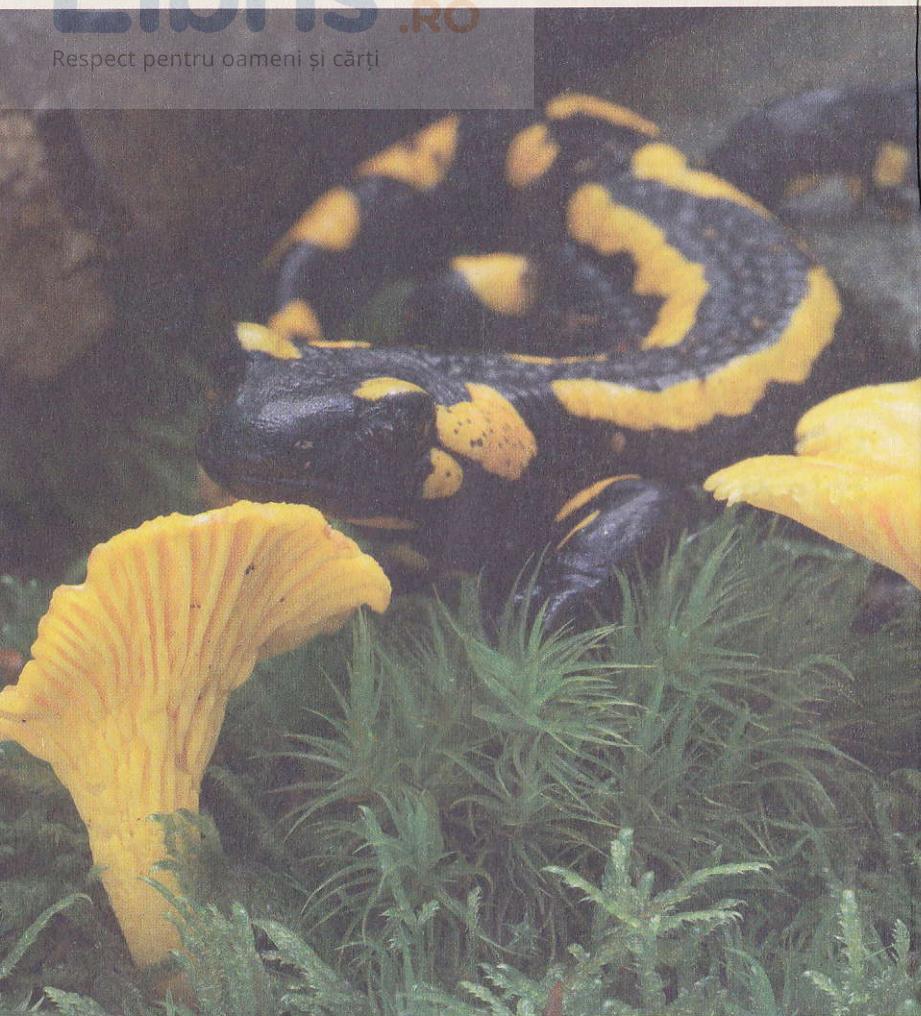


Gerhard Schuster | Christine Schneider

## 10 CIUPERCI

Cum să găsești și să determini  
cele mai sigure specii



Obiectul dorinței – o ciupercă. Strict vorbind, nici măcar nu este ciupercă întreagă, ci doar o mică parte din ea, și anume corpul de fructificație. Partea mult mai mare, miceliul uriaș, crește sub pământ. În condiții propice, se formează corpurile de fructificație, care ies din pământ. Pe pălăriuțele mult dorite se dezvoltă apoi spori minusculi, care sunt răspândiți de vânt și pot forma micelii noi.

