотуризма пока можно считать сбор и заготовку грибов. Поскольку, многие граждане

Беларуси целенаправленно планируют свои отпуска именно на пик плодоношения грибов.

В 1950–1980 гг. ассортимент заготавливаемых грибов отличался значительным видовым разнообразием. По данным ЦСУ БССР за 21 год наблюдений с 1954 по 1974 гг. максимально зарегистрированный тоннаж сушеных грибов составил 550 т, соленых и маринованных – 8340 т. В 80-ых гг. наблюдался существенный спад заготавливаемой грибной продукции, и это продолжалось до середины 90-х гг. XX ст. Начиная с 1996 г., снова отмечается положительная динамика, причем, в 1997 г. было заготовлено около 8 000 тонн грибной продукции, что в два раза больше чем в 1996 г. Этот рост был обеспечен заготовкой лисички. Данная тенденция сохраняется до настоящего времени. В 2010 г. по данным Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды Республики Беларусь заготовлено 6 850,6 тонн грибов, из них: 481,8 т белых грибов 5 727 т лисичек, 563,5 т грибов других видов. Сосредоточение заготовок на «лисичке» привело к тому, что в отдельных областях республики (Гродненская, Гомельская) объем заготовок близок к 100% от биологического запаса. Также установлено, что неумеренный сбор молодых базидиом (размером от 0,5 до 1 см) снижает ее воспроизводство. Спороносные органы не успевают достичь стадии биологического созревания. На основании этого, постановлением Совета министров Республики Беларусь от №1679 «О мерах по усилению контроля за промышленной заготовкой, закупками и реализацией дикорастущей продукции и упорядочению этих видов деятельности» субъектам хозяйствования, осуществляющим промышленную заготовку (закупку) дикорастущих грибов, запрещено приобретать у населения грибы лисички с содержанием более 5% от собранной массы плодовых тел с размером шляпки менее 1,5 см в диаметре. Последствия активного сбора «лисички» проявляются в лесах в разрушении лесной подстилки, степень ее повреждения в грибопродуктивных месторождениях достигает 50–80%. Оголенные места заменяются синантропной растительностью, что влечет за собой полную смену микосинузий.

В сложившихся условиях необходимо более рационально использовать другие виды грибов, разрешенные нормативными документами. «Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов» (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 04.02.2009 г. №12) содержат «Перечень грибов разрешенных к заготовке и включенных в стандарты на грибную продукцию», который состоит из 56 видов. К

сожалению, в этом документе допущен ряд неточностей, поскольку в основу был положен список утвержденный еще в СССР. Видовой состав грибов Республики Беларусь имеет свои отличительные черты. Нормативные документы на видовой состав грибов, который включал бы номенклатуру, четкое описание видов, распространение, особенности биохимического состава и их категории в Беларуси отсутствуют.

В 2009 г. была обнародована общемировая статистика, согласно которой количество городского населения впервые превысило количество сельского, такая же тенденция отмечается и в Беларуси. Это неизбежно приводит к тому, что нарушаются пути передачи информации, в том числе и о традициях заготовки и переработки грибов, и как следствие – с одной стороны мы имеем значительное количество людей пострадавших в результате отравления грибами любой этиологии, а с другой – городское население стремится в лес.

Низкая осведомленность населения о видах грибов является наиболее острой проблемой. Согласно статистике, проводимой в нашей стране, отравления растительными и животными ядами занимают 4-е место среди всех отравлений, а 85% из них – это отравления ядами грибов.

Различают ядовитые, несъедобные и съедобные грибы – отравиться можно любыми грибами. Смертельно ядовитыми видами грибов, произрастающими в Беларуси, считаются: мухоморы, бледные поганки, ложные опята, ложные дождевики, говорушки, зонтики, паутинники и другие. К несъедобным грибам относятся те виды, которые не рекомендуется потреблять в пищу, так как они обладают специфическим вкусом или запахом, которые не исчезают даже после кулинарной обработки. Есть и так называемые «грибы-мутанты» – ими могут быть и съедобные грибы, которые накопили в себе вредные вещества и потому стали опасными для здоровья человека. Это грибы произрастающие в 200 метровой зоне вдоль железных и автомобильных до в местах с повышенным содержанием радионуклидов в почве, пораженные личинками насекомых, перестоявшие базидиомы и аскомы – непригодны для пищи.

Таким образом, для успешной реализации проектов по вовлечению грибной составляющей в экотуризм необходимо подготовка специалистов со знанием непосредственно самого видового состава грибов, организация и реклама микологических сообществ с участием грибников-любителей и специалистов, издание качественных атласов-определителей, рекламная работа по пропаганде уже традиционно проходящих мероприятий.