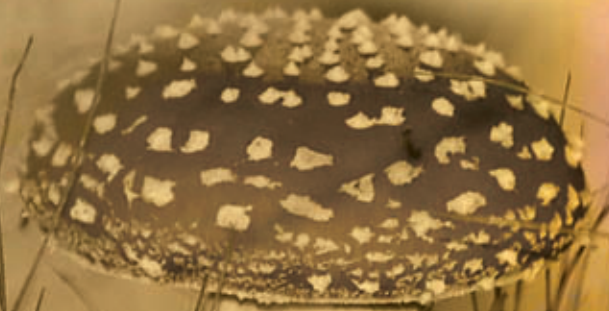


gligor hașa



*Ciupercile de la A la Z
și 90 de rețete culinare
cu ciuperci*

d i c ț i o n a r

CORECTBooks



GLIGOR HAȘA

**CIUPERCILE DE LA A
LA Z ȘI 90 DE REȚETE
CULINARE CU CIUPERCI**

Editura Virtual

2011

ISBN(e): 978-606-599-852-0

Avertisment

Acest volum digital este prevăzut cu sisteme de siguranță anti-piratare. Multiplicarea textului sub orice formă este sancționată conform legilor penale în vigoare.

Cuprins

DEMERSUL SPECIALISTULUI	1
PRIMĂVARA	5
1. HIRNEOLA AURICOLA-JUDAE (URECHEA IUDEI)	5
2. HYGROPHORUS MARZUOLUS.....	6
3. CIUPERCILE DE CÂMP (FAM. AGARICACEAE)	7
4. AGARICUS CAMPESTRIS (CIUPERCA DE CÂMP, CIUPERCA DE BĂLEGAR)	8
5. MELANOLEUCA COGNATA.....	9
SBÂRCIOGII SAU CIUCIULEȚII.....	10
6. VERPA BOHEMICA (CIUCIULETELE DE PLOP)	11
7. MORCHELLA HYBRIDA (CIUCIULETELE)	12
8. MORCHELLA ESCULENTA (SBÂRCIOG, CIUCIULETE DE MAI)	13
9. MORCHELLA CRASSIPES (CIUCIULETE GRAS)	14
10. CALOCYBE GAMBOSA (NICORETE, BURETE DE MAI)	15
11. PEZIZA VARIA (URECHIUȘA)	16
12. MARASIMIUS OREADES (CIOCÂRLĂ, BURETE DE ROUĂ)	17
13. POLYPORUS SQUAMOSUS (PĂSTRĂV DE NUC)	18
14. LAETIPOURS SULPHUREUS (IASCA GALBENĂ)	19
15. CLITOCYBE GIBBA	20
16. AGROCYBE PRAECOX.....	21
POPENCHII (CIUPERCILE COPRINUS)	22
17. COPRINUS COMATUS (BUREȚI POPENCHI)	23
18. COPRINUS MICACEUS (BURECIORUL DE ROUĂ)	24
19. COPRINUS ATRAMENTARIUS (POPENCHI)	25
20. ENTOLOMA CLYPEATUM	26
ÎNCEPUT DE VARĂ	27
21. PLUTEUS ATRICAPILLUS (POPINCI, BURETELE CERBILOR)	27
22. SUILLUS LUTEUS (TURTA VACII)	28
23. PSATHYRELLA HYDROPHILA.....	29
24. PEZIZA BADIA (URECHIUȘA)	30
25. AGROCYBE AGERITA	31
26. AGARICUS ARVENSIS (CIUPERCA DE CÂMP, CIUPERCĂ DE BRANIȘTE)	32
27. KUEHNEROMYCES MUTABILIS (POPINCA)	33

28. BOLETUS EDULIS (HRIB, MÂNĂTARCĂ, PITOANCĂ)	34
PRAHAGHIȚELE MICI (SPECIILE LYCOPERDON PERLATUM ȘI BOVISTA PLUMBEA)	36
29. LYCOPERDON PERLATUM (PRAHAGHIȚĂ)	37
30. BOVISTA PLUMBEA (PRAHAGHIȚA)	38
PÎINIȘOARELE TIMPURI (GENUL RUSSULA)	39
31. RUSSULA CYANOXANTHA (PÂINIȘOARĂ, BURETE VÂNĂT)	40
32. RUSSULA VESCA (VINEȚICA)	41
33. LACARIA LACCATA	42
34. COLLYBIA DRYOPHYLA	43
35. CANTHARELLUS CIBARIUS (GĂLBIORI, BURETE GALBEN)	44
36. OUDEMANSIELLA PLATYPHYLLA	45
37. LEUCOAGARICUS LEUCOTITES (CIUPERCA DE MIRIȘTE)	46
38. LEUCOPAXILLUS LEPISTOIDES	47
VARA	48
39. COLLYBIA FUSIPES	48
40. LECCINUM SCABRUM (PITARCĂ, BURETE DE MESTEACĂN, BURETE CĂLUGĂRESC)	49
41. ACARICUS SILVATICUS (CIUPERCA DE PĂDURE)	50
42. RUSSULA ALUTACEA (PÂINIȘOARĂ)	51
43. CLITOPIRUS PRUNULUS (SĂLCIOARĂ, NICORETE)	52
44. LACTARIUS VOLEMUS (LĂPTUCĂ DULCE, BURETE DULCE)	53
45. LACTARIUS PIPERATUS (IUȚARI, BURETE PIPERAT)	54
MELOȘEII (GENUL RAMARIA)	55
46. RAMARIA BOTRYTIS (MELOȘEL, BURETE DE CONOPIDĂ)	56
47. RAMARIA FLAVA (MELOȘEL, CREASTA COCOȘULUI, LABA URSULUI)	57
48. XEROCOMUS SUBTOMENTOSUS (BUZA CAPREI)	58
49. LANGERMANNIA GIGANTEA (TRUFA ALBĂ)	59
50. AMANITA RUBESCENS	60
51. SUILLUS GREVILLEI	61
52. SUILLUS GRANULATUS (PITAȘCA)	62
53. RUSSULA NIGRICANS	63
54. PHALLUS IMPUDICUS (BOZUZ, BURETE PUTUROS)	64
55. RUSSULA VIRESCENS (HULUBIȚĂ PESTRIȚĂ, PÂINIȘOARĂ VERZUIE)	65
56. LECCINUM AURANTIACUM (MÂNĂTARCĂ ROȘIE)	66