4 O carte drept curs despre ciuperci?

## 6 REGULI DE SURVIVAL

10 Ciuperci otrăvitoare, otrăvuri ale ciupercilor

14 Hribul murg – Ciuperca perfectă pentru debut

22 Hribul cenușiu – Regele ciupercilor comestibile

30 Hribul de vară – Ciuperca de pădure care apare cel mai devreme

38 Flocoșelul – Cel cu țepi

46 Gălbiorul – Ciuperca fericirii

54 Trâmbița piticilor – Comoara neînteleasă a pădurii

62 Buretele cu perucă – Misterioasa ciupercă sparanghel

70 Parasol – Umbrela de soare zbârlită

78 Râșcovul de brad – Cel cu latex roșu

86 Creasta cocoșului – Buretele de baie bizar

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10

## CIUPERCI OTRĂVITOARE, OTRĂVURI ALE CIUPERCILOR

### Basmele și ideile înșelătoare

Există, într-adevăr, numeroase legende. Însă atunci când vine vorba despre ciuperci, ele nu sunt doar deosebit de creative, ci și deosebit de periculoase. Dacă cineva ia mirosl „bun” sau culoarea „otrăvitoare” a unei ciuperci drept criteriu de bază pentru diferențierea ciupercilor comestibile de cele otrăvitoare, este o abordare greșită, ca să nu mai spunem irațională. Nici numele frumos sau faptul că se găsește în locuri de unde se hrănesc alte vietări nu spune nimic despre natura bună a ciupercilor.

### Otrăvire fără ciuperci otrăvitoare

Cele mai multe cazuri de otrăvire cu ciuperci sunt aşa numitele otrăviri false. Ele se datorează ciupercilor stricate și nu ciupercilor otrăvitoare.

Este valabil pentru toate ciupercile, fără nicio excepție, faptul că în bucătărie trebuie folosite doar exemplarele proaspete. Mărimea nu este un criteriu care să indice starea de prospetime. Chiar și ciupercile cele mai mici pot fi deja stricate și să pună în pericol sănătatea.

### Cele mai importante ciuperci otrăvitoare

Cine își dorește să înceapă să culeagă singur ciuperci comestibile, trebuie să cunoască câteva ciuperci otrăvitoare. Cele mai periculoase ciuperci otrăvitoare sunt cele care, pe de o parte conțin otrăvă foarte puternică și pe de altă parte se aseamănă foarte mult cu ciupercile comestibile. Nu există foarte multe ciuperci otrăvitoare în Europa Centrală, însă otrăvirea cu ciuperci poate avea efecte neplăcute sau chiar poate provoca moartea.

Pentru a recunoaște cu adevărat chiar și ciupercile otrăvitoare, trebuie luate în mâna, palpate și mirosite. Nu vă fie teamă, nicio ciupercă otrăvitoare cunoscută nu poate să pătrundă în corp prin piele.



Buretele viperei este alb până la verzui, are lamele și un bulb care arată ca un săculeț, care uneori este ascuns în solul forestier.



Buretele mușteloriese în evidență prin frumusețea sa: o pălărie roșie cu pete albe.



Picioarul buretelui panterei stă înfipt în bulb ca într-o teacă.

### BURETELE VIPEREI (*Amanita phalloides*)

Este cea mai periculoasă ciupercă otrăvitoare deoarece conține o otră mortală în concentrație mare. În plus, este relativ des întâlnit și se spune chiar că are gust bun, după cum au povestit unele victime înainte de a muri. Este și motivul pentru care în această carte am eliminat ciupercile comestibile bune care semănă cătuși de puțin cu aceasta.

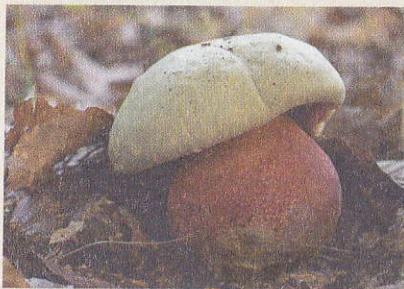
### BURETELE MUŞTELOR (*Amanita muscaria*)

O rudă a buretelui viperei pe care îl cunosc mulți. Este considerat simbolul ciupercilor otrăvitoare și provoacă stări de ebrietate, vărsături și diaree.

### BURETELE PANTEREI (*Amanita pantherina*)

Și acesta este rudă apropiată a buretelui viperei și este la fel de otrăvitor. Are pălăria maronie cu puncte albe și pe lângă un inel (guler în jurul tulpinii), o aşa-numită teacă.

