नॉर्वे के ज़हरीले मशरूम

जंगल में खाने लायक और ज़हरीले दोनों तरह के मशरूम उगते हैं। नॉर्वे के कुछ सबसे ज़हरीले मशरूम, दूसरे देशों के खाने लायक मशरूम जैसे दिख सकते हैं।

अगर आपको पॉइज़निंग का शक है, तो पॉइज़न इन्फॉर्मेशन सेंटर से संपर्क करें।

पॉइंटेड वेबकैप (Cortinarius rubellus) (बाएं) ज़हरीला होता है और Craterellus tubaeformis (दाईं ओर के चार मशरूम) जैसे खाने लायक मशरूम के साथ उग सकता है। फोटो: पॉइज़न इन्फॉर्मेशन सेंटर

सुरक्षित मशरूम की खोज के लिए चेकलिस्ट

- मशरूम का एक कोर्स पूर्ण करें।
- मशरूम को हमेशा एक-एक करके तोड़ें और साफ करें।
- नॉर्वेजियन मशरूम और नॉर्वे के ज़हरीले मशरूम के बारे में जानें। अलग-अलग देशों और महाद्वीपों में मशरूम की प्रजातियाँ अलग-अलग होती हैं। दूसर देशों के खाने लायक मशरूम नॉर्वे के ज़हरीले मशरूम जैसे दिख सकते हैं।
- मशरूम के बारे में नई और नवीनतम जानकारी का इस्तेमाल करें।
- केवल अच्छी क्वालिटी के मशरूम ही खाएं। ऐसे मशरूम फेंक दें जिन्हें कीड़ों ने खा लिया हो या जो सड़े हुए हों।
- खाने लायक मशरूम पूरी तरह से बड़े होने चाहिए या उनमें इतनी विशेषताएँ होनी चाहिए कि आप उन्हें पहचान सकें।
- अपनी टोकरी में अलग-अलग तरह के मशरूम अलग-अलग रखें, जैसे कि अलग-अलग कंटेनर में।
- यह सुनिश्चित करें कि आप कौन से मशरूम चुनते हैं, खाते हैं या दूसरों को खिलाते हैं।
- मशरूम की जाँच, मशरूम एक्सपर्ट (मशरूम स्पेशलिस्ट) से करवाएं, या तो अपने पास के मशरूम इंस्पेक्शन सेंटर पर, या अपने मोबाइल फोन पर डिजिटल मशरूम इंस्पेक्शन से।
- खाने के लिए कौन से मशरूम इस्तेमाल करने हैं, यह तय करने के लिए कभी भी आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस का इस्तेमाल न करें।

नॉर्वे के सबसे ज़हरीले मशरूम

इस ब्रोशर में दिए गए मशरूम, लिवर और किडनी जैसे अंगों को दीर्घकालिक नुकसान पहुंचा सकते हैं।

नॉर्वे के कुछ और मशरूम भी हैं, जो ज़हरीले होते हैं और जिन्हें खाने की सलाह नहीं दी जाती। इन मशरूमों का ज़िक्र यहाँ नहीं किया गया है।

खाने लायक मशरूम के बारे में अधिक जानकारी के लिए www.soppognyttevekster.no देखें।

Folkehelseinstituttet, 2026

FHI

नॉर्वेजियन नाम: Hvit fluesopp

Amanita virosa

यह पूरा मशरूम सफेद होता है (टोपी, तना, गलफड़े और गूदा)। तने पर एक वलय (रिंग) होता है, लेकिन यह गिर पड़ सकता है। तने का निचला हिस्सा एक आवरण (बैग) में बंद होता है। यह मशरूम जंगलों में आम है।

नॉर्वेजियन नाम: Grønn fluesopp

Amanita phalloides

टोपी का रंग हरे से लेकर भूरे और पीले तक, अलग-अलग हो सकता है। इसके गलफड़े और तना सफेद होते हैं। तने पर एक वलय (रिंग) होता है, लेकिन यह गिर पड़ सकता है। तने का निचला हिस्सा एक आवरण (बैग) में बंद होता है। नॉर्वे में यह मशरूम दुर्लभ है।

