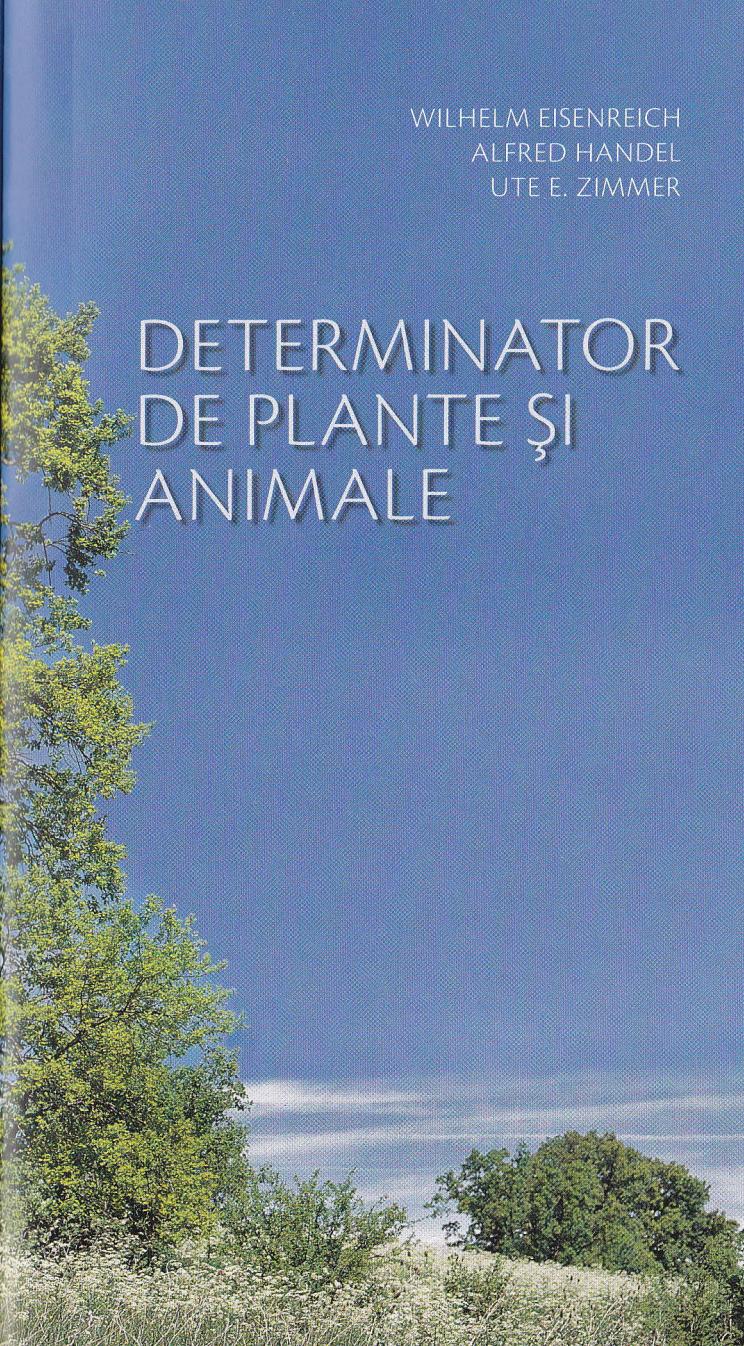




ripari

WILHELM EISENREICH
ALFRED HANDEL
UTE E. ZIMMER



DETERMINATOR DE PLANTE ȘI ANIMALE

Introducere

pag. 4-7

Respect pentru pamant și cărti

Ciuperci



Ciuperci din familia Boletaceae
pag. 8-11



Ciuperci lamelare din clasa Agaricomycetes și altele
pag. 12-21



Ciuperci: alte forme
pag. 22-25



Licheni
pag. 26-27



Mușchi
pag. 28-29



**Ferigi
(clasa Polypodiopsida)**
pag. 30-35

Copaci și arbuști



Conifere
pag. 36-41



Foioase cu alte tipuri de inflorescențe
pag. 52-81



Arbuști mici
pag. 82-87



Flori galbene cu simetrie radială
pag. 88-111



Flori galbene cu simetrie bilaterală
pag. 112-121



Flori albe cu simetrie radială
pag. 122-151



Flori albe cu simetrie bilaterală
pag. 152-155



Flori roz/roșii cu simetrie radială
pag. 156-173



Flori roz/roșii cu simetrie bilaterală
pag. 174-185



Flori violet/mov cu simetrie radială
pag. 186-195



Flori violet/mov cu simetrie bilaterală
pag. 196-203



Foioase cu mătăsori
pag. 42-51



Flori albastre cu simetrie radială
pag. 204-213



Flori albastre cu simetrie bilaterală
pag. 214-217



Flori verzi, maro, mici
pag. 218-233



Ierburi
pag. 234-241



Plante de cultură
pag. 242-247



Celenterate
pag. 248-249



Moluște
pag. 250-257



Gasteropode
pag. 258-265



Viermi
pag. 266-267



Crustacee
pag. 268-271



Crustacee/miriapode
pag. 272-273



Arahnide
pag. 275-279



Flori albaste cu simetrie radială
pag. 204-213

Insecte



Libelule
pag. 280-291



Ortoptere
pag. 292-295



Blatodee, urechelnice, cicade
pag. 296-297



Heteroptere
pag. 298-301



Coleoptere
pag. 302-321



Plecoptere, efemeroptere, trihoptere
pag. 322-323



Neuroptere
pag. 324-325



Diptere
pag. 326-333



Himenoptere
pag. 334-339



Fluturi
