



Manual e guía práctica
de **Micoloxía**
no VAL DE BARCALA

Amador Rodríguez Troncoso
Jesús Manuel Rodríguez Casabiell

XUNTA DE GALICIA

Edición: Xunta de Galicia
Consellería de Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible

Supervisión Lingüística: M.^ª Antonia Vega Prieto

Deseña e Imprime: La Ibérica. Santiago de Compostela

Dep. Legal: C 0055-2007

I.S.B.N.: 84-453-4355-6

Todos os dereitos reservados. Queda prohibida a reprodución, almacenaxe ou transmisión total ou parcial desta publicación, xa fose mediante o uso de sistemas electrónicos, mecánicos, ópticos, por fotocopia ou calquera outro, sen o consentimento explícito e por escrito dos titulares do Copyright.

Agradecementos

En primeiro lugar queremos agradecer o apoio prestado na publicación desta guía á Dirección Xeral de Calidade e Avaliación Ambiental da **Consellería de Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible**.

A **Santiago Rodríguez Casabiell** por facilitarnos as fotos do *Boletus satanas*, **Ainhoa Rodríguez Fernández** (redactora), **Carla Rodríguez Fernández e Borja Rodríguez Fernández** (recolletores), polo seu traballo durante os últimos cinco anos e pola axuda prestada todas as tardes que tivemos que saír a recolleitar os cogomelos que aquí vos amosamos.

Ao **Sr. Cancela**, veciño da Ponte Maceira (Ames), que nos facilitou o acceso a algunha das súas leiras para recoller algún cogomelo.

A **María Antigueira**, pola súa desinteresada colaboración. (Aparece nunha páxina a carón dun exemplar de *Lactarius vellereus*).

Presentación

Para esta consellería resulta satisfactorio presentar o *Manual e guía práctica de micoloxía no Val de Barcala*, froito da experiencia e traballo de campo de moitos anos dos autores, que amosaron que coa súa afección se mantén vivo e dinámico o medio e o interese polos seus variados recursos.

As características edafolóxicas, manto forestal, cultivos e clima de tipo atlántico dos concellos da Baña e Negreira, que forman a comarca da Barcala, permítenos pensar que esta publicación pode ser tamén de grande utilidade para as demais comarcas naturais da nosa Comunidade.

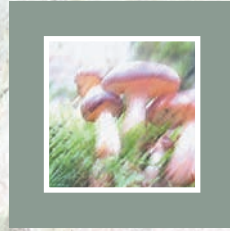
Galicia é unha das comunidades autónomas españolas máis idóneas para a produción espontánea de cogomelos, algúns deles de alta cotización nos mercados europeos. Convén, polo tanto, apoiar todas as iniciativas que nos leven tanto á identificación e aproveitamento destes recursos coma os que teñan o seu incremento mediante a micorrización de bosques, ou incluso a produción por cultivos no medio rural de determinadas especies como o champiñón e o *Pleorotus ostreatus*.

A publicación describe, de maneira práctica, 72 especies de cogomelos; das que 34 son comestibles, 14 sen interese culinario, 13 velenosas, 9 non comestibles e 2 mortais. O apoio fotográfico de cada unha destas especies e dos seus respectivos hábitats pon ao alcance dos afeccionados unha doada identificación.

O libro, polo seu contido e en especial polo seu formato, resulta idóneo como guía de campo para buscadores de cogomelos, e tamén pode ser un bo apoio instrumental para impartir cursos de iniciación e perfeccionamento da micoloxía.

Manuel Vázquez Fernández

Conselleiro de Medio Ambiente e Desenvolvemento Sostible



Índice

Agradecementos.....	5
Presentación	7
A micoloxía en Galicia.....	13
A comarca de BARCALA	17
Os fungos	31
Clasificación dos fungos	33
Formas dos cogomelos	34
Reprodución dos fungos	36
Hábitat dos fungos	36
Época	37
Recolleita e consumo	38
A toxicidade dos fungos	40
Síndromes de aparición tardía	40
Síndromes de aparición rápida	41
Outras ALTERACIÓNS por cogomelos	43
Teléfonos de interese	44
Tipos de cogomelos e características	45
<i>Agaricus campestris</i>	46
<i>Agaricus xanthoderma</i>	48
<i>Amanita citrina</i>	50
<i>Amanita folva</i>	52
<i>Amanita gemmata</i>	54
<i>Amanita muscaria</i>	56
<i>Amanita pantherina</i>	58

Amanita phalloides	60
Amanita rubescens	62
Armillaria mellea	64
Boletus bovinus	66
Boletus edulis	68
Boletus erythropus	70
Boletus regius	72
Boletus satanas	74
Calocera viscosa	76
Cantharellus cibarius	78
Cantharellus melanoxeros	80
Cantharellus tubaeformis	82
Clitocybe nebularis	84
Clitopilus prunatus	86
Coltricia perennis	88
Collybia fusipes	90
Coprinus atramentarius	92
Coprinus comatus	94
Coprinus micaceus	96
Cyathus striatus	98
Estrophia verde	100
Fistulina hepatica	102
Flammulina velutipes	104
Gymnopilus spectabilis	106
Gyroporus cyanescens	108
Hebeloma sinapizans	110
Higrocybe miniata	112
Hydnellum spongiosipes	114
Hydnum repandum	116
Hygrophoropsis aurantiaca	118
Hypoholoma fasciculare	120
Inocybe calamistrata	122
Laccaria amethystina	124

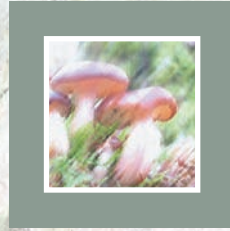
<i>Laccaria laccata</i>	126
<i>Lactarius deliciosus</i>	128
<i>Lactarius vellereus</i>	130
<i>Laetiporus sulphureus</i>	132
<i>Lepiota procera</i>	134
<i>Lepista nuda</i>	136
<i>Leucoagaricus bresadolae</i>	138
<i>Leucocoprinus brebissonii</i>	140
<i>Lycoperdon perlatum</i>	142
<i>Marasmius oreades</i>	144
<i>Myceena epipterygioides</i>	146
<i>Myceena haematopus</i>	148
<i>Myceena seynii</i>	150
<i>Paxillus involutus</i>	152
<i>Phaeolus schweinitzii</i>	154
<i>Phallus impudicus</i>	156
<i>Pisolithus arhizus</i>	158
<i>Pleurotus ostreatus</i>	160
<i>Russula atropurpurea</i>	162
<i>Russula cyanoxantha</i>	164
<i>Russula emetica</i>	166
<i>Russula nigricans</i>	168
<i>Russula pectinatoides</i>	170
<i>Schizophyllum commune</i>	172
<i>Scleroderma citrinum</i>	174
<i>Sparassis crispa</i>	176
<i>Tremella mesenterica</i>	178
<i>Tricholoma columbetta</i>	180
<i>Tricholoma rutilans</i>	182
<i>Xerocomus chysenteron</i>	184
<i>Xerocomus ferrugineus</i>	186
<i>Xylaria hypoxylon</i>	188
<i>Yesquero multicolor</i>	190

Receitas con cogomelos 193

1. Arroz con <i>Boletus edulis</i>	193
2. Ensalada de boletus	193
3. Boletus fritos	194
4. Sopa toscana	194
5. Boletus en cru	195
6. Volováns de champiñóns	195
7. Champiñóns salteados	195
8. Sopa de champiñóns	196
9. Chulas de champiñóns	196
10. Rúsulas con troita	196
11. Ensalada verde	197
12. Rúsulas gratinadas	197
13. Costrada de matacandís (<i>Coprinus comatus</i>)	197
14. Tortilla de matacandís (<i>Coprinus comatus</i>) e allos porros	198
15. Matacandís (<i>Coprinus comatus</i>) recheos	198
16. Revolto de cogomelos e lagostinos	199
17. Revolto de cogomelos e salmón	199
18. Macrolepiotas rebozadas	199
19. Macrolepiota “pizza”	200
20. Revolto con níscaros	200
21. Níscaros con xamón	200
22. Patacas con fideos e níscaros	201
23. Tortilla de cogomelos	201
24. Coello guisado con cogomelos	201
25. Cogomelos ao allio	202
26. Tallaríns con morchellas	202
27. Confeitura de <i>Laccaria</i> e <i>Clitocybe odora</i>	202
28. Tenreira Galega con cogomelos sobre crema de grelos e fabas de Lourenzá	203
29. Pementos do piquillo recheos de cogomelos, lagostinos en salsa de chipirón	203

Dicionario dos Cogomelos 205

Bibliografía 229



A micoloxía **en Galicia**

Agás a provincia de Ourense e as comarcas lindeiras de Quiroga e Terra de Lemos, na de Lugo, e A Paradanta e o Val do Ulla, na de Pontevedra, onde é tradicional o consumo da ***Macrolepiota procera***; Galicia amosa unha forte fobia cara ao consumo de cogomelos.

Hai quen opina que a micofobia galega se pode deber a unha reminiscencia da cultura celta. Os campesiños da Bretaña, onde tamén estiveron os celtas, cren que os cogomelos collen todo o veneno da terra porque aparecen por onde andan os sapos, para eles venenosos.

O mesmo cós galegos, tamén son micofóbicos os frisios, os saxóns, os xermanos e os gregos, entre outros.

Co establecemento do ferrocarril na segunda metade do século XIX, pola posible influencia de ferroviarios vascos e cataláns, comezouse a consumir tamén o ***Boletus edulis***, o que lle chaman “andoa” nas comarcas de Valdeorras e Quiroga, no val do Sil.

A partir de 1960, esta micofobia foise reducindo mediante cursiños de divulgación iniciados dende o Centro Forestal de Lourizán polo vasco Antonio Odriozola, bibliotecario da misión biolóxica de Galicia en Pontevedra, e impartidos tamén en diferentes localidades de Galicia en anos sucesivos coa participación do referido centro, o departamento de botánica da Facultade de Farmacia e o Servizo de Extensión Agraria baixo a dirección e co apoio persoal de Amador R. Troncoso.

Na década dos 70 interesáronse pola riqueza micolóxica de Galicia empresarios cataláns e establecéronse rutas de recolleita de cogomelos nas comarcas de Lugo, O Deza e Valdeorras, o que lles proporcionou importantes ingresos complementarios a moitas familias de agricultores sen necesidade de emigrar. Existen centros de recepción e elaboración en Ourense, Monterroso, Saavedra, Outeiro de Rei e Lalín, que exportan dende Galicia para Cataluña e Europa (Francia, Suíza, Alemaña e Italia) toneladas de cogomelos silvestres (*boletus*, *lactarius* e *cantharellus*). En anos favorables esta exportación pode acadar máis de mil toneladas.

No último terzo do século XX, a Xunta de Galicia subvencionou a unha empresa xaponesa o cultivo de ***Lentinus edodes*** en toros de frondosas (carballo, castiñeiro, ameneiro, bidueiro, salgueiro e chopo) nas instalacións establecidas polo Patrimonio Forestal do Estado no monte da Fraga Vella, do Concello de Abadín en Lugo. Estas experiencias perseguían a implantación da referida especie en Galicia, dada a súa climatoloxía.

Como consecuencia dos cursiños arriba mencionados foron xurdindo agrupacións micolóxicas en Ferrol (*Os Fungos*), Pontedeume (*Os Viriato*), A Coruña (no grupo da empresa *FENOSA*), Noia (*Pan de cobra*), A Pobra do Caramiñal (*Miserela*), Santiago de Compostela (na *Sociedade Galega de Historia Natural*), Foz (*Os Bolouros*), Lugo (*Andoa*), Monterroso (*Os Puchos de Sapo*), Monforte (*Os Latouros*), Quiroga (*Os Choupíns*), O Barco (nunha sociedade de Alpinismo), A Rúa (incluída en *Iberduero*), Verín, Ourense (*Os Cogordos*), O Carballiño, Mondariz-Balneario (*Os Choumelos*), O Porriño (no Círculo R. Cultural), Vigo (*A Zarrota*), Redondela (*Carlos Valencia*), Marín (*Os Pan de Lobo*), Lourizán (no Centro Forestal de Investigacións), Pontevedra, Vilagarcía (*A Cantarela*), A Estrada (*Cogoxa*), Silleda (*Río Toxa*) e Lalín. No ano 1980, por iniciativa de Antón Patiño, oriúndo de Monforte e residente en Vigo, constituíuse a Federación Galega de Micoloxía.

Na actualidade podemos diferenciar en Galicia tres áreas de actuación no mundo dos cogomelos:

- a) Recolletores de cogomelos para autoconsumo.
- b) Centros de recollida para industrializar.
- c) Cultivadores de champiñón e ***Pleurotus ostreatus*** para comercializar.

No Val de Barcala, de grande riqueza micolóxica, especialmente durante os longos outonos con clima atlántico húmido e suave (onde se impartiu algún cursiño), comézase a espertar o interese polos cogomelos para autoconsumo e créase o 3 de novembro de 2006 á Asociación Micolóxica **SENDEIRIÑA**, que leva o nome do coñecido cogomelo **Marasmius oreades**, moi abundante nos prados da comarca de Barcala, está promovida por D. José Vilariño López, funcionario da Oficina Agraria Comarcal de Negreira, antigamente denominada Axencia de Extensión Agraria.

Para elaborar esta guía de cogomelos fixéronse máis de tres mil fotografías *in situ* de moitas especies, co seu propio hábitat durante os cinco últimos anos e seleccionáronse **72** especies: **34** comestibles, **14** sen interese culinario, **13** venenosas, **9** non comestibles e **2** mortais (***Amanita phalloides*** e ***Paxillus involutus***), das máis abundantes na comarca; estas últimas, de extraordinario perigo para a vida do consumidor.

Con esta guía -que se fai por orde alfabética de importancia e que pode ser útil tamén para outras comarcas de Galicia- agardamos contribuír á promoción do aproveitamento dun recurso espontáneo tan interesante e de alto valor culinario, sen risco para os consumidores, ao mesmo tempo que se potencia o contacto co medio natural e o amor a el.

Os autores





A comarca de **BARCALA**

Está regada polo río do mesmo nome e os seus afluentes. Bordéana as comarcas de Santiago polo leste, Xallas polo norte e oeste e Noia polo sur. A Lei de Desenvolvemento Comarcal de 1996 da Xunta de Galicia tipifícaa como rural polo seu hábitat, maioritariamente rural, e polo peso que ten na súa economía as actividades agropecuarias.

Ocupa un espazo duns 213,11 Km² entre os 42° 45' e os 43°05' de latitude norte e de 8°50' aos 9°05' de lonxitude oeste. Abrangue os concellos da Baña e Negreira.

A súa capital é a vila de Negreira, un dos tradicionais centros de mercado que organiza o sistema rural de Galicia.

Pola súa configuración orográfica e hidrográfica, así como pola atracción sociolóxica da vila de Negreira, incluímos na comarca de Barcala as parroquias de Lens, Trasmonte e Agrón do concello de Ames e as de Ons, Viceso e A Luaña



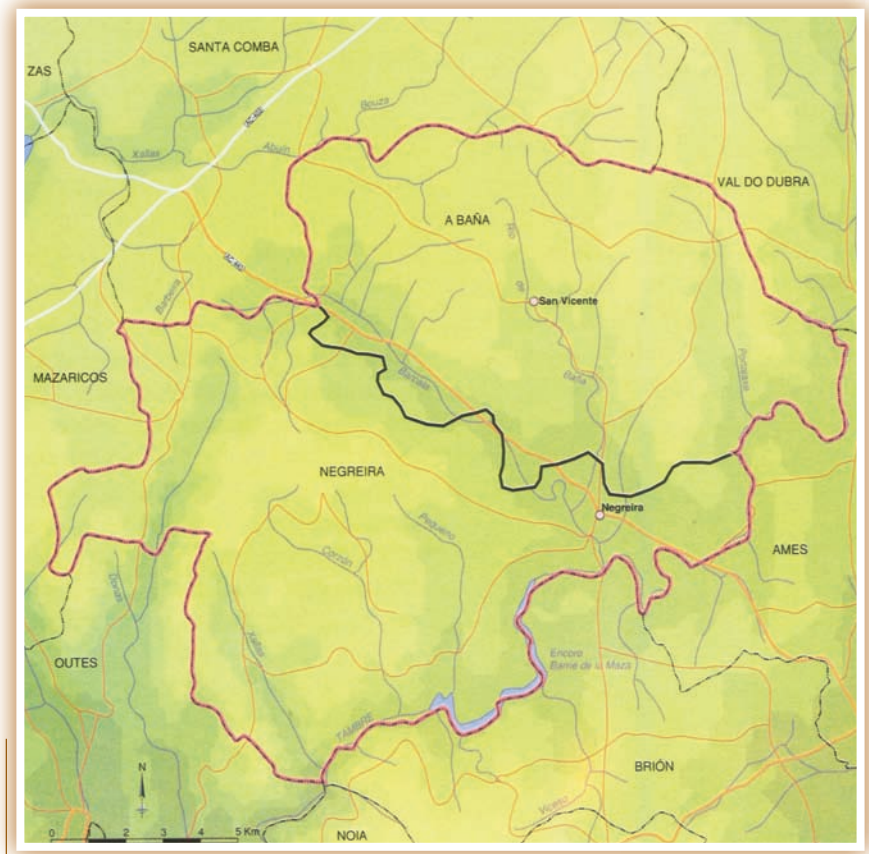
■ Feira na vila de Negreira.



do Concello de Brión. As augas vertentes destas seis parroquias conflúen no río Tambre pola súa marxe esquerda, mentres que as do val de Barcala fano pola marxe dereita, practicamente no mesmo tramo do referido río.

É unha das comarcas galegas de máis marcada personalidade debido á diversidade conxuntada das súas paisaxes.

Dentro da unidade do río Barcala -que a configura- pódense distinguir dúas zonas ou subcomarcas. Unha é o val propiamente dito, labrado sobre terreos de tipo granítico, e outra, a veiga do Cotón, formada por terreos de aluvión e sedimentación.