Exemplul buretelui dracului dovedește că există ciuperci otrăvitoare și în genul boletus. Micul diavol poate provoca iritarea tractului digestiv. Cu toate acestea, pericolul de otrăvire este redus deoarece acest tip de burete nu este des întâlnit și are un miros neplăcut de carne alterată.



Buretele dracului arată oricum periculos cu tulipina roșie și tuburile roșii.



Pălăria ucigașă are lamele fragile. Doar din neatenție poate fi confundată cu gălbiorul.

Prezentați în această carte cu precizarea să se excludă clar pălăriile ucigașe: pălăriile ucigașe au lamele care se desprind cu ușurință spre deosebire de stungiile ferme, crescute cu carneala gălbiorului. Trebuie să fiți conștienți de riscul rezidual ridicat și dacă aveți îndoieri, nu culegeți gălbiori.

### PĂLĂRIA UCIGAŞĂ CU VÂRF ASCUȚIT (*Cortinarius rubellus*)

Otrava ei poate provoca insuficiență renală cu urmări fatale. Este greu de înțeles cum se întâmplă acest lucru, dar adesea culegătorii de ciuperci confundă gălbiorii tineri cu pălăria ucigașă sau cu ruda ei apropiată, *Cortinarius limonius*.

Totuși, gălbiorii sunt

### ŞAMPINJONUL SULFUROS (*Agaricus xanthodermus*)

Nu se moare de la această ciupercă, dar afectează atât de mult stomacul încât mulți au refuzat să mai consume vreodată ciuperci după o astfel de experiență. Deoarece se diferențiază de șampinionul comestibil doar prin puține detalii, uneori nu foarte evidente, am ales să nu prezintăm șampinionul în această carte.



Şampinionul sulfuros, numit și ciuperca albă, arată aproape la fel ca șampinionul de cultură.



Gheba de brad se recunoaște după fibrele argintii de pe tulpină.

### Este mai sigur să cumpărați

Din fericire, există multe ciuperci comestibile de bună calitate, ce nu se aseamănă cu alte ciuperci otrăvitoare, care pot fi cumpărate ca ciuperci de cultură din multe locuri. Rămâne pericolul produselor alterate. O privire critică și o apăsare prevăzătoare a cărții ciupercilor vă ajută să evitați problemele de stomac și chiar și pe cele mai grave.

### GHEBA DE BRAD (*Galerina marginata*)

Pe cât este de mică pe atât este de periculoasă. Otrava ei este fatală. Din nefericire, otrăvirea cu gheba de brad se produce adesea deoarece ciuperca comestibilă numită gheba ciobanului este foarte asemănătoare cu aceasta și în plus, nu de puține ori, se află în vecinătate ei directă. Gustoasele ghebe ale ciobanului nu sunt prezentate în această carte.



## HRIBUL MURG (*Imleria badia*)

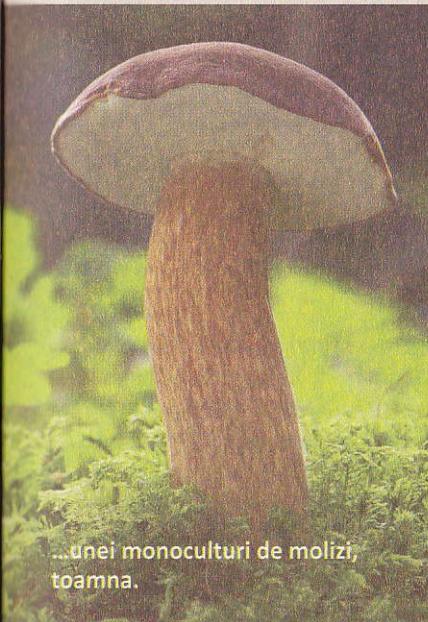
*Ciuperca perfectă pentru debut*

*Cine privește cu atenție nu are  
cum să îl confundă, este foarte des  
întâlnit și în plus este foarte gustos –  
o ciupercă minunată pentru debutul  
culegătorilor de ciuperci.*

Este o ciupercă tipică de toamnă: dacă în octombrie sau noiembrie începe vremea neplăcută, bună de odihnă, crește dorința pentru un fel de mâncare cald preparat din hribi murgi, numiți și hribi roșcați sau pitoance de brad.

