



Ciupercile vândute în piață nu sunt 100% sigure pentru consumatori, deoarece o parte din soiurile care apar acum pot fi confundate cu ciupercile otrăvitoare. Vremea ploioasă urmată de zile cu temperaturi ridicate a dus la apariția ciupercilor în multe zone din Maramureș. Hribii, bureții usturoi sau rusulele au început să fie la mare căutare în rândul culegătorilor. Conducerea Direcției Fitosanitare Maramureș recomandă însă iubitorilor de ciuperci mare prudență în culegerea lor. Trebuie luate doar ciupercile de care suntem 100% siguri că sunt comestibile, deoarece acum apar și multe ciuperci otrăvitoare, asemănătoare cu cele consumabile.

Ciupercile cumpărate trebuie să fie neapărat întregi

Deoarece ciupercile otrăvitoare pot fi ușor confundate cu cele comestibile de către necunoscători, autoritățile recomandă consumul de ciuperci de cultură, pentru a evita surprizele neplăcute. Ciupercile vândute în piață nu sunt sigure 100%. Dacă, totuși, alegeți să le cumpărați, trebuie să luați doar ciupercile culese cu tot cu tulpină.

„Ciupercile din piață acum nu sunt 100% sigure, nu poți să bagi mâna în foc. Cele mai sigure sunt cele din comerț, care sunt verificate. Sunt pleurotus, gălbiorii sau chiar hribe deshidratate. Acum nu aș recomanda populației să cumpere ciuperci din piață. Toamna, când sunt ghebele, acelea sunt mai sigure decât cele care apar acum. În cazul ciupercilor de acum trebuie să fii bun cunoscător de ciuperci. Dacă, totuși, lumea cumpără, este important să fie ciuperca întreagă. Amanitele toxice au la ieșire din pământ un fel de bulb, ca un ou.

Pe când ciupercile care nu sunt otrăvitoare au tulpina perfect dreaptă. La partea de hribi, sunt câțiva care au o culoare mai deosebită, verzuie spre gălbuie, iar în momentul în care o rupi, se învinețește. Acelea nu sunt consumabile, ele trebuie date deoparte”, a detaliat Valer Vele.

Indiferent de unde provin ciupercile, dacă sunt cumpărate sau culese, specialiștii recomandă ca

AVIZ CONSUMATORILOR: Ciupercile din piață pot fi periculoase

Scris de InfoMM.ro

Măști, 21 Iunie 2016 08:47 - Ultima actualizare Măști, 21 Iunie 2016 09:04

acestea să fie fierte într-o oală fără capac, înainte de a fi preparate și consumate.

„Dacă se încălzește timpul, este posibil să apară ciupercile. Acum, după ce a plouat, este nevoie de trei-patru zile de soare ca să se facă. În această perioadă, apar hribii, rusulele, bureții usturoi, dar și ciupercile otrăvitoare. Amanitele sunt foarte periculoase și se pot confunda cu plantele de cultură, cu agaritus, cu ciupercile de pădure care sunt din specia aceasta. Problema este că și din hribi sunt două- trei specii care sunt otrăvitoare sau un pic iritante, toxice și ele trebuie identificate. Lumea să știe foarte bine să le aleagă”, a declarat Valer Vele.

SURSA:

InfoMM.ro