■ Mapa da comarca de Barcala

Esta dobre morfoloxía responde a unha tripla división xeolóxica. A cabeceira do val que se asenta sobre acumulacións de lousas de Santa Comba e Mazaricos en terra do Xallas, con lousas metamorfizadas por contacto coas formacións graníticas; o val medio que se asenta nos terreos de base granítico con grandes cristais de feldespato e potentes acumulacións dun granito máis homoxéneo, procedentes dos montes circundantes e con certas manchas de lousas á altura da parroquia da Pena; e, por último, a zona sedimentaria máis próxima á súa confluencia co río Tambre, composta de terras de arrastres seculares onde se asenta a vila de Negreira, que se converteu na capitalidade do val ao ser un foco de atracción humana, especialmente nestes últimos tempos.



■ *Río Barcala*

I Orografía e hidrografía

Os montes que configuran a comarca son de baixa altitude, moi erosionados con relevos moi irregulares, onde se suceden os vales, pendentes e montañas que forman unha paisaxe de variable aptitude agropecuaria. As súas pendentes oscilan entre o 3% e o 20 % e a altitude media sobre o nivel do mar é de 258, 44 metros.

Pechan o val polo sur as alturas do Cornado, que enlaza cos cumes do Arades (527 m vértice xeodésico) e os montes da Pena, de máis de 500 metros de altitude, e que se van deprimindo cara ao leste. Estes montes perden bruscamente altura sobre o río Tambre sostidos por grandes bloques graníticos.

O seu nivel medio está entre os 300-400 metros, e algunhas montañas illadas superan os 500 metros. A altitude tende a situarse entre os 150 e 200 metros segundo descende o curso do río Barcala.

As augas flúen ao río Tambre, límite meridional do val, mediante o río Corzán, o río Pequeno, o río Xallas, que baixa pola parroquia deste nome, e o río de Negreira, no que conflúen o Barcala (lindeiro entre Negreira e A Baña) e o Albariña, que se xuntan á altura de Covas na veiga do Cotón.

O río Donas conforma un pequeno val na parte occidental do concello de Negreira e atravesa o da Serra de Outes.



I Clima

No seu conxunto ten un clima temperado e húmido, con precipitacións que poden superar os 2000 mm anuais. Os meses de máis humidade son os de novembro, decembro e xaneiro, con máis de 300 mm de precipitacións cada un. As temperaturas son moderadas, oscilan entre os 7, 2º en xaneiro e 17, 9º no mes de xullo, a temperatura media anual é de 12, 1º C.

A integral térmica alcanza valores medios anuais entre os 150 e 275 días libres de xeadas ao ano. Neste punto, a nosa experiencia persoal mediante control diario dun observatorio meteorolóxico dende os anos 1957 a 1963, ambos os dous incluídos, demostrounos que a temperatura mínima acadou, durante un ou dous días, no mes máis frío, os 8 graos baixo cero en cada un dos sete anos indicados.



Esta circunstancia ocasionaba xeadas que secaban algúns cultivos, e especialmente as plantacións de eucaliptos, da noite para a mañá. A xente achacaba estas secas as “brétemas” ou a “unha peste”. Consultada a cátedra de Edafoloxía da Facultade de Farmacia, dirixida daquela polo Dr. Muñoz Taboada, este asegurounos que a comarca

de Barcala estaba atravesada por unha lixeira vagoada que presentaba o globo terráqueo dende o Polo Norte ao Polo Sur e que continuaba pola Maía, Caldas de Reis e Portugal; que os ventos fríos do norte daban lugar a tan baixas temperaturas e que a Maía non sufría este arrefriado porque os ventos eran desviados a maior altura polos montes de Altamira.

Tamén comprobamos durante máis de corenta anos en zonas da provincia de Pontevedra, lindeiras con Ourense, cunha altitude media de 500 metros e máis de 100 quilómetros de distancia do mar, que se adiantan os cultivos de froitas e horta máis de quince días en relación cos da comarca de Barcala en altitudes de 162 metros e distancias duns 15 quilómetros do mar.

É posible que teña unha moi lixeira influencia a latitude, pero o factor claramente determinante son os referidos fríos do norte e a influencia suavizadora dos ventos do mar, que en Negreira son detidos polo estreitamento entre os montes de Lueiro e Luanda no encoro do Tambre de Liñaio, mentres que nas referidas zonas da provincia de Pontevedra, os ventos do Atlántico son canalizados dende A Guarda polo leito do río Miño e o seu afluente o Ribadil sen interposición de ningunha montaña.

As brétemas na parte máis fonda do val, especialmente onde se une o río Barcala co encoro do Tambre, son habituais nas épocas invernais.

En xeral, o clima é de tipo atlántico ou oceánico, semellante a boa parte do oeste da Coruña, con invernos húmidos e suaves e con veráns pouco abafantes.



I Vexetación, cultivos e gandaría

A paisaxe vexetal é moi variada. Nas partes máis altas predominaban as toxeias, breixeiras e xesteiras que se foron reducindo dende os últimos tempos pola cavadura para a implantación de prados e pasteiros conforme se ía introducindo a gandaría intensiva de vacún para a produción de leite.

Nas ladeiras e partes máis baixas aínda aparecen restos de carballeiras asociadas a algúns piñeiros, en alternancia con plantacións regulares de eucaliptos .

Nas zonas de ribeiras e nas pequenas chairas destacan os cultivos e pradeiras artificiais.

A partir do ano 1956, ano no que comezou a súa actividade de promoción o Servizo de Extensión Agraria, a comarca experimentou un cambio radical en todos os aspectos, cun excepcional protagonismo de toda a poboación agraria.

Reestruturadas as explotacións agrarias mediante a concentración parcelaria, a construción de vías rurais de acceso ás leiras e a mecanización dos traballos agrícolas, xurdiu un movemento cooperativo a nivel



parroquial e con visión globalizadora comarcal, que situou a comarca no punto de referencia de toda Galicia no eido do desenvolvemento agrario.

Os concellos da Baña e Negreira, que estaban condenados por lei da administración central a servir de reserva gandeira para a vaca rubia galega, mediante a importación masiva de vacas frisonas, convertéronse en centros de produción e exportación de leite ao resto de España. A súa economía, cun pechado autoconsumo, abriu camiños no mercado e rompeu uns costumes ancestrais propio do antigo réxime.

A cavadura dos montes, cualificados de estériles polo Catastro de Arnela de 1753, para producir forraxes, a introdución de plantas de *Pinus pinaster*, eucalipto e castiñeiros resistentes á tinta, o cambio de sementes habituais por millo híbrido, pataca seleccionada e sementes de gramíneas e leguminosas para forraxes e pastos, o uso axeitado de fertilizantes e a aplicación correcta das tecnoloxías máis avanzadas cambiaron de maneira evolutiva (pero radical) o panorama agrícola, forestal e gandeiro de toda a comarca.



I Poboación

Dende 1857, que se comeza a publicar o Censo de Poboación Xeral de España, a comarca ten uns 45,6 habitantes por quilometro cadrado, con lixeiras alteracións, a poboación segue medrando ata 1970, que chega a unha poboación relativa de 78,2 h/k. Dende entón o descenso é bastante significativo xa que en 1996 baixa ata 58 h/k.



A comezos deste século, a poboación total alcanza os 12.543 habitantes, incluíndo os concellos de Negreira e A Baña (6.508 mulleres e 6.035 homes).

O descenso demográfico é similar ao do resto de Galicia, ao que contribúen o descenso da natalidade e o avellentamento da poboación. Este descenso resulta cada día máis acusado nos asentamentos parroquiais. Así, nos últimos dez anos da segunda metade do século pasado, todas as parroquias de Negreira perderon máis do 30% da súa poboación e algunha, como a de Liñaio, perdeu o 40%.

O único asentamento que gañou poboación foi o da vila de Negreira, capital da comarca na que a xente do medio rural se tende a concentrar despois da súa xubilación.



■ A Baña

Comunicacións

A vila de Negreira, centro radial da comarca de Barcala, comunícase pola estrada AC-450 por Bertamiráns con Santiago de Compostela, e por Brión con Padrón mediante unha bifurcación en Portanxil. Tamén se une por estrada con Santa Comba pola Baña e directamente con Muxía. Esta última, dende a Pereira, permite o acceso á vila de Muros pola estrada que parte para esta localidade dende Coristanco.

Hai estradas que unen a Negreira con Noia mediante enlace en Urdilde coa estrada xeral Santiago-Noia, coa Serra de Outes por Pesadoira e coa Ponte Nafonso por Gonte, Liñaio, Barbazán e Xallas.

A rede de camiños construídos polo Servizo de Concentración Parcelaria en toda a comarca permite o acceso por vías asfaltadas entre todos os asentamentos rurais, e incluso con Portomouro e o Val do Dubra polas parroquias de Portor, Fiopáns e Troitosende. Como dato anecdótico queremos resaltar, por vivencias propias, que antes da construción destes camiños o único acceso viable dende Negreira a Troitosende era a estrada de Lens a Tapia do concello de Ames e despois por un camiño peatonal ata unha barca de remos para atravesar o río Tambre.

No ano 1956 atopábanse moitas dificultades para enlazar a estrada ata Forniños coa de Ponte Nafonso e a de Pesadoira coa que vén da Serra de Outes pola oposición das autoridades que rexían o concello de Negreira ante o medo de que os agricultores fosen comprar as súas cousas ao mercado de Noia.

Hai servizo de autobús da empresa “Hermanos Ferrín” antes “Celta”, un servizo que cada hora enlaza a vila de Negreira con Santiago. Esta mesma empresa mantén tamén enlaces con Santa Comba, Ames, Bugallido, Brión, Outes e Muxía.

Conta ademais cun servizo de taxis.



■ Cooperativa
Forraxeira
de Negreira
FEIRACO

I Industria

As primeiras industrias da comarca eran os típicos serradoiros movidos pola forza motriz da auga dos ríos que foron desaparecendo de forma progresiva. Na actualidade existe un serradoiro na parroquia de Aro movido por forza eléctrica e de carácter familiar.

Tamén chegou a funcionar no lugar da Areeira, parroquia de Logrosa, unha pequena industria ILNE (Industrias Lácteas de Negreira) para a elaboración de queixos, que acabou por pechar porque, polos anos 1957, non lle era posible conseguir en toda a comarca, nin coa de Xallas, a cantidade de 500 litros diarios de leite, que era a cantidade mínima necesaria para poder subsistir daquela.

Despois dun concienciado, realista e global proceso de programación e planificación a medio prazo da Axencia Comarcal do Servizo de Extensión Agraria de Negreira -dende finais do ano 1956-, no ano 1968 comezou a funcionar a Cooperativa Forraxeira de Negreira FEIRACO, que representa quizais un dos esforzos económicos, a nivel dos labradoreiros, máis importantes de España. Na actualidade, este complexo industrial agro-alimentario ten

máis de 9.000 socios, uns 245 traballadores fixos e factura por riba dos 74 millóns de euros cada ano.



■ Encoro do río Tambre “Barrie de la Maza”

Outras actividades son o pequeno comercio, os talleres de automóviles e a construción, así como algunhas factorías do sector téxtil de carácter cooperativo postas en marcha por persoal feminino.



■ Aeroxeradores no Monte Corzán

En terras de Negreira e á altura da parroquia de Liñaio construíuse o encoro do río Tambre “Barrié de la Maza”, aínda en pleno funcionamento e que forneceu e fornece de enerxía eléctrica ao resto de Galicia.

Está prevista a instalación dun grupo de aeroxeradores no Monte Corzán para subministrar tamén enerxía eólica.

Parécenos oportuno neste momento resaltar que na comarca de

Barcala naceron Don Victoriano Reinoso, que foi presidente de Unión Fenosa, empresa de referencia en Galicia (falecido de maneira non esperada) e Don Manuel García Cambón, fundador de FINSA, unha das industrias forestais máis importantes de España e de dimensión plurinacional.



I Historia

No ano 1985 membros do departamento de Prehistoria da Universidade de Santiago catalogaron 49 túmulos megalíticos, todos eles localizados preto do Monte Corzán, o que vén demostrando a antigüidade dos poboamentos do val de Barcala.

Hai abundancia de castros, algúns deles ignorados polos historiadores pero recoñecidos de xeito indubitado polos que subscriben con motivo dos seus percorridos polos montes na procura e recollida de cogomelos.

Precisamente, o concello de Negreira, que inicialmente tivo a súa capitalidade en Aro, parécenos a nós, que se formou espontaneamente en función da vía romana que unía Padrón (*Iria Flavia*) con Brandomil (*Grandimirum*) onde había unhas minas de prata. O uso deste camiño foi creando a través dos tempos un sentido de integración e pertenza entre os habitantes máis próximos a el, ata integrarse no concello. Serviu de linde de separación o río Tambre polo sur e o río Barcala polo norte. Esta hipótese xustifica que o concello de Negreira, que empeza en Pontemaceira e remata en Campolongo, teña unha lonxitude de máis de 20 quilómetros nun dos sentidos, que é o do camiño referido.

Na idade Media o val de Barcala pertenceu ao señorío do conde de Altamira e algunhas parroquias como Logrosa, Negreira, Albite e Campolongo ao arcebispo de Santiago.

Na Guerra da Independencia de 1808 formouse un batallón de resistencia cos de Padrón, Santiago e Noia contra os mariscais Nei e Soult das forzas de Napoleón.

No antigo réxime, as parroquias dos concellos da Baña e Negreira distribuíanse nas tres xurisdicións de Barcala, Lañas e Muros e o Couto Redondo de Bugallido, encadradas na provincia de Santiago.



■ *Pazo do Cotón (Negreira)*

Na división de Galicia en catro provincias en 1822, tanto a Baña como Negreira pertencían ao concello de Barcala, que era o máis importante dos 14 que formaban o partido xudicial de Outes.

O Real decreto, do 21 de abril de 1834, dá lugar ao partido xudicial de Negreira e polo Real decreto, do 23 de xullo de 1835, os concellos de Aro e A Baña, da comarca de Barcala, son integrados neste partido xudicial con autorización da deputación da Coruña.

En 1853 a capital do municipio que estaba en Aro pasou a Negreira, onde estaba xa a capital do xulgado de 1ª instancia, cambiando tamén dende entón o nome do concello que se chamaba “de Aro”, e pasou a chamarse “de Negreira”.

Polo Real decreto, do 27 de xuño de 1867, disólvese o partido xudicial de Negreira e pasa a formar parte do de Padrón.

Polo Decreto 3888/1965, do 11 de novembro, o partido xudicial de Negreira foi agregado ao de Santiago ata que a Lei 38/1988, do 28 de decembro, establece de novo o partido xudicial de Negreira.

Mentres estivo en vigor a Orde, do 24 de marzo de 1945, pola que se crearon os xulgados comarcais, o xulgado de paz da Baña dependeu do comarcal de Negreira.



Os fungos

A micoloxía (do grego *Mykes* = cogomelo + *Logos* = discurso), etimoloxicamente, é o estudo dos cogomelos. Os biólogos usan o termo fungo (do latín *Fungus*=cogomelos e do grego *Sphongos*=esponxa) para definilos como:

“Eucariontes portadores de esporas, sen clorofila e polo tanto heterótrofos, uni ou multinucleados, de reprodución sexual ou asexual, de nutrición absorbtiva, cuxas estruturas somáticas, ramificadas e filamentosas están rodeadas con paredes celulares que conteñen quitina, xunto con outras moitas moléculas orgánicas complexas, con meiose dentro dun cigoto e con síntese de lisina pola vía do ácido amino adípico.”

Os fungos forman un grupo de seres vivos, en xeral, fugaces e moitos deles microscópicos. Aínda que nun principio poida parecer o contrario, un cogomelo non é unha planta xa que carece de clorofila e non pode sintetizar a materia orgánica asimilando o carbono como fan as plantas verdes por mediación da luz solar, porque as súas células carecen de cloroplastos. A maioría dos fungos viven na terra, algúns microscópicos en auga doce e moi raramente en augas salgadas.

A membrana das súas células non é de celulosa como a das plantas, senón de quitina como a de moitos animais.

Para desenvolverse necesitan sempre materia orgánica xa sintetizada, como lles sucede aos seres do reino animal. En realidade, os fungos cumpren na natureza unha función contraria a que realizan as plantas. Mentres estas son capaces de transformar os minerais en materia viva mediante a función clo-rofílica, os fungos encárganse de mineralizar a materia orgánica. Se non existisen os fungos a superficie da terra sería un almacén de cadáveres animais e vexetais.

Vense polo tanto os fungos obrigados a vivir da materia orgánica morta, saprófita, a base de seres vivos, parasitos, ou en sociedade con plantas superiores, simbiótico, como sucede cando forman micorrizas, uníndose o seu micelio ás raíces de moitas plantas das que amplía o seu sistema radicular mentres se aproveita das súas substancias orgánicas.

A asociación máis coñecida é a que forman coas algas para dar lugar aos liques. Coñécense unhas 80.000 especies de fungos. Os fungos necesitan humidade e temperatura para medrar. O micelio que está formado por fíos delgados de cor branca, semellantes a teas de araña, é o verdadeiro aparato vexetativo, e medra na terra a pouca profundidade ata alcanzar, nalgúns casos, varios quilómetros de lonxitude. Referímonos aos fungos superiores, non microscópicos.

Cando as condicións de humidade e temperatura son as axeitadas para cada especie, o micelio produce o carpóforo, do que se desprenden as esporas para a súa reprodución. Estes carpóforos teñen -con algunha variación- forma de parasol e pasarémolos a denominar cogomelos.

As esporas teñen formas moi diversas, apreciábeles unicamente coa axuda do microscopio. A súa cor é importante para poder identificar as especies. Hai especies brancas, pardas, negras, rosadas e doutros tons. Para ver a cor das esporas colócase o sombreiro do cogomelo, sen pé, enriba dun papel branco, coa cara inferior do sombreiro, himeneo, para baixo, e ás poucas horas aparece un círculo coa cor correspondente á especie recollida.

