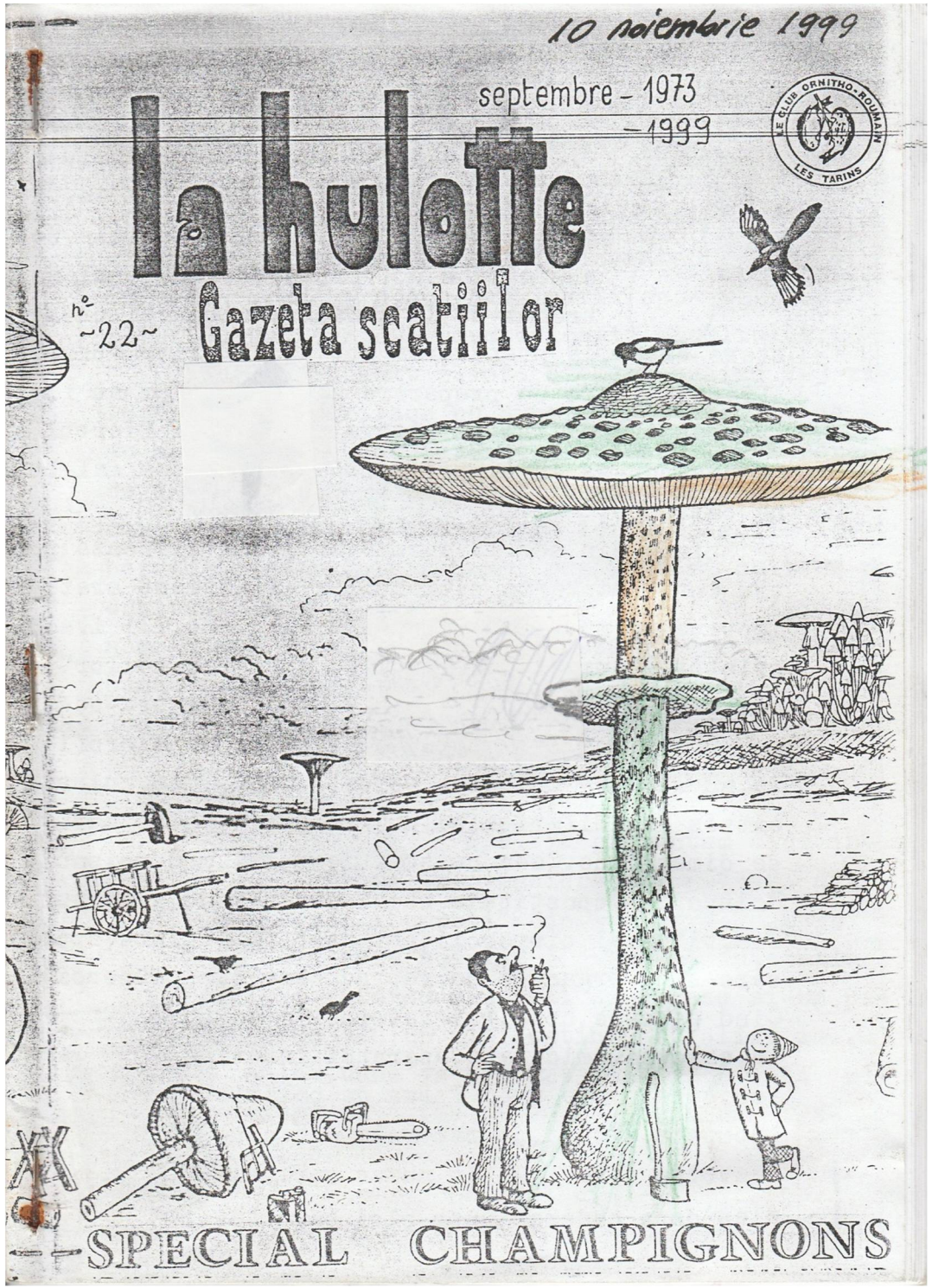
10 noiembrie 1999

septembre - 1973
-1999

la hulotte

Gazeta scatiilor

n° ~22~



SPECIAL CHAMPIGNONS



O istorie a ciupercilor

...Din cele mai vechi timpuri,ciupercile au jucat un rol important in.. alimentatia omului.Odata cu marile descoperiri ale...protoistoriei,omul a trecut de la consumul ciupercilor in stare cruda,la prepararea lor in diferite forme. Primele forme de preparare a ciupercilor au fost probabil prajitul pe pietre incinse si fiertul ajungindu-se in timp la preparate de cea mai buna calitate.

Inca din sec.IV i.e.n.,Teofrast pledeaza pentru intrebuintarea ciupercilor ca aliment aratind importanta nutritiva a acestora.In sec.III i.e.n. Aristotel numeste ciupercile,"mincarea zeilor", iar Martial in sec.I.i.e.n.dedica acestora ode.

Ciupercile sunt plante lipsite de clorofila,nu au deci culoarea verde,cu forme si culori extrem de diferite si cu variatii foarte mari de dimensiune.Ceea ce se numeste in mod obisnuit "ciuperca",constituie numai corpul sau aparatul fructifer al ciupercii,purtator de seminte(spori) care sunt organele de reproducere ale ciupercii. Cind gasesc conditii favorabile de hrana,caldura,umiditate,aparatul fructifer,care poate avea forma de palarie, trompeta,clopot,ou,ramurele e.t.c.se dezvolta repede si in numar mare,mai ales dupa caderea unor ploi caldute...

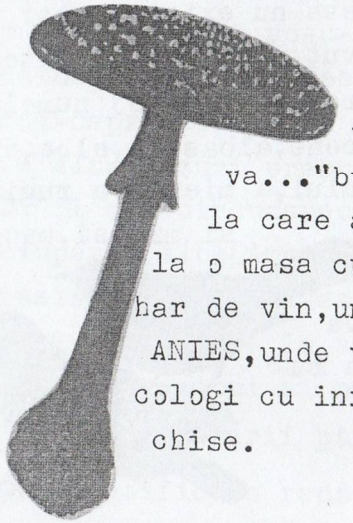


In tara noastra ciupercile se gasesc peste tot (deal,cimpie si munte.Mediul cel mai prielnic de crestere este padurea,care ofera din plin substrat de cultura bogat in substante hranitoare,umiditate si temperatura propice germinarii sporilor,dezvoltarii si fructificarii miceliului.



Ciupercile sunt plante efemere,traind 2-3 zile dupa aparitie.Daca nu sunt culese imediat ce au aparut cind sunt tari si sanatoase,intra repede in descompunere sau sunt atacate de daunatorii care rod canale in interiorul lor.Ciupercile imbatrinite sunt moi,cu miros neplacut si culoare de dubioasa.Nu se recomanda sa fie recoltate si consumate,ele fiind toxice din cauza alterarii componentilor nutritivi.

Paula Chira,presedinta C.P.N.
"Turturelele",Tg.-Lapus



N.B. Va prezentam aici intr-o maniera mai hazoasa citiva..."bureti" din regiunea noastra la care adaugam o perpetua invitatie la o masa cu ciuperci savuroase si-un pahar de vin,un mic festin naturalist la... ANIES,unde va asteapta citiva scatii micologi cu inima si casa intodeauna deschise.

Pe curind, Yves.



Povesti...micologice

As fi tare mirat sa aflu ca n-ati fost niciodata dupa ciuperci, hmm?Parca va vad in padure,cu cos cu fetul sub brat,nitel nedumeriti si . stinjeniti.Ciuperci ?!In padure si la marginea ei vom gasi cu duiumul,dar pe care sa le culegem ?Pe linga unele,deja celebre cum ar fi :galbiorii minatarcile,riscovii,ciuperca de cimp e.t.c. se mai gasesc si altele :trimbita piticil piciorul capriorarei,cernelutii care pot deveni e celente si savuroase mincaruri.

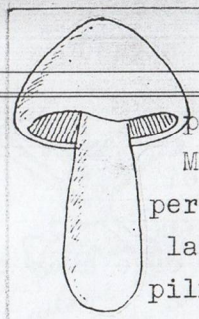
Bine,bine!vor spune unii,dar daca printre acestea se ascunde una din acele faimoase ciuper mortale,care la o singura masa poate expedia o f milie la spital sau la cimitir,doamne fereste !!

...Si-apoi in viata nu exista numai buca tarie si mincare.N-ati avut niciodata "pofta" sa stiti(macar pentru placerea d-voastra) numele at tor ciupercute rosii,galbene,albastre,albe,viole verzi,de culoarea pamintului,a mierii,a ruginii, e.t.c.,de a le atinge si mirosi,macar d pura curiozitate ?



Nu cred! Si iata de ce,va vom oferi(gratuit!)citeva bune sfaturi.

Fiti atenti !

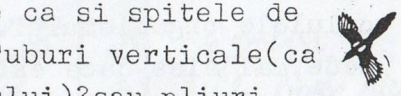


Cum sa recunoastem o ciuperca ?!

Ciupercile se pot recunoaste dupa forma,culoarea,mirosul si gustul lor.

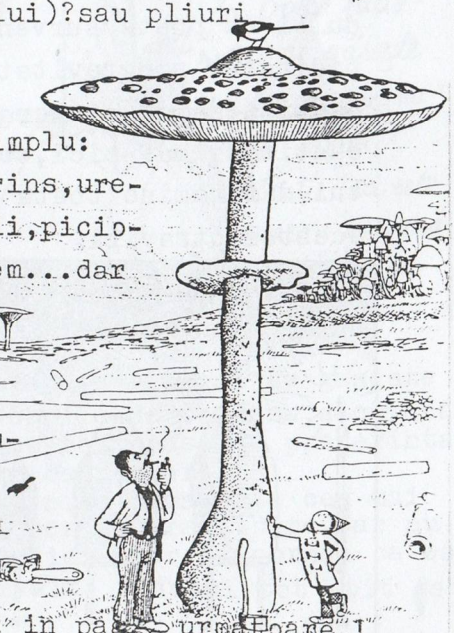
Mai intii forma.Priviti cu atentie,ciuperca drept in albul ochilor!Cum este palaria:bombata?plata?scobita?in forma de pilnie?Dar piciorul:este lung si subtire sau dimpotriva gros si carnos?Acesta are un inel? sau o volva asemeni periculoaselor amanite ?Dar atentie!Ciuperca isi schimba forma in timpul vietii-asa ca atentie la desene!

Alte detalii foarte importante:ce se afla sub umbrela?Lamele dispuse ca si spitele de bicicleta(C.de cimp)?Tuburi verticale(ca la hribi)?ace(C.ariciului)?sau pliuri ca la galbiori?

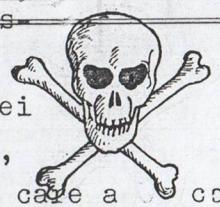


Si acum culoarea!

In unele cazuri este simplu: muscarita este rosu-aprins,urechiusele sint portocalii,piciorul-capriorarei este crem...dar in alte cazuri trebuie sa fi mai circumspect: ciuperca alba(Amanita phaloides)poate avea culori variind de la alb la verde-galbui si brun !..Alte smecherii ptr. o identificare reusita in pagina urmatoare !