Este posibil chiar să aveți dificultăți la căratul coșurilor datorită norocului culegătorului. La câțiva ani după rărirea unei păduri de molid este posibil ca hribii murgi să apară în număr mare și apoi să nu mai crească timp de câțiva ani. Chiar și după căderea primilor fulgi de nea se pot găsi încă hribi murgi. Însă temperaturile sub zero grade îi fac să dispară rapid – rien ne va plus.

Hribi murgi tipici: printre mușchii....



...unei monoculturi de molizi,  
toamna.

### Molidul ....

..... este un conifer vesnic verde, cu trunchiul de culoare maro-roșcat și conuri care atârnă.

„Molidul înțeapă, bradul nu”, aceasta este caracteristica evidentă prin care se deosebesc cele două specii de arbori. Cine se înțeapă o data în acele de pe ramuri, simte pe pielea sa. Acele formează un inel în jurul ramurii.

### Unde se găsește?

În pădure! Hribul murg nu se găsește niciodată în grădini sau parcuri. El se găsește de obicei pe lângă molizi și pini. Având în vedere că descompune lemnul mort – în principal pe cel de molid – logic că se găsește adesea pe cioturi de molid moarte. Dar unde se găsesc multe astfel de buturugi? Plantațiile de molid sunt locul cel mai sigur unde se găsesc hribi murgi. Iar astfel de plantații de arbori există practic peste tot, deoarece molidul a fost considerat foarte profitabil în industria lemnului o lungă perioadă de timp. (Acum lucru începe să se schimbe lent deoarece nu se găsește în zonele de câmpie și este foarte afectat de schimbările climatice.)

Sună interesant, dar este o informație inutilă pentru căutătorul de ciuperci care nu recunoaște molidul. În informațiile de bază de mai sus se găsesc toate semnele distinctive importante.



## Aşa trebuie să arate

### DE LA DEPĂRTARE

- pălăria bine camuflată, rotundă, de culoare maro-castaniu uniformă, cu diametrul de cel mult 12 cm
  - umed lucios, cleios; uscat catifelat, mat



Dacă este uscat, cuticula pălăriei este mată.



Cuticulă maro a pălăriei, care devine cleioasă când este umedă.

### DE APROAPE

- pălărie de un castaniu foarte special, închis la culoare și cald
- tulipină care de obicei este mult mai deschisă la culoare, dar tot maro
- tuburi deschise la culoare cu pori fini sub pălărie

### Pălăria:

- partea superioară deosebit de frumoasă și de o culoare maro-castanie intensă
- uscată – este fină, pufoasă și mată, după ploaie – cleioasă și ușor lipicioasă
- nu este niciodată perfect rotundă
- bombată, la exemplarele mai tinere are aproape formă de semisferă
- prezintă adesea zone maronii cu proeminențe, deoarece acolo cuticula pălăriei a crescut peste mușcăturile vechi ale melcilor
- tuburile de sub pălărie au culoare variată de la gălbui până la verde măsliniu pal
- dacă tuburile sunt apăsate sau tăiate ușor, ele devin albastre (fenomenul nu se produce întotdeauna la exemplarele mai tinere)



Tuburile sunt gălbui și prin apăsare devin albastre.

- stratul de tuburi se desprinde relativ ușor, iar dedesubt pălăria este galbenă.

