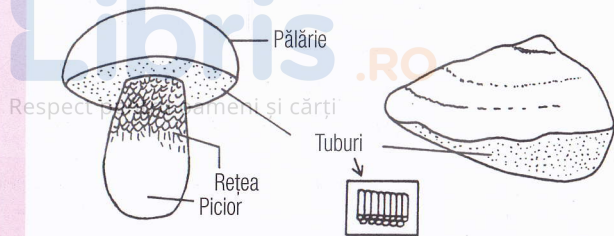
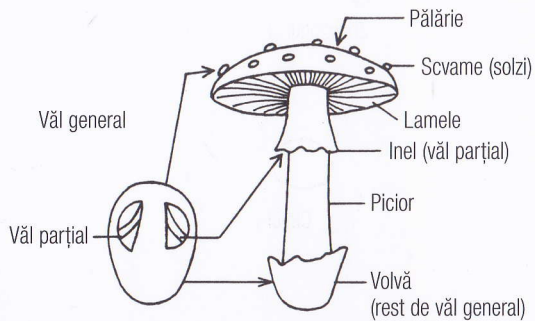


Ciuperci cu suprafața fertilă (himenofor) tubulară



Ciuperci cu suprafața fertilă (himenofor) lamelară



Locsmándi Csaba – Vasas Gizella

Ghidul culegătorului de ciuperci

Ciuperci comestibile și otrăvitoare



Oradea, 2013

Autori: dr. Locsmándi Csaba, dr. Vasas Gizella
Foto: dr. Locsmándi Csaba

Traducerea în limba română: ing. Diana Quai
Lector: conf. dr. Ecaterina Fodor, ing. Szász Balázs
Redactor: ing. Simona Florea

© Traducerea în limba română: Diana Quai și Editura Casa, Oradea, 2013

Toate drepturile rezervate.

Reproducerea integrală sau parțială a prezentei cărți, publicarea, păstrarea într-o bază de date sub orice formă – electronică, mecanică, fotografică etc. – sunt interzise fără acordul editurii. Responsabilitatea asupra conținutului anunțurilor publicitare aparține firmelor care au cerut publicarea lor.

Recomandările conținute în prezenta carte au fost verificate de către autor și editură, însă nu se oferă nicio garanție pentru acestea.

Editura nu își asumă responsabilitatea pentru nicio daună morală sau materială.

Este interzisă valorificarea imaginilor conținute în prezenta carte.

Atenție!

Valoarea nutritivă a ciupercilor prezentate în această carte a fost stabilită conform celor mai noi date științifice și după cele mai documentate cunoștințe profesionale de care dispunem. Însă autorii și editura nu își asumă nicio responsabilitate în caz de intoxicații survenite în urma identificării greșite a ciupercilor sau datorită unei eventuale sensibilități la acestea.

Simbolul „comestibil” utilizat în carte nu se referă la ciupercile în stare crudă, ci la cele tratate termic în mod corespunzător.

Ciupercile culese pentru consum trebuie să fie verificate întotdeauna de către un cunoscător!

ISBN 978-606-8527-14-7

Editat de Editura Casa

Editor responsabil: directorul editurii

Str. Sf. Apostol Andrei nr. 25, Oradea, România

Tel: + 40 359 464 363; Fax: + 40 359 800 941

E-mail: info@edituracasa.ro; Web: www.edituracasa.ro

Tehnoredactare: Pető Erzsébet

Director marketing: Csiky Zoltán

Tipărit și legat la: Dürer Nyomda Kft., Gyula

Responsabil cu tipărirea: Aggod István, manager

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României LOCSMÁNDI, CSABA

Ghidul culegătorului de ciuperci : ciuperci comestibile și otrăvitoare / Locsmándi Csaba, Vasas Gizella. - Oradea : Editura Casa, 2013