I Clasificación dos fungos

Reino, División, Clase, Orde, Familia, Xénero e Especie. Se observamos o nome científico dun fungo veremos que está composto por dúas palabras. A primeira designa o xénero (**Amanita**) e a segunda a especie (**phalloides**) **Amanita phalloides**. Se tomamos por exemplo unha clasificación completa do **Lactarius sanguifluus** esta sería:

Reino: Miceto
 División: Amastigomicotes
 Clase: Basidiomicetos
 Orde: Agaricales
 Familia: Russulaceas
 Xénero: **Lactarius**
 Especie: **sanguifluus**

Hai autores que clasifican os fungos en MIXOFITAS con micelios escasamente desenvolvidos e que se desprazan por pseudopodos (falsos pés) e son xeneticamente moi antigos e MICOFITAS que teñen o micelio moi desenvolvido.

Dentro destes últimos distínguense tres grupos:

Ficomicetos: son microscópicos e unicelulares.

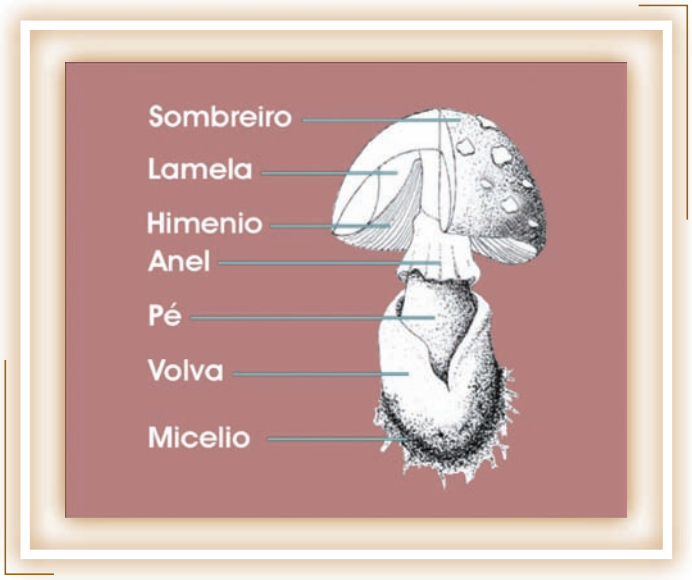
Ascomicetos: son a maioría terrestres e algúns teñen un gran valor industrial como os fermentos que interveñen na fabricación do pan e na elaboración do viño e da cervexa.

Basidiomicetos: existen 15.000 especies e son os que producen a maioría dos cogomelos.

Son ascomicetos, <as pezizas>, <as helvellas>, <as pantorras> e as <trufas>; e son basidiomicetos a maioría dos fungos superiores como os que medran na madeira, <as clavarias>, e as que teñen pé e sombreiro provisto de lamelas, tubos, agullas ou engurras no seu himeneo. Tamén son basidiomicetos o **Lycoperdon** e o **Phallus**.

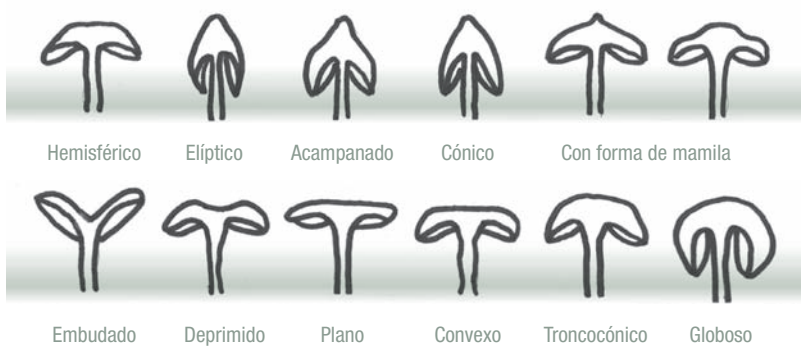
Normalmente os cogomelos da Orde Agaricales morfoloxicamente están formadas por:

O sombreiro, lamela, himenio, pé, anel ou veo, volva e micelio.



Formas dos cogomelos

TIPOS DE SOMBREIROS



TIPOS DE LAMELAS



Con Colar

Escotadas

Decorrentes

Distantes

Libres

Adnatas

TIPOS DE MARXES



Excedente

Convoluta

Decurvada

Encurvada

Plana

Recurvada

TIPOS DE ANEIS



Lobulado

Estriado

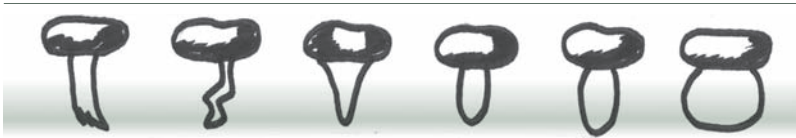
Móbil

Dobre

Ascendente

Descendente

TIPOS DE PÉS



Radicante

Sinuado

Atenuado

Cilíndrico

Fusiforme

Obeso

TIPOS DE VOLVAS



Sacciforme

Cincurcisa

Envaiñante

Constrita

Anelada

Napiforme

I Reprodución dos fungos

Os cogomelos son o aparato reprodutor dos fungos. No fungo hai dúas partes perfectamente diferenciadas; unha é o popular cogomelo que atopamos no monte, pradeiras ou sobre algún tronco dunha árbore; e a outra, á que chamaremos micelio, non o podemos ver porque é subterráneo ou atópase dentro das pólas ou troncos das árbores, é o aparato vexetativo do fungo do cal poden xurdir varios froitos que son os cogomelos. O micelio crea unha espora da que van saíndo uns longos e delgados fios brancos chamados hifas, que forman un conxunto de filamentos primarios. A unión de varios filamentos primarios forman os filamentos secundarios, moito máis grosos, e son os únicos que, cando as circunstancias de calor e humidade lles son propicias, abrochan os carpóforos ou cogomelos, que novamente producen esporas para outra vez comezar o seu ciclo vital.



■ *Diferentes clases de esporas.*

O micelio propágase de maneira radial, dende a espora que lle dá orixe, e vai medrando de forma circular. A parte central do círculo do micelio é a máis vella e esgotada e produce os cogomelos na súa periferia, que é a parte máis nova. Por iso se ven moitas veces os cogomelos en círculo formando os que se chama vulgarmente <<círculos de bruxas>>, aínda que non todas as especies se desenvollen deste xeito, algunhas fano de xeito lineal.

As hedras rastreiras que consomen a materia orgánica do solo compiten en vantaxe cos micelios, e normalmente naqueles lugares onde abundan as hedras non hai cogomelos.

I Hábitat dos fungos

O micelio medra espontaneamente onde hai materia orgánica, de xeito circular, e como os cogomelos abrochan nos seus extremos, vense moitas veces o que chamamos <<círculos de bruxas>>.

Hai cogomelos que medran en simbiose con outras plantas, así a **Amanita muscaria** abunda máis en bosques de bidueiros e o **Lactarius deliciosus** unicamente se atopa en terras con raíces de piñeiros. A **Armillaria mellea** desenvólvese sempre como parasito dalgunha planta á que acaba por secar.

En terras de labradío e nas súas beiras crecen a **Lepiota procera** e o **Agaricus campestre**, este último tamén se desenvolve en prados, compartindo espazos co **Marasmius oreades**. Nos piñeirais medra o **Tricholoma equestre**, e nestes bosques de resinosas, e tamén nos de caducifolios, aparecen os lactarius, as rúsulas, os boletus, os **Tricholomas (portentosum e columbeta)**, así como as temibles amanitas, especialmente a mortal, **Amanita phalloides**.

Nun mesmo hábitat poden entrecruzarse micelios de diferentes especies sen que haxa entre eles ningunha interferencia. É normal, polo tanto, atopar xuntos cogomelos de alta calidade a carón doutros sen ningún interese culinario ou de extremada perigosidade .

A nosa experiencia permítenos afirmar que se pode incrementar sensiblemente a capacidade dun hábitat determinado para a produción de cogomelos silvestres. Isto pode acadarse mediante a introdución de cabalos en terreos arborados, ben de xeito particular ou mediante accións comunitarias.

I Época

En Galicia e, polo tanto, no Val de Barcala pódense atopar cogomelos na primavera e no outono, sempre que haxa humidade e sexa suave a temperatura.

O período máis longo e cando aparecen máis cogomelos silvestres é o outono, debido á persistencia dos ventos húmidos e suaves do sudoeste procedentes do océano Atlántico.

A medida que seca o ambiente coa chegada do verán ou entran os fríos invernales van desaparecendo os cogomelos. A cero graos de temperatura desaparece practicamente a súa totalidade. Nos anos pouco chuviosos e de secas prolongadas hai poucos cogomelos porque os micelios non medran. A vida vexetativa do micelio está condicionada pola temperatura e a humidade, e a súa frutificación depende -como as plantas superiores- do ciclo solar. Producen carpóforos, que son os cogomelos, como máximo unha vez por ano.

No Val de Barcala os primeiros cogomelos que aparecen son os champiñóns silvestres en pradeiras e pasteiros, séguenlle os **Boletus edulis** nas carballeiras e piñeirais. A medida que avanza o outono van aparecendo as demais especies. O **Cantharellus cibarius** é un dos cogomelos que máis tempo aparece. Tamén é madrugador o **Lactarius deliciosus** en piñeirais de terras con certo grao de humidade. Os cogomelos comestibles máis abundantes, pola nosa experiencia, son o **Cantharellus cibarius**, o **Tricholoma columbetta** e o **Hydnum repandum**, os dous últimos son de aparición máis ben tardía.

I Recolleita e consumo

Se coñecemos as características de cada fungo axudaranos a recolleitar mellor os cogomelos, xa que nos evita buscalos en lugares pouco apropiados.

Quizais nunca se estea seguro o 100% de que un cogomelo sexa comestible, sobre todo ao principio, se isto é así, xamais fagas experimentos e comas un cogomelo se realmente non estás seguro de que é comestible. Se che falta experiencia, o ideal é que ao comezo vayas acompañado dalgún micólogo experimentado que te vaia introducindo nas especies máis coñecidas.

Dispoñer dalgunha guía pódete axudar, aínda que xamais te fíes moito dunhas fotografías xa que o mesmo cogomelo pode cambiar radicalmente, por exemplo, debido á acción da choiva sobre o seu sombreiro.

Outra maneira de estar seguro recolleitando cogomelos sería facéndose socio dalgunha asociación micolóxica das moitas que existen en Galicia, como algunhas das xa mencionadas anteriormente.



■ *Membros da Asociación Micolóxica SENDEIRIÑA de Nicraria Tamara (Negreira) co froito da súa colleita.*

Cando alguén che dá un consello sobre se este cogomelo é comestible ou non, asegúrate de que sabe do que está falando, de que ten experiencia e que non é un contista, xa que te xogas moito no envite.

Aínda que te atopes co cogomelo máis venenoso, non o destrúas, xa que este ten a súa función na natureza, estúdao e así aprenderás a recoñecelos mellor.

Recolle só os cogomelos que vaias consumir, non recollas exemplares moi novos nin excesivamente maduros. Algúns cogomelos maduros poden ser indixestos e incluso tóxicos.

Preferentemente, limpa os cogomelos que vaias consumir no propio campo co cepillo, e lembra que non é moi conveniente lavalos con auga.

Non os arrinques para romper a estrutura e o proceso vexetativo do micelio, comproba sempre se ten volva, xa que os cogomelos que a teñen son os máis perigosos.

Despois de comprobar se hai ou non hai volva, córtao a rentes da terra cun coitelo ou navalla para poder observar ben o pé, o sombreiro e as lamelas.

Deben rexeitarse os cogomelos que estean avermados porque son indixestos. Non xuntes na mesma cesta cogomelos tóxicos ou dubidosos cos comestibles xa que as esporas dos velenosos, ou algún anaco destes, poden dar lugar a unha intoxicación seria.

Todo cogomelo dubidoso debe rexeitarse. Hai que consumir unicamente os cogomelos dos que se teña a absoluta seguridade de que non son tóxicos e que teñen valor bromatolóxico.

Os cogomelos deben consumirse sempre ben cocidos, xa que algúns crus son tóxicos mentres que cocidos, non.

Todos os fungos son fugaces, e despois de recollidos non interrompen o seu proceso vexetativo de crecemento e avellentamento. Se non se cociñan no día en que se recollen débense gardar nun frigorífico de dous a tres días á temperatura duns 4 a 6 graos centígraos. Se se quixesen conservar por máis tempo é necesario escaldalos en auga a ferver uns tres minutos e metelos nun frigorífico.

ATENCIÓN:

O adxectivo “COMESTIBLE” aplícase sempre aos fungos cociñados, asados ou preparados de calquera xeito, a menos que se indique o contrario. Prevese, en xeral, o consumo de cogomelos vellos e tamén de exemplares crus. Quen recolla e consuma fungos actúa baixo a súa responsabilidade. As fotografías das especies aquí amosadas son un documento meramente orientativo e poden variar en función de distintos factores, como poden ser a luz, o tipo de solo ou a acción da choiva sobre os fungos. Os autores e a editorial non se fan responsables das posibles intolerancias individuais dos consumidores.

I A toxicidade dos fungos

Segundo a súa toxicidade, os fungos poden ser:

Mortais (Síndromes *faloídiana* e *orelaliana*)

Perigosos (Síndromes *panteriniana* e *sudoriana*)

Irritantes (Síndrome *lividiana*)

Hemolíticos (Síndrome *giromitriana*)

De acción vascular (Síndrome *copriniiana*)

Alucinóxicos (Modifican as funcións psíquicas)

Excitantes de fibra lisa (Producen *ergotismo*)

Pola evolución clínica das correspondentes síndromes, estas poden ser de aparición tardía e de aparición rápida.

I Síndromes de aparición tardía

I SÍNDROME FALOIDIANA

Producen esta síndrome algunhas variedades de **Amanitas** (***A. phalloides***, ***A. virosa***, ***A. verna***), de **Volvariellas** (***V. Especiosa***, ***V. notable***), de **Lepiotas** de pouco tamaño (***Lepiota brunneoincarnata***, ***Lepiota helveola***) e tamén a **Galerina marginata**. A primeira variedade é a máis perigosa.

Os tóxicos destes fungos teñen unha afinidade moi marcada polo fígado, fíxanse nas células hepáticas e atacan as súas mitocondrias e os microsomas ata destruílas. Tamén producen lesións renais, encefálicas e suprarrenais e iniben a síntese do ATP matando as células afectadas.

O cadro clínico aparece entre as 8 e 12 horas e, nalgúns casos, ás 24 horas, con vómitos, dores de ventre e cólicos, con diarreas, cefaleas, vertixes e cambras. Despois dunha aparente melloría o cadro clínico agrávase con convulsións, colapso circulatorio e síntomas coleriformes, chegando incluso a producir trastornos de conciencia e de comportamento. Segundo as estatísticas falecen entre o 50 e 75 %.

Para o seu tratamento hai un soro antitóxico específico de cabalo elaborado polo Instituto Pasteur de París que debe ser aplicado de xeito precoz de en-contralo a disposición .

A terapia hospitalaria debe impedir o colapso, combater a hipoglucemia, aplicar hepatoprotectores, manter o equilibrio hidroelectrolítico e coidar o tratamento sintomático, con respiración asistida se fose necesario.

I SÍNDROME ORELANIANA

Prodúcea o consumo do cogomelo **Cortinarius orellanus** pola orelanina que contén, que é termoestable, hidrosoluble e resistente á desecación, o mesmo que a amanitina da síndrome precedente.

A orelanina ataca fundamentalmente os tubos renais e tamén a mucosa dixestiva, o figado e o bazo. Ten un período de incubación de 2 a 17 días. Os primeiros síntomas aparecen con trastornos intestinais, secura da boca e moita sede. Nalgúns casos aparece unha anuria total por lesións renais moderadas, dexeneración hepática e hemorraxia da mucosa gastrointestinal.

A mortalidade estímase nun 15% e o seu tratamento é sintomático con especial atención á insuficiencia renal, equilibrio electrolítico, control da glucemia e da uremia.

I SÍNDROME XIROMITRIANA

É debida ao cogomelo **Gyromitra esculenta** e **Morchella esculenta**, que contén o ácido helvético de intensa capacidade hemolítica, pero que se destrúe coa calor ou a desecación. Estas intoxicacións unicamente se producen se se consomen cogomelos crus e os síntomas son serodios con ictericia, ansiedade, vómitos, diarreas sanguentas e vertixes. O seu tratamento é sintomático.

I Síndromes de aparición rápida

I SÍNDROMES MUSCARIANAS

Son producidas por fungos perigosos. Dan lugar a cadros graves, aparatosos e poucas veces mortais. As principais variedades que producen estas síndromes son a **Amanita muscaria** e a **Amanita pantherina**, así como o **Clitocybe dealbata**, **C. rivulosa** e algunhas especies do xénero **Inocybe**.

Os seus efectos tóxicos son distintos e nalgúns casos antagónicos e polas súas características clínicas convén subdividir estas síndromes en dous grupos:

1.-Síndrome sudoriana

Producida por especies dos xéneros *Clitocybe* e *Inocybe*, sendo o tóxico máis importante a muscarina. Os síntomas aparecen incluso antes de acabar a comida e consisten en náuseas, vómitos, cólicos e diarreas, seguidos dunha hipersecreción glandular xeneralizada con lacrimo e intensa sudoración e moitas veces hipotermia.

Recoméndase un lavado gástrico e tamén pode ser recomendable un purgante como complemento.

O cadro clínico remite ás poucas horas, pero se non fose así hai que recorrer ao antagonista específico da muscarina, que é a atropina, por vía oral en casos leves ou mediante inxección subcutánea nos casos máis graves.

Debe vixiarse a insuficiencia respiratoria, a ameaza de colapso e as perdas hídricas, e proceder, no seu caso, ao tratamento sintomático que corresponda.

2.- Síndrome panteriniana

Esta síndrome prodúcea o consumo de *Amanita muscaria* e *Amanita pantherina*. Orixínaa un alcaloide que se coñece co nome de muscaridina ou micetoatropina.

Os síntomas son de incubación curta de tipo dixestivo e nervioso. Aparece á media hora e raramente ás dúas ou tres horas.