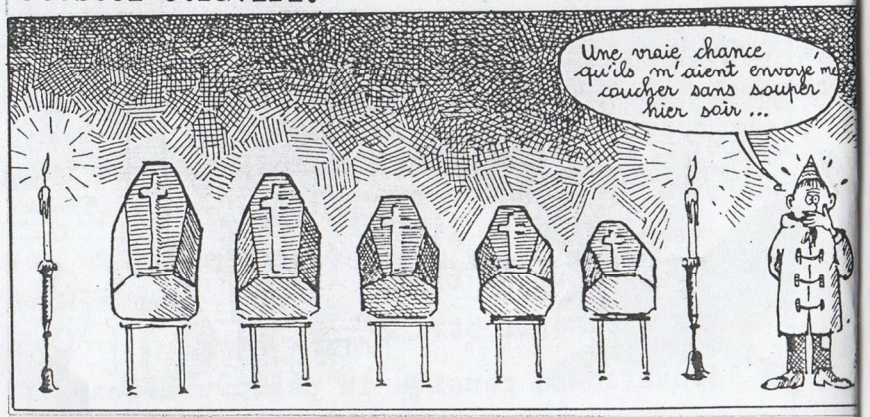


CIUPERCA ALBA (Amanita phalloides)

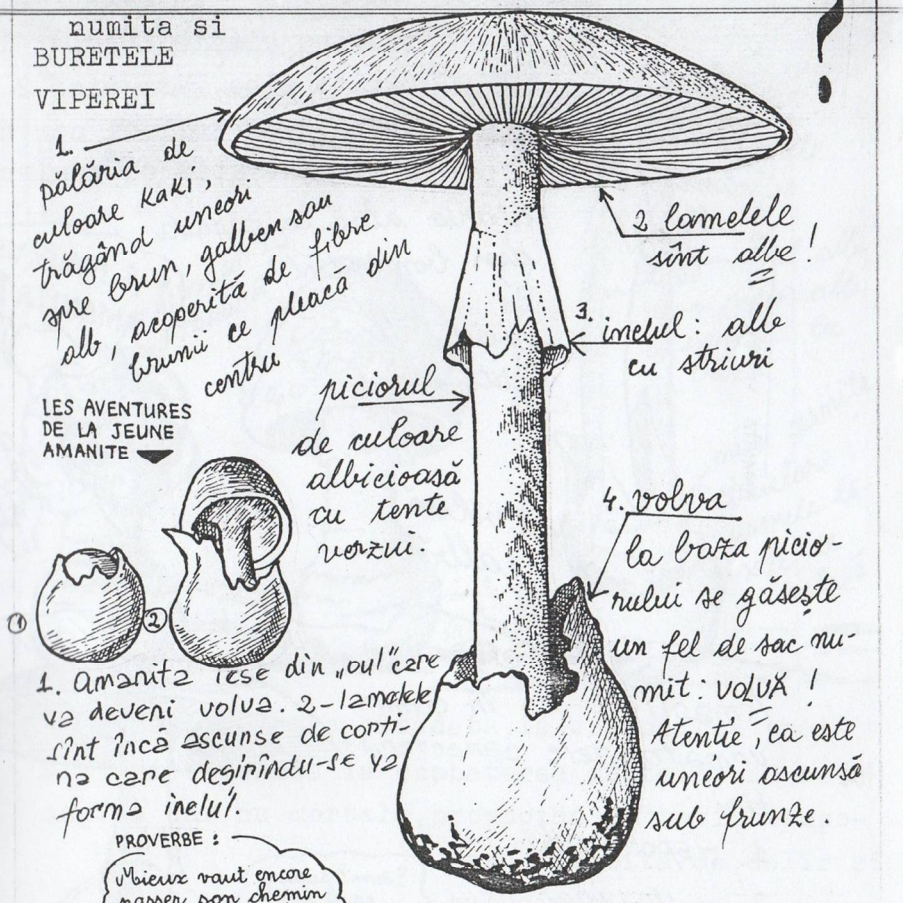


~~Aceasta amanita alba as-~~cunde sub infatisarea-i ipocrita o inima de asasin(a). Otravurile ei extrem de...veninoase antreneaza, in 80 % din cazuri moartea celui care a consumat-o.

La 8 ore dupa ingerare, apar primele simptome: puternice dureri de stomac, sudori reci voma continua urmata de grave tulburari nervoas si paralizie totala. In acest moment este prea t ziu sa actionam ptr. ca otrava a ajuns in toate celulele organismului. Moartea survine foarte repede, mai ales daca este vorba de un copil. La adulti ea poate surveni dupa 10 zile de coma. Rapiditatea si gravitatea intoxicatiei depind de cantitatea de ciuperci consumata. In cazul unei cantitati mai mici, cel intoxicat poate supravietui, dar ramine toata viata cu teribilele urme a acestei otraviri.



CUM SA RECUNOASTEM CIUPERCA ALBA





Buretele viperei se gaseste in padurile de foioase, amestecate sau nu cu rasinoase, de preferinta in padurile de stejar.

ATENTIE ! Amanita alba este cea mai frecventa ciuperca otravitoare, dar nu este singura. Nici n-ar fi normal ca ea sa n-aiba si alte neamuri tot atit de veninoase !

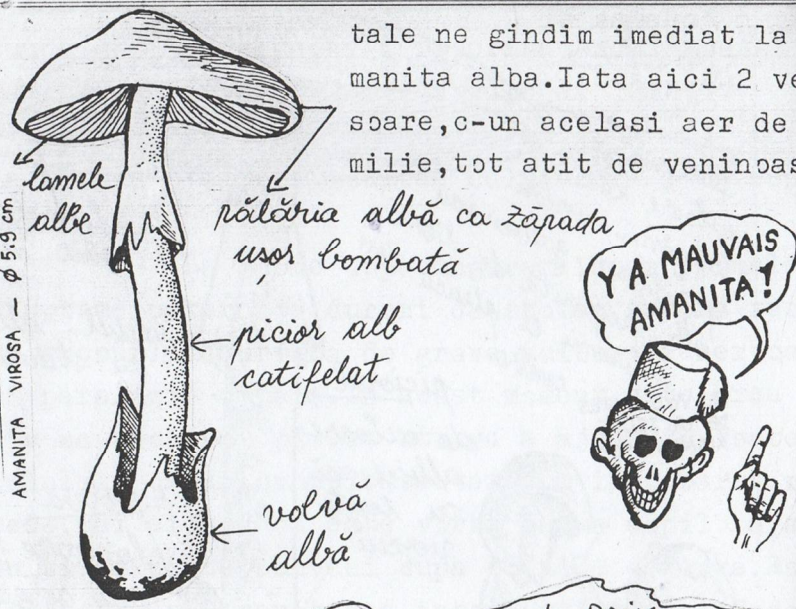
AMANITA VENINOASA Cind vorbim de ciuperci mor

tale ne gindim imediat la a

manita alba. Iata aici 2 ver

soare, c-un acelasi aer de f

milie, tot atit de veninoase



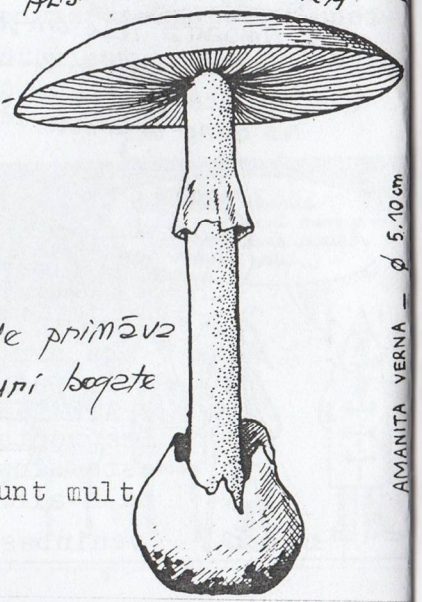
CIUPERCA ALBA de PRIMAVARA

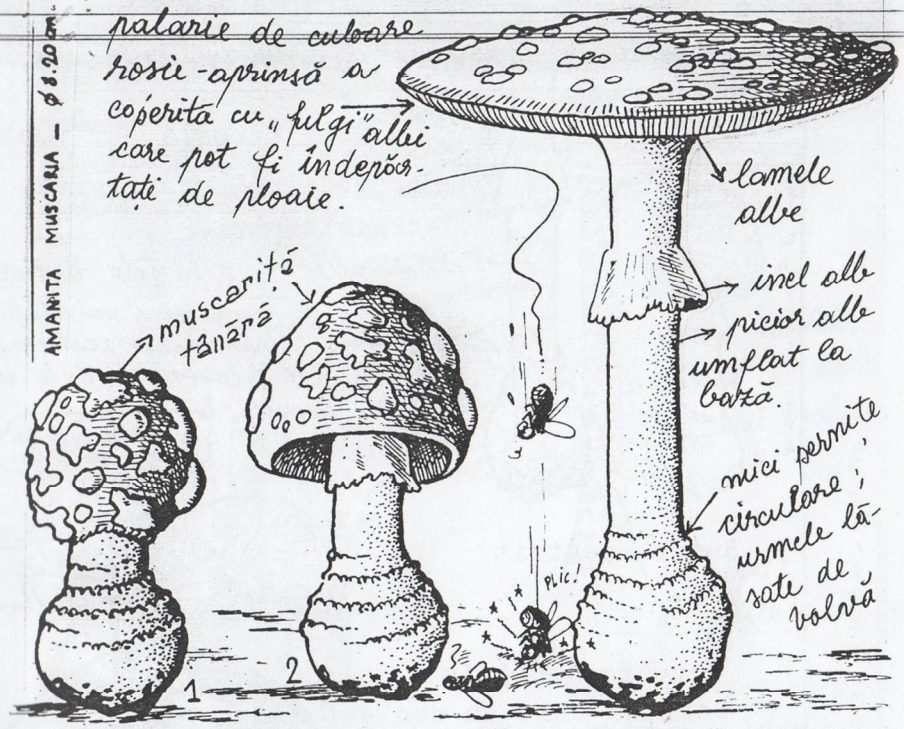
Amanitele au în comun următoarele caracteristici:

1. - spori albi
2. - un inel
3. - o volvă

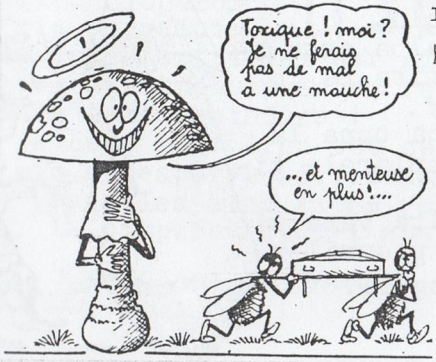
Amândouă se întîlnesc de primăvară pînă toamna, pe terenuri bogate în siliciu.

→ dar, care din fericire sunt mult mai rare !





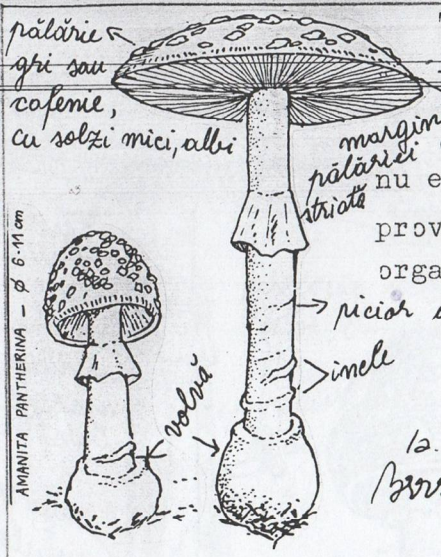
Muscarita intra altadata in compozitia unei mixturi folosita la combaterea mustelor. Ea este toxica dar nu mortala, provocind o "betie" temporara insotita de delir si halucinatii.



O familie rau-Famata

Amanitele se bucura de-o proasta reputatie, destul de justificata pentruca 3 dintre ele sunt mortale si alte citeva toxice.

amanita pantera



nu este mortala, dar poate provoca tulburari grave ale organismului.

In foto: victime d... prostiei si naivitătii, numeroase pantere, tra... în fiecare an de la viată... la... moarte!

Brrrii!



Burete pestrit

Ciuperca rubinie

Seamăna mult cu cea de sus, dar se poate distinge gratie unui truc simplu: este suficient sa taiati o bucatica si sa priviti locul...
-daca ea devine roscata ca vinul este amanita rubinie.
-daca rana ramine alba este amanita pantera (numita pe la noi burete *pestrit*.

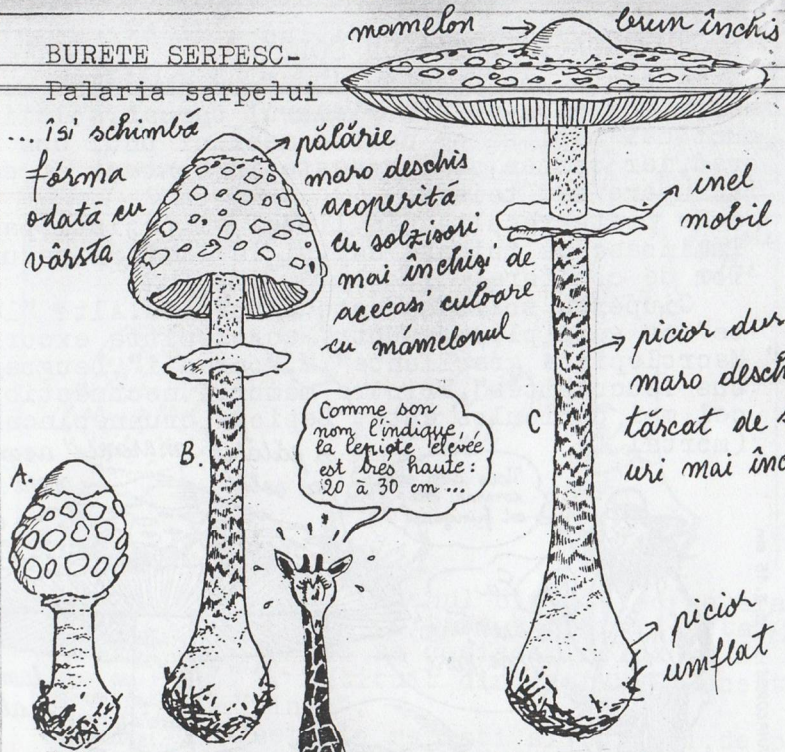
Este o ciuperca buna la gust, mai ales exemplarele tinere.

Poate fi gasita vara si toamna in preajma padurilor de foioase si conifere.



BURETE SERPESC-

Palaria sarpelui ... îsi schimbă forma odată cu vârsta



Este o ciuperca ...delicioasa! De la exemplarele batrine se recolteaza numai palaria, pitorul fiind fibros si tare.