pag. 340-365



Fluturi de noapte
pag. 366-387



Boletus edulis

Hribul cenșănuștru oameni și cărți

C Pălăria semisferică de la maro-deschis până la maro-închis (\varnothing până la 30 cm); tuburile sunt albe, ulterior gălbui până la verde-oliv. Piciorul de până la 15 cm, în formă de măciucă sau bulboasă, are în treimea superioară o structură de rețea. Carnea albă, maronie sub pălărie; în caz de rănire, neschimbată.

R Din iulie până în noiembrie. În păduri de foioase și conifere, de preferință pe soluri acide. În unii ani, apare masiv.

P Ciupercă comestibilă excepțională, cu aromă de nucă, care este specifică și altor ciuperci din familia *Boletus*. Este posibilă confundarea sa cu Fierea pădurii (*Tylopilus felleus*), care este necomestibilă!



Neoboletus luridiformis

Mânașarcă țigănească, buretele vrăjitoarei



C Pălăria ca o pernă, catifelată, maro-închis (\varnothing până la 20 cm); tuburile gălbui cu capete roșii, iar în caz de leziune devin albastre. Piciorul are o lungime de până la 12 cm, claviformă până la bulboasă, fără modele de rețea; acoperită cu fulgi roșii pe fundal galben. Carnea galbenă, în tăietură de culoare albastru-închis.

R Din mai până în octombrie. În păduri de foioase și conifere.

P Ciupercă comestibilă foarte gustoasă, dar otrăvitoare în stare crudă!



Tylopilus felleus

Fierea pădurii



C Pălăria semisferică, cu margine ondulată, maro-deschis (\varnothing până la 15 cm); tuburile albe, mai târziu roz (diferență față de hrib!). Piciorul are o lungime de până la 15 cm, maro-deschis, claviformă, cu o rețea de vinișoare maronii. Carnea este albă.

R Din iunie până în octombrie. În păduri de conifere cu soluri acide, sub molizi și pini.

P Este necomestibilă din cauza gustului său amar, ca fierea.