Nalgúns casos pola impregnación tóxica do sistema nervioso aparecen alucinacións e situacións delirantes, confusión mental, perda de conciencia e incluso coma profundo.

O tratamento é semellante ao da síndrome sudoriana pero a aplicación da atropina **está totalmente contraindicada**.

■ SÍNDROME LIVIDIANA

Prodúcea o consumo do *Entoloma lividum* e certas variedades de **rúsulas** e **lactarius**, así como outros fungos irritantes que conteñen certas substancias resinosas -non moi ben coñecidas- e certos ácidos como o agárico, o cambóxico, o lurídico, así como o helvético que irritan o aparato dixestivo.

Maniféstase con náuseas, vómitos, diarreas e cólicos ao pouco tempo do consumo destes cogomelos, pero o cadro clínico é breve e volve a normalidade en 24 ou 48 horas sen necesidade de tratamento.

I SÍNDROME COPRINIANA

Dá lugar a esta síndrome o consumo de ***Coprinus atramentarius***. Non se illou o tóxico causante pero os seus efectos son semellantes aos que produce o Disulfirán (Antabus).

Esta síndrome prodúcese unicamente se se toman bebidas alcohólicas con ***Coprinus atramentarius*** e reaparece se se consome algunha bebida alcohólica durante as 24 ás 48 horas despois de ter consumido o dito cogomelo.

Os síntomas consisten en taquicardia, hipotensión, conxestión da cara, acompañada de sensación de calor, dificultades respiratorias, zunido de oídos, mareos, náuseas, vómitos e diarreas. Téñense observado notables diferenzas individuais nesta sintomatoloxía xa que hai persoas que non experimentan ningún efecto tóxico.

Aconséllase colocar o enfermo en posición horizontal coa cabeza baixa, prescindir totalmente de bebidas alcohólicas durante 4 a 5 días, lavado gástrico precoz antes da sintomatoloxía. Tamén se aconsella o consumo de vitamina C, pola súa acción metabólica e ante insuficiencias cardiocirculatorias graves, pódense aplicar analépticos de maneira prudente.

I Outras ALTERACIÓNS por cogomelos

Certos cogomelos comestibles poden producir reaccións adversas nalgúns persoas, ben porque se recollen en malas condicións, ben por tratarse de exemplares vellos ou porque non se cociñan no tempo que necesitan. Tamén hai persoas que amosan intolerancia ou alerxia a certas variedades.

O ***Paxillus involutus***, tan abundante en Galicia e que se considerou comestible ata tempos recentes, e que aínda o consomen en Rusia, débese de rexeitar porque causou algunhas mortes en Suíza, Alemaña e Xapón e hai que incluílo entre os cogomelos perigosos.

ACLARACIÓN IMPORTANTE:

Os datos precedentes sobre a intoxicación facilítanse co fin de evitar riscos aos consumidores de cogomelos e para advertilos de que non deben consumir ningún sen o asesoramento previo dun experto da súa confianza, no caso de mínima dúbida.

Ante calquera sospeita, despois de consumilos, deben acudir urxentemente a un médico, se fose posible, cunha mostra dos cogomelos consumidos ou parte deles.

Se apreciase algún dos síntomas que quedan descritos, deberá acudir sen perda de tempo a unha urxencia hospitalaria.

■ Teléfonos de interese

■ Urgencias sanitarias do SERGAS

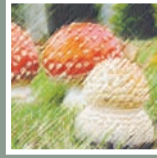
■ (Servizo Galego de Saude)

061

■ Servicio Nacional de Toxicología.

■ Madrid (24 Horas)

91 562 04 20



Tipos **de cogomelos** e características



Agaricus campestris

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 11 cm de diámetro, branco-rosado ou pardo, carnoso, hemisférico, convexo, máis tarde aplanoado, cuberto de escamas.

Lamelas: rosa carne, despois marrón escuro, máis tarde negras, apertadas, libres e ventradas.

Pé: branco, cheo, cilíndrico, firme e liso. Anel simple membranoso, branco, ás veces fugaz, cubrindo as lamelas cando o fungo é aínda novo.

Esporas: cor marrón púrpura.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Con algunhas **Amanitas** de cor branca (**virosa** e **verna**), que son **MORTAIS**. A diferenza basicamente é que as **Amanitas** teñen volva e as **Psalliotas** non. As lamelas das **Amanitas** son de cor branca e as das **Psalliotas** de cor rosa.

I CONTORNO

Aparece en grupos e tamén en círculos, en xardíns e prados a partir de setembro ata mediados de outubro.

Cando as lamelas se poñen negras pola idade deben rexeitarse, pois debido á ergotina que se forma fanse tóxicas. Eliminando as lamelas negras, poden consumirse sen ningún risco .





Agaricus xanthoderma

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 12 cm de diámetro, branco puro, sen escamas, con tempo seco gretado radialmente, con aspecto trapezoidal.

Lamelas: ao pouco tempo rosadas, despois pardo grises e ao final pardo escuras.

Pé: branco, con dobre anel membranoso coa parte inferior en forma de estrela.

Esporas: cor parda.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Pode confundirse con outros agárlicos brancos. **Agaricus arvensis** comestible. O **A. Xanthoderma** ule a tinta, sobre todo na base do pé, a carne branca cambia axiña ao tacto a cor amarela cromo.

I CONTORNO

Aparece en xardíns e prados a partir de maio ata mediados de outubro.





Amanita citrina

I SINGULARIDADE

Sombreiro: entre 5 e 10 cm de diámetro, amarelo, limón pálido, tamén pode ser completamente branco, semiesférico e máis tarde aplanado, con restos de veo amarelo-apardazado, cutícula algo xelatinosa.

Lamelas: amarelo-pálido-brancas, libres e apertadas.

Pé: entre 10 e 12 cm de altura, cun anel amarelo, a base do pé presenta un bulbo grande e cilíndrico.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Este cogomelo debe rexeitarse, xa que é dou-
damente confundible coa **Amanita phalloi-**
des ou coa **Amanita virosa**, ambas as
dúas **MORTAIS**

I CONTORNO

Aparece a principios de setembro e finais de novembro. Atópase con facilidade en bosques de planifolios e coníferas. Pouco resistente ás xeadas, prefire terreos ácidos areosos e pobres en substancias nutritivas. Forma simbiose coas coníferas.





Amanita fulva

SINGULARIDADE

Sombreiro: pardo vermello, ao principio esvelto cónico, marxe sempre estriada, de 4 a 8 cm de diámetro.

Lamelas: brancas, densas, sen chegar ao pé.

Pé: de branco a cárneo, base con volva membranosa e esbrancuxada, coloreada de pardo-vermello.

Esporas: brancas.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



CONFUSIÓN

Pertence ao grupo de **Amanitas** sen anel, presentan na base do pé unha volva membranosa moi desenvoltoa.

CONTORNO

Baixo planifolios e coníferas, en lugares húmidos de xullo a outubro.





Amanita gemmata

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 4 a 10 cm de diámetro, ao principio hemisférico, máis tarde convexo e ao final estendido, deprimido, cor amarela limón ou amarela. Cutícula mate e brillante coa humidade, con placas abrancazadas

Lamelas: libres, apertadas, anchas e delgadas.

Pé: cilíndrico, oco e fráxil. Volva branca, curta e comprimida.

Esporas: de cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE DUBIDOSO**



I CONFUSIÓN

Coa *Amanita citrina* que ten un tamaño parecido, sombrero de cor citrina con placas ocráceas, lamelas de aresta amarelenta e volva marxinada. Coa *Amanita phalloides*, que é de maior tamaño e o sombrero de cor verde cuberto de fibras escuras.

I CONTORNO

Pode atoparse en todo tipo de bosques, preferentemente de coníferas. Aparece entre setembro e novembro.





Amanita muscaria

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 8 a 15 cm de diámetro, vermello claro ou escuro, alaranxado con restos do veo en forma de copos brancos.

Lamelas: brancas densas e libres.

Pé: branco con anel membranoso, bulbo basal con círculos de verrugas.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

É unha especie de abondo coñecida polos nenos na escola, produce escasos envelenamentos, aínda que despois de chover, a auga arrastra os copos brancos e pode dar lugar a confusión con algunha **Russula vermella**.

I CONTORNO

É frecuente de agosto a novembro, asentada en bosques de coníferas e planifolios, sobre solos bastante ácidos.





Amanita pantherina

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 10 a 12 cm de diámetro, convexo e máis tarde estendido, copos brancos na cutícula.

Lamelas: brancas, apertadas, brandas e libres.

Pé: duns 15 cm de altura, cun anel non moi ancho de cor branca e colgante que ás veces chega a desaparecer.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Pode confundirse coa *Amanita rubescens* ou coa *Amanita spissa*, pero fixándose na base do pé e na volva non haberá posibilidade de confusión.

I CONTORNO

Aparece a mediados de xullo ata mediados de setembro, en bosques de planifolios e coníferas pouco frecuentes.





Amanita phalloides

I SINGULARIDADE

Sombreiro: tonalidades verde-amarelas ou verde-oliva, con estrías radiais, de 4 a 12 cm de diámetro.

Lamelas: brancas, apardazadas, densas e libres.

Pé: pálido, sempre cun debuxo en zigzag, verdoso ou verdoso-amarelo, anel en forma de minisaia, abrancaza-do, colgante e estriado por arriba, volva branca e membranosa fundida no chan. Sabor agradable, a noces.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: ¡ MORTAL !



I CONFUSIÓN

Calquera persoa dedicada á colleita de cogomelos debe de coñecer con exactitude as características da **Amanita phalloides**, xa que un só exemplar de tamaño medio chegaría para matar unha soa persoa. A pesar dos avances médicos calcúlase que podería morrer o 50% dos pacientes.

Pola cor do sombrero confúndese con **Tricholoma sejunctum** e a **Russula virescens**, sen anel nin volva.

I CONTORNO

De outubro a novembro, en todo tipo de bosques, coníferas, planifolios. Moi abundante nalgunhas rexións.





Amanita rúbens

I SINGULARIDADE

Sombreiro: pardo-amarelo, pardo cárneo ou pardo vermello; restos do veo flocosos, non de cor branca pura, sempre de tons cárneos grosos e planos, marxe sen estrías de 5 a 15 cm de diámetro.

Lamelas: abrancazadas, libres con manchas vermelhas-rosadas.

Pé: pardo cárneo, anel branco.

Esporas: brancas.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Pode parecerse a *Amanita phantherina* especie moi tóxica que ten o sombreiro marrón ou pardo terroso con placas brancas e pé branco.

I CONTORNO

Bosques de coníferas e planifolios entre xullo e novembro.





Armillaria mellea

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 10 cm de diámetro. Globoso, logo convexo e finalmente estendido e lixeiramente mamelado. A cutícula varía de cor mel ata parda.

Lamelas: desiguais, pouco apertadas, decorrentes, brancas, logo amarelas e ao final vermellas.

Pé: fibroso de 10 a 20 cm de longo, cilíndrico, amarelo; escurece na base. Anel membranoso, espeso e amarelo.

Esporas: Abranzazadas, crema.

Valor culinario: **COMESTIBLE** ⁽¹⁾



I CONFUSIÓN

Co *hypholoma fasciculare*, tóxico, e co *Clitocybe tabescens*, comestible.

Aínda que este último non ten anel, parécese moitísimo á *Armillaria mellea*

I CONTORNO

Crece desde finais de setembro ata comezos de decembro, en grupos numerosos sobre raíces mortas e tocos.

⁽¹⁾ Mal tolerada por algunhas persoas.





Boletus bovinus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 10 cm de diámetro, húmido, mucoso, glabro, de ocre ata pardo alaranxado. Marxe clara.

Tubos: de cor gris, algo decorrentes.

Pé: delgado, glabro e lixeiramente ocre.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE (mediocre)**



I CONFUSIÓN

Existen outras especies do mesmo xénero. O ***Suillus collinitus*** co sombrero máis pardo agrisado, poros regulares amarelos e pé coa base rosada. O ***Suillus bellini*** diferénciase basicamente pola presenza dunhas minúsculas gotiñas de cor rosada e o seu sombrero cor café con leite. Ambos os dous comestibles.

I CONTORNO

Micorrizo de piñeiros; aparece sobre solos areosos, a miúdo crece tamén en grupos.

Aparece entre xullo e novembro.





Boletus edulis

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de pardo abelá claro a pardo vermello, superficie mate, ás veces rugosa, de 6 a 20 cm de diámetro.

Tabos: ao principio abrancazados, despois amarelados-verdosos, sinuados. Poros delgados, non azulan co rozamento.

Pé: abrancazado, pardo-pálido, goso ou esvelto segundo o habitat.

Esporas: de cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Boletus edulis distínguese pola súa cutícula sempre húmida, marxe xeralmente abrancazada e carne branca inmutable.

I CONTORNO

En bosques de coníferas sobre piñeiros, en solos ácidos. Entre agosto e novembro.





Boletus erythropus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 20 cm de diámetro, convexo, cor castaña escura. Poros pequenos redondeados e granates.

Tubos: amarelos-oliváceos-claros.

Pé: de 15 cm de lonxitude por 2-4 de anchura, buliforme coa base amarela. Carne amarela que azula ao cortala. Cheiro agradable, sabor suave.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Co ***Boletus citrinus***, coa rede do seu pé de cor vermella, ademais este crece en bosques de planifolios.

Co ***Boletus queletii***, de cor máis amarela oliva ata marrón olivácea, crece en solos calcarios.

Ambos os dous comestibles.

I CONTORNO

Micorrizo de píceas, menos de planifolios, en solos ácidos non calcarios, aparece entre marzo e setembro.





Boletus regius

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 6 a 20 cm de diámetro, primeiro hemisférico, mais tarde estendido, liso, carnoso, de cor vermella sangue.

Tubos e poros: da mesma cor amarela intensa, nos exemplares adultos, olivácea.

Pé: amarelo-citríco-limón, ancho na base, máis ou menos longo.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

De difícil confusión con outros *boletus* pola súa cor vermella sangue, aínda que se parece algo tamén ao comestible *Boletus speciosus*.

I CONTORNO

Aparece dende principios de verán ata mediados de outubro en claros de bosques planifolios, tamén en piñeirais. Pouco frecuente.





Boletus satanas

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 7 a 30 cm de diámetro, compacto, carnososo, de cor pálida, case branco, despois branco sucio, branco-grisáceo-verdoso pálido, esférico, convexo.

Tubos e poros: tubos moi longos amarelos, azulan ao tacto. Poros pequenos, alaranxados e con zonas amarelas.

Pé: curto e gordecho, duns 10 cm. Amarelo na súa parte superior, vermello no centro, amarelo cara á base.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Pode confundirse con outros *Boletus* de himenio vermello; no entanto, defíre deles notablemente pola falta de coloración rosada ou vermella no sombreiro, que é sempre claro, e polo azulamento da carne que é lento e débil.

I CONTORNO

Aparece desde maio ata principios de outubro en claros de bosques planifolios, tamén en piñeirais e entre a herba. Non é moi frecuente.





Calocera viscosa

I SINGULARIDADE

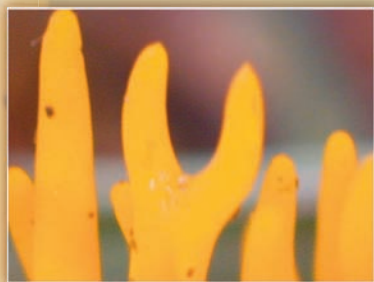
Carpóforo: de cor amarela laranxa, ou completamente alaranxado, de 3 a 6 cm de alto. As últimas ramificacións teñen a forma de dedos.

Himenio: recobre a superficie externa do carpóforo.

Pé: a parte visible do fungo prolóngase cara a abaixo desde a base cara ao substrato leñoso no que vive, podendo acadar os 20 cm.

Esporas: cor ocrácea.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Os principiantes poden confundila coas ***Clavarias amareladas***, as ***Caloceras*** son lignícolas.

I CONTORNO

Enriba de tocos podrecidos de coníferas, é común a partir de maio ata novembro.





Cantharellus cibarius

I SINGULARIDADE

Sombreiro: duns 10 cm de diámetro, convexo, forma de embude irregular, marxe ondulada, mate e lisa; cor amarela xema de ovo.

Lamelas: irregulares e decorrentes, bifurcadas, unidas na base por veas, cor idéntica á do sombrero.

Pé: carnoso, parte superior cónica que se estende no sombrero; de cor amarela pálida duns 6 cm de altura e 2 cm de anchura. Cheiro agradable a froitas.

Sabor suave con resaibo a pementa.

Esporas: cor amarela-salmón pálida.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Algunhas variedades de *Cantharellus* (*friesii*, *amethysteus*, *neglectus*), todos eles comestibles. A confusión máis corrente, nos iniciados, é co *Hygrophoropsis aurantiaca*, comestible, e o *Omphalotus olearius*, tóxico.

I CONTORNO

Micorrizo de bosques de planifolios e tamén de coníferas, desenvólvese sobre superficies cubertas de follas con abundante materia orgánica. Estendido por toda Europa, aparece entre marzo e finais de novembro.





Cantharellus melanoxeros

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de aplanado a deprimido, amarelo azafranado a pardo-amarelo, superficie lisa e finalmente aveludada nos exemplares novos, marxe ondulada e non estriada; diámetro de 2 a 4 cm.

Himenio: pregamentos ou veas irregulares.

Pé: cilíndrico, sinuoso, amarelo.

Esporas: crema.

Valor culinario: **COMESTIBLE MEDIOCRE**



I CONFUSIÓN

Co *C. tubaeformis*, co sombrero máis escuro e de cor parda. Co *C. Friesii* pola cor alaranxada do basidioma e polo himenio máis plisado.

I CONTORNO

Baixo planifolios, sobre solos areosos pouco frecuentes, acostumando a saír en grupos densos e fasciculados. Pouco frecuente entre primavera e outono.





Cantharellus tubaeformis

I SINGULARIDADE

Sombreiro: apardazado, amarelo-agrisado ou marrón-ocre, liso. De 2 a 5 cm de diámetro, irregular, umbilicado, beira delgada, enrolada, ondulada, amarela clara. Cutícula adherida e seca.