SFÂRȘIT DE VARĂ.....	67
57. LENTINELLUS COCHLEATUS (NICOREAȚĂ)	67
58. RUSSULA XERAMPELINA	68
59. AMANITA CAESAREA (ROINIȚĂ, CRĂIȚĂ, BURETE DOMNESC)	69
60. ARMILLARIELLA TABESCENS (GHEBE)	70
61. SPARASSIS CRISPA (CREȚUȘCĂ, CREȚIȘOARE)	71
62. FISTULINA HEPATICA (LIMBA BOULUI)	72
63. MACROLEPIOTA PROCERA (BURETE ȘERPESC, PARASOL, CUCI)	73
64. ROZITES CAPERATA.....	74
65. LACTARIUS DETERRIMUS (RÂȘCOV)	75
66. HYDNUM REPANDUM (FLOCOȘEL, BURETE ȚEPOS)	76
67. RUSSULA MUSTELINA	77
TRUFELE	78
68. TUBER AESTIVUM (TRUFA DE VARĂ)	79
69. CHOIROMYCES VENOSUS (TRUFA ALBĂ)	80
70. CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES (TRÂMBIȚA PITICILOR)	81
71. CHROOGOMPHUS RUTILUS	82
ÎNCEPUT DE TOAMNĂ	83
72. HYGROPHORUS RUSSULA.....	83
73. TRICHOLOMA TERREUM.....	84
74. LYOPHYLLUM FUMOSUM.....	85
75. ARMILLARIELLA MELLEA (GHEBE, GHEBE DE RĂDĂCINĂ)	86
76. LYCOPERDON PYRIFORME (PRAHAGHIȚA)	88
77. HYGROPHORUS PENARIUS	89
78. ALEURIA AURANTIA (URECHIUȘĂ, URECHEA BABEI)	90
PÎSLOȘEI	91
79. CORTINARIUS PRAESTANS	92
80. TRICHOLOMA ORIRUBENS.....	93
81. STROPHARIA AERUGINOSA	94
SFÂRȘIT DE TOAMNĂ	95
82. CMAROPHYLLUS PRATENSIS	95
83. PLEUROTUS OSTREATUS (PĂSTRĂV, PĂSTRĂVUL VÂNĂT, PĂSTRĂV DE FAG)	96
84. LEPISTA NUDA (NICORETE VÂNĂT)	97
85. LEPISTA PERSONATA (NICORETE)	98

86. LEPISTA NEBULARIS.....	99
87. FLAMMULINA VELUTIPES (GHEBE TOMNATICE)	100
88. HYGROCYBE PUNICEA.....	101
90 REȚETE CULINARE DIN CIUPERCI.....	102
1. OUĂ CU SOS TARTAR UMLUTE CU CIUPERCI	102
2. SALATĂ DE CARTOFI CU MAIONEZĂ ȘI CIUPERCI.....	102
3. CIUPERCI ÎNĂBUȘITE CU MAIONEZĂ.....	103
4. PATEU DE OUĂ CU CIUPERCI.....	103
5. BORȘ DE CIUPERCI ȘI ZARZAVAT	103
6. BORȘ MOLDOVENESC CU CIUPERCI USCATE.....	103
7. GULAȘ CU CIUPERCI.....	104
8. SUPĂ DE CIUPERCI CU CARTOFI.....	104
9. SUPĂ DE CIUPERCI CU RÂNTAȘ	104
10. SUPĂ DE CIUPERCI CU ZARZAVATURI	105
11. ALTĂ SUPĂ DE CIUPERCI.....	105
12. SUPĂ DIN CIUPERCI USCATE.....	105
13. SUPA DE VARZĂ	105
14. SUPĂ DE IARNĂ CU PRAF DE CIUPERCI.....	105
15. SUPA DE CIUPERCI CU GĂLUȘTE	106
16. „CIORBĂ DE BURTĂ”... CU CIUPERCI	106
17. BORȘ DE CIUPERCI.....	106
MÂNCĂRURI SCĂZUTE DE CIUPERCI.....	107
18. TOCANĂ DE CIUPERCI CU PIPER.....	107
19. MÂNCARE DE CIUPERCI CU USTUROI.....	107
20. CIUPERCI CU FRECĂȚEI	107
21. ALUAT CU CIUPERCI	107
22. PĂSTRĂVI DE NUC, SALCIE, FAG CU SOS VÂNĂTORESC.....	107
23. GĂLUȘTE CU CIUPERCI	108
24. GĂLUȘTE DE CIUPERCI PRĂJITE SAU FIERTE	108
25. PAPRICAȘ DE CARTOFI CU CIUPERCI.....	108
26. TĂIȚEI CU CIUPERCI	108
ANTREURI.....	110
27. CIUPERCI CU SOS REMOULADE.....	110
28. CIUPERCI CU SOS TARTAR	110
29. FRIPTURA NATUR CU CIUPERCI.....	110