Imleria badia

Hribul murg



C Pălăria plat-bombată, maronie, de culoarea castanelor (\varnothing până la 15 cm); tuburile sunt albe, apoi galben-verziu, la presiune devin ușor albăstrui. Piciorul are o lungime de până la 14 cm, galben-maroniu, deseori fibroasă, striată, niciodată cu structură de rețea. Carnea este fermă, ulterior buretoasă, alb-gălbui, devine albastră în secțiune.

R Din iulie până în noiembrie. De cele mai multe ori în păduri de conifere, în soluri acide.

P La fel ca și hribul este foarte gustos, dar de la accidentul nuclear de la Cernobil este încărcat cu cesiu radioactiv. Poate fi confundat cu hribul sau cu fierea pădurii.



Leccinum scabrum .RO

Pitarca aspră tru oameni și cărți



C Pălăria în formă de pernă, de la maro-deschis până la maro-închis (\varnothing până la 12 cm); tuburile alb-gri ies în afară de sub marginea pălăriei. Piciorul este alb, cu solzișori maro-negri, până la 15 cm, în formă de măciucă alungită. Carnea este albă, fermă, dar devine ușor buretoasă.

R Din iunie până în octombrie. De cele mai multe ori sub mesteceni, în păduri, parcuri.

P Ciupercile tinere sunt ciuperci comestibile foarte bune. Sunt ușor de confundat cu alte specii *Leccinum*, care sunt și ele comestibile.



Leccinum versipelle

Pitarcuță



C Pălăria este semisferică până la plat-bombată (\varnothing până la 20 cm), de culoare portocalie până la roșu-cărămiziu. Cuticula este ușor răsfrântă la margine; tuburile sunt gri-alb. Piciorul până la 22 cm, alb cu solzi negri. Carnea albă, după tăiere devine gri-violetă până la neagră.

R Din iunie până în octombrie. Întotdeauna sub mesteceni (simbiont micorizal).

P Ciupercă comestibilă. Pot apărea confuzii cu pitarca aspră descrisă mai sus sau cu alte specii aproape înrudite, care sunt strâns legate de alte specii de copaci (plop, carpen, stejar, pin s.a.).



Suillus luteus

Turta vacii



C Pălăria este bombată, maro-închis, la umezeală devine clar lipicioasă (\varnothing până la 12 cm); tuburile sunt de un galben strălucitor, ca și gălbenușul de ou. Piciorul până la 6 cm, alb-gălbui cu un inel membranos alb-violet. Carnea alb-gălbui, devine foarte repede moale.

R Din iulie până în noiembrie. Întotdeauna sub pini.

P Ciupercă comestibilă; cuticula trebuie îndepărțată înainte de consum. Poate provoca intoleranțe la persoanele sensibile. Poate fi confundată cu alte specii de *Suillus*, de asemenea comestibile!



Suillus grevillei

Untoasa cu inel, hribul zadei



C Pălăria bombată, lipicioasă, maro-aurie (\varnothing până la 10 cm); tuburile sunt mai întâi galben-aurii, apoi se închid la culoare. Piciorul până la 10 cm, galben-maroniu, cu o zonă inelară îngustă, lipicioasă. Carnea gălbui, foarte fragedă.

R Din iunie până în noiembrie. Întotdeauna sub zadei.

P Ciupercă comestibilă. Poate fi ușor confundată cu alte specii de ciuperci care cresc în apropierea zadelor sau cu turta vacii, descrisă mai sus.



Agaricus campestris RO

Ciupercă de bălegar



C Pălăria semisferică până la convexă, albă cu cuticulă ușor solzoasă, care se poate îndepărta (\varnothing până la 10 cm), lamele rozalii, ulterior maronii ca ciocolata. Piciorul până la 8 cm, alb, cu un inel membranos, slab format. Carnea albă, devine ușor roșiatică după tăiere. Mirosul și gustul sunt plăcute.

R Din mai până în octombrie. Crește deseori masiv pe pajiști fertilizate, câmpuri, la margini luminoase de păduri; deseori în așa-numite hore ale vrăjitoarelor.