In familia "Lepiota" exista si alte ciuperci asemanatoare cu palaria sarpelui: palaria cu solzi si palaria ariciului dar si alti membrii mai mici, de care trebuie sa va feriti pentruca multe din ele sunt venin...oase!

De unde MORALA: nu tot ce-i mic e neaparat si... dragut! (mai ales cind facem referiri la ciupercute, nu-i asa?)

MORALITÉ :



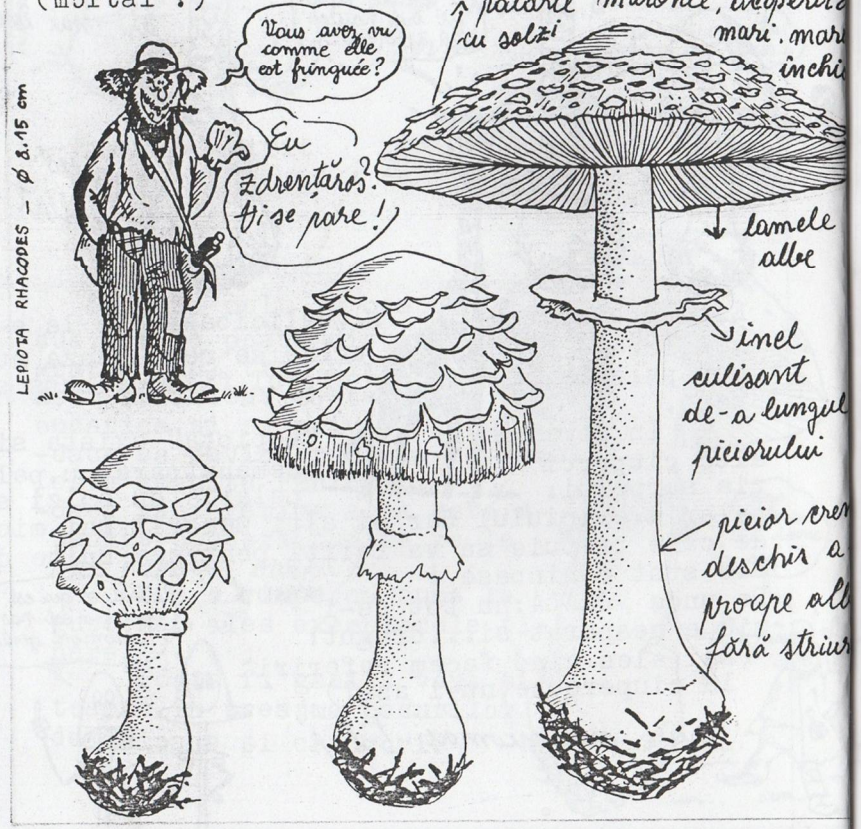
Dar nu numai!!!

CIUPERCA(PALARIA) CU SOLZI.

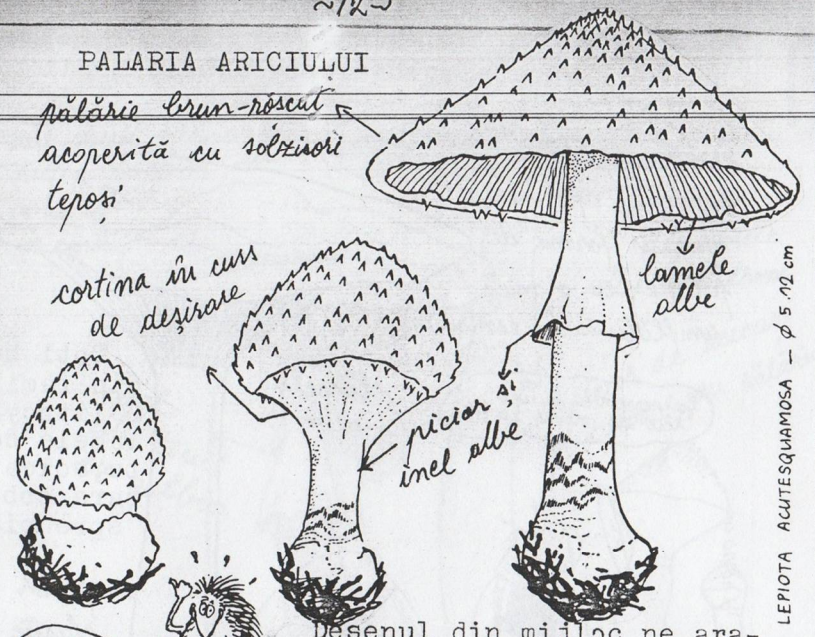
Se poate confunda cu "Lepiota procera" dar:
-este mai mica,nu are piciorul tarcat,solzii sunt mai mari si se desfac asemeni unui con de brad,iar carnea se inroseste in contact cu aerul la rupere sau taiere.

Se poate recolta din livezi si pajisti,paduri luminoase de foioase dar si la liziera padurilor de conifere.

Ciuperca solzoasa este savuroasa.Alte "lepiote" cu gust placut sunt:"Macrolepiota excoriata" "Macrolepiota gracilenta",M.konradii",Leucoagaricus leucothites".Printre membrii necomestibili, cel mai periculos este "Lepiota brunneoincarnat (mortal !)



PALARIA ARICIULUI





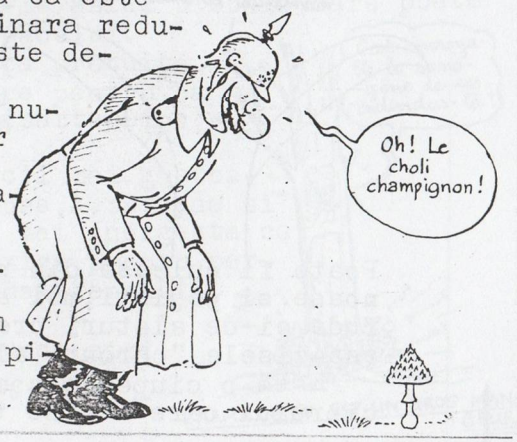
Desenul din mijloc ne arata cortina ciupercii gata,gata sa se desfaca.Inelul va fi constituit din resturile acestei "pinze".

Creste in raristi si pajisti,de preferinta pe sol calcaros.

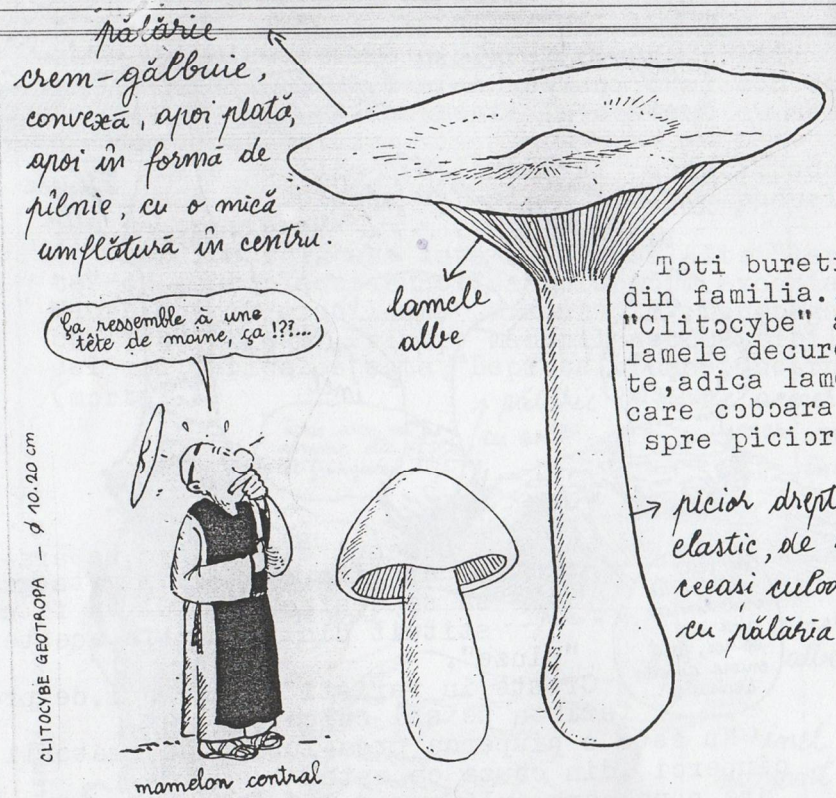
Nu este o ciuperca prea-iubita de amatorii de ciuperci ,din cauza ca este are o valoare culinara redusa.Totusi ea nu este deloc periculoasa.

Ea isi datoreaza numele,solzisorilor ascutiti ca niste ace,cu care este acoperita palaria.

!Desi nu este valoroasa d.p.d.v. culinar,va sfatuim sa n-o calcati in picioare !



Burete calugaresc-Palaria popii



Toti buretii din familia... "Clitocybe" au lamele decurente, adica lamele care coboara spre picior.

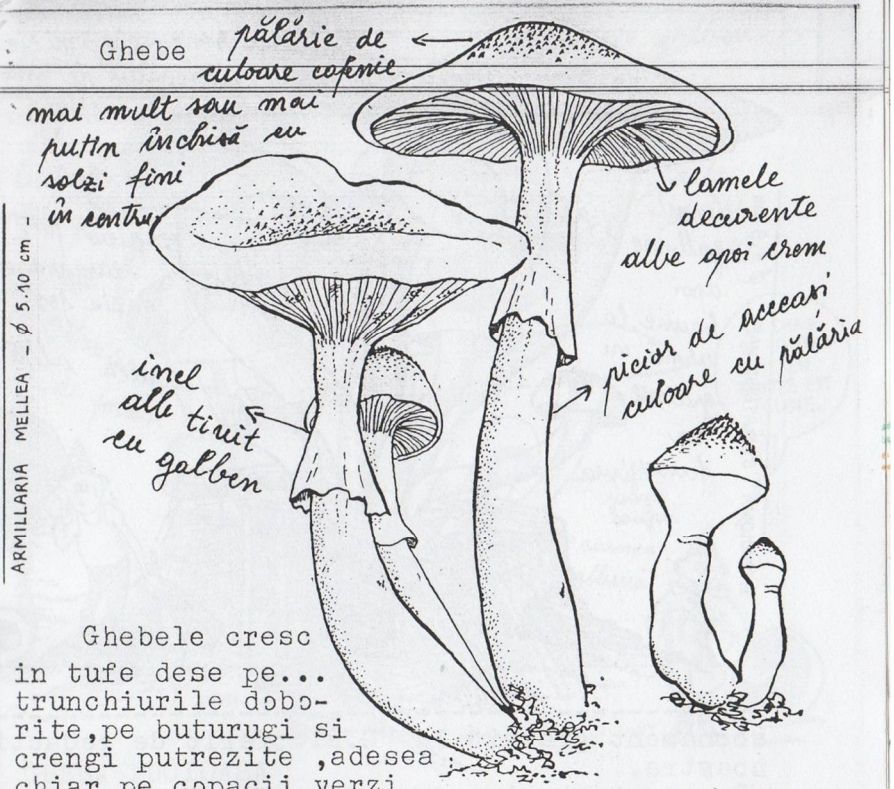
→ picior drept, elastic, de aceeasi culoare cu pălăria

Palaria vazuta in sectiune-remarcati forma de pilnie.

Poate fi culeasa din paduri si cringuri luminoase si pajisti, mai ales pe sol umed. Ca si ruda ei de alaturi creste in mici cercuri, in asa-zisele "cercuri ale vrajitoarelor".

Este o ciuperca comestibila, cu exceptia piciorului care devine tare la ex. batrine;

Ghebe



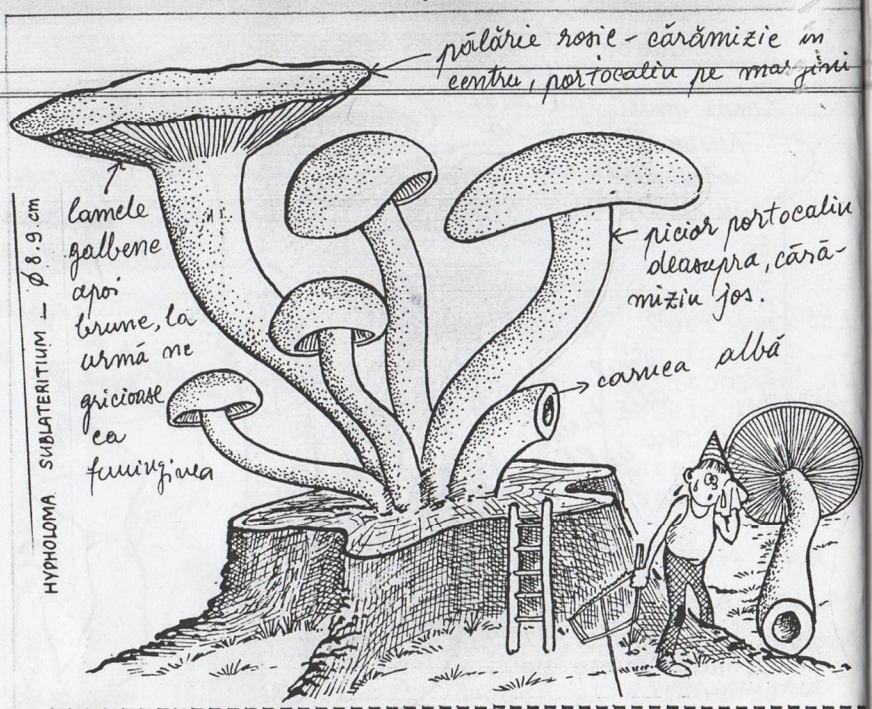
Ghebele cresc in tufe dese pe... trunchiurile doborite, pe buturugi si crengi putrezite, adesea chiar pe copacii verzi pe care ii paraziteaza si din scoarta carora se hranesc, provocindu-le asfel o boala care poate duce la moartea copacului.