Lamelas: son pregamentos ben pronunciados, grosos, separados, en forma de ramas, arqueados e decorrentes, cor amarela sucia.

Pé: cilíndrico, esmagado e comprimido, liso e oco.

Esporas: cor amarelenta-crema.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Co **Cantharellus Lutescens** (comestible).

I CONTORNO

De setembro a decembro en bosques de coníferas e caducifolios, encontrándose en liñas ou en círculos sobre o humus.





Clitocybe nebularis

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 7 a 15 cm de diámetro, gris pálido, escuro polo centro, convexo ao principio, despois aberto, e ao final algo deprimido. A cutícula sepárase con facilidade.

Lamelas: apertadas, desiguais, debilmente ou moi decorrentes, sepáranse facilmente da carne do sombreiro, cor crema sucia.

Pé: robusto, carnoso, fibroso, esponxoso, macizo de novo e oco de adulto, cor branca ou parda agrisada.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE** ⁽¹⁾



I CONFUSIÓN

Co *Entoloma lividum* (**moi tóxico**), diferenciándose en que este ten as lamelas escotadas, as esporas de cor salmón e olor fariñento; pola contra, o *Clitocybe nebularis* é de lamelas decorrentes e esporas brancas.

I CONTORNO

De outubro a novembro en piñeirais e carballeiras, en grupos ou formando círculos.

⁽¹⁾ Mal tolerada por algunhas persoas.





Clitopilus prunulus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: branco puro, superficie mate e seca, levemente umbonado, axiña plano, de 4 a 10 cm de diámetro. Olor intenso a farinosa acabada de moer.

Lamelas: de cor rosa-cárneo, brancas nos cogomelos novos, densas e decorrentes.

Pé: curto e curvado, base atenuada, cor branca.

Esporas: rosadas.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Pode confundirse doadamente con especies abrancazadas de *Clitocybe*, que son moi venenosas. A colleita de *Clitopilus prunulus* só é aconsellable a expertos.

I CONTORNO

En prados e toda clase de bosques, en lugares claros, entre xullo e outubro.





Coltricia perennis

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 6 cm de diámetro, circular, delgado e somerxido no centro, zonado centricamente, aveludado e con estrías radicais; marxe irregular, ondulada, fina e de cor máis clara.

Himeno: de tubos finos, curtos e decorrentes, cor branca agrisada.

Pé: 2,4 por 0,5 cm, delgado, central, cilíndrico e bulboso na base.

Esporas: cor parda-clara.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Pode confundirse coa especie *Coltricia cinnamomea*, máis pequena, de cor canela e que se acostuma presentar en grupos cos sombreros unidos.

I CONTORNO

Bosques de frondosas, camiños, támara, aparece entre xuño e novembro.





Collybia fusipes

I SINGULARIDADE

Sombreiro: convexo ao principio, despois aplanado, de cor parda a parda-vermella. Superficie glabra, con marxe non estriada, diámetro de 3 a 6 cm.

Lamelas: adnatas e escotadas, da cor da carne.

Pé: 6-12 por 1-2 cm, fusiforme, con longa parte radicante, sucado lonxitudinalmente de cor parda vermella.

Esporas: brancas, lisas.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

A forma singular do pé, fusiforme, a cor escura das lamelas e o hábitat lignícola facilitan a identificación.

I CONTORNO

Sobre tocos de planifolios (carballo), en grandes grupos, pouco común; outono.





Coprinus atramentarius

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de cor gris a parda gris, esférico coma un dedal. Superficie con pregamentos radicais, diámetro de 3-10 cm.

Lamelas: primeiro grises, negras ao madurar, densas ascendentes e adnatas.

Pé: branco, oco e quebradizo.

Esporas: negras.

Valor culinario: **COMESTIBLE.** [Aínda que non se debe consumir xunto con alcohol (24 h. antes nin despois) porque produce envelenamentos pasaxeiros].



I CONFUSIÓN

Co **Coprinus alopecia**, velenoso se se consume con alcohol; especie rara que medra sobre a madeira.

I CONTORNO

Bosques de planifolios, beiras de camiños e prados; frecuente maio-novembro.





Coprinus comatus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: branco, con escamas abrancazadas, lixeiramente apardazadas no ápice; ao principio cilíndrico, máis tarde acampanado, formando un líquido negro con aspecto de tinta a partir da marxe. De 5 a 12 cm de altura.

Lamelas: primeiro brancas, logo rosadas e finalmente negras.

Pé: branco con anel con forma de cinto, caduco en exemplares vellos, oco.

Esporas: negras.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

C. vosoustiico, parece un pequeno *comatus* pero medra sobre o esterco cunha ornamentación estrelada no ápice.

I CONTORNO

Pasteiros, prados e beiras de camiños e entulleiras, frecuente entre maio e novembro.





Coprínus micaceus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: pardo ocráceo, ao principio glandiforme e con escamas finamente divididas, brancas ou pardo ocráceo vivo, logo de ordinario glabrescente, esférico-acampado; o sombrero pechado mide de 2 a 4 cm de altura.

Lamelas: café con leite con arestas grises de cor parda negra ao madurar.

Pé: quebradizo, oco e abrancazado.

Esporas: cor parda negra.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Con outros *coprinus* que se caracterizan por ter un veo máis pardo ocre e flocoso, composto non só de elementos redondeados senón tamén oblongos.

I CONTORNO

Sobre tocos mortos de planifolios ou preto deles, tamén no chan sobre madeira enterrada; a miúdo formando céspedes exuberantes, frecuente entre maio e novembro.





Cyathus striatus

I SINGULARIDADE

Carpóforo: frutificación de 0,5 a 1,5 cm de altura por 0,5 cm de diámetro, en forma de campá invertida, tronco cónico parecido a un niño de paxaros. Primeiro pechado, máis tarde ábrese apreciando unha membrana abrancazada. Interior estriado, peridiolos en forma de lentella.

Esporas: elípticas, ensanchadas na base, lisas de paredes espesas.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Existen catro especies caracterizadas por ter corpos frutíferos que se asemellan a pequenas copas, ***Cyathus stercoreus***, ***Cyathus olla*** e ***Crucibulum laeve***.

I CONTORNO

De primavera a outono na terra, sobre restos vexetais de follas, agullas de piñeiro, etc.





Estropharia verde

I SINGULARIDADE

Sombreiro: duns 8 cm de diámetro, nos adultos plano, convexo co centro umbonado; superficie mucosa, lisa e húmida, de cor verde azulada escura, con pequenas escamas brancas.

Lamelas: adnatas, apertadas e outras máis curtas intercaladas, cor gris rosa pálida, despois marrón violeta.

Pé: de 10 cm de altura, con escamas fibrosas e un anel membranoso, a base tomentosa branca con micelios pegados.

Esporas: cor parda violeta escura.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Pódese confundir con *Estropharia caerulea*, ten un pé tomentoso, fibroso sen anel (comestible).

I CONTORNO

Vive en bosques de planifolios e coníferas, en tocos de caducifolios mofentos e tamén en restos de madeira enterrados; moi estendido por toda Europa. Aparece entre setembro e novembro.





Fistulina hepatica

I SINGULARIDADE

Corpo frutífero: estendido en forma de lingua sobre a madeira, formando un sombreiro na zona de inserción claramente ensanchado, de 8 a 20 cm de anchura, cara superior rosada-vermella, papilada e áspera.

Tabos: delgados, perpendiculares e libres.

Esporas: cor rosada

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Recoñécese polos seus sombreiros vermellos que a miúdo exsudan gúttulas acuosas vermelhas.

I CONTORNO

Quercus e castiñeiros vivos, a partir de agosto ata novembro.





Flammulina velútipes

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de amarelo a alaranxado ferruxinoso, con estrías translúcidas, superficie glutinosa coa chuvia, de 2 a 8 cm de diámetro.

Lamelas: amarelas pálidas, grosas, un pouco distantes, sinuadas e adnatas.

Pé: de pardo escuro a pardo negro, na parte inferior aveludado, máis claro na parte superior.

Esporas: cor branca, non amiloide.

Valor culinario: COMESTIBLE ⁽¹⁾



I CONFUSIÓN

Flammulina fennae, máis rara e comestible, aparece en setembro e crece sobre todo no chan, as súas lamelas son de cor branca pura. Tamén ten o pé pardo aveludado.

I CONTORNO

Atópase entre os meses de outubro e marzo, resiste moi ben as xeadas e aparece en tocos de diversos planifolios, sobre todo salgueiros que crecen preto da auga.

⁽¹⁾ Só o sombreiro.





Gymnopilus spectabilis

I SINGULARIDADE

Sombreiro: vermello amarelado, pardo amarelo, superficie con fibrilas aplicadas, fibrosa, de 5 a 15 cm de diámetro.

Lamelas: pardo ferruxinosas ao madurar, de novas amarelentas, densas, redondeadas e adnatas.

Pé: amarelo-pálido, con anel membranoso que colga da beira do sombrero.

Esporas: cor parda-ferruxinosa.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Debido á súa robustez e o anel membranoso non se confunde con outros conxéneres.

I CONTORNO

Tocos de planifolios. Frecuente entre agosto e outubro.





Gyroporus cyanescens

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de abrancazado a amarelo palloso, seco e mate de 5 a 10 cm de diámetro.

Tubos: de cor branca crema, primeiro; despois amarela-da- pálida, sinuados, separados do pé por un suco; poros delgados, redondeados.

Pé: da mesma cor có sombreiro. Cavernoso.

Esporas: cor amarela-pálida.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Distínguese pola cor amarela pálida e co tacto vírase ao azul, e o pé cavernoso.

I CONTORNO

Baixo planifolios e coníferas, moi raro, entre xullo e outubro.





Hebeloma sinapizans

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de hemisférico a plano convexo, de 4 a 10 cm de diámetro, cutícula lisa, viscosa, marxe abrancazada.

Lamelas: decorrentes, escotadas, apertadas, estreitas e sinuosas, de marrón pálido a marrón escuro.

Pé: ao corte é oco excepto na súa parte alta que posúe unha lingüeta.

Esporas: de cor marrón a amarelenta.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Desprende un forte cheiro a ravo, diferénciase do **H. Edurum** por esa especie de lingüeta que presenta ao corte na parte alta do pé.

I CONTORNO

Sobre humus de coníferas, en parques e xardíns. Moi común dende setembro a novembro.





Higrocybe miniata

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 cm de diámetro, de cor vermella viva e con escamas amareladas.

Lamelas: crecen romas ou lixeiramente dentadas, cun ton laranxa amarelado. As arestas son irregulares e amarelas.

Pé: de 5 cm de altura por só 0,5-0,7 cm de anchura e a súa cor é amarela vermella con brillo mate.

Esporas: cor branca.

Valor culinario : SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Existen unhas cantas variedades desta especie moi semellantes. A súa identificación require gran experiencia.

I CONTORNO

Aparece entre xullo e outubro, en campos e prados ben conservados; moi estendido en toda Europa.





Hydnellum spongiosipes

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 8 cm de diámetro, aplanado, pouco deprimido, a miúdo unidos varios sombreiros, cor parda-canela.

Himenio: con aguillóns abrancazados, máis tarde pardo-vermellos, curtos, finos e densos.

Pé: central, cónico, fasciculados.

Esporas: cor apardazada.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Co *H.ferrugineum*, cuxo hábitat son as coníferas, en particular piñeiros.

I CONTORNO

Aparece a finais de verán e outono, sobre humus de bosques de carballo, castiñeiro e faia.





Hydnum repandum

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 6 a 12 cm de diámetro, carnoso, compacto, amarelo pálido, ou cor rebezo, seco, mate, ás veces un pouco gretado.

Aguillóns: moi fráxiles, doadamente desprendibles, apertados, decorrentes, da mesma cor có sombreiro.

Pé: pálido, grosso, irregular, a maioría das veces moi curto.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Co *Hydnum rufescens*, comestible, de sombreiro menos carnoso, máis alaranxado e co pé máis delgado.

I CONTORNO

Dende principios de outubro ata mediados de decembro. En grupos ou en círculos de bruxas, en bosques frondosos de caducifolios e de coníferas.





Hygrophoropsis aurantiaca

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 3 a 8 cm de diámetro, convexo e afundido en forma de copa. Pouco carnoso, de beira fina, delgada, enrolada e floconosa. Amarelo-alaranxado.

Lamelas: decorrentes, delgadas, apertadas, de cor alaranxada.

Pé: esvelto, elástico, cheo, amarelo-alaranxado, máis novo có sombreiro.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE** (Non moi apreciado)



I CONFUSIÓN

As persoas con escasa experiencia chegan a confundir este fungo co ***Cantarellus cibarius***.

I CONTORNO

Bastante común nos bosques de coníferas e nas beiras de camiños pouco transitados. Aparece entre maio e finais de outubro.





Hypholoma fasciculare

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 3 a 7 cm de diámetro, liso, globoso, convexo, plano; amarelo-xofre, pardo-amarelo no centro, a miúdo con restos de cortina pegados á marxe.

Lamelas: moi apertadas, estreitas, delgadas e adherentes, cor amarela xofre, máis tarde verde-oliva e ao final pardo púrpura.

Pé: esvelto, cilíndrico, flexible, de cor amarela, parda sucia.

Esporas: cor parda, con matiz violeta cárneo.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Co *Hypholoma capnoides*, de cor máis clara, lamelas gris-azuladas, non verdosas; a súa carne é branca e non amarga.

I CONTORNO

Abundante durante case todo o ano. Sae en grupos moi numerosos sobre tocos de diferentes especies de árbores.





Inocybe calamistrata

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 0,8 a 1,2 cm de diámetro, convexo, de cor marrón, recuberto de escamiñas longas, ourizadas, espesas. Beira festonada polas escamas sobresaiñtes.

Lamelas: grosas, espaciadas, ao principio de cor ocre clara, despois canela, ao final da mesma cor có sombrero.

Pé: de 1 a 3 cm de alto, cilíndrico, curvado, recuberto de escamas.

Esporas: cor ocre.

Valor culinario: SEN VALOR.

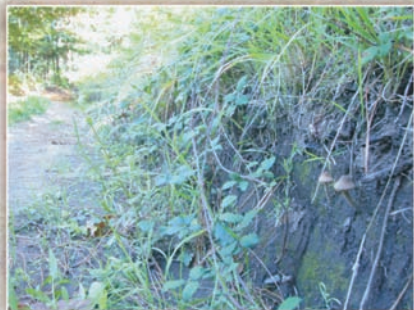


I CONFUSIÓN

Dada a peculiaridade desta especie é difícil confundila con outra.

I CONTORNO

Dende marzo ata outubro sobre pólas mortas de frondosas.





Laccaria amethystina

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 4 cm de diámetro, lixeiramente higrófono, convexo, plano, despois lobulado e deprimido, coa beira irregular. A cor é violeta pura, pero descolórase en tempo seco e coa idade.

Lamelas: anexas ao pé, decorrentes, grosas, espaciadas, irregulares e panzudas.

Pé: fibroso, esvelto, tenaz, da mesma cor có sombrero.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Con outras especies afíns, como a **Laccaria laccata**, que ten as lamelas moi grosas, espaciadas, pouco numerosas, decorrentes por un dente. De cor encarnada clara. Acostuman estar recubertas por un po branco procedente das esporas.

I CONTORNO

Desde maio ata comezos de novembro; é común en bosques de coníferas e de caducifolios.





Laccaria laccata

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 5 cm de diámetro, convexo, despois plano, ao final ondulado e algo deprimido; mate, glabro ou lixeiramente escamado, de cor parda avermellada.

Lamelas: grosas, espaciadas, pouco numerosas, adherentes por un dente, cor encarnada clara.

Pé: longo, fibroso, tenaz, da mesma cor có sombreiro ou máis mate, cun micelio branco na base.

Esporas: cor branca, non amiloide.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Coas especies *Laccaria bicolor*, *Laccaria proxima*, *Laccaria tortilis* e *Laccaria amethystina*.

I CONTORNO

Dende xuño ata novembro, é común en bosques de coníferas e de caducifolios.





Lactarius deliciosus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 12 cm de diámetro, cor vermella-alaranxada, con círculos concéntricos máis escuros, deprimido no centro, coa marxe enrolada cara a abaixo, que máis tarde se estende.

Lamelas: alaranxadas-avermelladas, delgadas, apertadas, decorrentes, ás veces manchadas de verde.

Pé: alaranxado, cilíndrico e oco.

Esporas: brancas, algo cremosas.

Valor culinario: **COMESTIBLE** (Excelente)



I CONFUSIÓN

Varios *Lactarius* afíns, todos eles comestibles, como o *Lactarius semisanguifluus*, de látex vermello e as lamelas tenden a mancharse moito de verde.

I CONTORNO

Sempre en bosques de coníferas. Este fungo é micorrizo dos piñeiros. Aparece a finais de setembro.





Lactarius vellereus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: involuto, convexo, máis tarde ondulado con restos de terra enriba, cor branca-cremosa, acada uns 30 cm de diámetro.

Lamelas: xuntas cando é novo, para separarse de vello, entremesturadas, pequenas, quebradizas, gotexan moito látex.

Pé: curto, duns 6 cm de altura e 4 de anchura, algo plumoso, manchado de cor marrón pálida.

Esporas: cor abrancazada, amiloide.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Co *Lactarius controversus*, sombreiro de semellante tamaño, cutícula de cor branca; preméndoo produce manchas vermellas. Lamelas, primeiro brancas, despois cor rosa salmón.

Pé curto, compacto. Carne compacta e branca, quebradiza, con abundante látex branco e moi picante. Non comestible.

I CONTORNO

Micorrizo de bosques de planifolios entre carballos, crece tanto de xeito illado como en grupos. Bastante estendido por Europa central, onde é moi común. Aparece entre xuño e novembro.





Laetiporus sulphureus

I SINGULARIDADE

Corpo frutífero: está formado por varios sombreiros flabeliformes, duramente agrupados sobre a madeira de 10 a 40 cm de anchura, cor alaranxada viva ou amarela abrancazada ao envellecer, cara superior de cor amarela xofre.