30. CLĂTITE CU CIUPERCI.....	110
31. MĂMĂLIGĂ CU CIUPERCI.....	111
32. PILAF CU CIUPERCI.....	111
33. MACAROANE CU CIUPERCI ȘI SMÂNTÂNĂ.....	111
34. SĂRMĂLUȚE CU CIUPERCI.....	111
35. MUSACA DE CARTOFI CU CIUPERCI.....	112
36. CIUPERCI CU CARTOFI.....	112
37. TOCĂNIȚĂ DE VITĂ CU CIUPERCI.....	112
38. CIUPERCI PRĂJITE (DIN PĂSTRĂVI DE NUC — POLYPORUS SQUAMOUSUS).....	112
39. MUSACA DE CIUPERCI (DIN CAMAROPYLLUS PRATENSIS).....	113
40. MUSACA DE CIUPERCI I.....	113
41. MUSACA DE CIUPERCI II.....	113
42. CIUPERCI PRĂJITE.....	113
43. MÂNCARE DE CIUPERCI DIN SBÂRCIOGI.....	114
44. CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ ȘI UNT.....	114
45. PAPRICAȘ DE CIUPERCI.....	114
46. PAPRICAȘ DE CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ (DIN CIUPERCI USCATE SAU SĂRATE).....	114
47. CIUPERCI SCĂZUTE.....	115
48. CIUPERCI FIERTE (ENTOLOMA CLYPEATUM).....	115
49. CIUPERCI PANE I.....	115
50. CIUPERCI PANE II (DIN HYGROPHOUS RUSSULA).....	115
51. CIUPERCI ÎN ALUAT DE CLĂTITE.....	115
52. CIUPERCI PANE IV.....	115
53. CIUPERCI PANE V.....	116
54. GARNITURI.....	116
55. PILAF DE OREZ ȘI CIUPERCI.....	116
56. GARNITURA DE CIUPERCI.....	116
SOSURI.....	117
57. SOS DE CIUPERCI I.....	117
58. SOS DE CIUPERCI II.....	117
59. SOS DE CIUPERCI III.....	117
60. CIULAMA DE GHEBE.....	117
61. SOS DE CIUPERCI CU USTUROI IV.....	118

SALATE	119
62. SALATĂ DE CIUPERCI I (DIN RÂȘCOVI — LACTARIUS DETERRIMUS)	119
63. SALATĂ DE CIUPERCI CU USTUROI II	119
64. SALATĂ DE GHEBE CU USTUROI III	119
65. SALATĂ DE GHEBE CU LEGUME IV	119
66. SALATĂ DE CIUPERCI V	119
67. SALATĂ DE CIUPERCI VI	120
68. SALATĂ DE CIUPERCI CU CARTOFI VII	120
69. CIUPERCI PRĂJITE	120
CIUPERCI CU OUĂ	121
70. SUFLEU DE CIUPERCI I	121
71. SUFLEU DE CIUPERCI II	121
72. OMLETĂ CU CIUPERCI III	121
73. OMLETĂ CU CIUPERCI IV	121
74. PAPAȘĂ CU PRAF DE CIUPERCI V	121
CIUPERCI CONSERVATE	122
75. FLOCOȘEI CU CEAPĂ	122
76. RÂȘCOVI ÎN SARE (LACTARIUS DETERRIMUS)	122
77. MURĂTURI DE PITAȘCA (SUILLUS GRANULATUS)	122
78. PREGĂTIREA CIUPERCILOR USCATE	122
79. CIUPERCI MURATE	123
80. ZACUSCĂ CU CIUPERCI	123
81. IUȚARI CU SARE (LACTARIUS PERGAMENUS)	123
82. GĂLBIORI CU SARE (CANTHARELLUS CIBARIUS)	123
83. MURĂTURI DE CIUPERCI I	123
84. MURĂTURI CU CIUPERCI II	124
85. MURĂTURI DE CIUPERCI III (DIN PSATHYRELLA HYDROPHILA)	124
PATEURI CALDE CU CIUPERCI	125
86. ȘTRUDEL CU CIUPERCI I	125
87. PATEU DE CIUPERCI II	125
88. ESCALOP DE VITĂ CU CIUPERCI	125
89. PAPERNAȘ DE PUI CU CIUPERCI	125
90. PĂSTRĂVI DE FAG, NUC, SALCIE, PLOP ETC. CU PEȘTE LA TAVĂ	126
POSTFAȚĂ	127
TERMENI MAI PUȚIN CUNOSCUȚI	128