ISBN 978-606-8527-14-7

I. Vasas, Gizella

635.8
635.898

Cuprins

Introducere	4
Norme privind culesul și consumul ciupercilor	5
Unde și când se culeg ciupercile?	6
Semne convenționale	7
Determinarea speciilor necunoscute	8
Explicarea principalilor termeni folosiți în micologie	8
Cele mai importante specii de ciuperci comestibile și otrăvitoare	10
Index alfabetic al denumirilor științifice	187
Index alfabetic al denumirilor populare românești	191

Coperta față: *Macrolepisma procera*

Coperta față interior: *Xerula radicata*

Coperta spate: *Amanita muscaria*

Boletus reticulatus



Cutreierând prin natură după ploile abundente, întâlnim peste tot ciuperci. Majoritatea oamenilor asociază ciupercile cu intoxicațiile grave. Pentru ei toate ciupercile sunt dubioase, acestea crescând cu singurul scop de a-i otrăvi pe cei necunoscători în materie. Din acest motiv nici nu concep ca ei să culeagă ciupercile din natură, în cel mai bun caz mulțumindu-se să le cultive. Până și culegătorii de ciuperci experimentați cunosc și culeg prea puține specii comestibile: bureții de rouă (*Marasmius oreades*), pălăria-șarpelui sau parasolul (*Macrolepiota procera*), gălbiorii (*Cantharellus cibarius*) sau hribii (*Boletus edulis*).

De ce este utilă cunoașterea ciupercilor? Deoarece există specii gustoase, delicioase, ce se pot prepara diversificat, constituind o componentă a alimentației sănătoase. Pe de altă parte, ciupercile fac parte din mediul înconjurător. Așa cum oamenii recunosc un trandafir sau o lalea, la fel ar trebui să recunoască cel puțin câteva specii de ciuperci care cresc în păduri sau fânețe. Chiar dacă nu sunt comestibile, ele ar trebui cunoscute și admirate măcar pentru frumusețea lor.

În România, numărul macromicetelor cunoscute sau potențial prezente se ridică la peste 4.000, la care se mai adaugă exemplarele minuscule, de dimensiuni microscopice, invizibile cu ochiul liber. Numărul lor poate părea alarmant de mare, însă doar o parte dintre acestea sunt comestibile sau otrăvitoare, marea lor majoritate fiind nesemnificative din punct de vedere alimentar, mici, rare sau neplăcute la gust.

Cele aproape 200 de specii prezentate în această carte cuprind speciile din țara noastră, importante din punct de vedere al consumului, precum și cele otrăvitoare cu care acestea se pot confunda. Imaginile redau speciile în mediul lor natural, cu descrieri concise, sistematice, evidențiind caracterele esențiale care facilitează recunoașterea, respectiv diferențierea lor.

Însă este bine de știut că această carte constituie doar o mică unealtă. Recunoașterea ciupercilor trebuie învățată și în practică. În acest sens, ne pot ajuta persoanele cu experiență în culesul și recunoașterea ciupercilor, controlorii specializați din piețe, dar aceste cunoștințe se pot dobândi cel mai sigur în cadrul cursurilor, unde specialiștii - competenți și în educație - prezintă cele mai noi informații din domeniu.

Recomandăm această carte tuturor celor care vor să cunoască cele mai răspândite specii de ciuperci din țara noastră. Acesta va fi un proces cu sușuri și coborâșuri, care necesită multă muncă, seriozitate și perseverență, dar care ne va dezvălui o serie de aspecte mai puțin cunoscute din lumea ciupercilor.