Tubos: de cor amarela xofre viva, poros delgados, redondeados. Carne amarelada-alaranxada, branda e zume-gosa.

Esporas: cor amarela-pálida

Valor culinario: **COMESTIBLE** (en cru é vele-noso).



I CONFUSIÓN

Distínguese moi ben pola súa cor tan fermosa e vistosa; non se confunde con ningún outro cogomelo.

I CONTORNO

Sobre troncos de planifolios e tocos, sobre todo de *Quercus*; aparece entre maio e setembro.





Lepiota procera

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 10 a 25 cm de diámetro, pardo-amarroado, cutícula seca, cuberto de escamas pardas, ovoide ao final, aberto, estendido, cun mamelón central primitivo.

Lamelas: brancas, numerosas, xuntas, irregulares, ventrudas e escotadas.

Pé: de 15 a 30 cm de alto, cilíndrico e oco, con anel esborrexante.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Coa *Macrolepiota rhacodes*, aínda que esta ten as escamas do sombrero moito maiores e a carne avermellada ao romperse. A diferenza coas lepiotas venenosas é moi acusada, xa que estas son moito máis pequenas. (*Lepiota Brunneoincarnata* e *Lepiota helveola*, as dúas son **MORTAIS**). Para evitar problemas é aconsellable para os principiantes rexear exemplares de menos de 10 cm de altura.

I CONTORNO

Aparece a finais de setembro, formando grupos máis ou menos numerosos, en pasteiros, nalgúns camiños e á beira de estradas, aínda que estes exemplares é mellor rexearlos debido ao chumbo que recollen dos fumes dos vehículos que circulan por elas.





Lepista nuda

I SINGULARIDADE

Sombreiro: entre 5 e 12 cm de diámetro, cor violeta ou marrón avermellada, empapado de humidade, nos exemplares novos a beira está enrolada e acanalada.

Lamelas: violetas, tupidas e decorrentes.

Pé: robusto, entre 8 e 10 cm de altura e 2 cm de diámetro, violeta, escamado ou fibroso. Carne violeta con olor e sabor perfumados.

Esporas: cor lila ou rosa.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Hai que ter coidado cos cogomelos que teñen esta cor ou algunha parecida, xa que entre eles hainos que non son comestibles. Os colleitadores iniciados poden confundilo co **Cortarius violaceus**, que se pode identificar pola súa lanuxe, as esporas de cor marrón e o seu olor a lugar amofado; tamén é comestible.

I CONTORNO

Aparece entre marzo e outubro, preferentemente en bosques de coníferas, aínda que se atoparon exemplares ao carón de frondosas ricas en humus.





Leucoagaricus bresadolae

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de subgloboso a cónico, truncado cando é novo, despois aplanado. Superficie recuberta de escamas; marxe non estriada. Diámetro de 5 a 11 cm.

Lamelas: densas, libres, de cor abrancazada cando son inmaturas, despois amarela pálida.

Pé: de cilíndrico a fusiforme, liso e branco por riba do anel.

Esporas: crema pálido, ovoides e lisas.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Ten certo parecido coa *Macrolepiota pro-cera* aínda que a forma de mazá e a cor amarela alaranxada que toma a súa carne coa idade e o rozamento caracterizan esta especie.

I CONTORNO

Sobre cortiza en descomposición de piñeiros, en ambientes húmidos e cálidos. Raro a finais de agosto e a principios de outubro, en grupos fasciculados.





Leucocoprinus brebissonii

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 4 cm de diámetro, primeiro ovoide, máis tarde convexo e finalmente estendido. Cor branca, cutícula recuberta de fibríñas gris escuras ou negras que non chegan á beira.

Lamelas: libres, anchas e algo apertadas; primeiro brancas, máis tarde, cremas.

Pé: cilíndrico, delgado, anel branco pequeno e moi fugaz.

Esporas: brancas.

Valor culinario: SEN VALOR.



I CONFUSIÓN

Identifícase doadamente pola súa cor branca, con pequenas fibríñas de coloración escura e marxe estriada; é un cogomelo de aspecto moi delicado e fráxil.

I CONTORNO

En terreos ben fertilizados, entre coníferas e bosques de planifolios. Entre agosto e outubro.





Lycoperdon perlatum

I SINGULARIDADE

Carpóforo: de 3 a 5 cm de diámetro, globoso, en forma de pera ou de lámpada, cuberto de perliñas que se desprenden con facilidade.

Gleba: primeiro branca, despois amarela-verdosa, finalmente pulverulenta.

Esporas: esféricas, verrugosas de cor amarelo-verdosas

Valor culinario: COMESTIBLE ⁽¹⁾



I CONFUSIÓN

Posible co *Lycoperdom echinatum*, que ten o exoperidio adornado de perliñas pero este é mais escuro.

I CONTORNO

Entre xuño e outubro, preferentemente sobre madeira morta, a miúdo apodrecida, principalmente de caducifolios, aínda que tamén de coníferas. Normalmente aparece en grupos numerosos.

⁽¹⁾ De novo ten propiedades cicatrizantes.





Marasmius oreades

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 2 a 6 cm de diámetro, pouco carnoso, pardo-tostado, despois abelá ou café con leite claro, campanulado e marxe estriada.

Lamelas: espaciadas, libres, amplas, primeiro brancas, máis tarde da cor do sombreiro pero máis pálidas.

Pé: longo, duro e tenaz.

Esporas: cor branca, non amiloide.

Valor culinario: **COMESTIBLE** (Só o sombreiro).



I CONFUSIÓN

Co *M. Collinus*, de sombreiro máis pequeno, lamelas máis curtas, apertadas e delgadas, pé fistuloso, liso e fráxil, con lixeiro olor a allos.

I CONTORNO

Despois de chuvias abundantes, en prados de herba alta ou baixa formando círculos ou longas ringleiras. Dende marzo a outubro.





Mycena epipterygioides

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 1 a 2 cm de diámetro, cuberto por unha película xelatinosa transparente, primeiro pechado, máis tarde acampanado, marxe estriada, cutícula cor amarela-da.

Lamelas: asbranzazadas, apertadas.

Pé: cor amarela viva na parte superior, pálido na base.

Esporas: brancas

Valor culinario: SEN VALOR.



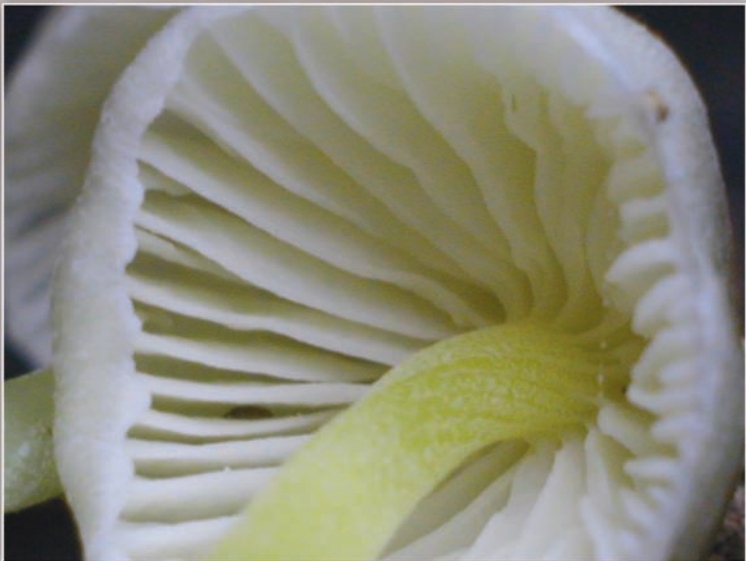
I CONFUSIÓN

Estas especies son parecidas a *M. epipterygia* e a *M. viscosa*.

I CONTORNO

Aparece a principios do outono, moi común entre a carriza de bosques caducifolios e coníferas, pero con preferencia nos piñeirais de terreos silíceos.





Mycena haematopus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: pardo cárneo, marxe con estrías translúcidas e na beira máis externa finamente dentadas, diámetro de 1,5 a 3 cm.

Lamelas: abrancazadas, distantes.

Pé: da mesma cor có sombrero; a base, a miúdo, de cor parda vermella escura ou vermella sangue. A carne segrega un látex vermello sangue escuro polas feridas.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

O látex de cor vermella sangue caracteriza a esta especie e permite a súa identificación.

I CONTORNO

É un fungo que crece sobre madeira morta de planifolios, entre agosto e outubro.





Mycena seynii

I SINGULARIDADE

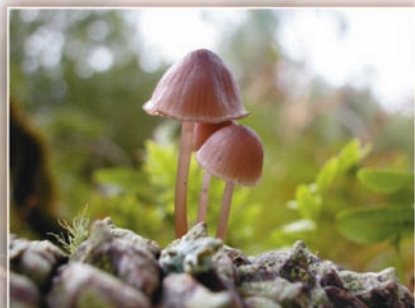
Sombreiro: de 1,5 a 3 cm de diámetro, cónico, acampanado e mamelonado, cor rosa ou marrón agrisado.

Lamelas: pouco numerosas, espaciadas, anchas, libres.

Pé: delgado, encurvado, fráxil, cor rosa agrisada.

Esporas: brancas.

Valor culinario: SEN VALOR.



I CONFUSIÓN

Especie inconfundible polo seu hábitat e tamaño.

I CONTORNO

No verán e no outono; común, crece sobre piñas de *Pinus pinaster* e *Pinus radiata*.





Paxillus involutus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 12 cm de diámetro, convexo, coa beira enrolada. Cutícula de cor marrón, parda-oliva ou gris-olivácea, viscoso en tempo húmido.

Lamelas: apertadas, delgadas, decorrentes, de cor crema, que se manchan de marrón ao apertalas.

Pé: curto, robusto, cheo, da cor do sombreiro.

Esporas: cor parda ferruginosa.

Valor culinario: **MORTAL**



I CONFUSIÓN

Posible confusión co *Paxillus Filamentosus*, que ten o pé máis curto e excéntrico, cor máis amarela e a carne cítrica.

I CONTORNO

A principios de marzo e finais de novembro, baixo piñeiros aínda que tamén sae noutros hábitats.





Phaeolus schweinitzii

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 10 a 25 cm de diámetro, forma semicircular, reniforme no abano, cor amarela xofre cando é novo, ao envellecer marrón ou pardo ferruxe.

Tubos e poros: longos nos arredores do pé, decorrentes, de cor amarela ao principio, despois ferruxentos.

Esporas: pallosas en masa.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

É difícil confundilo con outra especie.

I CONTORNO

No outono en bosques de coníferas, sobre tocos de piñeiro en descomposición.





Phallus impudicus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 3 a 5 cm de diámetro, de forma campulada, co centro perforado, beira libre, gleba de cor verde oliva e olor pestilente; baixo esta capa descóbrese unha estrutura branca e alveolar que se parece a unha "pantorra".

Pé: entre 10 e 20 cm de altura, de cor branca e oco, inserido nun ovo branco e viscoso que o envolve.

Esporas: cor amarela pálida.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Co *Phallus hadriani*, aínda que este ten a superficie exterior do ovo de cor rosada.

Mutinus caninus, de porte máis estilizado e menor tamaño, baixo a gleba amosa tons vermellos.

I CONTORNO

Facilmente detectable a través do olfacto, desprende un olor pestilente a varios metros de distancia. É fácil atopalo en bosques de caducifolios formando grupos.

Moi estendido por toda Europa onde é bastante común.

Aparece entre marzo e novembro.





Pisolithus arhizus

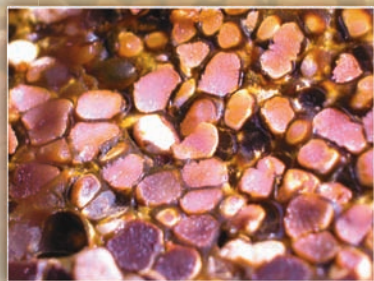
I SINGULARIDADE

Corpo frutífero: entre 10 e 20 cm de altura, de forma variada, globoso ou piroforme, simulando anacos de madeira deforme. Peridio delgado, simple, primeiro duro e máis tarde fráxil. De cor parda clara.

Gleba: moi compartimentada e con aspecto areolado.

Esporas: cor parda-ferruxinosa.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Nun corte lonxitudinal obsérvase a gleba dividida en numerosos alvéolos redondeados.

I CONTORNO

Sobre solos areosos, tamaras e terrapléns. Desde finais de agosto ata finais de novembro.





Pleurotus ostreatus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 4 a 13 cm de diámetro, moi variable, de cor gris clara; escuro con tons azulados, en forma de ostra coa beira delgada e enrolada.

Lamelas: brancas, delgadas, desiguais e decorrentes.

Pé: de 1 a 3 cm de alto, curto, cheo, excéntrico ou lateral, recuberto dunha capa micélica branca preto do pé.

Esporas: cor abrancazada.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Co *Pleurotus pulmonarius*, comestible, de cor case branca, con tendencia a amarelecer.

I CONTORNO

Aparece en marzo ata novembro, sobre madeira de distintas árbores, a miúdo en grupos imbricados e apertados.





Russula atropurpurea

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 10 cm de diámetro, hemisférico, convexo, para rematar deprimido. Cor vermella púrpura, negra no centro e vermella carmesí na marxe.

Lamelas: numerosas, apertadas, delgadas, de cor crema branca.

Pé: cilíndrico, de 3 a 7 cm, branco, robusto, sen coloracións, con manchas pardo amarelas na base.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Doadamente con outras *rúulas*.

Trátase dunha especie cunha gran variación de cores, que deu lugar a considerar numerosas variedades. Na fotografía da esquerda unha *Russula emética*.

I CONTORNO

De xuño a outubro, bastante común en bosques de caducifolios. Común.





Russula cyanoxantha

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 12 cm de diámetro, cor violeta escura a verde-moura, con manchas doutras cores pero xamais vermellas. Ao principio redondeado, máis tarde convexo, para acabar estendido. Cutícula separable.

Lamelas: brancas, elásticas, apertadas, adherentes ao pé e con lixeiras manchas azuis.

Pé: branco, cilíndrico, rompe como o xiz, sólido e carnoso.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Doadamente con outras **rúsulas**, aínda que a confusión non é perigosa, porque a maioría das **rúsulas** que non pican en cru e son comestibles.

I CONTORNO

De xuño a setembro en bosques de carballos e castiñeiros. Desenvólvese en grupos moi numerosos. É unha das especies máis abundantes do seu xénero.





Russula emetica

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 5 a 10 cm de diámetro, globoso, convexo, para rematar estendido-deprimido, viscoso, brillante e liso. Cor vermella escarlata ou vermella sangue.

Lamelas: libres ou adherentes, delgadas, espaciadas con lameliñas intermedias. Cor branca ao principio, máis tarde cremosa.

Pé: cilíndrico de 4 a 9 cm, branco de novo, cheo, cavernoso-meduloso, moi quebradizo.

Esporas: cor branca, amiloide.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Hai que ter en conta o hábitat. Nesta especie existen múltiples variedades. Doadamente confundible con outras rúslas vermellas como a **Russula fragilis**, de talla máis pequena e como o seu nome indica moi fráxil.

I CONTORNO

De xuño a outubro, bastante común en bosques de caducifolios e coníferas





Russula nigricans

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 6 a 19 cm de diámetro, abrancazado, despois marrón ocre, pardo–negro, para rematar mouro. Forma semi-globosa, máis tarde convexo ou embudado no centro; beira encurvada, pouco estendida.

Lamelas: abrancazadas cando son novas, despois glaucas e ao final negras, grosas, espaciadas e case libres.

Pé: branco sucio, goso, duro, cheo e liso.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Coa *Russula adusta*, pero esta ten as lamelas máis apertadas e delgadas e a súa carne arróbase menos cá da *Russula nigricans*.

I CONTORNO

De xullo a novembro en bosques de planifolios e coníferas. Desenvólvese individualmente ou en grandes grupos.





Russula pectinatoides

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 3 a 8 cm de diámetro, cor parda cartón pálido, con manchas illadas escuras, moi acanalado, cutícula glutinosa en tempo húmido.

Lamelas: branco crema, con manchas ferruxinosas, algo densas.

Pé: branco, cavernoso.

Esporas: cor crema intenso.

Sabor suave e irritante.

Olor a peixe.

Valor culinario: **VELENOSO**



I CONFUSIÓN

Caracterízase pola marxe canaliculada do sombreiro, con cheiro a peixe. Coa **R. Foetens**, de sabor moi picante.

I CONTORNO

En bosques de planifolios, parques e xardíns, común desde xuño ata novembro.





Schizophyllum commune

I SINGULARIDADE

Sombreiro: abrancazado, ás veces zonado de pardo, a miúdo tinguido de verdoso polas algas, concoideo, fixado lateralmente sobre o substrato. Superficie aveludada; beira con frecuencia recortada e lobulada, de 0,5 a 3 cm de anchura.

Lamelas: de cor da carne, dispostas radialmente a partir do punto de inserción que está estreitado, formando como un pé ou estípete.

Esporas: cor branca, non amiloide.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Non se pode confundir con ningunha outra especie se observamos a forma característica das lamelas, con tempo seco, estas enrólanse lonxitudinalmente cara a dentro.

I CONTORNO

Sobre madeira morta de coníferas e planifolios, en particular pólas e troncos que se atopan en lugares secos e soleados; aparece durante todo o ano.



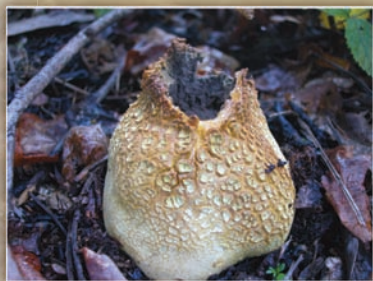


Scleroderma citrinum

I SINGULARIDADE

Corpo frutífero: de 5 a 10 cm de diámetro, globoso, sólido, algo esmagado polos extremos. Peridio entre 2 a 3 mm de espesor, amarelo-oliváceo ou pardo amarelo, recuberto de escamas. Ao madurar libera unha masa esporal pulverulenta, carece de pé. Gleba rosada, branca e dura. Olor e sabor desagradables.