DEMERSUL SPECIALISTULUI

Ciupercile sunt plante inferioare din încrengătura Fungi. Au atât caracteristici ale genului vegetal, cât și ale regnului animal. Ele se hrănesc, ca și animalele, cu substanțe organice, pe când plantele se hrănesc cu substanțe anorganice. Diferitele specii de ciuperci, cu ajutorul enzimelor, descompun substanțele organice vii în substanțe anorganice, redându-le circuitului biologic, deci sunt un laborator reducător de substanțe organice. Cu alte cuvinte ele formează o lume aparte. Pe pământ sunt răspândite peste o sută de mii specii de ciuperci, însă majoritatea sunt invizibile cu ochiul liber. Abia câteva mii ating dimensiuni mai mari, la care ne referim în acest îndreptar. Ele se împart în trei grupe: **a.** Ciupercile saprofite, care se hrănesc cu reziduri animale și vegetale, **b.** Ciupercile parazite, care trăiesc pe, ori, în țesuturile vii ale plantelor și animalelor, **c.** Ciupercile simbioante, care trăiesc în simbioză cu alte plante și animale.

Ciupercile se înmulțesc și se răspândesc prin spori. Ele joacă un imens rol în universul viu, iar știința contemporană e pe cale să le dea alte și alte întrebuințări (foloase).

În pădurile noastre cresc anual 70-80 kg. la hectar. Înmulțită la suprafața țării, cifra devine impresionantă. Recoltarea lor aduce numeroase beneficii. A fost o vreme, iar vremea aceea a durat un mileniu, când poporul român s-a retras din calea migratorilor sângeroși în munte și păduri, unde a supraviețuit prin practicarea păstoritului montan, vânatoare, pescuit, ciuperci și fructe de pădure. Ciupercile, ghinda și jirul erau ani de-a rândul „pâinea românului”. Din păcate, la noi, numărul speciilor cunoscute și valorificate este încă foarte mic. După anii 1990 se întrezărește o deschidere spre lume și în acest domeniu. Regimul culegătorilor individuali este reglementat prin lege, ca pretutindeni fiecare să poată culege ciuperci în cantități care nu depășesc nevoile individuale. Numai ciupercile strânse de o familie cu ocazia unei excursii economisesc 1-2 kg. de carne. Unde mai pui că ciupercile au în compoziție săruri minerale, grăsimi, vitamine, proteine complexe, că sunt picante și sățioase, că pot înlocui condimentele? Ele se pretează la toate felurile de mâncare. Acest manual-îndreptar al culegătorului și consumatorului cuprinde, în partea finală, și vreo 90 de rețete pentru gătit și conservare, dintre cele mai practice, cunoscute la noi și în alte țări de sute și sute de ani și chiar din antichitatea greco-romană.

Dar, ce bine ar fi dacă... nu ar fi și ciuperci periculoase, otrăvitoare! Mai ales în ultimii ani, când știrile despre otrăviri s-au răspândit lesnicios prin toate mijloacele mass-media, unii oameni se feresc de ciuperci ca de șerpii veninoși. De fapt de-a lungul istoriei ele și-au făcut mulți dușmani. De multe ori neinițiatii, neștiutorii, curajoșii au plătit cu viața. De la Euripide încoace (a cărui soție și cei trei copii au murit intoxicați cu ciuperci) la împăratul Cladius și papa Clement al VII-lea, otrăviți cu ciuperci, șirul victimelor este fără sfârșit. Însuși Clusius, întâiul care a scris o carte cu pretenții științifice despre ciuperci, mărturisește că nu a mâncat ciuperci niciodată, de teamă, ferindu-se de ele.

Drept e că multă lume nici astăzi nu are cunoștințe mai multe despre ciuperci față de Clusius și de cei de dinaintea sa. Dacă în zona Vatra Dornei, Munții Sebeșului și Munții Orăștiei întrebi locuitorii ce ciuperci cunosc și consumă, ei nu sunt în stare să numească decât vreo trei-patru, știute din moși — strămoși: gălbiorii, pitoancele, bureții de rouă și de prun, ciupercile de bălegar. De restul se feresc ca dracul de tămâie; singurii culegători, cu scop de comercializare, fiind țiganii, majoritatea analfabeți și neglijenți (tocmai așa explicându-se numărul mare de victime din rândul acestora). Spre finele acestei cărți noi vom anexa planșe color de ciuperci otrăvitoare, cu succinte caracteristici și periculoase asemănări cu cele comestibile. Necazurile vin de acolo că mulți culeg și consumă fără a cunoaște principiile de abză după care trebuie să se ghideze culegătorul. O caracteristică unică pe baza căreia să poți deosebi ciupercile otrăvitoare de cele comestibile nu există; indicii de identificare, însă, sunt. Mai sunt însă și destui preinși știutori care emit idei generalizatoare, dau sfaturi, așa cum sunt și destui creduli. Cu alte cuvinte culegătorul și consumatorul trebuie să renunțe la superstiții, întrucât nu e adevărat că: **1.** otrăvitoare este ciuperca aceea care atunci când e ruptă ori tăiată își schimbă culoarea. Iată că „*Amanita phalloides*”, mortală, rămâne albă și după secționare; **2.** orice ciupercă devine comestibilă prin fierbere; otrăvitoarele, de felul celei amintite, nu!; **3.** nici reacția animalelor, în speță a melcilor, la anumite ciuperci nu poate fi luată ca probă de credibilitate, fiindcă sunt melci și cobai, spre exemplu, care reacționează la toxine diferit decât omul, iar semnele otrăvirii cu unele ciuperci apar la și peste 24 de ore; **4.** că zeama în care au fiert ciupercile otrăvitoare înnegrește argintul sau pătrunjelul; ori reacția respectivă se arată numai când ciupercile sunt alterate ori pregătite cu smântână.