P Ciupercă comestibilă gustoasă, poate fi confundată cu alte specii de șampinion, mai ales cu ciuperca de pădure, descrisă în continuare.

Agaricus silvaticus

Ciupercă de pădure, șampionul de pădure



C Pălăria la început bombată, apoi începe să se aplatizeze, maronie, de culoarea scorțișoarei până la maro-închis, acoperită cu solzișori fibroși (\varnothing până la 8 cm); lamelele sunt la început roz, apoi maronii. Piciorul este fibrilar, albicios, cu inel, ușor îngroșat la bază. Carnea albă, roșiatică după tăiere. Miros neutru.

R Din iulie până în octombrie. În păduri, mai ales sub molizi, fagi.

P Ciupercă comestibilă. Pericol să se confundă cu specii otrăvitoare de șampinion, cu pălărie de culoare maro, și carne galbenă la tăietură.



Amanita phalloides

Buretele viperei



C Pălăria este mai întâi sferică, apoi plată, verde-gălbui până la verde-oliv (\varnothing până la 15 cm); lamelele sunt albe. Piciorul până la 15 cm, alb, cu model de culoare verde-pal (model transversal în zig-zag), baza bulbosă (lipsește în cazul șampinioniilor!) este mereu într-o volvă albă, membranoasă, deseori sub pământ. Carnea albă, miroase neplăcut dulceag, asemănător mierii.

R Din iulie până în octombrie. În păduri, parcuri și grădini, preferă sub stejari și fagi, aluni și castani.

P Otrăvitoare, letală! Este mereu confundată cu specii de șampinion, care însă nu prezintă niciodată lamele albe.



Amanita phalloides var. verna

Buretele primăvăritic



C Pălăria sferică până la plată, albă, slinoasă în caz de umedeală (\varnothing până la 10 cm); lamele albe. Piciorul până la 15 cm, alb, cu model, provine dintr-un bulb înfășurat de o volvă membranoasă albă. Carnea albă, miroase insistent dulceag.

R Din iunie până în septembrie. În păduri de foioase și mixte.

P La fel ca și buretele viperei descris mai sus, otrăvitoare, letală!





C Pălăria maro-pal, cu mulți solzișori de culoare închisă, la maturitate are aspectul unei umbrele desfășurate (\varnothing până la 30 cm), ciupercile tinere au formă de bețe de tobă;

Lamelele sunt albe, libere, separate de picior printr-un inel, care alunecă în jos odată cu vârsta. Piciorul are până la 30 cm, cu model maroniu, gol în interior, la maturitate gumos; mirosul și gustul au aromă de nucă.

R Din iulie până în noiembrie. Păduri luminoase, margini de drumuri, parcuri, grădini.

P Ciupercă comestibilă, foarte gustoasă, carnea pălăriei fiind foarte potrivită pentru uscat, putând fi consumată și prăjită sau pane, ca șnițel. Există pericolul de confundare cu alte ciuperci, mai mici, parțial otrăvitoare, din genul *Lepiota*, cărora le lipsește însă inelul deplasabil de pe picior.

Amanita rubescens

Cucul



C Pălăria are culoarea cărnii până la maronie, cu resturi de cuticulă de culoare alb-murdar, ușor de șters (\varnothing până la 15 cm); marginea pălăriei este netedă, lamelele albe, la maturitate pătate cu roșu. Piciorul până la 15 cm, alb până la culoarea pielii cu o bază bulboasă fără umflătură inelară, manșeta este clar dungată. Carnea este albă, dar devine roșiatică la presiune sau în tăietură.

R Din iunie până în octombrie. În păduri de foioase și conifere.

P Comestibilă, se recomandă însă consumul numai în stare gătită. Pericol de confundare cu buretele panterei (*Amanita pantherina*), asemănător dar otrăvitor, marginea pălăriei sale fiind clar dungată, manșeta însă netedă; carnea sa albă nu se înroșește și miroase a ridice.