Valor culinario: **NON COMESTIBLE**



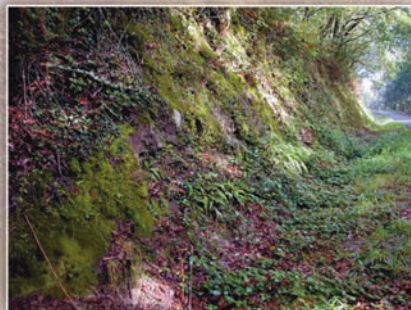
I CONFUSIÓN

Á hora da súa identificación destaca polo grosor do seu peridio.

As especies do xénero *Bovista* teñen a gleba branca e son menos pesadas.

I CONTORNO

En solos ácidos, en bosques de coníferas. Entre xuño e novembro.





Sparassis crispa

I SINGULARIDADE

Carpóforo: moi ramaloso, redondeado, chegando a acadar os 40 cm de diámetro, máis ancho que alto. Tronco espeso, curto, fibroso, carnoso, dividido nun gran número de ramificacións semellantes a unha coliflor, entrelazadas, onduladas, rizadas, de cor branca crema.

Carne: delgada, de cor branca ou crema pálida, sabor a noz, olor a anís e a canela.

Esporas: cor amarelada pálida.

Valor culinario: De novo **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Coa especie *Sparassis laminosa*, na que as ramificacións están divididas en lamelas estendidas, menos apertadas, de cor amarela-palla.

I CONTORNO

Entre setembro e novembro sobre terra ou sobre raíces nos arredores dos troncos ou tocos dos bosques de coníferas. Non é moi frecuente.





Tremella mesenterica

I SINGULARIDADE

Cogomelo xelatinoso e de textura como de estropallo, está moi repregado, labiado, plisado ou unido cerebriforme, moi viscoso e vidroso en ambientes húmidos, de cor amarela ou amarela alaranxada. A súa carne é fráxil, viscosa e branda.

Esporas: cor branca, con reflexos amarelados ou crema.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

Sete especies conforman o xénero **Tremella**, teñen unha consistencia xelatinosa e secan formando algo parecido a un corno.

I CONTORNO

É un fungo saprófito de pólas mortas de árbores planifolias en períodos húmidos; aparece todo o ano, sobre todo en outono.





Tricholoma colúmbetta

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 6 a 10 cm de diámetro, carnoso, acampanado, finalmente estendido, con mamelón amplo e baixo, húmido e fibriloso. Cor branca pura con algunhas manchas rosadas, azuis ou violetas.

Lamelas: escotadas, bastante apertadas, desiguais, delgadas, ventradas ao final. Cor branca.

Pé: cheo, fibroso, quebradizo, adelgazado na base, curvado e branco, moi enterrado.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Con outros tricholomas brancos, como o ***Tricholoma inamoenum*** de forte olor a gas e probablemente tóxico.

I CONTORNO

De agosto a novembro; en grupos, algúns exemplares en bosques de resinosos. Bastante común.





Tricholoma rutilans

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 6 a 15 cm de diámetro, carnoso, convexo e despois case aplanado, de amarelo claro a vermello, a cutícula recuberta de numerosos puntiños vermellos-púrpura.

Lamelas: cor amarela-cromo moi viva, apertadas e adherentes.

Pé: cilíndrico, fibroso, elástico, amarelo-pálido, cuberto de puntiños purpúreos excepto a parte superior.

Esporas: cor branca.

Valor culinario: **COMESTIBLE** (Mediocre)



I CONFUSIÓN

Co *Tricholoma decora*, propio de abetos de montaña, de cor amarela dourada e máis pequeno. (Comestible)

I CONTORNO

Aparece sobre tocos ou raíces mortas de coníferas. Bastante común, dende marzo ata novembro.





Xerocomus chysenteron

I SINGULARIDADE

Sombreiro: de 3 a 7 cm de diámetro, de cor variable, parda amarela, parda olivácea ou parda moura, superficie mate.

Tubos: de cor amarela sucia a amarela olivácea ao madurar, que azulean levemente.

Pé: de cor amarela, a miúdo cuberto de vermello, macizo.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE** (Medioocre)



I CONFUSIÓN

Distínguese facilmente polo pé cuberto de vermello e polo sombrero gretado ao corte, apenas azul.

I CONTORNO

Aparece en bosques de planifolios e coníferas, dende xullo ata novembro.





Xerocomus ferrugineus

I SINGULARIDADE

Sombreiro: entre 6 e 20 cm de diámetro, de cor parda abelá clara a parda vermella; superficie mate, a miúdo rugosa, glutinosa en tempo chuvioso.

Tubos: primeiro abrancazados, máis tarde amarelos verdosos, sinuados, poros relativamente delgados. Non azulan co rozamento.

Pé: abrancazado e grosso, esvelto e claviforme. Carne firme, esponxosa ao envellecer, pardo avermellado baixo a cutícula.

Esporas: cor parda olivácea.

Valor culinario: **COMESTIBLE**



I CONFUSIÓN

Con outras especies afíns, como o boletus amargo, *Tylopilus felleus*, típico, dobre do boletus comestible, recoñecible bastante ben polos tubos rosas, o retículo de cor escura, rugoso e amplo de pé.

I CONTORNO

Desenvólvese en bosques de coníferas, sobre solos ácidos, aparecendo entre agosto e novembro.





Xylaria hypoxylon

I SINGULARIDADE

Fungo ascomiceto de gran tamaño.

Saprófito, de micelio tabicado, uni ou plurinucleado.

Carpóforo: comunmente en forma de dedos de morto, ramificados ou non de diferente tamaño, ás veces cuberto dun po branco, de 3 a 12 cm de longo.

Valor culinario: SEN VALOR



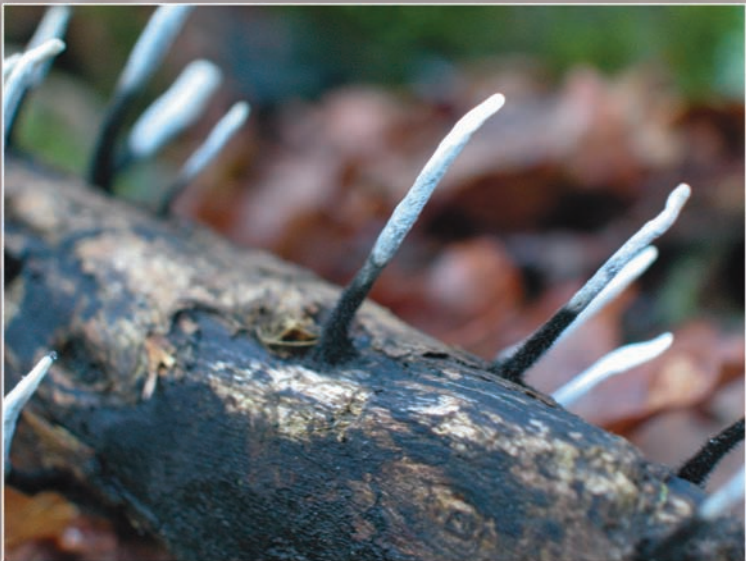
I CONFUSIÓN

Pode confundirse coa *Xylaria digitata*

I CONTORNO

Sobre madeira ou ramas en descomposición de maceiras, principalmente durante os meses de setembro e decembro. Pouco frecuente.





Yesquero multicolor

I SINGULARIDADE

Cogomelo xeralmente plano, con forma de ménsula, sombreiro de carne delgada, escoriácea, ondulada e con zonas de diferentes cores. As beiras son agudas, brancas, nos exemplares novos, glabras, e finamente almofadadas. As capas de tubos son curtas e brancas.

Esporas: cor branca, non amiloide.

Valor culinario: SEN VALOR



I CONFUSIÓN

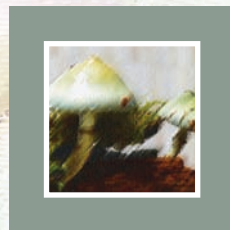
É fácil de recoñecer polos seus sombreiros con zonas coloreadas e moi delgadas, aínda que son moi variables. A miúdo confúndese co **Trametes multicolor**. Este é menos frecuente e carece de zonas satinadas no sombreiro.

I CONTORNO

Frecuente todo o ano na madeira de planifolios diversos.







Receitas **con cogomelos**

1. Arroz con *Boletus edulis*

Ingredientes:

300 g de arroz, 300 g de boletus, 3 cebolas pequenas, 1 dente de allo, 1 ramiña de perexil, 1/2 vaso de coñac, caldo, manteiga, queixo parmesano gratinado (optativo), aceite de oliva, sal e pementa.

Preparación:

Límpanse os cogomelos e saltéanse no aceite durante 10 minutos, engádesse a ramiña de perexil, sal e pementa, e apágase. Nunha cazola refógase a cebola co aceite, engádesse o arroz e reméxese. Incorpórase entón o coñac e déixase que se evapore sen deixar de remexer. Bótase aos cogomelos o arroz e un par de culleradas de caldo.

Rectifícase de sal e déixase cocer engadindo de cando en cando unhas culleradas de caldo. Condimentar con manteiga, pementa, unhas culleradas de parmesano e un pouco máis de perexil picado; apagar e deixar repousar durante 5 minutos.

2. Ensalada de boletus

Ingredientes:

300 g de boletus duros, 100 g de alcachofas, 100 g de millo doce ou natural, 100 g de queixo manteigoso, 100 g de queixo *engraece* (ou un queixo duro e granuloso), o zume de 1/2 limón, 1 cullerada de mostaza, 2 culleradas de nata líquida, 5 culleradas de aceite de oliva virxe extra, perexil, sal e pementa.

Preparación:

Tóranse os cogomelos e os queixos e póñense nunha ensaladeira. Escóase o millo e as alcachofas (cortadas en 4 anacos) e engádense aos cogomelos.

Prepararemos a salsa engadindo á mostaza o zume de medio limón; sen deixar de remexer botamos a nata, sal e un bo chisco de pementa. Logo engadimos lentamente o aceite mentres seguimos mesturando a salsa con moito coidado.

Xuntar os cogomelos e o queixo coa salsa de mostaza e aliñar delicadamente antes de espaxear o perexil finamente picado. Servir decantado.

| 3. Boletus fritos

Ingredientes:

4 sombreiros grandes de boletus maduros, fariña de millo, aceite de oliva, sal e pementa.

Preparación:

Tóranse os sombreiros en láminas dun dedo de grosor, sálganse e déixanse que solten algo de auga. Unha vez escoados pásanse por fariña á que se engade un chisco de pementa. Teñen que quedar ben rebozados. Fritir en aceite fervendo ata que os anacos queden dourados e crocantes. Ao sacalos vanse depositando sobre un papel para que absorba o aceite. Servir quentes.

| 4. Sopa toscana

Ingredientes:

300 g de boletus, 1/2 talo de apio, 1/2 cebola, 2 culleradas de salsa de tomate, 1 dente de allo, un pouco de perexil, caldo, queixo *engraece* relado, aceite de oliva virxe, sal, pementa e unhas rebandas de pan.

Preparación:

Nunha cazola refógase a cebola, o apio e o allo antes de engadir os fungos limpos e cortados. Déixase ao lume uns dez minutos e logo incorpórase o prebe do tomate e medio litro de caldo; salpiméntase, bótase o perexil e mantense a lume lento, sen chegar a ferver, durante media hora.

Se vemos que espesa demasiado, iremos engadindo caldo.

Ao servir esparéxese con queixo relado e acompañase con pan torrado.

5. Boletus en cru

Ingredientes:

Uns boletus novos e duros, aceite de oliva virxe extra, vinagre, zume de limón, sal e pementa

Preparación:

Límpanse con coidado uns exemplares novos e de carne dura, pícanse e póñense nun prato. Condimentaremos ao noso gusto cunha salsa a base de oliva virxe, vinagre de mazá ou de viño, ou zume de limón, sal e un chisco de pementa; ou ben con aceite, zume e maionesa. O prato resulta excelente se se lle engadise queixo *engraece* ou outro queixo de montaña e unhas folliñas de ruca.

6. Volováns de champiñóns

Ingredientes:

4 volováns xa preparados, dez champiñóns, 50 g de queixo *taleggio* (ou un manteigoso), 20 g de manteiga, pemento, sal e pementa negra en gran.

Preparación:

Refóganse os champiñóns torados coa manteiga ao redor de dez minutos e engádesse sal e pementa. Nunha cunca mestúrase o queixo coa pementa acabada de moer, sal, un chisco de pemento e o zume que soltaron os cogomelos. Reénchense os volováns coa crema de queixo, colócanse enriba dos champiñóns e quéntase todo no forno.

7. Champiñóns salteados

Ingredientes:

500 g de champiñóns, unhas rebandas de touciño entrefebrado, 1 dente de allo, perexil, aceite de oliva virxe, manteiga, sal e pementa.

Preparación:

Lávanse e córtanse en anacos pequenos os champiñóns. Nunha tixola dóurase o allo cun pouco de aceite e manteiga; engádeselle o touciño entrefebrado picado e os allos. Cocíñase a lume lento e tapados. Ao final bótaselle o perexil, sal e pementa.

Dada a especial consistencia da súa carne é aconsellable non mesturar os champiñóns con outras especies de cogomelos.

8. Sopa de champiñóns

Ingredientes:

200 g de champiñóns, 500 g de chícharos conxelados, unha cebola, 1 corazón de apio, unha cenoria, 1 dente de allo, 1 ramiña de perexil, 2 dl de nata líquida, parmesano relado, 20 g de manteiga, sal, pementa e un anaco de pan.

Preparación:

Refógase en manteiga a cebola cortada miúda, engádeselle o resto da verdura picada e os chícharos, salpiméntase e ponse a cocer ata que rompa a ferver. Mestúrase co batedor e ponse ao lume de novo. Entrementres pícase o allo e refógase coa manteiga que quedou, engádense os cogomelos cortados moi finos, sálganse e déixanse cocer 10 minutos. Unha vez cocidos, engádense á sopa de chícharos e déixase ferver todo durante 5 minutos. Apágase o lume e incorpórase a nata líquida, un puñado de queixo parmesano e o perexil picado. Reméxese e sérvese acompañado de pan frito ou torrado.

9. Chulas de champiñóns

Ingredientes:

500 g de champiñóns grandes, 1/2 vaso de viño branco, dúas culleradas de fariña, sal e aceite.

Preparación:

Límpanse ben os champiñóns, lávanse, déixanse escoar e secar ao aire. A continuación sepárase o sombreiro do pé e gárdanse estes últimos para preparar algún prebe. Sécanse os sombreiros cun pano limpo. Nunha cazola desfáise a fariña e un pouco de sal con auga e viño branco, fáise unha pasta que debe repousar durante unha hora. Quéntase aceite nunha tixola e frítense os sombreiros dos champiñóns, pasados previamente pola pasta, ata que estean ben dourados. Sacalos cunha escumadeira e poñelos nun prato moi quente sobre un papel secante. Se é necesario espárexelos con sal. Servir.

10. Rúsulas con troita

Ingredientes:

2 troitas, 4 ou 5 rúsulas grandes, apio, o zume de 2 limóns, 200 g de queixo parmesano, unhas follas de ruca, aceite de oliva virxe, sal e pementa.

Preparación:

Lávanse e déixanse escoar as troitas sobre un pano de cociña antes de cocelas ao vapor. Unha vez cocidas, retíraselle a pel con paciencia, esmiúzase a carne e colócase nunha fonte. Incorpórase o apio cortado en anacos, os cogomelos ben limpos e torados e o queixo parmesano relado.

11. Ensalada verde

Ingredientes:

300 g de rúsculas, 200 g de espinacas frescas e tenras, 1 cebola vermella pequena, 1 dente de allo, un pouco de tomiño, 70 g de queixo *gorgonzola* picante, aceite de oliva virxe, vinagre de viño, sal e pementa.

Preparación:

Límpase e lávanse ben as espinacas, póñense nunha ensaladeira, torando coas mans as follas demasiado grandes. Incorporáanse os cogomelos limpos e xa partidos, a cebola cortada en ariños e o queixo *gorgonzola* relado.

Mestúrase á parte o aceite, o vinagre, o sal, a pementa, o allo picado e o tomiño, e aderézase o conxunto con este prebe. Reméxese delicadamente e déixase reposar uns minutos antes de servir.

12. Rúsculas gratinadas

Ingredientes:

8 rúsculas, 50 g de xamón cocido, miga de pan, 1 vaso de leite, 1 vaso de aceite de oliva virxe, pan relado, perexil, 50 g de manteiga, sal e pementa.

Preparación:

Límpanse os cogomelos e sepáranse os sombreiros dos pés. Pícanse estes co perexil e o xamón e refóganse nunha tixola cun pouco de aceite ata que deixen de soltar auga. Salpiméntanse e incorpórase a miga remollada en leite e esmiazada. Déixanse cocer dez minutos remexendo. Nun molde colócanse os sombreiros coas lamelas para arriba, úntanse con aceite e métese ao forno dez minutos. Reénchense coa mestura xa preparada, esparéxense con pan relado e manteiga fundida. Gratar 10 minutos.

13. Costrada de matacandís (*Coprinus comatus*)

Ingredientes:

350 g de pasta feita salgada, 300 g de matacandís (*Coprinus comatus*), 1 dente de allo, unha ramiña de perexil, 3 ovos, 100 g de parmesano relado, 1/4 de nata líquida, aceite de oliva virxe, sal e pemento picante.

Preparación:

Límpanse e córtanse finos os cogomelos e refóganse nunha tixola con aceite; engádese o sal, o allo e o perexil picados. Esténdese a pasta (follado ou feita) non demasiado fina e colócase nun molde untado con aceite. Cóbrese a superficie con papel de enfornar sobre o que se coloca unha capa de legumes secos; quéntase durante un cuarto de hora.

Mentres tanto bátense os ovos coa nata, sálganse e engádese un chisco de pemento picante.

Sácase a pasta do forno e retírase o papel e os legumes; esténdese unha capa de cogomelos, cóbrese coa crema feita cos ovos e cóbrese co parmesano; repítese o proceso para rematar coa crema. Métese no forno durante media hora (150°).