Este o ciuperca pretuita prin partile noastre pentru ca se poate conserva foarte bine pe iarna.

Exista 3 specii mai gustoase: Armillaria bulbosa, A. ostoyae si A. tabescens si una mai indigesta ca sa nu zic chiar toxica, pentru persoanele cu stomac mai sensibil, Armillaria mellea.

A nu se confunda nici ..... cu gheba puciosasa, toxica !

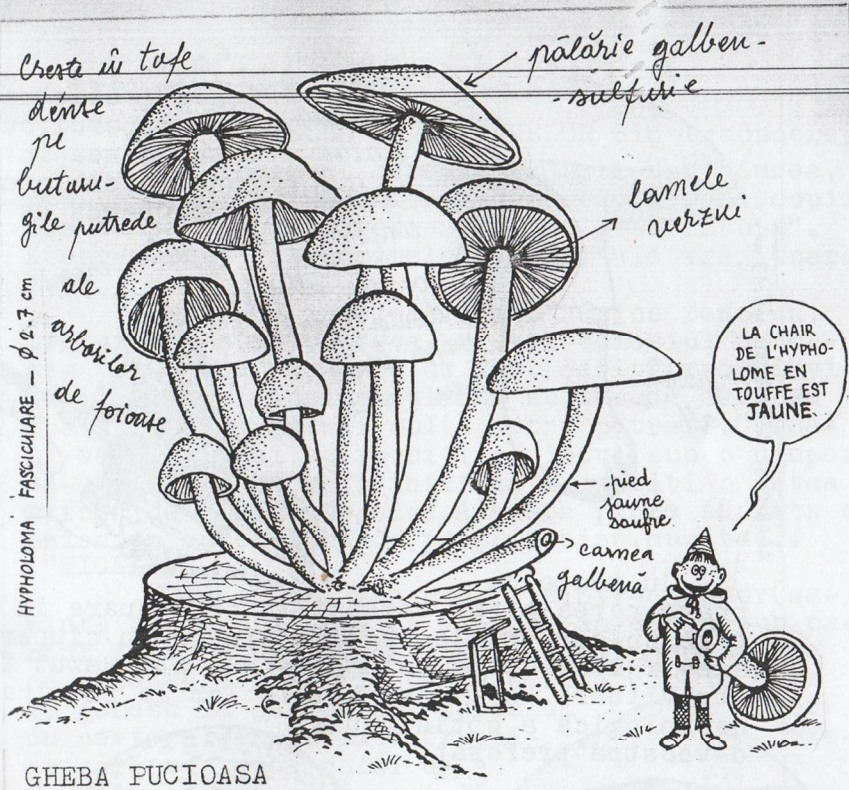




abonament gratuit la "G.S. oferit de redactia noastra.
-Daca este toxica doresc sa fiu inmormintat la:
.....
(numele cimitirului preferat !)

Exista spori de toate culorile:albi ,roscati, purpurii,negrii,violet,brun... Atunci cind incep sa fabrice... spori,ciupercile nici nu se gindesc sa faca economii.Dovada:banala ciuperca de cimp,Agaricus campestre produce singur in cursul scurtei sale existente,nu mai putin de 1.300 de miliоane ! O bagatela,ce mai-dar numai pentru bieti bureti,mai baieti !





GHEBA PUCIOASA

Carnea acestei ciuperci este atit de amara incit nimanui nu i-a dat prin gind sa o guste macar. Rezultat:nu se stie,inca daca este cu adevarat veninoasa.Dragut,nu ?!!

Daca doriti totusi sa ajutati stiinta este suficient sa completati(inainte de degustare!) talonul de mai jos si sa-l expediati pe adresa sca-tiilor

Doresc sa gust gheba pucioasa pentru a sti daca este toxica sau comestibila.
Daca este comestibila voi cistiga un...

CIUPERCA DE CIMP

Cea mai celebra dintre ciuperci, cultivata adesea in rasadnita sub numele de ciuperca de gunoi



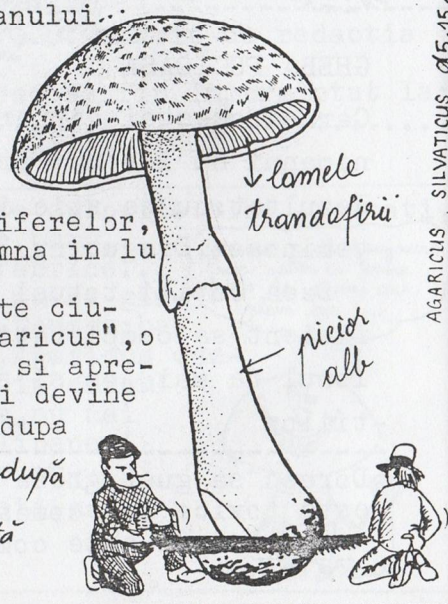
AGARICUS CAMPESTRE (5.15 cm)

Cu toate ca poate parea bizar, oamenii in continuare in fiecare an, ciupercile de cimp tinere cu ciuperca alba falsida, care este dupa cum ati vazut foarte otravitoare. Veti gasi numele lor la rubrica necrologica a cotidianului... d-voastra preferat.

CIUPERCA DE PADURE

Creste in padurile de rasinoase pe solul acoperit cu acele coniferelor, vara, dar mai ales toamna in luna octombrie.

Este, ca si celelalte ciuperci din familia "Agaricus", o ciuperca buna la gust si apreciata. Miezul ciupercii devine roscat, rosu sau roz dupa taiere sau rupere. ... după



AGARICUS SILVATICUS Ø 5.15 cm

cum se vede în această fotografie inedită !

Le secret des Sorcières

SECRETUL VRAJITOARELOR (in traducere)

Ati remarcat cred pe pajiste sau aiurea, aceste ciuperci adunate in cercuri, asemeni copiilor ce se joaca in recreatie "de-a batistuta". Acestea sunt asa-numitele cercuri ale vrajitoarelor".

Pentru a intelege acest curios fenomen, trebuie sa stim ca ceea ce avem obiceiul sa numim "ciuperca" nu este de fapt decit "fructul" vizibil al unei intinse plante subterane care se poate intinde pe mai multi metri patrati. "Jucati-va" putin si scormoniti pamintul sub o ciuperca-agaric si nu veti intirzia sa gasiti o retea difuza de filamente albe. Aceasta pinza secreta de paianjen este ciuperca propriu-zisa, numita... "MICELIU".

Miceliumul s-a nascut dintr-un spor (saminta ciupercii) care se intinde an de an sub pamint formind un fel de pinza subterana rotunda ca o dantela. Doar filamentele tinere, cele care se gasesc la perimetrul cercului vor da nastere ciupercilor-fructifere care vor avea rolul de a fabrica sporii si de a-i disemina. De unde si figura insolita pe care o deseneaza...

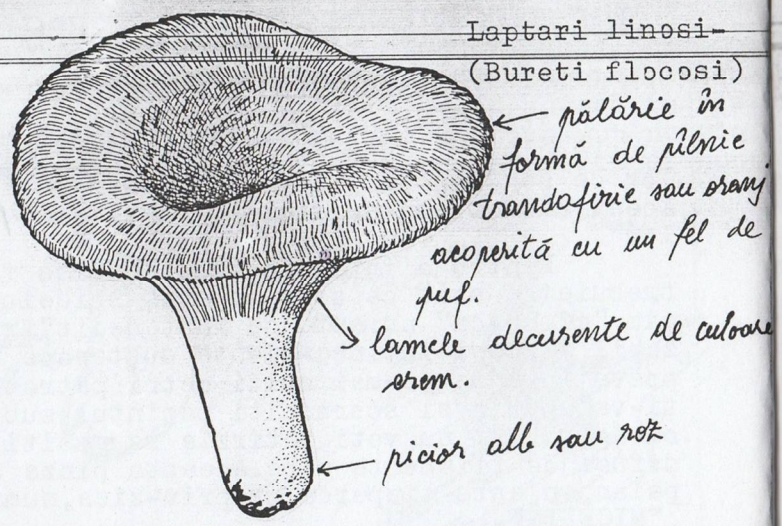
Iata deci originea exacta a acestor stranii adunari in cerc. Cit despre cei care mai cred inca in vraji si vrajitoare. ....

Agaricus aici de fata are palaria alba, apoi galbuie. Lamelele sunt albe la inceput albe, apoi rozalii, la batrinete devenind brun ciocolatii. Piciorul devine galben-lamiie la atingere.

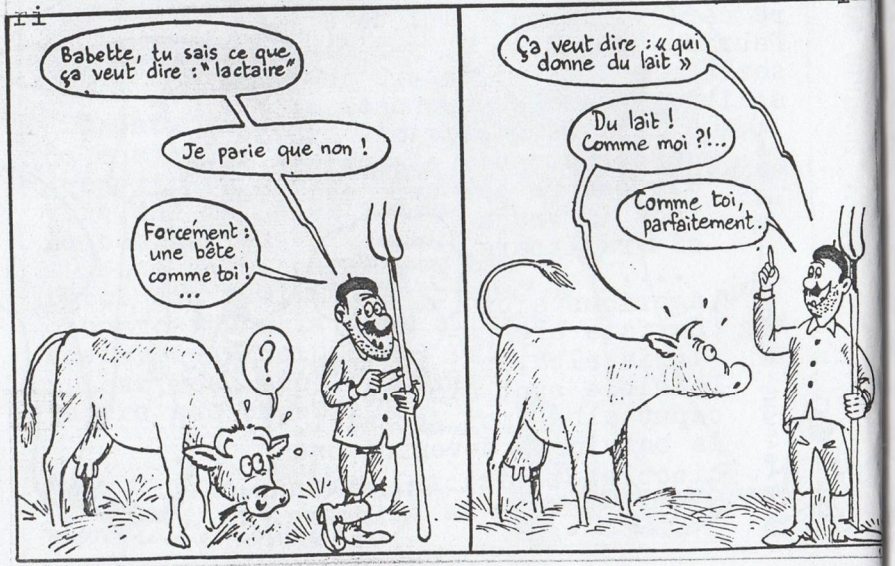


AGARICUS SILVICOLA - Ø 5.10 cm

~~Laptari linosi~~
(Bureti flocosi)

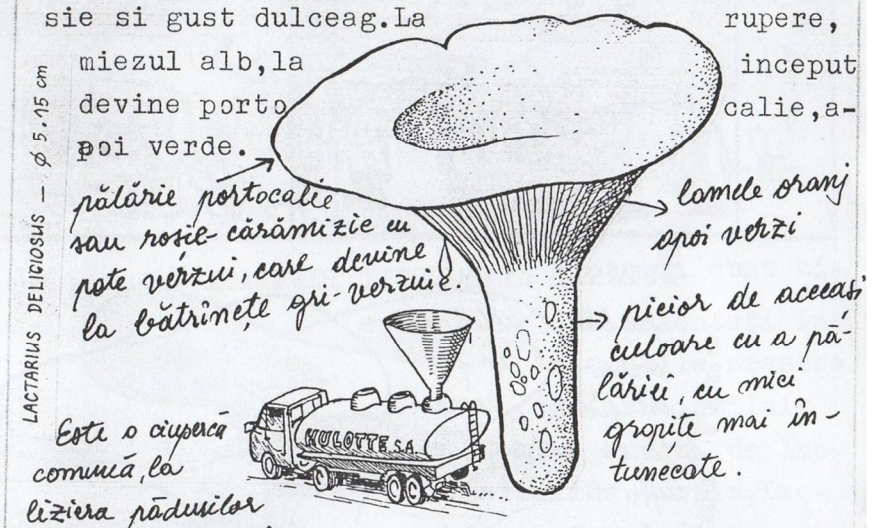


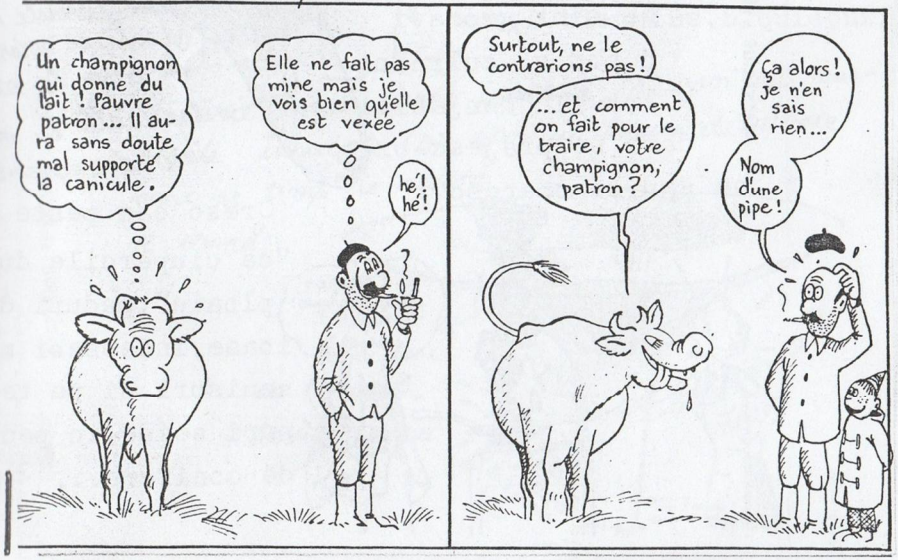
Urmeaza citiva membrii ai familiei "LACTARIUS" renumiti pentru productia de "lapte"-un lichid al~~ri~~ mai mult sau mai putin "iute" la gust, uneori puternic piperat. La noi flocoseii sunt destul de mari.