Renunțând apriori la aceste „credințe”, născute din căutarea unui panaceu miraculos, culegătorul trebuie să știe un principiu românesc devenit zicere: ”Orice ciupercă necunoscută este nebună”. Apoi, el trebuie să cunoască cele mai periculoase ciuperci otrăvitoare, începând cu *Amanita phalloides*. Ușor de confundat între ele sunt așa — zisele ciuperci pereche. Culegătorul trebuie să recunoască la ciuperca pe care crede că a identificat-o ca bună cel puțin trei caracteristici care exclud posibilitatea confuziei cu altă specie (caracteristici pe care noi le vom menționa în fiecare caz). A „șasea poruncă” spune că denumirile populare nu au valoare orientativă pentru identificarea ciupercilor bune și „nebune”. Iată, spre exemplu, o excelentă ciupercă comestibilă, este numită în popor „Burete șerpesc sau Pălăria șarpelui”.

Să nu uităm reguli elementare, nu numai pentru gătitul ciupercilor:

- a. Senzația de rău, greață, balonare după masă nu vine întotdeauna de la ciuperci;
- b. La preparare, ciupercile trebuie să fie proaspete; cele viermănoase, apoase, moi (fleşcăite), cu miros neplăcut, pot crea reacții neplăcute;
- c. Mâncărurile de ciuperci nu trebuie păstrate, chiar și în frigidere, mai mult de o zi, două (ele fermentează repede);

d. Bolnavilor de ficat, celor care țin regim, nu li se recomandă ciupercile.

Așadar ciupercile nu sunt pentru om nici dușmani neiertători, dar nici mană cerească. Ele sunt un dar al naturii la care nu e bine să ne lăcomim.

Câteva sfaturi practice de la sfătuitor (culegător de ciuperci din toate zonele țării, de peste 30 de ani, dar consumator de nu mai mult de 25 de specii) la culegător:

a. În general ciupercile sunt gingașe; ele se culeg cu răbdare și se curăță, în mare parte, pe loc;

b. Ilustrațiile cu care comparăm ciupercile nu sunt perfecte și ne pot deruta (se impune și studierea textului);

c. Un băț, pentru răscolirea frunzișului, și un cuțitaș sunt indispensabile;

d. Pentru cules sunt potrivite coșurile și plasele cu ochiuri mici; recomandabil este ca ciupercile să fie sortate pe soiuri;

e. Nu este recomandabil să fie ținute mai mult de 2 — 3 ore în pungi de plastic și la căldură.

Nota bene!

Cartea cuprinde detalii numai pentru cele mai reprezentative ciuperci comestibile (88 la număr), cu numele științific și denumirea populară, aspecte generale, corpul fructifer, carnea, locul unde cresc, cu ce alte ciuperci se poate confunda, trei semne distincte, cum se pot prepara.

Prezentarea soiurilor de ciuperci am preferat să o facem alfabetic, cu ilustrații la fiecare literă sau, când e cazul, la grupuri de litere.

Pentru a diferenția valoarea lor însoțim denumirea științifică de o steluță, două sau trei. În locul unei liste bibliografice preferăm să trecem numele autorilor cu lucrări în domeniu, din economie de spațiu.

Am considerat necesar să facem și o succintă prezentare a „familiilor de ciuperci”: Ciupercile de câmp, Sbârciogii sau ciuciuleții, Popenchii, Prahaghițele mici, Pânișoare timpurii, Meloșeii, Trufele, Păsloșeii.

Ciupercile de câmp. Acestea sunt cele mai cunoscute și mai îndrăgite ciuperci. La romani se bucurau de o mare prețuire și nu mai puțin în Evul mediu. În Franța ciuperca a fost și este „campionul” ciupercilor. Anual se produc în lume peste 200. 000 de tone. Are o deosebită forță de creștere în zonele cu bălegar. Soiuri îmbunătățite și performante au fost aduse de grofi pe domeniile lor din Transilvania.

Sbârciogii sau ciuciuleții. Sunt cele mai prețuite ciuperci din România. Apar repede, se recunosc ușor și au gust foarte plăcut. În plus, se usucă repede și își păstrează gustul după uscare. Niciuna din specii nu este otrăvitoare. Dintre ei, ciuciuletele gras este cel mai apreciat. Cultivată ar fi extrem de rentabilă. În cartea noastră vom descrie patru specii.

Popenchii. Ciuperci cu excelente calități culinare (bureți). Au consistență, nu sunt viermnoase, foarte gustoase, numai că trebuie gătite la câteva ore după recoltare.

Prahaghițele mici. Sunt ciupercuțe în genere disprețuite din pricina denumirii lor populare (bășina calului). Tinere, au carnea albă și un gust plăcut. Se pot usca bine. Cândva erau folosite în tratarea hemoragiilor și hemoroizilor.

Pânișoarele timpurii. Această familie cuprinde aproximativ 150 de specii cu pălării colorate variat, de la alb la negru, în toate nuanțele. Sunt cele mai obișnuite ciuperci din pădurile noastre, ușor de recunoscut după pălăria netedă și carnea albă. Adesea le găsim viermănoase.