नॉर्वेजियन नाम: Flatklokkehatt

Galerina marginata

टोपी और गलफड़े पीले-भूरे रंग के होते हैं। इसका तना धूसर से भूरे रंग का होता है। यह एक छोटा मशरूम है, जो आमतौर पर छाल और ठूंठ पर गुच्छों में उगता है। यह मशरूम आम है।

Lepiota boudieri

नॉर्वेजियन नाम: Små parasollsopper

Lepiota प्रजाति-समूह (जीनस)

Lepiota प्रजाति-समूह (जीनस) के मशरूम छोटे होते हैं और उन्हें एक-दूसरे से अलग पहचानना मुश्किल होता है। यह पता नहीं है कि इस प्रजाति-समूह में कौन सी प्रजाति ज़हरीली हो सकती है।

गलफड़ों का रंग सफ़ेद होता है। टोपी का ऊपरी हिस्सा अलग-अलग रंगों का होता है।

तने में वलय हो भी सकता है और नहीं भी। तना सफेद या दूसरे रंग का हो सकता है।

इसका गूदा सफेद होता है।

Amanita virosa या Amanita phalloides, Galerina marginata या Lepiota मशरूम से पॉइज़निंग

इन मशरूम की बहुत कम मात्रा भी गंभीर पॉइज़निंग पैदा कर सकती है। खाने के 6-24 घंटे बाद लक्षण दिखते हैं, जैसे तेज़, पानी जैसा दस्त, पेट दर्द और उल्टी 2-3। दिनों के अंदर, जानलेवा लिवर डैमेज का खतरा ज़्यादा होता है। अगर आपको शक है कि आपने इसे खा लिया है, तो आगे की जानकारी के लिए पॉइज़न इन्फॉर्मेशन सेंटर से संपर्क करें।

पॉइंटेड वेबकैप्स

नॉर्वेजियन नाम: Spiss giftslørsopp
Cortinarius rubellus

यह पूरा मशरूम लाल भूरे रंग का होता है (टोपी, गलफड़े, तना और गूदा)। यह मशरूम जंगलों में आम है।

ब्लंट वेबकैप्स

नॉर्वेजियन नाम: Butt giftslørsopp
Cortinarius orellanus

यह पॉइंटेड वेबकैप जैसा होता है, लेकिन इसकी टोपी भोथरी होती है। यह एक दुर्लभ मशरूम है। यह मशरूम पतझड़ वाले जंगलों में उगता है।.

वेबकैप्स से पॉइज़निंग

वेबकैप्स की बहुत कम मात्रा भी किडनी को गंभीर नुकसान पहुंचा सकती है। पॉइज़निंग के लक्षण खाने के कम से कम 36 घंटे बाद तक दिखाई नहीं दे सकते हैं। लक्षणों में मतली, उल्टी, पेट दर्द, प्यास, मांसपेशियों में दर्द, चक्कर आना, थकान और बेचैनी शामिल हो सकते हैं। कुछ लोगों में किडनी डैमेज होने से पहले कुछ लक्षण दिखते हैं। 3-14 दिनों के अंदर किडनी को गंभीर नुकसान होने का ज़्यादा खतरा होता है।

अगर आपको शक है कि आपने इसे खा लिया है, तो आगे की जानकारी के लिए पॉइज़न कंट्रोल सेंटर से संपर्क करें।

Giftinformasjonen

पॉइज़न कंट्रोल हेल्पलाइन
टेलि: 22 59 13 00 (24 घंटे खुला)

नॉर्वेजियन मशरूम और युसफुल प्लांट एसोसिएशन (www.soppognyttevekster.no) द्वारा मशरूम के कोर्स और ट्रिप्स आयोजित की जाती है।

डिजिटल मशरूम कंट्रोल – "Digital soppkontroll" ऐप आज़माएँ – एक भरोसेमंद सेवा जहाँ विशेषज्ञ आपके मशरूम की जाँच करते हैं।

यह ब्रोशर, पॉइज़न इन्फॉर्मेशन सेंटर ने तैयार किया है। मशरूम और पॉइज़निंग के बारे में ज़्यादा जानकारी www.giftinfo.no पर उपलब्ध है।

फोटो: पेर मार्स्टेड

आखरी अपडेट: 2026