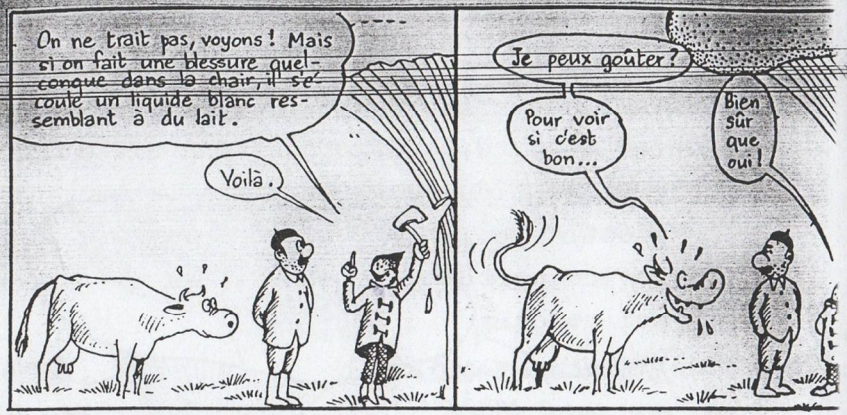


~~RISCOVUL-care asa cum ii spune si numele,~~

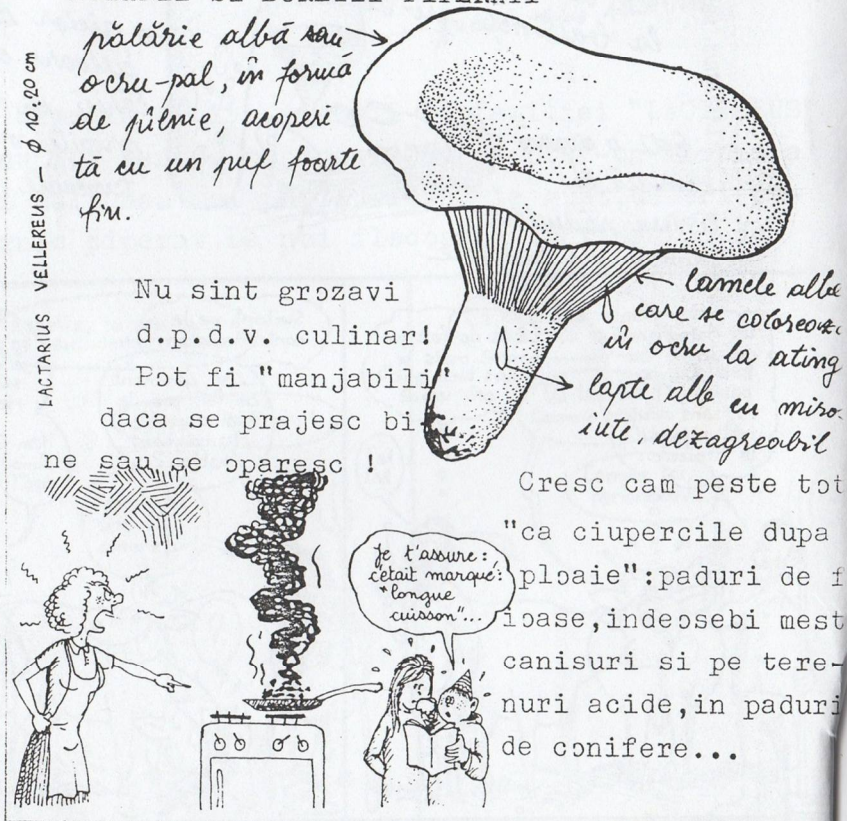
este o adavarata delicatesa-poate fi mincat ~~xxx~~ chiar si crud. Laptele acestuia are culoare rosie si gust dulceag. La rupere, miezul alb, la inceput devine portocalie, apoi verde.





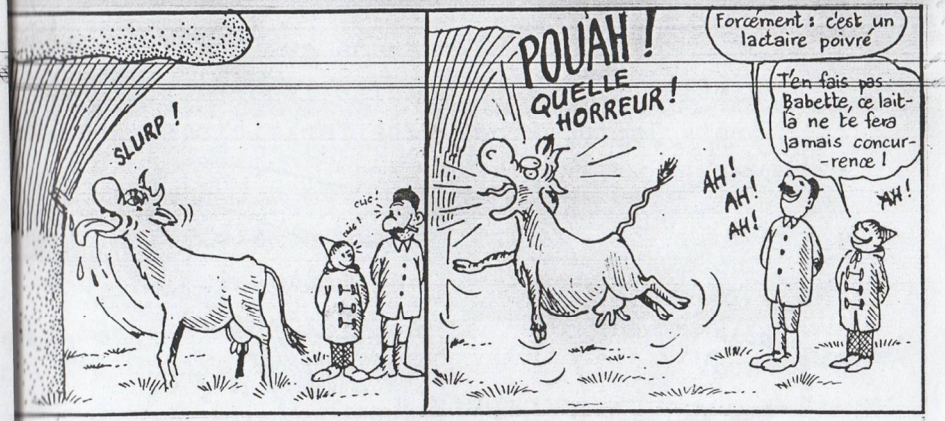


IUTARII si BURETII PIPERATI

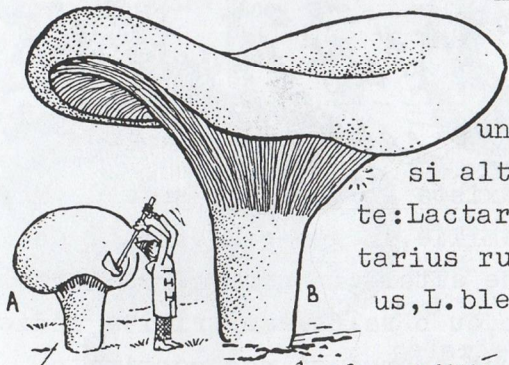


Nu sint grozavi d.p.d.v. culinar! Pot fi "manjabili" daca se prajesc bine sau se oparesc !

Cresc cam peste tot "ca ciupercile dupa ploaie": paduri de foase, indeosebi mestecanisuri si pe terenuri acide, in paduri de conifere...

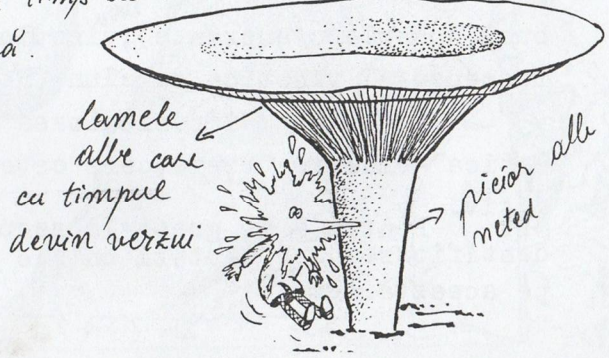


Laptarii sunt bine reprezentati in padurile noastre unde am intilnit si alti bureti de lapte: Lactarius turpis, Lactarius rufus, L. Chrysorreus, L. blennius, L. quietus.

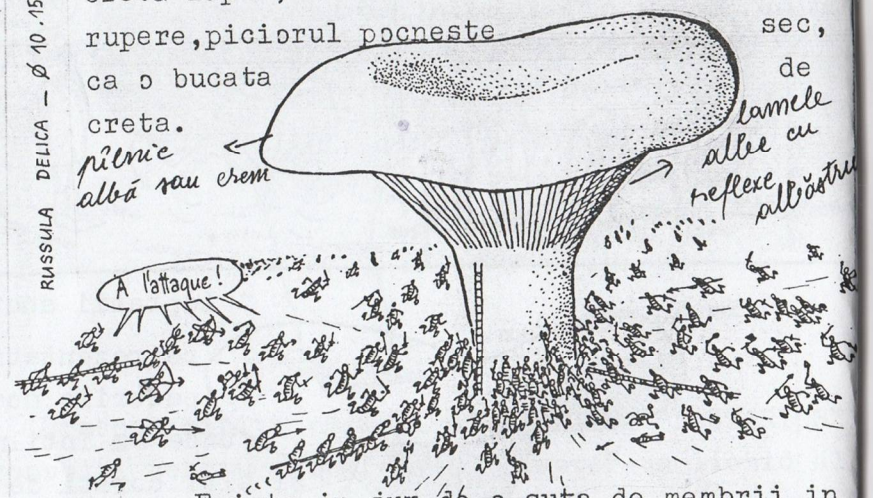


Pălărie mai întîi convexă (A) apoi cu marginile înrulate (B), apoi în formă de pîlnie care pe timp de secetă se crapă.

LACTARIUS PIPERATUS — ∅ 8.20 cm



VINETELELE -seamana cu iutarii ,dar se disting printr-un detaliu important:nu secreta lapte,carnea este farimicioasa,iar la rupere,piciorul pocneste sec, ca o bucata de creta.



Exista in jur de o suta de membrii in aceasta familie,in general,dificil de le deosebit unele de altele.In general cele verzui sint comestibile,cu o valoare nutritiva medie,iar cele rosii sunt amarui si necomestibile.

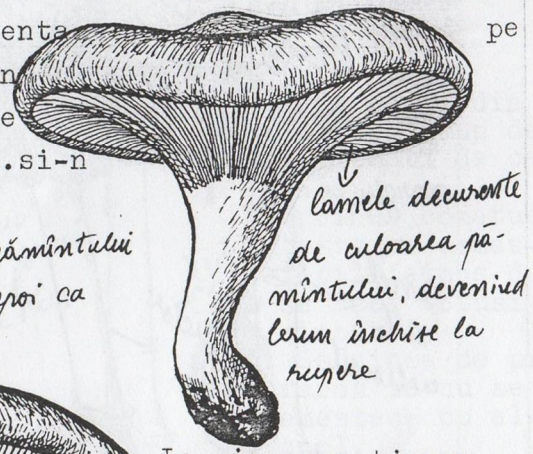
Cele mai pretuie de noi ,ne vine sa le mincam de dragi ce ne sint:vinetica de carbuni(Russula cyanoxanta),vinetica sarpelui(R.virescens) si vinetica de alun (R.vesca)

Cea mai periculoasa este "Russula emetica"-vinetica rosie,care este un putenic vomitiv.

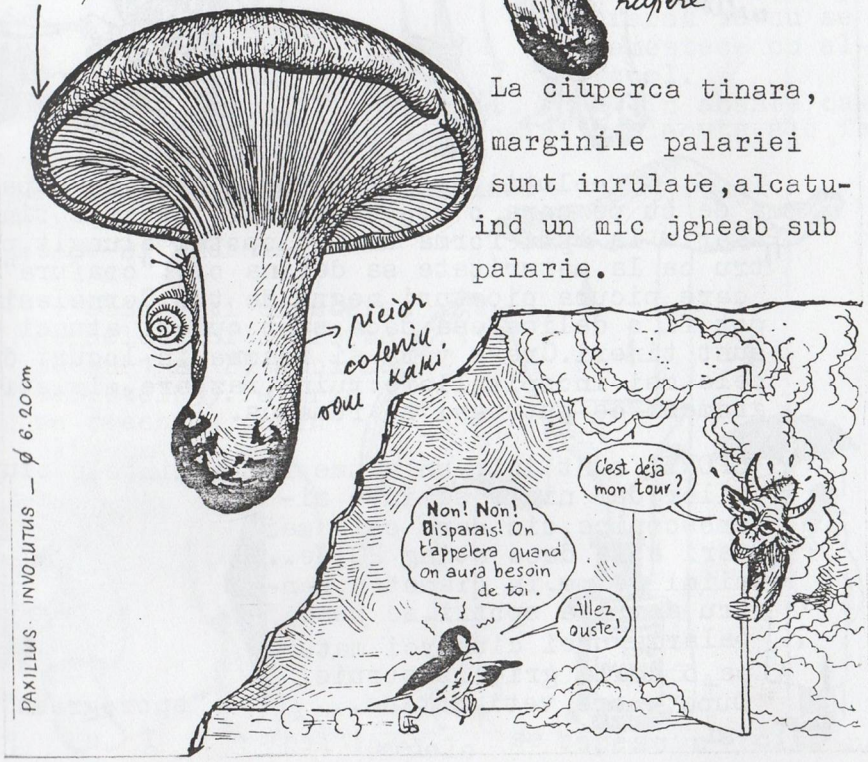
NB. Pentru a nu gresi la recunoasterea si identificarea lor cautati un mic ghid naturalist pe aceasta tema!