Trufele. Sunt ciupercile care cresc sub pământ, ca niște tuberculi de cartofi. În Franța sunt cultivate, fiind considerate delicatose regești (un kg. de trufe costă mii de franci). Două specii sunt mai frecvente la noi: trufa de vară (*Tuber aestivum*) și trufa albă (*venosus*).

Pentru elaborarea acestei cărți am consultat: Gombascov-, „Carte despre ciuperci”; Z. Panța — „Plante cunoscute de poporul român”; Eugenia Eliade și Mihai M. Toma; Al. Borza și I. Grintescu; „Supliment estival Tribuna 1983”; Cărți de bucate românești, franțuzești și italiene. Prin urmare nu pretindem că ar fi o carte originală, însă afirmăm că a fost scrisă de un culegător.

Ion Crișan

PRIMĂVARA

1. HIRNEOLA AURICOLA-JUDAE (URECHEA IUDEI)

Această ciupercă care nu are pălărie propriu-zisă, se găsește cel mai adesea în timpul plimbărilor de primăvară. Are o formă ciudată de ureche, crește pe arbori, cel mai adesea se găsește pe trunchiurile bătrâne de soc.

Aspect general: are o formă de scoică, apare de obicei pe trunchiuri ori ramuri de copac.

Corpul fructifer seamănă cu o ureche, dar poate fi și cupuliform, ori asemănător unei petale. Crește în „buchete”, haotic. Are culoare maro-castaniu, maro — roșcat; fața internă, cutată este mai închisă, fața externă mai deschisă la culoare și catifelată. Diametrul caracteristic e de 2-10 cm, carnea având grosime de 0,1 — 0,3 cm.

Carnea: maro, elastică, fără miros sau gust caracteristic.

Crește pe trunchiurile copacilor bătrâni (stejar, nuc, dud, salcâm, ș. a.), pe ramurile aproape uscate, dar cel mai adesea pe ramurile groase ale arborilor de soc bătrân — indiferent de vreme, începând din primăvara timpurie, tot timpul anului.

NU SE POATE CONFUNDA cu nici o altă ciupercă; seamănă cu unele specii de urechiușe, care trăiesc însă pe sol și nu pe trunchiuri.

2. HYGROPHORUS MARZUOLUS

Este o ciupercă cunoscută și greu de observat. La noi în țară n-a fost semnalată decât în împrejurimile Brașovului și ale Clujului. Considerăm necesară descrierea ei fiindcă excursiile organizate pentru a o descoperi (apare printre primele ciuperci, pe la începutul primăverii) ar putea deveni o pasiune și un prilej de satisfacție, pe de altă parte pentru că, deși ciuperca în sine nu are carne deosebit de aromată, se pot găti din ea mâncăruri foarte gustoase.

Aspect general: este o ciupercă mijlocie sau mai degrabă mică, apare în grupuri și numai arareori izolată.

Pălăria: la început albă, alb-cenușie, cu pete cenușii, dar mai târziu, când iese de sub zăpadă, mușchi ori frunze uscate se întunecă la culoare și prinde nuanțe negricioase. Ciuperca tânără are pălăria convexă, care apoi se întinde și ia o formă neregulată, ondulată. Are suprafața mată și cuticula se poate desprinde parțial. Diametrul caracteristic 4-10 cm.

Lamelele: groase, asemănătoare cu ceara, spațiate, cu nuanțe albe, cenușii (uneori albastru-verzui), puțin decurente.

Piciorul: relativ scurt, dar gros și cărnos. La început este alb, apoi cenușiu. Poate fi striat, cutat și uneori curbat. Înălțimea caracteristică 3-6 cm, grosimea 1, 5-3 cm.

Crește: imediat după topirea zăpezii de primăvară (uneori chiar începând din ianuarie), în apropierea molizilor, brazilor ori a plopilor; uneori se întâlnește și în pădurile de foioase.

NU SE POATE CONFUNDA cu nici un alt soi de ciupercă.

Trei semne caracteristice:

- apare foarte devreme;
- are lamele groase spațiate, cu aspect de ceară;
- are carne groasă.

Mod de preparare: place datorită faptului că este cărnoasă; poate fi pregătită oricum, dar pentru că nu prea e aromată o recomandăm pentru feluri de mâncare mai piperate. Este bună pentru tocăniță, pentru antreuri, cu sos remoulade și cu sos tartar, cu ouă.

3. CIUPERCILE DE CÂMP (FAM. AGARICACEAE)

Sunt cele mai îndrăgite și mai cunoscute ciuperci. Încă la romani (care au fost mari consumatori de ciuperci și în ale căror bucătării există o veselă specială pentru pregătirea ciupercilor), ciupercile din specia *Agaricus* se bucurau de o prețuire aparte. Horațiu le considera ca fiind cele mai gustoase dintre toate și trebuie să recunoaștem că nu fără motiv. Presupunem că și în Evul Mediu erau apreciate, deoarece numele lor este prezent în marea carte de botanică apărută în 1646 la Strassbourg: *Krutterbuch de Tragus* — Bock, ficurând printre ciupercile comestibile. În Franța secolului al XVII-lea existau și indicații cu privire la cultivarea acestor ciuperci: la început, miceliul „sălbatic” a fost transplatat pe suprafețe fertile, iar în 1894, la Institutul Pasteur din Paris, s-a reușit obținerea promiceliului steril. Francezii au păstrat cu grijă secretul procedurii, așa încât de-a lungul mai multor decenii Franța a aprovizionat producătorii europeni cu material reproductiv.

