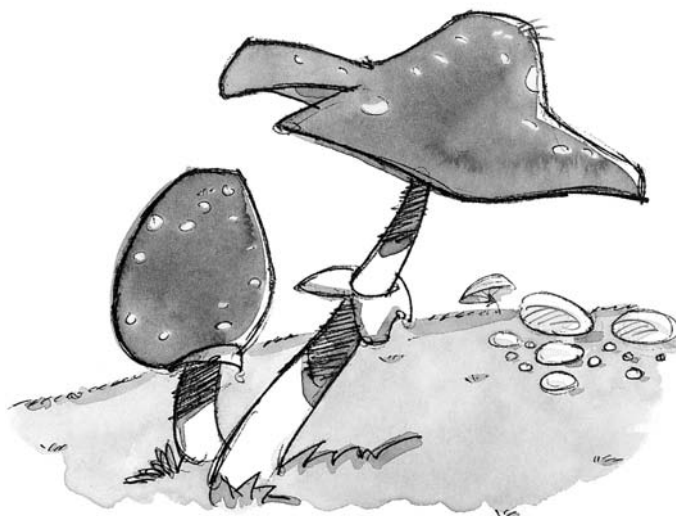


14. Los hongos: antibióticos y venenos

Texto 2

Muchos hongos, incluyendo el champiñón, el níscalo, etc., son comestibles, pero hay especies extremadamente venenosas. No hay un sistema concreto para distinguir las especies comestibles de las venenosas, a veces hasta los mayores expertos cometen errores fatales; pero, en general, deben evitarse las especies con esporas blancas y con una volva¹ en forma de cazoleta o con un anillo alrededor del pie. Los verdaderos champiñones tienen un anillo en el pie y esporas de color negro violáceo, pero deben evitarse aquellos que adquieren un color amarillo brillante al rascarlos. Otra norma de seguridad es rechazar creencias populares como que al hervir la seta, macerarla con vinagre o salmuera, esta pierde su toxicidad, o que si la ingiere un animal y este no se intoxica, significa que la seta no es venenosa, o que si la seta cambia de color al cortarla es tóxica, o que si al hervirla con objetos de plata, ajos o cebollas, estos no se ennegrecen. Todas estas afirmaciones y muchas más populares son falsas.



Flora y Fauna de España. Guía de campo básica
Editorial Blume

¹volva: envoltura del sombrero de las setas.

Actividades

1 ¿Cómo puede distinguirse una seta comestible de una venenosa?

2 ¿Se debe hacer caso a las creencias populares sobre las setas? ¿Por qué?

3 Tacha lo que no proceda si te encuentras una seta en el campo:

- Pisarla.
- Tocarla.
- Observarla.
- Tomar nota de sus características.
- Consultar una guía de setas de campo.
- Recogerla y consumirla.