Autorii

1. Cel ce nu recunoaște buretele-viperei (*Amanita phalloides*) să nu se încumete să culeagă ciuperci!
2. Ciupercile culese de noi, destinate consumului, este indicat să fie verificate de un specialist.
3. Nu trebuie să dăm crezare unor superstiții privitoare la valoarea alimentară a speciilor, cum ar fi, de exemplu, faptul că lingurița de argint se înnegește la contactul cu mâncarea preparată din ciuperci alterate, și nu din cauza ciupercilor otrăvitoare.
 - există atât ciuperci comestibile cât și otrăvitoare a căror carne își schimbă culoarea în momentul tăierii. Carnea buretelui-viperei (*Amanita phalloides*), ce provoacă intoxicații mortale, își păstrează culoarea albă și după tăiere;
 - ceapa și pătrunjelul nu își schimbă culoarea la contactul cu ciupercile otrăvitoare;
 - nu întotdeauna ciupercile viu colorate sunt cele mai otrăvitoare;
 - nu toate ciupercile plăcut parfumate și bune la gust sunt comestibile;
 - simptomele otrăvirii pot să apară la om, dar nu și la animalele domestice;
 - pot fi toxice și ciupercile atacate de insecte sau de melci.
4. În timpul recoltării, piciorul ciupercii necunoscute nu se îndepărtează cu cuțitul; corpurile fructifere se culeg cu grijă, în acest fel caracterele morfologice de pe picior, importante pentru determinare, rămânând intacte.
5. Pentru colectarea ciupercilor se folosesc coșuri de nuiele sau cutii de carton; nu se folosesc pungi în care corpurile fructifere se deteriorează sau se strică, ulterior fiind imposibilă identificarea corectă!
6. Nu se recoltează ciuperci înghețate, umede, mucegăite, roase de melci și insecte, îmbătrânite sau stricate!
7. Ciupercile proaspete și mâncarea de ciuperci nu se păstrează mai mult de o zi, nici în frigider. Pentru o depozitare de lungă durată se congelează sau se conservă (cu sare). În vederea uscării se folosesc locuri călduroase, bine aerisite, după care ciupercile uscate se pun la păstrare în pungi de hârtie sau de plastic închise ermetic.
8. Există multe ciuperci rare, pe cale de dispariție, de aceea se recomandă recoltarea speciilor comestibile cunoscute. Speciile necunoscute sau otrăvitoare nu se distrug cu piciorul!

Unde și când se culeg ciupercile?

Oriunde există plante – poate să susțină un necunosător – dar în realitate lucrurile nu stau chiar așa. Să recunoaștem, uneori ne uităm cu învidie la culegătorii de ciuperci ale căror coșuri sunt pline cu hribi și gălbiori, pe când noi ne învârtim ore în șir prin pădure fără să găsim măcar o ciupercă. De fapt, recunoașterea locurilor ideale pentru creșterea ciupercilor nu este chiar așa de dificilă. În pădurile de foioase trebuie să căutăm zonele cu sol acid, care sunt favorabile creșterii multor specii comestibile. Aceste zone se pot identifica ușor după rogoz și iarbă, care vegetează în astfel de locuri, însă mușchii și lichenii sunt foarte răspândiți. Aici trebuie căutat amănunțit, deoarece în urma precipitațiilor găsim de obicei ciuperci, de multe ori acestea răsărind direct din pernițele de mușchi, care rețin bine umezeala. Să dăm atenție și arborilor! Prezența stejarilor poate constitui un alt semn promițător.

Primăvara, în pădurile de conifere nu se prea întâlnesc ciuperci comestibile. Aici, adevăratul sezon începe la sfârșitul verilor ploioase sau toamna. Este bine să se rețină tipul de pădure din care au fost culese ciupercile (pin roșu, pin negru, molid), detaliu ce joacă un rol important în determinarea mai multor specii.

În special în pădurile de foioase, ar fi indicat să cercetăm copacii căzuți la pământ și buturugile. După ploaie – relativ repede – la doar câteva zile apar pe acestea sau în imediata lor apropiere speciile saprofite lignicole, spre deosebire de ciupercile de pe sol, după care trebuie să așteptăm câteva săptămâni. În perioadele secetoase sunt șanse să găsim astfel de ciuperci pe buturugile ce rețin mai bine umiditatea.




