



În județul nostru se întâlnesc numeroase specii de ciuperci, dar numai un sfert din ele sunt comestibile. În acest sens, specialiștii recomandă maramureșenilor să nu meargă la cules de ciuperci, dacă nu le cunosc foarte bine. „În această perioadă, dacă se va încălzi vremea, vor fi foarte multe ciuperci. La noi este o problemă, pentru că în flora noastră spontană sunt cam 1.600 de specii de ciuperci, din care doar 400 sunt comestibile, procentul este foarte mic. Necazurile care se întâmplă și intoxicațiile de ciuperci sunt numai din cauza necunoașterii ciupercilor. Lumea culege orice ciupercă. Nu ar trebui să se culeagă așa. Legislația noastră, în vigoare din 2006, republicată în 2008, precizează că ar trebui să culeagă ciuperci doar persoanele certificate de un agent de la Direcția de Sănătate Publică, iar Agenția de Mediu trebuie să dea o autorizație de culegere a ciupercilor, după ce, în prealabil, s-a consultat o planșă, un ghid, o carte, pentru că apar foarte multe confuzii între ciuperci. De obicei, ciupercile perechi sunt foarte ușor confundabile și lumea nu le cunoaște. Cei care au cules de ani de zile ciuperci și cunosc câteva specii foarte bine, este bine să le culeagă, dar cei care au o îndoială este mai bine să nu culeagă, decât să se întâmple intoxicații”, consideră Vele Valer, coordonatorul Oficiului Fitosanitar Maramureș.

Ciupercile trebuie fierte și prăjite, înainte de a fi consumate

După ce au fost culese, ciupercile trebuie preparate cât mai repede posibil. Reprezentanții Oficiului Fitosanitar Maramureș recomandă fierberea îndelungată a ciupercilor și apoi prăjirea lor, înainte de a fi consumate.

„Timpul de la recoltare până la conservare trebuie să fie foarte scurt. Să nu se țină câteva zile în frigider. Înainte de fierbere, ciupercile trebuie spălate bine, în mai multe ape. Ele trebuie fierte fără capac, pentru că multe din ciuperci au toxine care se evaporă prin fierbere, dar dacă oala e acoperită atunci nu se pot elimina. După ce sunt fierte bine, se pot prăji și apoi se pot consuma. Crude se pot folosi în salate doar ciupercile de cultură, cumpărate din magazine, dar cele din flora spontană în niciun caz”, a concluzionat Vele Valer.

Acesta a mai amintit că, anul trecut, în Maramureș, s-a înregistrat un adevărat val de intoxicații cu ciuperci, iar aproximativ 45 de persoane au fost internate în spital. De asemenea, câțiva bolnavi au fost în stare atât de gravă, încât nu au mai putut fi salvați. În majoritatea cazurilor a fost vorba de maramureșeni care și-au cules singuri ciupercile și le-au confundat pe cele comestibile cu cele toxice sau otrăvitoare.

SURSA:

InfoMM.ro