BURETELE cu streasina sau buretele cerbilor sau ciuperca plopului sau...?si alte nume populare,ociuperca foarte otravitoare,care se gaseste din abundenta pe sub tufele de alun.

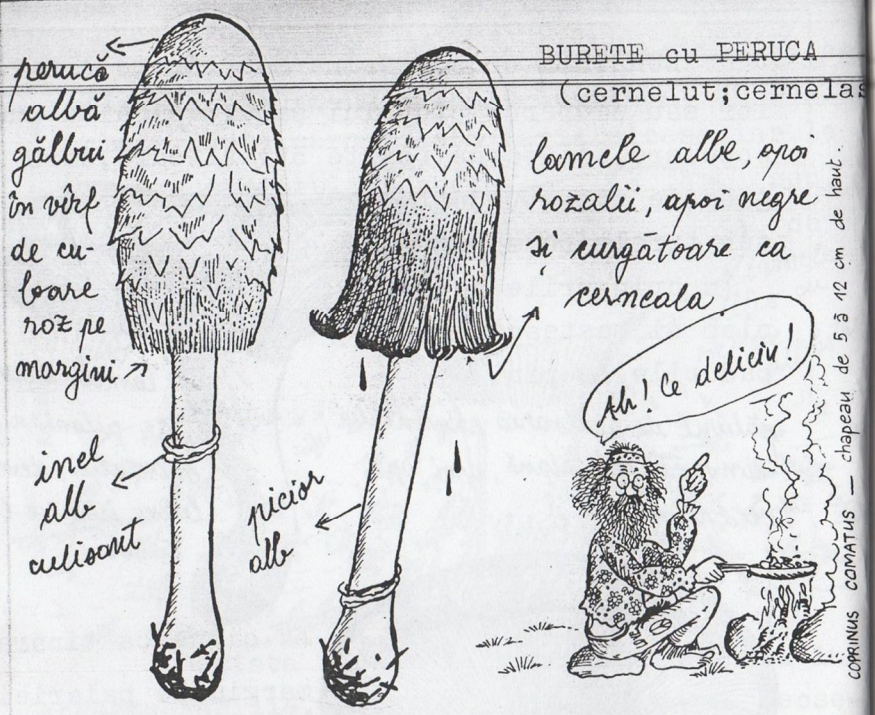
În cringurile de plop si mesteacan.si-n padurile de pin.



La ciuperca tinara, marginile palariei sunt inrulate,alcatuind un mic jgheab sub palarie.

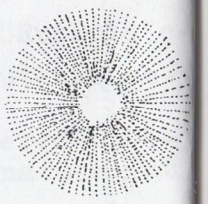


BURETE cu PERUCA
(cernelut;cernelas



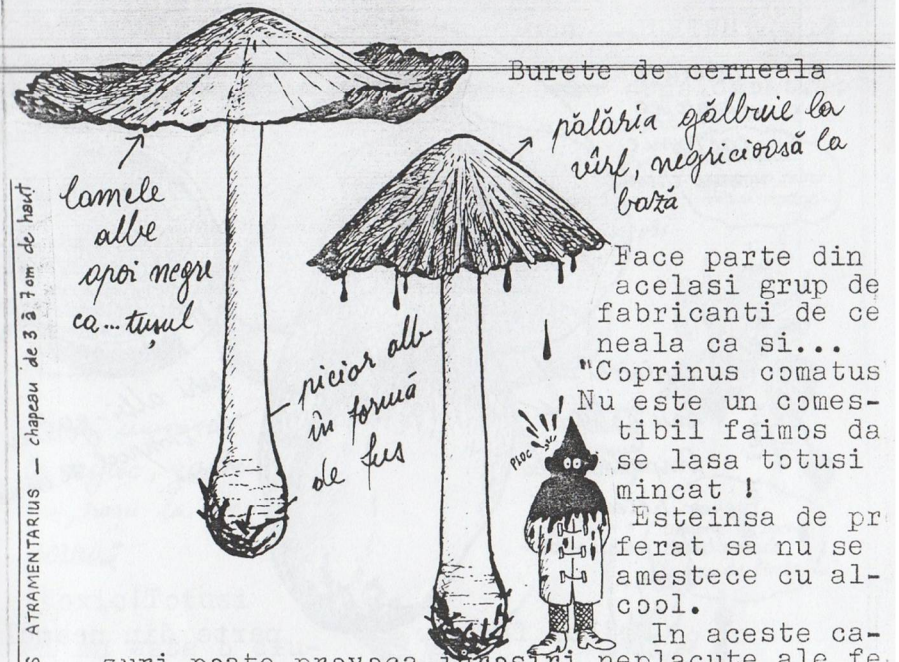
Cernelutii se pot usor identifica dupa for ma de ou pe care o are ciuperca cind este tinara. Palaria ia apoi forma unui clopotel alungit,pentru ca la maturitate sa devina o..."coafura"din care picura picaturi negre de tus.Cernelasii pot fi o delicatesa daca sunt culesi atunci cin sunt tineri.Cresc vara si toamna in locuri din cele mai inospitaliere:ruine,razoare,miristi si gramezi de putregai si rumegus.

SPORII sunt intr-un anume fel semintele ciuper cilor,dar niste seminte microscopice,din care cele mai mari abia daca ating 20 de.. miimi de mm.in diametru.Pentru a vedea sporii,se pune palaria unei ciuperci mature pe o coala gri-albastruie. Dupa o ora veti obtine...



"sporograma"

Burete de cerneala

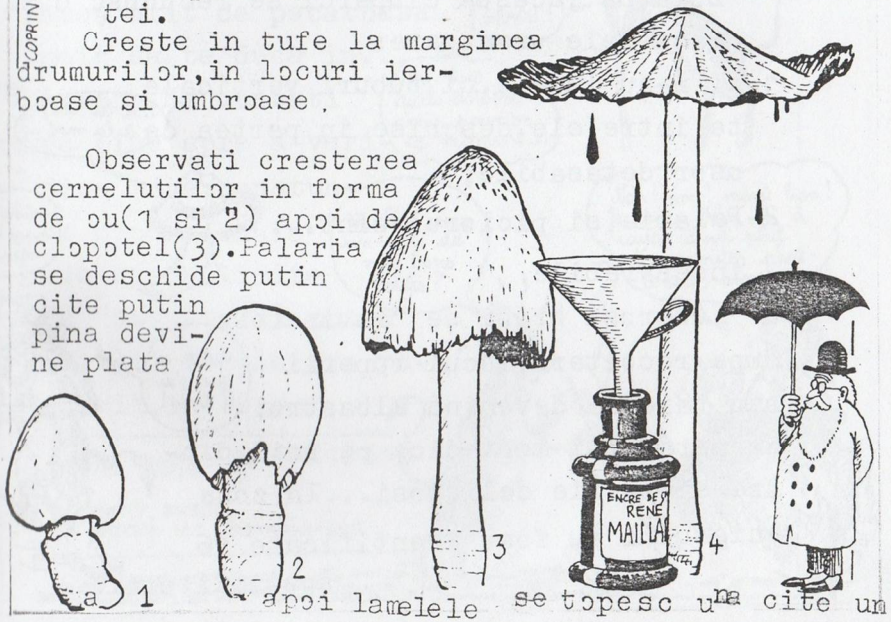


Face parte din acelasi grup de fabricanti de cerneala ca si... "Coprinus comatus Nu este un comestibil faimos da se lasa totusi mincat ! Esteinsa de preferat sa nu se amestece cu alcool.

In aceste cazuri poate provoca intoxicari neplacute ale fetei.

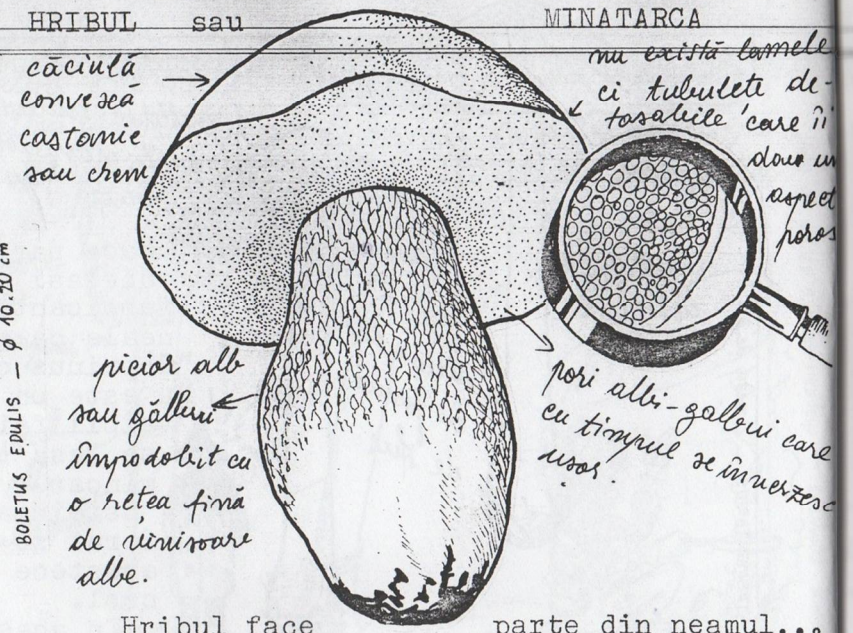
Creste in tufe la marginea drumurilor,in locuri ierboase si umbroase.

Observati cresterea cernelutilor in forma de ou(1 si 2) apoi de clopotel(3).Palaria se deschide putin cite putin pina devine plata



apoi lamelele se topesc una cite un

HRIBUL sau MINATARCA



Hribul face parte din neamul... "Boletus";aceste ciuperci se recunosc dupa caracterele urmatoare:

1-Ei n-au lamele,ci tuburi verticale sudate intre ele,deschise in partea de jos usor detasabile;

2-Palaria si piciorul sint... inseparabile.

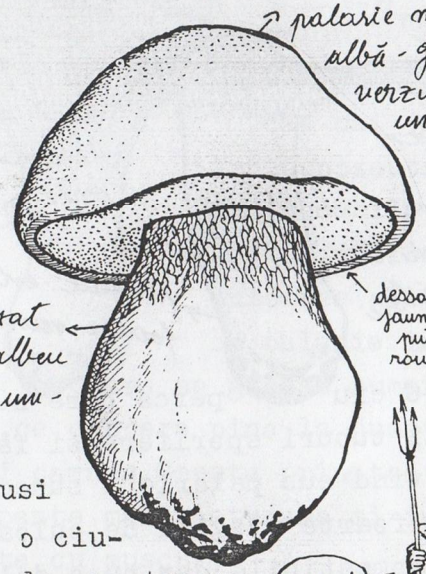


Numerosi hribi se "invinetesc dupa recoltare,locul ruperii sau taierii devenind albastru. Aceasta nu-i impiedica pe unii dintre ei sa fie delicmosi...In zona Aniesului au fost identificate 16 specialitati.



HRIBUL DRACULUI sau hrib tiganesc este considerat...





toxic!Totusi el nu este o ciuperca atit de pacatoasa incit sa te duca in... infern.Nu contati pe mine spre a verifica asta:constunta profesionala are niste limite Ie "satanus"il putem intilni la liziera padurii,in teren





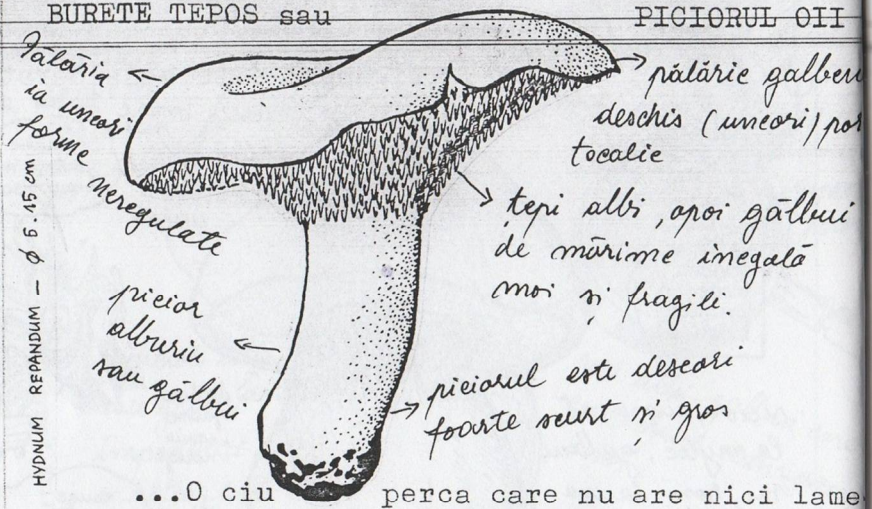




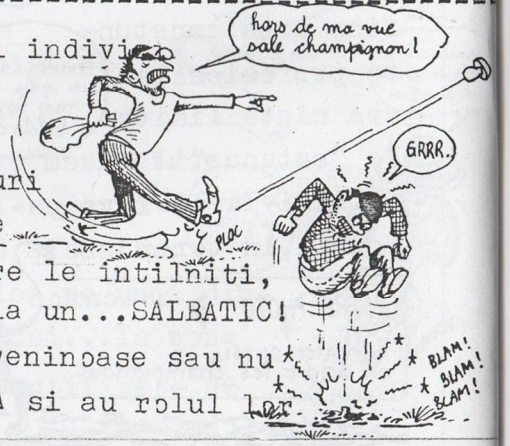
NOTRE PHOTO ▶ calcaros

En enfer, aussi, on adore les champignons.