Pe drept cuvânt socotesc francezii ciuperca de câmp *Agaricus compestris* (al cărei nume francez, *champignon*, însemnând pur și simplu ciupercă, a fost acceptat internațional), ciuperca lor „națională”. O vreme îndelungată s-a considerat că *champinioanele* sunt același soi cu *Agaricus compestris*, dar apoi s-a descoperit că, de fapt, este o specie aparte, așa numita *Agaricus bisporus*. Faptul că în lume se produc anual 200.000 de tone de *champinioane* poate dovedi importanța acestui soi. *Champinioanele* mai au o „rudă” care merită să fie menționată: *Agaricus bitorquis*. Această ciupercă este considerată „Hercule” al lumii ciupercilor, prin faptul că în timpul creșterii dezvoltă o forță surprinzătoare. Referitor la acest fenomen, istoria ciupercilor deține informații interesante dintre care noi vom relata doar pe una singură: în secolul trecut, în orașul englez Basingstoke, pe stradă principală, pe un anumit interval de mai multe ori a trebuit să se refacă pavajul pe care-l mișcau din loc ciupercile.

Nici la noi în țară nu sunt chiar necunoscute asemenea cazuri: acum două-trei decenii, și în orașele noastre se puteau zări ciuperci care ieșeau printre pietrele de pavaj, care distrugeau asfaltul ori mișcau din loc grătarele din fier din jurul copacilor de pe trotuare; dispariția acestui fenomen în zilele noastre nu poate fi explicată decât prin faptul că accesul vehiculelor cu tracțiune animală fiind interzis în orașe, pe stăzi nu se mai împrăștie îngrășămintele necesare pentru dezvoltarea ciupercilor.

4. AGARICUS CAMPESTRIS (CIUPERCA DE CÂMP, CIUPERCA DE BĂLEGAR)

Această ciupercă este, de bună seamă, una dintre cele mai cunoscute de popor.

Aspect general: are dimensiuni mari sau mijlocii, apare izolat sau în grupuri mici, nu are areori în grupuri numeroase.

Pălăria: la început închisă, globuloasă, mai târziu are o formă de semicerc și, în final, devine întinsă. Are o cuticulă groasă, mătăsoasă, albă, alb-gălbuie sau alb — murdar; se înlătură ușor, de obicei este netedă, dar uneori are solzi, ori scame, ori crăpături. La apăsare locul se îngălbenește puțin, iar spre margini devine roșiatic, ori maroniu. Diametrul specific 5-10 cm.

Lamelele: la început sunt acoperite cu gulerăș, sunt rozalii, iar mai apoi roz-închis, maro-roșcat, în cele din urmă maro-închis sau negre. Sunt stâns apropiate și urcătoare.

Piciorul: relativ scurt, plin, în general mai scurt decât lungimea pălăriei și, adesea, se subțiază în partea inferioară. Este de culoare albă, ori de aceeași culoare cu pălăria. Are gulerășul moale, răsfrânt în jos, membranos, mic, alb și fragil. Înălțimea caracteristică 3-7 cm, grosimea 1-3 cm.

Carnea: groasă, țeapănă, abundentă, de culoare albă, se colorează în roșietic, iar la căpătul piciorului poate primi o culoare ruginie. Are un miros caracteristic — aromat, după care se poate recunoaște imediat.

Crește: în primul rând pe pășuni, în locuri însorite, cu iarbă, în grădini, pe marginea drumurilor, uneori din martie până în decembrie.

SE POATE CONFUNDA foarte ușor cu ciuperca înrudită *Agaricus bitorquis*, ambele comestibile, dar și cu unele ciuperci otrăvitoare: **ATENȚIE!** — cu buretele viperei (*Amanita phalloides*) care, în schimb, apare numai în păduri, are volvă și lamele albe; cu *Inocybe patouillardii*, care însă are o formă caracteristică, lamelele gălbui și la presare se înroșesc, precum ciuperca *Agaricus xanthodermus*, care la presare se îngălbenește și are un miros neplăcut de chimicale.

Trei semne caracteristici:

- lamelele de un roz plăcut, ori maro;
- nu are volvă și are picior relativ scurt;
- miros caracteristic foarte plăcut.

Mod de preparare: este potrivită pentru orice fel de mâncare cu ciuperci, totuși parcă mai gustoasă este friptă pur și simplu. Are dezavantajul că nu se conservă bine, și chiar dacă sunt unele modalități de conservare, își pierde mult din calitățile de gust și miros. Se pot conserva prin uscare, dar se usucă destul de greu și trebuie să se depoziteze cu mare băgare de seamă pentru a absorbi ușor umezeala din atmosferă.

5. MELANOLEUCA COGNATA

În general, cărțile despre ciuperci nu se ocupă de acest soi, fiindcă se întâlnește mai rar. Considerăm că merită, totuși, să o tratăm în rândurile acestora pentru că „poate umple golul” în acele perioade ale primăverii când alte specii încă nu au apărut și astfel, ne bucurăm și în cazul că dăm arareori de ea. Dar, când apare, apare în grupuri mari, răspândite pe suprafață întinsă.