Este bine de știut că pădurile păstrează mult mai bine umiditatea, au o climă mai echilibrată și adăpostesc mai multe specii, în comparație cu zonele ierboase, pajiștile și pășunile. Pe pășunile bine fertilizate se dezvoltă bureții de rouă, ciuperca de bălegar, dar și alte specii de ciuperci comestibile. Specii asemănătoare sunt întâlnite și pe pajiști, dar într-un număr mult mai redus.

La colectare, un rol semnificativ îl are perioada de apariție a speciei, deși în cele mai multe cazuri umiditatea și căldura sunt elementele decisive în dezvoltarea corpului fructifer, așadar toamna și începutul verii reprezintă perioadele optime pentru recoltare, dar există și specii care apar doar primăvara (ciolanul) sau toamna târziu, eventual la începutul iernii, cum sunt păstrăvul de fag (*Pleurotus ostreatus*) sau opinticile (*Flammulina velutipes*).

Semne convenționale

Alături de denumirea populară și cea științifică, transmiterea rapidă a informației privitoare la anumite specii este redată cu ajutorul semnelor convenționale.

1. Clasificarea ciupercilor în funcție de morfologia corpurilor fructifere este semnalată prin culori diferite:

	Ciuperci cu suprafața fertilă (himenofor) ne-lamelară sau ne-tubulară
	Ciuperci cu suprafața fertilă (himenofor) tubulară
	Ciuperci cu suprafața fertilă (himenofor) lamelară

2. Informații privind valoarea alimentară a ciupercilor:

comestibilă, excelentă			potrivită pentru comercializare
comestibilă			otrăvitoare
condiționat comestibilă			risc de confuzie
necomestibilă			





3. După caracterizarea speciilor, sunt prezentate informații referitoare la perioada de apariție, respectiv locul de vegetație.

a) perioada de apariție (în josul paginii)

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
---	----	-----	----	---	----	-----	------	----	---	----	-----

b) locul de vegetație (pe lateralul paginii)

Toate semnele convenționale se referă la specii ce cresc pe sol, cu excepția celor de pe crengile sau cioatele arborilor.

vegetează în păduri de foioase			vegetează în zone ierboase
vegetează în păduri de conifere			vegetează pe crengile și cioatele arborilor

Determinarea speciilor necunoscute

În funcție de corpul de fructificație, ciupercile culese sunt atribuite uneia dintre cele trei mari grupe. Schițele de la începutul prezentului ghid vor fi de un real ajutor.

Se studiază cu minuțiozitate schițele referitoare la morfologia ciupercilor (vezi copertele interioare) și termenii de specialitate. Dacă nu suntem edificați cu descrierea speciilor trebuie să revenim la prezentul capitol, unde sunt redați principalii termeni folosiți în micologie.

Se recomandă identificarea caracteristicilor în cazul speciilor necunoscute și comparația cu descrierile speciilor.

Caracteristicile importante au fost scoase în evidență cu litere îngroșate.

Pălăria: diametrul, forma, culoarea, caracteristicile cuticulei (pielței) și ale marginii.

Stratul himenial (lamelle, tuburi): tipul de inserție pe picior, dispunerea lamelilor, forma, culoarea, caracteristicile marginii lamelilor.

Piciorul: lungimea, grosimea, forma, culoarea, volva, inelul, suprafața.

Carnea: consistența (moale, tare), culoarea, schimbarea culorii, mirosul, gustul.

Perioada în care apare: momentul apariției, în păduri de foioase, de conifere, păduri mixte, pe sol sau butuci, fânețe, pajști, pășuni.