### Tulpina:

- tot de culoare maro-castaniu, dar de obicei o nuanță mai deschisă decât pălăria
- pare gălbui, marmorată, cu fibre fine de un galben pal, care se desfășoară pe lungimea tulpinii
- mult mai subțire decât cea a ciupercilor din genul boletus
- uneori curbată sub formă de S

### Carnea:

- deschisă la culoare, albă
- se colorează dinspre margini spre interior în albastru deschis (însă nu devine, ca în cazul burețiilor vrăjitoarei, albastru cu adevărat)
- miros ușor acrișor, dar plăcut

### AŞA NU ESTE STRICAT

- are carne deschisă la culoare, fermă, care nu poate fi apăsată spre interior
- tuburile trebuie să fie cel mult galbene
- și desigur trebuie să nu aibă viermi



### Aşa nu!

- tuburile de culoare roșie până la roz deschis sau cu nuanțe evidente de verde
- cu viermi sau stricat
- cu carne care se apasă cu ușurință spre interior
- tulipina deschisă la culoare

Hribii murgi sunt greu de confundat cu ciupercile otrăvitoare. Însă în mod surprinzător, acest lucru se întâmplă destul de des. Totuși, cine a comparat cu grijă toate caracteristicile descrise cu ciuperca găsită, nu poate greși. Important este ca atunci când nu știi cu siguranță sau aveți chiar și cea mai mică îndoială, să le aruncați! Mare atenție deoarece hribii murgi cruzi sunt otrăvitori – la fel ca cele mai multe dintre ciuperci – și pot conține cesiu toxic, vezi caseta de la pagina 8.

Dacă tuburile prezintă deja o nuanță de verde, hribul murg este deja stricat și nu trebuie cules. Gândiți-vă la falsa otrăvire cu ciuperci – vezi pagina 10!

Este posibilă confundarea hribului murg cu fierea pădurii, o ciupercă necomestibilă, vezi pagina 28, însă la o privire mai atentă nu este de așteptat să se întâpte.

## Cum se culege

Hribii murgi se tăie direct de la nivelul solului forestier. Astfel nu este afectat miceliul din sol. Dacă sunt orificii în mijlocul suprafetei tăiate, este un indiciu de infestare cu viermi. Dacă ciupercile sunt perfecte, le puteți curăța.

Cel mai bine este să lăsați întotdeauna acolo ceea ce aparține pădurii (patul de ace de conifere, mușchii și aşa mai departe). În acest fel, economiști din munca de curățare de acasă și lăsați ecosistemului cantitatea maximă de biomasă. De regulă, ciupercile nu se spală.



Hribi murgi bătrâni se recunosc după tuburile mai închise la culoare, ușor verzui.

## Atenție!

Când sunt cruzi, hribii murgi sunt foarte otrăvitori și îi puteți consuma, la fel ca în cazul majorității ciupercilor, numai după ce au fost bine gătiți. De când s-a produs explozia de la Cernobîl, ciupercile au o cantitate mai mare de cesiu 137. Înlăturarea cuticulei pălăriei reduce cel puțin contaminarea radioactivă, deoarece izotopii radioactivi sunt concentrați acolo în substanțele care dă culoarea.

Nu este chiar așa de rău: dacă un adult nu consumă mai mult de 500 g de ciuperci sălbaticе pe săptămână, atunci nu se pune în pericol.

Dacă sunt așezate într-un coș lat sau într-un mic săculeț din pânză, comorile sălbaticе delicate sunt aerisite și nu se strivesc. Astfel ciupercile rămân proaspete mai mult timp.

## Cum se prepară

La fel ca în cazul majorității ciupercilor sălbaticе, hribii murgi trebuie preparați termic temeinic. Așadar, vă rugăm să gătiți bucătările de hrib cel puțin 10 minute.

Mulți iubitori de ciuperci evită totuși hribii murgi deoarece prin gătire pot deveni cleioși și lipicioși. Dar sunt ciuperci comestibile excelente – dacă sunt folosite corespunzător. Și anume:

- Scoateți tuburile, ceea ce este destul de ușor.
- Depozitați ciupercile cel puțin o zi, deschise, în frigider pentru a se usca puțin, însă nu le țineți mai mult de două zile la frigider.
- Când le gătiți nu încălziți prea multe ciuperci în același timp astfel încât să nu se adune umezeala.

De altfel, aceste reguli de preparare sunt valabile pentru majoritatea hribilor. Cine le consideră prea unsuroase când sunt proaspete, trebuie neapărat să încearcă să le prepare astfel.

Sunt foarte potrivite pentru conservarea prin uscare deoarece hribii murgi uscați obțin prin hidratare o consistență foarte plăcută.