Aspect general: ciupercă de dimensiune mijlocie.

Pălăria: are culoarea cafelei cu lapte, gălbuie, uneori gri-bej. Ciuperca tânără are pălăria închisă, mai târziu este întinsă, dar mijlocul pălăriei poate fi convex sau concav. Diametrul caracteristic 5-10 cm.

Lamelele: de obicei au aceeași culoare cu pălăria, eventual cu o nuanță mai deschisă, sunt destul de înalte, arcuite, aderă la picior.

Piciorul: are aproximativ culoarea pălăriei sau puțin mai închis. Este rezistent, suplu, fibros, striat: la bază este puțin bulbos și păslos; de multe ori este răsucit. Înălțimea caracteristică 7-12 cm, grosimea 1-1, 2 cm.

Carnea: moale, uneori apoasă, în pălărie poate avea culoarea roșie, în picior — cenușie. Are miros de făină mucețită, gust plăcut, adeseori este viemoasă.

Crește: din aprilie până în iunie, în păduri de conifere ori de foioase, dar aproape exclusiv la liziera lor, pe pajiștile dimprejurul pădurilor, foarte rar izolat, de cele mai multe ori în grupuri, formând și „hore de vrăjitoare”.

NU SE POATE CONFUNDA cu ciuperci otrăvitoare, cel mai bine seamănă cu *Clitocybe geotropa*, care sete de asemenea comestibilă și cu care apare cam în aceleași locuri; aceasta din urmă are lamele decurente și apare mai ales toamna.

Trei semne caracteristice:

— culoarea cafelei cu lapte;

— piciorul suplu cu striuri longitudinale, fibroase, uneori răsucite;

— carne moale, apoasă.

Mod de preparare: din cauza cărnii moi, trebuie preparată imediat. Se poate folosi imediat, se poate folosi separat sau în amestec cu alte ciuperci cu ou; nu se poate usca.

SBÂRCIOGII SAU CIUCIULEȚII

Sbârciogii fac parte din cele mai prețuite ciuperci de la noi prin multiplele calități pe care le prezintă; apar repede, se recunosc ușor și au gust foarte plăcut, se uscă excelent, își păstrează gustul și după uscare și, desigur, nici una din specii nu este otrăvitoare. Documente care datează din 1820 dovedesc că aceste ciuperci au fost demult cunoscute și apreciate prin părțile noastre. Dar dintre sbârciogi, *Morchella crassipes* (ciuciuletele gras) prezintă o importanță aparte. Această specie se pare că se răspândește din Europa de vest spre Europa de est pentru că, în cărțile de bucate nemțești este prezentă de mai multe decenii, pe când la noi în țară prima oară a fost semnalat în 1959 de Gheorghe Silaghi și Onoriu Rațiu în munții Bihariei. De atunci a mai apărut și în alte locuri, de exemplu în împrejurimile Clujului. S-au făcut experiențe pe cultivarea acestor ciuperci încă de la sfârșitul secolului trecut. După părerea unor autori, s-ar putea cultiva și în grădină. Când identificăm ciuciuleții, este recomandabil să-i secționăm spre a-i deosebi de *Gyromitra esculenta* — sbârciogul gras — interiorul căruia este împărțit în mai multe cavități inegale. Toate aceste ciuperci sunt comestibile și gustoase. În cele ce urmează vom descrie 4 specii aparținând la trei tipuri de bază.

6. VERPA BOHEMICA (CIUCIULETELE DE PLOP)

Este o ciupercă mică, apare pe sol, de obicei câte una, uneori în cantități foarte mari.

Pălăria: verde-bălbui, verde-cenușiu, maro-gălbui, galbenă. Centrul pălăriei se unește cu vârful piciorului în așa fel încât pălăria cade peste piciorul liber, în formă de clopot. În raport cu celelalte ciuperci înrudite cu ea, această ciupercă este mică, pălăria prezintă pliuri și șanțuri longitudinale. Înălțimea caracteristică 2-4 cm, lățime 2-3 cm.

Piciorul: alb-gălbui, uneori prea lung în comparație cu pălăria, suplu, cu suprafața aspră, relativ moale la atingere; fragil. La început este căptușit cu un țesut vătós, iar mai târziu este gol. Înălțimea caracteristică 5-12 cm, grosimea 1, 2-2 cm.

Carnea: moale, fragilă, zemoasă, cu miros de făină ori de aluat proaspăt.

Crește: mai ales lângă pâlcul de plopi, pe solul acoperit de frunze moarte, în lunile aprilie sau mai.

SE POATE CONFUNDA numai cu ciupercile cu care este înrudită și nu are gust neplăcut.

Trei semne caracteristice:

- pălăria verde-gălbui, cu șanțuri longitudinale;
- structura tubulară a piciorului, căptușit la început cu un țesut vătós;
- pălăria în formă de clopot, stă liberă deasupra piciorului.

Mod de preparare: Este foarte gustoasă pentru orice fel de mâncare. Exemplarele sortate cu atenție se pot usca foarte bine înșirate pe ață. Își păstrează calitățile și după uscare. Proaspătă — o recomandăm pentru tocăniță, dar este foarte bună și pane. Din ciupercile uscate se pot face, printre altele, musaca de ciuperci.