Explicarea principalilor termeni folosiți în micologie

apariția în grupuri, respectiv fasciculat: în cazul în care mai multe corpuri de fructificație cresc dintr-un trunchi comun se poate vorbi de o creștere fasciculată. Dacă mai multe corpuri de fructificație cresc în mod izolat unele față de altele este vorba de o creștere în grupuri.

cercurile de vrăjitoare (ciuculetar): apariția în cercuri a corpurilor de fructificație este determinată de creșterea și răspândirea în sens radial a miceliului, plecând de la sporul de origine. Corpurile de fructificație apar simultan în cadrul aceluiași cerc. Denumirea de „cercuri de vrăjitoare” provine de la o superstiție din antichitate conform căreia zânele, spiridușii și vrăjitoarele dansau noaptea în astfel de cercuri.

colariu: manșon cilindric care înconjoară vârful piciorului, de care sunt fixate lamellele.

corpurile de fructificație: formațiuni de înmulțire, de diferite forme, de cele mai multe ori vizibile. Semnifică termenul de ciupercă folosit în limbajul cotidian.

gleba: stratul himenial care se găsește în interiorul corpului de fructificație la trufa de vară (*Tuber aestivum*), capul-ciorii (*Lycoperdon perlatum*), bășica-porcului (*Calvatia gigantea*).

Innat-fibroasă: suprafața pălăriei cu fibre sau filamente subțiri încorporate în structura cuticulei (din cuvântul latin *innatus* – înăscut).

miceliul: totalitatea hifelor albe sau colorate, de consistența vatei de zahăr. Este răspândit sub pământ, în interiorul buturugilor putrede, sub frunze uscate. În condiții climatice corespunzătoare formează corpuri de fructificație.

solurile acide: conțin o cantitate mai mare de substanțe acide. Aceste regiuni sunt agreate de multe specii de ciuperci.

solurile calcaroase: conțin substanțe ce dau solului o reacție alcalină. Sunt agreate de puține specii (hribul țigănesc sau *Boletus satanas*, *Boletus radicans*).

sporii: formațiuni de înmulțire de dimensiuni microscopice, având forme, mărimi și ornamentații diferite. Culoarea și forma lor joacă un rol semnificativ în determinarea speciilor. Praful de spori (amprenta sporiferă) reprezintă totalitatea sporilor căzuți.

stratul himenial: partea fertilă a corpului de fructificație, care conține sporii. În cazul speciilor cu pălărie această regiune fertilă se situează în partea inferioară a pălăriei, pe suprafața lamelilor, tuburilor, vinișoarelor sau țepilor, dar poate fi întâlnită și la marginea ramurilor la speciile de *Ramaria*.

toxinele: reprezintă substanțele toxice din ciuperci, cele mai periculoase fiind amatoxinele, întâlnite în cantități mari la buretele-viperei (*Amanita phalloides*).

vălul general: înveliș care înconjoară în totalitate corpul de fructificație tânăr. Cu dezvoltarea ciupercii se rupe, resturile se observă la baza piciorului sub formă de volvă, iar pe pălărie sub formă de scvame.

vălul parțial: înveliș membranos sau cortinifer care la ciupercile tinere unește partea superioară a piciorului cu marginea pălăriei. Prin rupere o parte rămâne în jurul piciorului, sub formă de inel sau guler, iar o parte atârână sub formă de franjuri pe marginea pălăriei.

Denumirile științifice ale ciupercilor

Denumirile științifice utilizate în această carte se bazează pe nomenclatura folosită în *Funga Nordica*, ediția 2008, Nordsvamp – Copenhaga.



Sarcoscypha austriaca (ochiul-caprei)

Corpul fructifer: 1-3 (5) cm diametru; **pedunculat**, în tinerețe rotund, de cele mai multe ori sub formă de cupă regulată, mai târziu devine oval sau reniform; marginea ondulată, puțin curbată spre interior; la exterior ocraceu, rozaliu sau roșiatic-pal, suprafața tomentoasă sau acoperită cu mici granule de un alb-murdar; pe interior **roșu-cinabru intens**, suprafața netedă, lucioasă; piciorul cu o lungime de 0,5-3 cm, uneori poate lipsi, albicios, pufos-granulos, uneori radicanț.

Stratul himenial: pe fața internă netedă, roșie, viu colorată a corpului fructifer.

Carnea: subțire, casantă, ceroasă; albă; fără miros și gust caracteristic.

