

حذاري من الفطريات السامة

النصائح التطبيقية لاستهلاك الفطريات



أمانيت : فطر قاتل

EURL ISHAN - Tel -021 41 66 19 - 0661 50 01 19

الفطريات

صالحة للإستهلاك



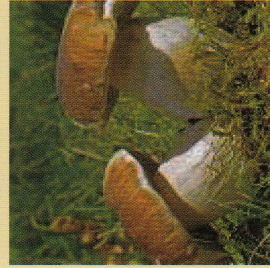
trompettes de la mort



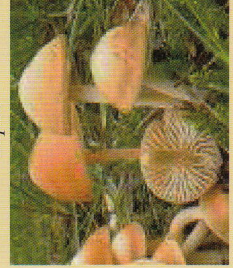
girolles



morilles



Cèpes



Mousserons

سامة



Bolets satan



amanites tue-mouches



amanites phalloïdes



amanites printanières



lactaires à toison

لا يمكن الاعتماد على هذه الصور لاستهلاك الفطريات دون خطر.

نصائح الواجب إتباعها

1. الوسيلة الوحيدة للتمييز بين الفطريات السامة و الفطريات الصالحة للاستهلاك هي إمتلاك معلومات دقيقة حول الخصائص المميزة بين مختلف الأنواع .
2. لا تستهلك أي فطر عند وجود أي شك في نوعه.
3. إستعمال أواني ذات تهوية (قفف) . الفطريات هي مواد غذائية حساسة جدا و سهلة التلوث الجراثيم. لا تستعمل أكياس بلاستيكية : تتلف الفطريات بواسطة التخمر بصفة سريعة.
4. عموما، تكون الفطريات صعبة الهضم لهذا ينصح بتقطيعها بشكل رقيق و طهيها جيدا و عدم تناولها بكمية كبيرة، أحرز : تكون بعض الأنواع الصالحة للاستهلاك و المطهورة سامة على حالتها الطازجة مثل : (Amanites rougissantes, Morilles...)
5. يكون الاستشفاء ضروري في حلة الالتهاب الشديد للمعدة و الأمعاء، القوي، ألام عضلية. كما أن الفترة الممتدة بين تناول الفطر و ظهور الأعراض مختلفة حسب النوع.

استهلاك الفطريات : ليس بدون خطر

لا يقبل أي تهاون في هذا المجال.

ما هي الأخطار ؟

هناك نوعين من الفطريات السامة .

الفطريات القاتلة:

معظم الحالات القاتلة تكون بسبب
(*Amanita phalloides*).

تسبب سمومها (أمانيتين و الفلاويدين) في البداية (من 8 إلى 12 ساعة بعد الاستهلاك)،
الأم بطنية و غثيان و قيء مع إسهالات حادة
يتبعها اصفرار و إزرقاق يؤدي إلى غيبوبة ثم الموت
بعد يومين أو ثلاث أيام .

الفطريات السامة غير القاتلة :

يحدث إستهلاك هذا النوع من الفطريات
إضطرابات هضمية (الغثيان ، القيء ، إسهال حاد)
كما هو الحال مع Bolet de satan أو Bolet élégant
أو Amanites tue-mouches .

كل عام تحدث تسممات جديدة و يتم إكتشاف
ميكائزومات جديدة للتسمم .

تكون بعض الأنواع ضارة على حالتها الطازجة
و تصبح صالحة للاستهلاك عند طهيها كما هو
الحال بالنسبة لـ : Morilles ، Morilles و بعض
Bolets .

يمكن أن يصبح فطر قابل للاستهلاك، سام عند
تقدمه في السن.

استهلاك الفطريات بصفة غير معقولة قد يؤدي
إلى حالات الوفاة.

صالحة للأكل أو سامة

إذا كانت بعض الفطريات صالحة للاستهلاك، فإن
البعض الآخر منها ذو سمية عالية .

معظم أنواع الفطريات مكونة من ألياف ذات ذوق لاذع أو
عديمة الطعم و هناك أخرى ذات مظهر جميل ، عطرة
و شهية. يوجد فقط عدد محدود من بين الفطريات لها
منفعة غذائية حقيقية، بينما تكون الأنواع الأخرى ذات
سمية عالية و قاتلة.

التمييز بين الفطريات السامة و الفطريات الصالحة
للاستهلاك يكون في أغلب الأحيان عن طريق
الخبرة.

لحد الآن، تم تحديد عشرين **فطر قاتل** في العالم
و حوالي 30 فطر صالح للاستهلاك بصفة ممتازة.

استهلاك الفطريات

احذر الخطر !

- كل عام، يموت مستهلكي الفطريات البرية بسبب
الجهل و غياب الوعي و كذا نتيجة للثقة الزائدة في
أنفسهم !

- الأخطار المحدقة هي حقيقة و لا يوجد أي مصل
مضاد لسموم الأنواع القاتلة.

- يجب التعرف بدقة على ما إذا كانت الفطريات صالحة
للأكل أم لا و ذلك قبل استهلاكها . (أنظر الصور
المرفقة).

ما هو الفطر ؟

الفطريات هي مجموعة من الكائنات الحية التي
تنتمي إلى المملكة النباتية، فهي معتمدة الساق
و الأوراق، لا تحتوي على مادة اليخضور و غير
قادرة على القيام بعملية التركيب الضوئي، حيث
تعتمد في غذائها على تفكيك المادة العضوية
الموجودة في الوسط.

التصنيف

توجد أربعة أصناف من الفطريات :

- **فطريات ذات صفائح** : أمانيت (Amanite)، الفطر
الأصفر (girolle)

- **فطريات ذات أنابيب** : فطر غشائي (Bolets)
(cèpes)

- **فطريات ذات أسلاك** « مثل أرجل الغنم »

- **فطريات ذات أشكال مختلفة** : (Morille)،
(Chanterelles).

المحيط و الوسط

تظهر الفطريات في الفترة الممتدة بين الصيف
و الخريف في المناطق الغابية الرطبة تحت الأحراش
و فوق الأعشاب. هي عبارة عن زوائد تنمو انطلاقا
من مشيجة تثبت في المناطق العشبية، على
حواف الخشب و على الأشجار المتحللة أو
الملتحمة على قاعدة مثبتة جانبيا فوق أغصان
الأشجار .

تأثر الفطريات بتغيرات المحيط و مثل باقي الكائنات
الحية يمكنها تغيير مجال انتشارها كما أن
هجرة بعض الأنواع منها إلى أماكن جديدة
و تشابهها مع بعض الفطريات الصالحة للاستهلاك،
يمكن أن يشكل خطرا على المستهلكين غير
الحذرين أو الذين ليس لديهم دراية كافية حول
الفطريات.