

## Ciuperci otrăvitoare din Norvegia

**Buretele muștelor/ buretele maro al muștelor/ buretele pantereii, *Amanita muscaria* var. *muscaria* / var. *regalis* / *pantherina***

**(Norvegiană: Rød / Brun / Panter fluesopp)**

Lamelele acestor ciuperci sunt albe, iar piciorul are inele. Baza piciorului este bulboasă. Pălăria este roșiatică sau maronie cu solzi albi, dar atenție, este posibil ca aceștia să fi căzut.



### Toxicitate

Aceste trei varietăți de ciuperci amanita conțin o toxină care afectează sistemul nervos. Simptomele apar de obicei într-un interval de la 30 de minute până la 3 ore după consumul ciupercilor. Chiar și o cantitate mică poate cauza simptome de confuzie, amețeală, tremur al mușchilor și disconfort al stomacului. Otrăvirea severă apare rareori, însă consumul unor cantități mari poate cauza simptome care necesită tratament în spital.

**Buretele portocaliu de mesteacăn,**

*Leccinum versipelle*

**(Norvegiană: Rødskrubb)**

Acest burete poros are pălăria maro-roșiatică și piciorul alb, acoperit cu coji negre. Pulpa se închide la culoare când este tăiată. Această ciupercă se găsește pretutindeni în Norvegia.



### Toxicitate

Buretele portocaliu de mesteacăn este comestibil, cu condiția să fie gătit timp de cel puțin 15 minute. Oricum, bureții care nu au fost încălziți suficient sunt probabil responsabili pentru mai multe cazuri de disconfort al stomacului întâlnite în Norvegia, în comparație cu orice alte ciuperci. Greața, vărsăturile, diareea și crampele la stomac apar în mod tipic după câteva ore de la ingestie. Simptomele trec de obicei în decurs de 1 până la 2 zile. Ingestia unor cantități mari poate cauza dureri gastrice și necesită spitalizarea.

**Buretele porcesc, *Paxillus involutus***

**(Norvegiană: Pluggsopp)**

Pălăria acestei ciuperci este maro, cu marginea răsucită, piciorul este maro, iar lamelele se închid la culoare când sunt strivite.

Buretele porcesc este foarte răspândit în Norvegia.



### Toxicitate

Buretele porcesc conține mai multe toxine care pot cauza simptome variabile. Vărsăturile, diareea și crampele stomacale pot apărea într-un interval de la 30 de minute până la 3 ore de la consumul ciupercii crude. Ingestia repetată de bureți porcești gătiți poate cauza otrăvirea severă, rezultând deteriorarea celulelor de sânge și a rinichilor.

Fotografii: Per Marstad



Zonele forestiere sau pădurile din Norvegia sunt locurile unde cresc ciupercile comestibile, ciupercile necomestibile și ciupercile otrăvitoare.

Unele dintre cele mai otrăvitoare ciuperci care cresc în Norvegia pot fi confundate cu ușurință cu ciupercile sălbatice comestibile care în general se găsesc în alte țări. În cazul unei suspiciuni de otrăvire, contactați Centrul norvegian de informare cu privire la otrăvuri

### Sfaturi utile privind culegerea ciupercilor sălbatice:

- Aveți întotdeauna certitudinea absolută că puteți să identificați ciupercile pe care le culegeți
- Nu gustați niciodată vreo parte a unei ciuperci pe care nu o puteți identifica – câteva dintre cele mai otrăvitoare ciuperci au gust plăcut
- Participați la un curs practic despre identificarea ciupercilor

**Centrul norvegian de informare  
cu privire la otrăvuri**

Tel.: 22 59 13 00 (serviciu de urgență de 24 ore)

[www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)

Această broșură a fost produsă de Centrul norvegian de informare cu privire la otrăvuri ([www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)).

O versiune nelimitată în limba norvegiană este disponibilă pentru comandare, sub forma unei broșuri tipărite, sau pentru descărcare de pe site-ul Web.

Norges sopp- og nyttevekstforbund, Asociația norvegiană de micologie și plante folositoare ([www.soppognyttevekster.no](http://www.soppognyttevekster.no)), organizează cursuri practice despre identificarea ciupercilor.



Buretele tomnatic

### Buretele tomnatic

*Amanita virosa*

(Norvegiană: Hvit fluesopp)

Întreaga ciupercă are culoarea albă (pălărie, picior, lamele și pulpă). Piciorul are un inel, dar trebuie reținut că acesta se poate să fi căzut. Capătul de jos al piciorului stă într-o volvă de forma unei pungii. Această ciupercă este răspândită în zonele forestiere și pădurile din Norvegia.



Buretele viperei

### Buretele viperei

*Amanita phalloides*

(Norvegiană: Grønn fluesopp)

Culoarea pălăriei variază de la verde, până la maro sau galben. Lamelele și piciorul sunt albe. Piciorul are un inel, dar trebuie reținut că acesta se poate să fi căzut. Capătul de jos al piciorului stă într-o volvă de forma unei pungii. Această ciupercă este rară în Norvegia.



Gheba de brad

### Gheba de brad

*Galerina marginata*

(Norvegiană: Flatklokkehatt)

Ciuperca are în întregime culoarea maro (lamele, picior și pulpă). Exemplele sunt de obicei mici. Această ciupercă se găsește în mod obișnuit în Norvegia. Crește de obicei în grupuri pe scoarța copacilor sau pe buturugi.



Pălăria ucigașă/buretele morții

### Pălăria ucigașă/buretele morții

*Cortinarius rubellus*

(Norvegiană: Spiss giftslørsopp)

Întreaga ciupercă are culoarea maro-roșcat (pălărie, picior, lamele și pulpă). Această ciupercă este răspândită în zonele forestiere și pădurile din Norvegia.



Pălăria nebunului/cortinara-de-munte

### Pălăria nebunului/ cortinara-de-munte

*Cortinarius orellanus*

(Norvegiană: Butt giftslørsopp)

Seamănă cu pălăria ucigașă, însă are pălăria mai bombată. Aceasta este o ciupercă rar întâlnită în Norvegia, dar poate apărea în pădurile de foioase.



Pălăria ucigașă și gălbiorii-pâlnie

### Risc de confuzie

Pălăriile ucigașe cresc în aceleași locuri cu gălbiorii-pâlnie/trâmbița-piticilor (*Craterellus tubaeformis*) și cele două specii au culori similare (vezi fotografia). Este important să verificați fiecare ciupercă pe care o culegeți, pentru a vă asigura că pălăria ucigașă nu se amestecă cu gălbiorii comestibili pe care îi găsiți.

### Toxicitate

Chiar și o cantitate foarte mică din aceste trei ciuperci poate cauza o otrăvire severă. După cel puțin 6 ore apar simptome precum diareea explozivă, apoasă, crampele stomacale și vărsăturile. Există un mare risc de vătămare a ficatului, care pune viața în pericol în decurs de 2-3 zile. În cazul unei suspiciuni de ingestie, contactați linia de urgență nonstop a Serviciului norvegian de informare cu privire la otrăvuri.

### Toxicitate

Chiar și o cantitate foarte mică din aceste două ciuperci otrăvitoare conține suficientă otrăvă pentru a cauza vătămarea gravă a rinichilor. Simptomele de otrăvire nu apar decât după cel puțin 2 zile de la consumarea acestora, cu vărsături, dureri de stomac, indispoziție generală, volum urinar crescut sau redus. Există un risc ridicat de insuficiență renală severă în decurs de 3-10 zile. În cazul unei suspiciuni de ingestie, contactați linia de urgență nonstop a Serviciului norvegian de informare cu privire la otrăvuri.