Perioada de apariție: februarie-aprilie (printre primele specii apărute), pe crengi și pe materialul lemnos putred de la nivelul solului, specie relativ des întâlnită.

Valoarea alimentară: comestibilă.

Specii asemănătoare: urechea-babei (*Aleuria aurantia*) comestibilă, specie de vară-toamnă, se dezvoltă doar pe sol.

Aleuria aurantia (urechea-babei)

Corpul fructifer: 2-6 cm diametru; la început regulat, **sub formă de cupă**, mai târziu devine neregulat, turtit, plat; marginea ondulată, lobată; la exterior portocaliu-deschis, suprafața făinoasă, pruinooasă, granulată; pe interior intens **portocaliu-roșiatic**, galben-roșiatic, uneori galben-șofran, suprafața netedă.

Stratul himenial: pe fața internă, netedă, viu colorată a corpului fructifer.

Carnea: subțire, casantă, ceroasă; albicioasă; fără miros și gust caracteristic.

Perioada de apariție: iunie-octombrie, **de-a lungul potecilor**, pe lângă grămezile de lemn, pe solul parcurilor, de cele mai multe ori în grupuri strâns apropiate, specie relativ des întâlnită.

Valoarea alimentară: comestibilă.

Specii asemănătoare: ciuperca *Sarcoscypha austriaca* comestibilă; această ciupercă are însă culoarea roșie și o întâlnim la sfârșitul iernii – începutul primăverii, întotdeauna pe material lemnos putred.



11



10



Respecta pentru oameni și țară!



13

Auricularia auricula-judae (buretele de soc, urechea-ludei)

Corpul fructifer: 2-6 cm diametru; la început globulos, mai târziu sub formă de cupă sau ureche, **concoind**, concrescut-lobat, uneori lateral în totalitate; pe fața externă **brun-roșcat**, brun-ocraceu, brun-cenușiu, rareori albicios translucid, suprafața pârș-catifelată, tomentoașă, puternic zbârcită, încrețită; pe fața internă brun-gălbui, brun-roșcat, negricios, suprafața lucioasă, **zbârcită, încrețită**; marginea ondulată.

Stratul himenial: se găsește pe fața internă a corpului fructifer.

Carnea: subțire, **gelatinoasă, cartilajinoasă**; brună; se pretează bine la uscare, fără miros, cu gust nesemnificativ.

Perioada de apariție: ianuarie-decembrie, pe lemnul mort al foioaselor (mai ales soc); crește în grup, specie des întâlnită, cultivată în Orientul Îndepărtat.

Valoarea alimentară: comestibilă, datorită efectelor sale anticoagulante se folosește și în terapeutică.

Specii asemănătoare: urechiușa (*Peziza badia*) comestibilă.

I. II. III. IV. V. VI. VII. VIII. IX. X. XI. XII.

Tremella mesenterica

Corpul fructifer: 1-5 (10) cm lungime, 2-4 cm diametru, 1-4 cm înălțime; **încrețit, lobat, întortocheat**; la început **galben-auriu sau galben-limoniu**, la maturitate devine adeseori mai pal, portocaliu în stare uscată; suprafața mai mult sau mai puțin lucioasă.

Stratul himenial: la suprafața bazidocarpului lobat.

Carnea: la început **gelatinoasă, elastică**, la maturitate se înmoaie și aproape se lichifiează; gălbui, ușor translucidă; fără gust sau miros semnificativ.

Perioada de apariție: ianuarie-decembrie, dar de cele mai multe ori primăvara și toamna, pe lemnul umed al foioaselor, mai ales pe fag și stejar. Specie relativ des întâlnită.

Valoarea alimentară: necomestibilă.

Specii asemănătoare: ciuperca necomestibilă *Dacrymyces chrysospermus* și exemplarele foarte tinere ale buretelui de soc (*Auricularia auricula-judae*) comestibil.

I. II. III. IV. V. VI. VII. VIII. IX. X. XI. XII.



14

15