BURETE TEPOS sau PICIORUL OII

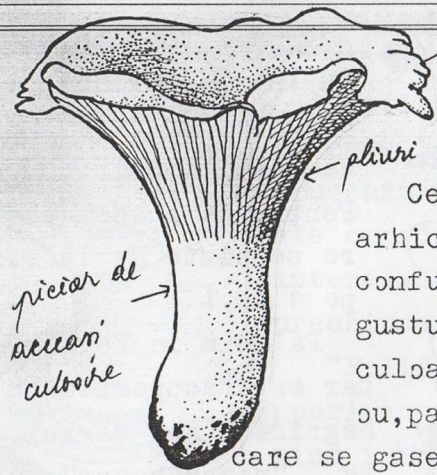


...O ciu perca care nu are nici lamele si nici tuburi sporifere si face o figura mai aparte, avind sub palarie o sumedenie de tepi inegali si foarte fragili de culoare alba.Este o ciuperca comestibila,dar nu o delicatesa din cauza gustului amarui.O gasim toamna in compania surorilor ei pregatite de dant in "hora vrajitoarelor".



Daca,dupa exemplul indivizilor de mai jos,va credeti obligati sa distrugeti cu lovituri de picior,ciupercile necomestibile pe care le intilniti, sunteti fara indoiala un...SALBATIC! Ciupercile fie ele venitoase sau nu fac parte din NATURA si au rolul lor.

GALBIORII



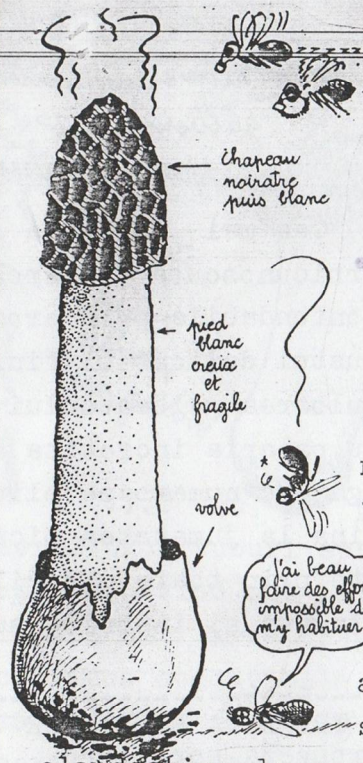
Cea mai faimoasa si arhicunoscuta ciuperca,inconfundabila prin aroma si gustul delicat si fin.Are culoarea galbenusului de ou,palaria incretita sub care se gasesc numeroase pliuri neregulate,ce coboara pina la jumatatea piciorului gros si carnos.Creste prin toate padurile de la noi pe pante mai pietroase si insorite sau zone captusite cu muschi.



TRIMBITA PITICILOR
(Trompeta mortilor)

In ciuda numelui ei nu prea atragator,aceasta ciuperca in forma de trompeta sau... corn,cu marginile franjurate,cu partea externa a pilniei de culoare gri-albicioasa,iar interiorul negru este o adevarata delicatesa.

O gasim la umbra padurilor de fag, in buchetele,in grupe numeroase. Se poate usca si macina,pudra obtinuta fiind un bun condiment.



PHALLUS IMPUDICUS — 10.20 cm de haut

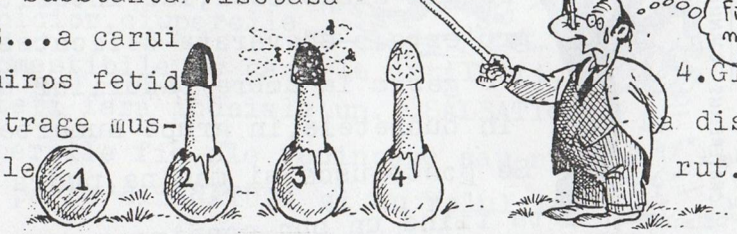
BURETELE PUTUROS

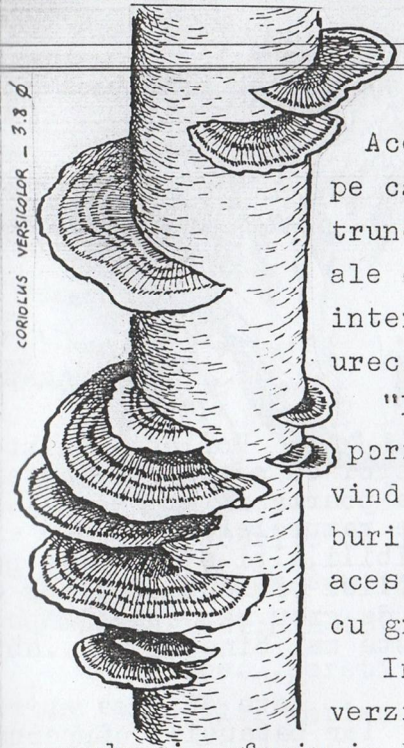
Nu l-ati intilnit poate niciodata,dar fara indoiala ca l-ati simtit cu...nasul! Pentru ca o asemenea duhoare se simte de la ...aproape 1 km.!

Palaria in forma de degetar este acoperita cu un gel negricios sau verzui,care este..."raspunzator" de aceasta emisie pestilentiala. Scopul acestei operatii: atragerea mustelor care se asaza pe impudicul personaj si pleaca cu o incarcatura clandestina de spori,pe labute.O inventie nu prea eleganta pentru nasurile sensibile,dar... foarte eficienta pentru acest...satir ?!!

In continuare,profesorul mic-olog ne prezinta cresterea buretelui puturos.

1.faza de ou.2.buretele este deja acoperit cu o substanta viscoasa 3...a carui miros fetid atrage mustele 4.Gleba a disparut...





BURETII de LEMN sau Polifori

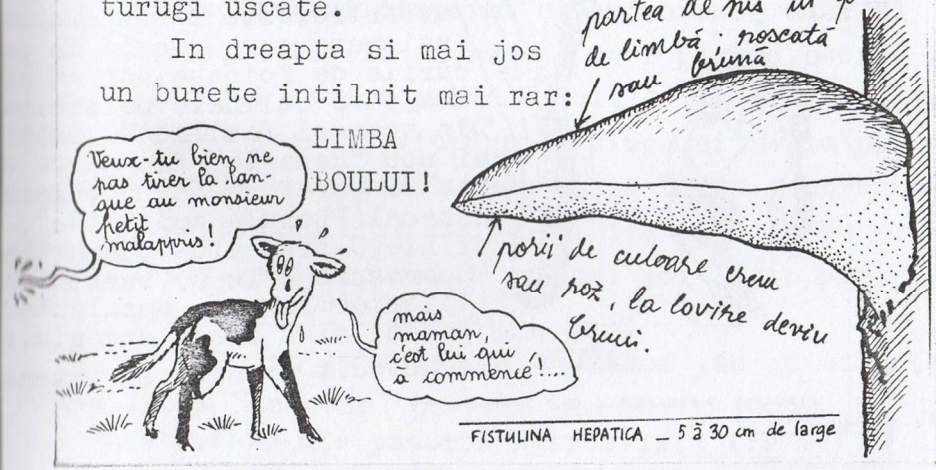
Acesti bureti tari "ca talpa" pe care i-ati vazut agatati pe trunchiurile verzi sau moarte, ale copacilor au multe denumiri interesante:talgerase,scarite, urechiuse e.t.c.

"Polifor" inseamna:cumulti pori;acesti bureti lemnosi avind intr-adevar numeroase tuburi,dar spre deosebire de hribi aceste tuburi nu se desfac decit cu greu.

In stinga vedeti un polifor verzicolor,pictat cu nuante de verde si cafeniu in benti semiconcentrice.Se intilneste tot timpul anului pe crengi si buturugi uscate.

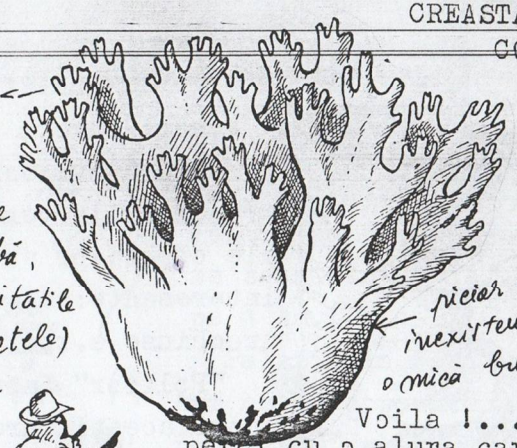
In dreapta si mai jos un burete intilnit mai rar:

LIMBA BOULUI!



FISTULINA HEPATICA — 5 à 30 cm de large

CREASTA COCOSULUI



- RAMARIA BOTRYTIS: 6-15 cm.



Voila !...niste c
perci cu o alura caracteris
ca,ce poarta in loc de palarie
niste ramurele!Citiva din ei s
comestibili,alti dimpotriva pot
voca colici violente,dar cum est
destul de greu sa deosebim pe ce
bune de cele rele este mai bine sa ne...abtin



Iata si arma spiridu
lor batausi:o ciuperca i
forma de maciuca pe car
va lasam sa o botezati d
pa voia si imaginatia dum
avoastra.Este o ciupercut
mai rara care creste in p
durile de foioase,dar nu a
o valoare culinara deosebit
Din aceeasi familie "Clavari
mai nou "Ramaria" fac parte
alte ciuperci cu forma bizar
copacel(Pterula multifida),
pilnie(C.truncatus),capatin
(Sparassis crispa),bastonas
filiforme(Clavaria vermicula

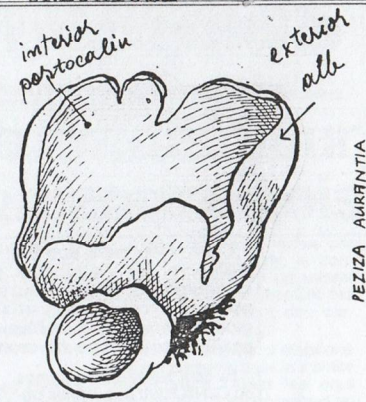
Dupa cum vedeti si-n acest domeniu,
NATURA s-a dovedit darnica si inven-
tiva.

CLAVARIA PISTILLARIS — 10 à 20 cm de haut

ZBIRCIOG URECHIUSE



MORCHELLA VULGARIS



PEZIZA AURANTIA

In padurile de la noi,pe pajisti,in gradina si livada sau in locuri din cele mai neasteptate intilnim tot felul de bureti...uneori chiar si pe...pereti !Estimarile privind numarul speciilor variaza intre 4.000-5000 si asta numai in Europa !

Exista mii de ciuperci microscopice:plasmodii,mucegaiuri,ciuperci care provoaca mana si fainarea,taciunele si rugina unor plante,o serie de ciuperci ce pot provoca boli la animale sau la om.Exista insa si ciupercile cimpului s-ale padurii,cele comestibile adevarate trufe pentru bucataria omului,cele necomestibile servind de hrana altor vietuitoare,cu gusturi mai putin pretentioase:melci si rozatoare.

Plecind la cules de ciuperci ,sa nu uitam, sa lasam "in pace" pe cele nedorite,fiindca,nu va mirati,fara ele padurea n-ar exista !!!

Nandrin : au pays des mycologues

Récolte exceptionnelle en qualité et en variété pour l'exposition du club des jeunes naturalistes nandrinois

C'est désormais une tradition. Le 2e samedi du mois d'octobre, les Nandrinois partent à la cueillette des champignons. Et que trouvent-ils ? Maintes variétés ou pour les mycologues avertis : amanite phallode, volvaire gluante, lépiote déguenillée, agaric des forêts ou encore paxille enroulé et pezize orangée...