Amanita muscaria

Buretele muștelor, muscărița



C Pălăria de culoare roșu-aprins cu negi albi, care pot fi desprinși de ploaie (\varnothing până la 20 cm); lamelele albe. Piciorul până la 25 cm, alb cu manșetă suspendată, baza bulboasă, cu volva transformată în negi. Carnea albă, sub cuticulă întotdeauna galbenă.

R Din august până în noiembrie. În toate tipurile de păduri, deseori sub mesteceni și molizi; peste tot frecvent.

P Otrăvitoare! Muscărița nu prea poate fi confundată cu alte ciuperci; conține neurotoxine, care duc la tulburări de conștiință, intoxicații, paralizii, iar în doză foarte mare chiar și la moarte.





Clitocybe nebularis .RO

Cenușăreasa, ciuperca ceteșilor cărți



C Pălăria gri până la gri-maroniu, cănoasă, rareori în formă de pâlnie (\varnothing până la 15 cm); lamelele alburi, coboară mult pe picior. Piciorul până la 10 cm, alb-gri, bulbos, gol pe interior la maturitate. Carnea este albă cu un miros și gust neplăcut, dulceag-făinos.

R Din septembrie până în noiembrie. În păduri de foioase și conifere, amplasate deseori în rânduri sau cercuri.

P Comestibilă numai în stare gătită! Pericol de confuzie cu ciuperca pieptănușului (*Entoloma sinuatum*), care este otrăvitoare (lamelele sunt roșiatice!).



Clitocybe nuda

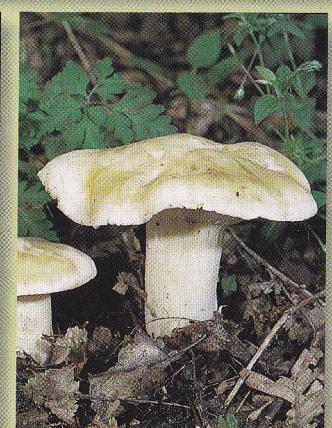
Nicorete violet, nicorete vânăt



C Pălăria maronie-violetă până la mov, plată până la formă de pâlnie (\varnothing până la 10 cm), marginea răsucită spre interior; lamelele violet, foarte dese, mai mult sau mai puțin decurente la picior. Piciorul până la 10 cm, de culoare violet-deschis, cilindric, baza cu miceliu violet. Carnea violetă, fragedă, cu miros aromat.

R Din septembrie până în noiembrie, uneori și din aprilie până în mai. În păduri, parcuri și grădini, precum și în instalații de producere a compostului; deseori în hore ale vrăjitoarelor.

P Comestibile; foarte gustoase după opărire.



Calocybe gambosa

Buretele de mai



C Pălăria în formă de copită, bombată până la aplatizată (\varnothing până la 10 cm), de culoare alb până la crem; lamelele sunt alb-crem, foarte dese. Piciorul ajunge până la 8 cm, alb. Carnea de asemenea albă, mirosul este de făină râncedă.

R Din aprilie până în iunie. Păduri luminoase, parcuri, grădini.

P Ciuperca este comestibilă, foarte bună, dar poate fi confundată cu specimene tinere de burete cărmiziu (*Inocybe erubescens*), care este otrăvitor.



Tricholomopsis rutilans

Ciupercă rosie de brad



C Pălăria roșiatic-violetă, bombată, tomentoasă (\varnothing până la 15 cm); lamelele sunt galbene. Piciorul până la 12 cm, cilindric, violet, catifelat, gol pe interior la maturitate. Carnea de culoare galbenă-strălucitoare, cu miros și gust de mucegai.

R Din iunie până în noiembrie. Pe trunchiuri moarte de conifere.

P Comestibilă condiționat; greu digerabilă.