Ils sont heureux les jeunes du CJNN (club des jeunes naturalistes de Nandrin). Ils craignaient le pire et pourtant l'exposition fut une réussite totale ! Car quand on organise une manifestation qui demande un certain climat, on doit avant tout compter sur la chance.

Ce week-end fut donc propice à la cueillette des champignons : temps humide, brouillardeux, bref impeccable pour une récolte variée !

Samedi, de bon matin, de nombreux promeneurs se sont réunis pour parcourir prés et bois nandrinois. Plus d'une soixantaine de personnes : parents, enseignants, écoliers, spécialistes... entourés d'une trentaine de membres du club.

« Récolte exceptionnelle en quantité et en variété » explique Laurence, membre du club. Plus d'une centaine d'espèces, certaines très rares ont été ramenées à l'école Saint-Martin.

Drôle d'espèces

Ce n'est pas tout de cueillir des espèces aux couleurs chatoyantes, à la forme biscornue ou à l'aspect bizzaroïde. Le tout est de les identifier en réalisant que certains peuvent être très nocifs : *« Chose rare, nous avons récolté 4 amanites phalloïdes. Ceux-ci sont connus comme étant les plus dangereux car mortels »* raconte Laurence. La classification se fera par les 3 spécialistes de service : Michel Hofinger, Françis Dechany et Julien Thurion. Plongés dans leurs livres, ils tentent de repérer les espèces les plus intéressantes : *« On classe les champignons suivant les lamelles, les tubes ou les aiguillons. On analyse ensuite la forme et la couleur du chapeau. On s'en réfère ensuite au pied, à l'odeur et éventuellement au goût. Pour les espèces plus difficiles à cerner, on enduit le champignon d'une substance chimique et on voit alors comment il réagit »* raconte la jeune mycologue.



● *Attention, danger ! L'amanite phalloïde récoltée dans les bois nandrinois est mortelle. A manipuler avec précaution...*

Parfois, les amateurs s'interrogent... cette fois, dans les locaux de l'école Saint-Martin, deux petits champignons n'ont jamais pu être classés.

Mais cette année, les jeunes Nandrinois ont perfectionné leur technique. S'ils pouvaient déjà analyser l'espèce au microscope, ils viennent d'acquérir un programme informatique plus qu'efficace. Une clé d'identification qui permet de découvrir des centaines de variétés.



● *Le monde fascinant des champignons : de toutes espèces, de toutes formes et de toutes couleurs...*

Après analyse, les champignons sont ensuite déposés sur la table d'exposition, classés par catégories. De quoi découvrir des variétés bien particulières aux formes très spéciales et parfois à l'odeur...infâme !

A Nandrin, le monde mystérieux des champignons en a donc passionné plus d'un. Certains s'étant aussi déplacés pour déguster les toasts aux pieds bleus ou aux célèbres cèpes de Bordeaux.

Des projets pour un an

Les activités du CJNN sont toujours couronnées de succès et le programme de l'année est déjà bien chargé. Tout ce qui touche à la nature passionne ces jeunes qui vous en apprendront un brin sur les animaux, la faune ou la flore de nos régions...

Aidés dans leurs tâches par l'instituteur Paul Eloy, la trentaine de membres organisent des camps nature, montent des expositions, visitent des musées...

Récemment, ils ont établi une structure interne dans leur petite association. Ainsi les plus grands (15-17 ans) prennent en charge les enfants de 8 à 9 ans pour enseigner les bases élémentaires du jeune naturaliste. Les « moyens » travaillent à l'extérieur et analysent le terrain. Les « anciens » ont eux des projets d'envergure puisqu'ils voudraient mettre sur pied une grande rencontre entre clubs, amateurs de nature, de Belgique, France et Luxembourg.

« Actuellement, nous avons envoyé une septantaine de lettres à l'étranger. Nous voudrions faire partager nos activités dans la région de Nandrin et ainsi faire découvrir notre nature à d'autres clubs. Cela devrait se réaliser en août prochain. Nous voudrions accueillir nos amis durant 4 jours. cela demande donc une grande prépartion et nous y travaillons activement » conclut Laurence.

Muriel Sparmont



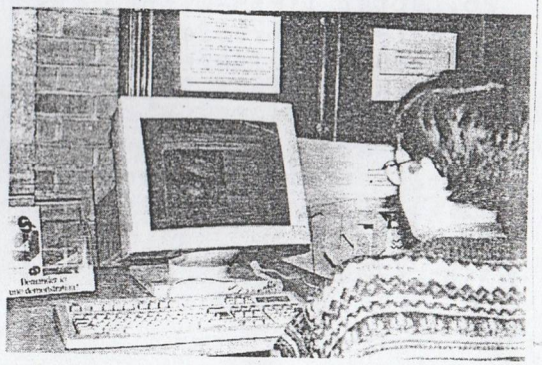
● *Après la récolte, le travail minitieux de classification de l'espèce*

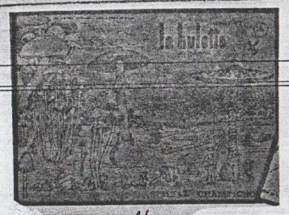


● *Les polypores, une variété sans l*



d qui poussent généralement sur les





O LISTA(dar nu culinara) cu

cu CIUPERCI din zona Aniesului

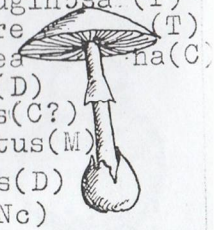
D = deliciosasa
B.=buna
C.=comestibila
Nc.=necomestib
T.=toxica
M.=mortala

1.Hrib-Boletus edulis
2.Hrib de pin-B.pinicola
3.Hrib bun-B.impolitus
4.Hrib rosu-B.regius(C)
5.Hrib galben-B.albidus(Nc)
6.Hribul dracului-B.satanus(T)
7.Hrib mic-B.subtomentosus(C)
8.Hrib linos-B.lanatus(C)
9.Hrib lucios-B.porosporus(C)
10.Hrib verzui-B.rubellus(C)
11.Hrib sarac-Leccinum carpini(C)
12.Hrib de plop-L.duriusculum(C)
13.Hrib scamos-L.versipelle(C)
14.Hrib aurar-L.auranticum(C)
15.Hrib negru-L.variicolor(C)
16.Hrib flocos-S.floccopus (Nc)
17.Vinetica negricioasa-R.nigricans(C)
18.-//-alba-Russula delica(Nc)
19.-//-carbunoasa-R.cyanoxanta(B)
20.-//-sarpelui-R.virescens(B)
21.-//-rosie-R.emetica(Nc)
22.-//-de mesteacan-R.betularum(Nc)
23.-//-amaruie-R.amoena(Nc)
24.Riscov-Lactarium deliciosus(C)
25.Laptar de mest.-L.turpis
26.Laptar linos-L.torminosus(Nc.)
27.-//-rosu-L.volemus(Nc)
28.Iutar-L.vellereus(Nc)
29.Iutar piperat-L.piperatus(c)
30.-//-galben-L.chrysorreus(Nc)
31.Laptar mucos-L.blennius(Nc)
32.-//-de fag-L.quietus(Nc)
33.Ciuperca de omat-Hygrocybe virginea(B)
34.-//-vulpii-H.punicea
35.-//-rosie pitica-H.miniata
36





36.Gainuse-Pleurotus ostreatus(B)
37.Bureti iernatici-Panellus serotinus(C)
38.Gheba de miere-Armillaria mellea(T)
39.-//-bulboasa-A.bulbosa (C)
40.-//-de cioata-A.ostoyae(C)
41.-//-de vara-A.tabescens(C)
42.Palaria(clopu')popii-Clitocybe geotropa(D)
43.Pilnioara(tolceras)-C.gibba(C)
44.Vinetei-C.nuda(B)
45.Puiut-Laccaria laccata(C)
46.Virtejel-L.proxima(C)
47.Burete pamintiu-Tricholoma terreum(B)
48.Bureti-porumbei-T.columbetta(C)
49.Calusei-T.flavovirens(D)
50.Tufanite-Lyophyllum decastes(C)
51.Buretele spinului-Calocybe gambosa(D)
52.Palaria soricelului-Tricholomopsis platyphylla
53.Bureti mucosi-Oudemansiella mucida(Nc)
54.Bureti de roua-Marasmius oreades(D)
55.Buretele viperei-Amanita phalloides(M)
56.Burete cu sac-A.virosa(M)
57.Turta sura-A.vaginata(C)
58.Turta rosie-A.fulva(C)
59.Muscarita-A.muscaria(T)
60.Burete pestrit-A.pantherina(T)
61.Burete rubiniu-A.rubescens(C)
62.Clopu lariciului-Lepiota acutesquamosa(Nc)
63.Palaria sarpelui-Macro(lepiota) procera(D)
64.Palarie solzoasa-M.rhacodes(D)
65.Bureti albineti-Lepiota naucina(C)
66.Ciuperca de cimp-Agaricus campester(D)
67.Buretele-sopirlita-Stropharia aeruginosa (T)
68.Gheba pucioasa-Hypoloma fasciculare (T)
69.Bureti nebuni-Psathyrella candollea na(C)
70.Burete cu peruca-Coprinus comatus(D)
71.Burete de cerneala-C.atramentarius(C?)
72.Buretele cerbilor-Paxillus involutus(M)
73.Bureti de prun-Clitopilus prunulus(D)
74.Burete puturos-Phallus impudicus(Nc)



75.Pere de ciobata-Lycoperdon pyriforme(C)
76.Besica lupului-L.perlatum(C)
77.Ou de pamint-Calvatia utriformis(C)
78.Ciuperca stelata-Geastrum triplex
79.Ou riios-Scleroderma verrucosum(T
80.Trimbita piticilor-Craterellus cornucopioides(D)
81.Trompete mici-Pseudocraterellus sinuosus(?)
82.Galbiori-Cantharellus cibarius(D)
83.Barba caprei-Ramaria formosa(T)
84.Creasta cocosului-Ramaria botrytis(C)
85.Maciulia piticilor-Clavariadelphus pistill
86.Talgerasi(policioare)-Stereum hirsutum(Nc)
87.Bureti teposi(Piciorul oii)-Hydnum repandu
88.Taietei-Hericium ramosum(C)
89.Pastrav-Polyporus squamosus(C)
90.Buretele ursului-Meripilus giganteus(C)
91.Iasca rosie-Hapalopilus nidulans(Nc)
92.Cuibusor de iasca-Trametes rubescens(Nc)
93.Iasca de mesteacan-Piptoporus betulinus(Nc
94.Iasca tare-Ganoderma applanatum(Nc)
95.Bureti cu matreata-Schizophyllum commune(T
96.Urechiuse-Tremiscus helvelloides(C)
97.Zbirciog-Morchella esculenta(D)
98.Zbirciog gaunos-Gyromitra esculenta(M)
99.Cescute(blidute)-Aleuria aurantia(C)
100.Maiu-dracului-Xylaria polymorpha(Nc).

N.B.Acestea sint speciile gasite "in teren"
Lista ramine deschisa pentru toti...mic(i)olo
gii si gurmanzii din toata...lumea.Invitatia
noastra la un ATELIER MICOLOGIC urmata de un
Atelier GASTRONOMIC ramine valabila...

Buna recolta si pofta buna!



"LA HULOTTE"-
Continua prezentarea colectiei naturaliste cu... urmatoarele descoperiri, anchete si intimplari de teren.
Nr.32 ne prezinta intr-o maniera stiintifica si amuzanta in acelasi timp,aventurile,putin recomandate (pentru cei ipohondri !) si recomandabile(celor curiosi !)ale virusului turbarii.Acest nr.-"special rage",demonteaza toate falsele mentalitati privitoare la un clasic vinovat de propagarea acestei inspaimintatoare maladii: VULPEA.
Dosarul intru apararea hulitei vulpi continua intr-un cosistent nr.dublu,33/34;ne sunt prezentate aici,insotite de superbe desene in penita, fricile si nenorocirile acestui siret"renard", care in ciuda tuturor siretlicurilor nu prea mai are scapare in fata atitor pusti,gloante,capcane afumari,gazari cu cloropicrina si otraviri.Tot in acest dosar,apropo de "otrava" veti citi citeva pagini despre doamna matraguna(Atropa belladona).
Nr.35 este impartit in duua parti:prima parte se ocupa de-un vechi amic inaripat despre care ati citit in gazeta noastra si veti mai citi,iar... secunda parte veti gasi tot felul de sfaturi utile despre cum sa protejati,sa ingrijiti ori sa plantati un copacel.

Au lucrat printre bureti mai multe fete si baieti:La Hulotte,Paula Chira, Yves si Aurelian Hoza,Dany Szekeli, Dorel Bazga.
Va recomandam sa cititi:"La Hulotte", nr.14,"Les champignons"-Geoffrey Kibby, "Guide des champignons de France et d'Europe" de R.Courtecuisse & B.Duhem "Photo-guide des champignons d'Europe" de R.Courtecuisse.



édité par la Société Départementale de Protection de la Nature des Ardennes