14. Tortilla de matacandís (*Coprinus comatus*) e allos porros

Ingredientes:

Coprinus comatus, allos porros, ovos, aceite de oliva virxe e sal.

Preparación:

Límpanse e córtanse os cogomelos en anacos pequenos. Fritense os allos porros nun pouco de aceite (na mesma cantidade que os cogomelos). Cando empezan a dourarse, engádense os coprinus e sazónanse co sal e un chisco de pementa branca. Cando se reduza a auga dos cogomelos, engádense os ovos batidos e cállase a tortilla.

15. Matacandís (*Coprinus comatus*) recheos

Ingredientes:

12 *Coprinus comatus*, 1 ovo duro, 50 g de xamón do país, 1 dente de allo, 1 rama de perexil, sal e pementa.

Preparación:

Límpanse con moito coidado os cogomelos e tírase o pé. Pícase moi fino o ovo duro, o xamón, o allo e o perexil, engádense o sal e a pementa (moi pouca polo xamón), reméxese todo ben e despois vanse enchendo os cogomelos con moito coidado. A continuación pásanse por ovo batido e fariña, frítindoos en abundante aceite. Pódense servir cunha ensalada de leituga. Hai que facelos amodo, pola delicadeza destes cogomelos, pero o resultado é delicioso.

16. Revolto de cogomelos e lagostinos

Ingredientes:

400 g de cogomelos cultivados ou de cardo, 250 g de lagostinos máis ben pequenos, 6 ovos, uns aros de cebola, aceite e sal.

Preparación:

Límpanse ben os cogomelos e córtanse en anacos regulares. Ponse 4 ou 5 culleradas de aceite nunha tixola a lume maino e frítese a cebola. Cando estea transparente engádense os cogomelos, con algo de sal e déixanse ata que estean tenros. Bátense os ovos co sal necesario. Pélanse os lagostinos e engádense aos cogomelos, reméxese só ata que se callen e nese momento engádense os ovos batidos. Reméxese continuamente ata que queden callados pero zumentos. Servir moi quente.

17. Revolto de cogomelos e salmón

Ingredientes:

400 g de cogomelos cultivados ou de cardo, 6 ovos, 100 g de salmón fumado, 1 dente de allo, aceite e sal.

Preparación:

Límpanse ben os cogomelos e córtanse en anacos regulares. Nunha tixola ponse 4 ou 5 culleradas de aceite e frítese o allo picado. Engádense os cogomelos, pónselles o sal necesario e déixanse a lume maino ata que estean tenros. Bátense os ovos como para tortilla, con algo de sal. Pártese o salmón a tiras non moi grandes e incorpóranse aos cogomelos, remexendo uns segundos. A continuación engádense os ovos batidos e séguense remexendo cunha culler de pau ata que estean callados, pero zumentos. Servir axiña.

18. Macrolepiotas rebozadas

Ingredientes:

2 macrolepiotas por persoa, ovos, pan relado, xamón do país en rebandas, aceite e sal.

Preparación:

Límpanse ben os cogomelos quitándolles o pé, pásanse polo ovo e introdúcese unha rebanda de xamón entre os 2 sombreiros. Pásanse por pan relado mantendo os dous sombreiros xuntos e frítese en aceite ben quente ata que estean dourados.

19. Macrolepiota “pizza”

Ingredientes:

1 exemplar de macrolepiota fresco e fermoso, aceite, tomate natural, cebola, xamón, queixo e sal.

Preparación:

Unha vez tirado o pé, colócase o cogomelo coas lamelas para arriba, cunhas pingas de aceite para que non se pegue e reláselle o tomate. Botáselle cebola finamente picada, anacos de xamón moi pequeniños, engádese sal e cóbrese cunha fina capa de queixo relado. Ponse ao forno durante 8 ou 10 minutos e deixamos gratinar varios minutos máis para que se funda o queixo.

20. Revolto con níscaros

Ingredientes:

Níscaros, espárragos trigueiros, polo torado en porcións de 2 cm máis ou menos, ovos, pementa branca, sal, aceite de oliva e perexil.

Preparación:

Unha vez limpos os níscaros, frítense, xunto co polo, en aceite durante 7-8 minutos. A continuación engádense os espárragos e frítense durante 2 minutos máis, salpiméntanse e engádense os ovos, remexendo o conxunto ata que estean os ovos callados. Sérvese acabado de saír e botáselle un pouco de perexil.

21. Níscaros con xamón

Ingredientes:

Níscaros, xamón do país en pequenos anacos, allos, viño branco, perexil, sal e aceite.

Preparación:

Límpanse e tóranse os níscaros, sofrítense os allos e a continuación engádense os níscaros e o sal. Unha vez feitos, 7 minutos aproximadamente, dependendo do tamaño dos níscaros, engádese o xamón do país e un chorro de viño branco. Déixase cocer a lume vivo 1 minuto e antes de servilo pónselles unhas ramiñas de perexil picado.

22. Patacas con fideos e nísscaros

Ingredientes (4 persoas):

500 g de patacas, 300 g de nísscaros, 250 g de ameixas, 250 g de fideos grosos ou espaguetes partidos en anacos pequenos, 2 latas de atún pequenas, 2 pementos verdes, 1 tomate ben maduro, 1 dente de allo e unhas ramas de perexil, aceite, auga, sal e azafrán.

Preparación:

Pélanse as patacas, lávanse e córtanse en anacos medianos. Os nísscaros lávanse ben e córtanse igualmente en anacos. En aceite quente refóganse os pementos, as patacas e os nísscaros durante uns dez minutos. Engádeselle o sal necesario e o tomate picado e sen pel, séguese remexendo e agréganse as ameixas. Cando estean abertas pásase todo a unha pota con suficiente auga fervendo. Rectifícase de sal. Engádesse o contido das latas de atún e un pouco de azafrán. Déixase ferver ata que as patacas estean tenras. Engádeselle o allo e o perexil mollados, e sen que deixe de ferver, engádense os fideos ou espaguetes, que deberan cocer uns 15 minutos. Este guiso debe quedar algo caldoso.

23. Tortilla de cogomelos

Ingredientes:

5 ovos, 500 g de pantorras, 1 cebola, 1 cullerada de fariña, 2 culleradas de queixo parmesano relado, 50 g de manteiga, sal e pementa.

Preparación:

Nun pouco de manteiga refógase a cebola cortada moi miúda; incorpóranse as pantorras xa toradas; cando deixen de soltar auga engádesse sal e pementa. Entre tanto bátense os ovos coa fariña, o queixo, sal e pementa; bótanse as pantorras aínda quentes e que callan ben, dándolles a volta.

24. Coello guisado con cogomelos

Ingredientes:

Un coello de arredor 1 kg, 800 g de cantarellus, 150 g de touciño entrefebrado afumado, unha cebola grande, 2 ascalonias, manteiga, aceite de oliva virxe, sal e pementa.

Preparación:

Lamínanse os cogomelos e cocíñanse a lume medio cun pouco de ascalonia picada, aceite, sal e pementa. Nunha tixola refóganse en aceite e manteiga a cebola e o touciño entrefebrado, cortados gordiños; unha vez refogados sácanse cunha escumadeira e déixanse á parte. A continuación dórase o coello cortado en anacos antes de incorporar o rustrido e os cogomelos. Tápanse e déixase cocer todo ao redor dunha hora e media.

25. Cogomelos ao allión

Ingredientes:

Cogomelos de cardo, ou cogomelos de álamo, ou champiñóns, “pé azul”, aceite de oliva virxe, sal, allo, perexil e unha cabeza de chile.

Preparación:

Límpanse e tóranse os cogomelos, introdúcense a lume lento co resto dos ingredientes ata eliminar gran parte da auga que desprende o cogomelo.

26. Tallaríns con morchellas

Ingredientes:

400 g de tallaríns, 300 g de morchellas, 2 cebolas, 1/4 l de nata líquida, queixo relado, 50 g de manteiga, sal e pementa.

Preparación:

Pícanse as cebolas e refóganse coa manteiga; bótanse as morchellas toradas, engádesse sal e pementa e déixase cocer dez minutos. A continuación incorpórase a nata e déixase cocer outros cinco minutos remexendo. O prebe mestúrase coa pasta que teremos cocido ao dente. Sérvese acompañado de queixo relado.

27. Confeitura de *Laccaria* e *Clitocybe odora*

Ingredientes:

Gran cantidade de *Laccaria laccata* e *L. amethystyna*, azucre o mesmo volume que de *Laccaria* ou algo menos, un exemplar de *Clitocybe odora*, un bo chorro de viño tinto.

Preparación:

Bótase todo nun cazo e déixase cocer un mínimo de dez minutos, desde que empeza a ferver, remexendo de vez en cando. Déixase máis tempo segundo a espesura desexada. Pódese utilizar para aderezar outras sobremesas, como flans ou piña natural; unha combinación perfecta é con iogur caseiro.

28. Tenreira Galega con cogomelos sobre crema de grelos e fabas de Lourenzá

Ingredientes (4 persoas):

Solombos limpos de graxa e vetas, sal, pementa, aceite de oliva, patacas, cogomelos, prebe de carne, cebola, 1/2 unidade, 2 dentes de allo, fabas de Lourenzá.

Preparación:

Sálgase a carne e bótaselle un pouco de pementa e aceite. Botámola na prancha cinco minutos por cada lado.

Preparamos os cogomelos á prancha e as patacas fritidas moi finas. Bótase a crema cubrindo o fondo dos pratos sobre os solombos. Decoramos o centro do prato cos cogomelos, as patacas e as fabas cocidas refogadas.

Pícase o allo e a cebola, poñémolo a refogar cun pouquiño de aceite. Incorporamos os grelos ben escollidos (só as follas) e engádesse un pouco de sal e a prebe da carne.

Cando estean a punto pasámolo por un chino ou pasapuré.

Preparación das fabas: cocémolas no seu punto, escorrémolas e botámolas nunha tixola para refogalas cun pouco de aceite de oliva e un dente de allo picadiño.

Fonte: Restaurante Alberto

29. Pementos do piquillo recheos de cogomelos, lagostinos en salsa de chipirón

Ingredientes (4 persoas):

1 kg de cebolas brancas, 1 lata de pementos do piquillo, 1/2 de fumé de peixe, 1/2 de salsa de tomate, tintas de chipirón, pan relado, sal, cogomelos (niscaros, robellón), 1/2 kg de lagostinos, un porro e aceite de oliva (0,4 graos).

Preparación:

Poñemos o aceite nunha cazola ata cubrir xusto o fondo. Unha vez cos ingredientes enriba da mesa procederemos a pelar a cebola e despois de partila en dúas metades faremos xuliana dela. Depositaremos a xuliana na cazola e porémola a refogar a fogo lento. Mentres tanto cun trapiño húmido limparemos os cogomelos, que depositaremos nun baño de aceite (nun cazo) a fogo moi lento para que se vaian confeitando moi pouco a pouco. Procederemos cunhas raspas de peixe ou ben con caldo de peixe (mellor o primeiro) e unha cenoria e un porro para preparar un “fumé”. Mentres se refogan tanto os cogomelos coma a cebola procederemos a pelar os lagostinos, os cales picaremos finos en cru para

reservar nunha cunca grande. Refogados os cogomelos, picarémolos finamente ao igual que os lagostinos e mesturámoslos con aqueles. Una vez sacados da súa lata os pementos, irémolos enchendo cos lagostinos e os cogomelos e colocámoslos directamente nunha cazola (cazola de barro baixa). Cando a cebola estea feita, tenra e chorosa, apuramos o lume para que acaramele lixeiramente; deste xeito xa a temos preparada para recibir media lata de tomate triturado e as tintas de chipirón. Una vez revolto o conxunto de cebola, tintas e tomate procedemos a engadirlle o fumé e deixamos reducir ata que apreciamos (a ollo) que o que se pode triturar polo pasapuré é unha salsa con certa consistencia. Non obstante engadiremos un presuña de pan relado e se é preciso un pouco máis a fin de que quede espeso. Se temos termomix ou minipimer procedemos a pasalo por esta e deixar a salsa ao noso gusto; pero ollo!! a emulsión de aceite que leva a salsa do refogado da cebola branquexará lixeiramente esta, deixándoa dun negro agrisado, para que volva ao seu ser a cor deberemos ferver a salsa ata que recupere o seu ton. Se o pasamos polo pasapuré, despois deberémolo volver pasar a través do chino para dar un pouco de brillo a esa salsa e quitar pequenos anacos de cebola que sempre se coan. Cubrimos por fin os pementos coa salsa e deixamos polo menos repousar 12 horas, dun día para outro mellor. Se non hai incidentes, atoparémonos cun prato rico e que parece moi trabaloso pero que non o é tanto.

(Fonte: [http:// www.nutricionyrecetas.com](http://www.nutricionyrecetas.com))

([http:// www.telepolis.com](http://www.telepolis.com))

Diccionario dos Cogomelos

I A

ALOMBADO: Cúspide do sombreiro cando aparece moi inchada en forma de mamelón.

ACÍCULA: Fungo que se cría nas follas dos piñeiros.

ACRE: De sabor forte picante, pementado.

ACIDÓFILO: Que require para o seu desenvolvemento solo ácido.

ACINETO: Célula vexetativa transformada por engrosamento da parede nunha espóra inmóbil; corresponde ás clamidosporas dos fungos.

ACOSTELADO: Pé que ten pregamentos grosos lonxitudinais a modo de costelas.

ACULEADO: Formado de aguillóns.

ACÚLEO: Espiña coa base ensanchada, aguillón. Formación acabada en punta do himenio de hidnáceas e dalgunhas poliporáceas e en cuxa superficie se dispoñen os basidios. Aguillón.

ACULEOLADA: Ourizada de aguillóns ou de guechos no sombreiro.

ADHERIDO: Colado ou unido a algo.

ADNADO: É toda parte que fai unión con outra: lamela con pé, cutícula co sombreiro, etc.

ADNATA: Lamelas que se adhíren ao pé, en toda ou parte da súa densidade.

ADPRESO: Apertada contra algo.

AFANOPLASMODIO: Plasmodio transparente, non granuloso, en xeral carente de envoltura mucosa, producido por mixomicetos da orde das Estemonitales.

AFELPADO: Semellante á felpa por ter vello ou peluxe no sombreiro.

AFELTRADO: Superficie cuberta de pelos moi mestos como o feltro.

AFLATOXINAS: Grupo de metaboliños secundarios producidos por certas cepas de fungos (*Aspergillus*) altamente tóxicas e carcinógenas.

ÁGAMO: Asexual, que non se reproduce sexualmente.

ÁGAR-ÁGAR: Produto xelatinoso moi utilizado como medio de cultivo para o desenvolvemento de bacterias e fungos, obtido de certas algas vermellas.

AGARICALES: Familia de fungos con lamelas.

AGÁRICO: Fungo pertencente á familia *Agaricaceae*; fungo con lameliñas.

AGARICOIDE: Basidioma con xeito e morfoloxía que lembra aos Agaricales, e acostuma presentar afinidades filoxenéticas con eles.

AGARITINA: Toxina presente no fungo comercial *Agaricus bisporus*.

AGLUTINACIÓN: Que se reúnen en grupos ou forman masa.

AGULLÓN: Protuberancia en forma de pequena agulla ou púa carnosa que forma o himenóforo dalgúns fungos.

AGULLIÑA: Protuberancia en cono agudo. En grande número, forman a superficie esporífera das Hidnáceas.

ALANTOIDE: De forma cilíndrica algo cambada, semellada a unha salchicha.

ASA-VIROIDINA: Unha das toxinas do grupo das virotoxinas.

ALBO: Branco.

ALCALOIDE: Substancia orgánica atopada nalgúns vexetais e acostuma ser venenoso para os animais.

ALGODONOSO: De consistencia similar ao algodón. Acostúmase a referir á carne do pé dalgúns fungos.

ALIMENTO: Substancia orgánica (hidrato de carbono, graxa ou proteína) que proporciona enerxía ou materiais de construción para o protoplasma.

ALÓCTONO: Que non é oriúndo do lugar en que medra.

ALUCINÓXENO: Que produce sensación subxectiva.

ALUTÁCEO: Do xeito do coiro ou da cor do coiro.

ALVEOLADO: Provisto de alvéolos, como o sombreiro das “pantorras”.

ALVÉOLO: Cada unha das cavidades que presentan algunhas estruturas fúnxicas, como as do píleo das “morchellas”.

AMANINA: Toxina do grupo das amatoxinas. Tamén chamada amaninamida.

AMANITINA: Toxina pertencente ao grupo das amatoxinas, que se atopa nalgúns amanitas. Describíronse catro tipos, producen danos hepáticos.

AMANULINA: Unha das amatoxinas descritas ata agora.

AMARESCENTE: Lixeiramente amargo.

AMARGANTE: Sabor amargo ao mastigalo.

AMATOXINAS: Algunhas das toxinas propias do xénero Amanita. Tamén se coñecen como amaniño-toxinas. Provocan a síndrome ciclopectídica. Tamén as

contéñen especies dos xéneros *Lepiota*, *Galerina* e *Pholiota*.

AMIGDALIFORME: Con forma de améndoa.

AMILOIDE: Que contén amidón. Que se tingue de azul co iodo. Paredes das esporas que vistas ao microscopio toman unha cor gris-azulada ou gris que se fai negra baixo a acción de reactivos iodados.

AMORFO: Informe, que non ten forma regular ou definida.

AMPULÁCEO: En forma de ampola.

AMPULIFORME: En forma de botella.

AMPULOSO: Inchado.

ANASTOMOSADOS: Elementos soldados ou unidos entre si.

ANEXA: Lamela que presenta unha zona de unión estreita co pé.

ANFÍXENO: Que se desenvolve todo ao redor ou dun lado, e doutro, en ambas as partes ou caras.

ANEL: Resto membranosa do veo parcial que rodea o pé despois de se abrir o sombreiro.

ANISOGAMIA: Termo que designa a unión de gametas que son esencialmente distintas pola súa forma e tamaño, pero non no seu comportamento.

ANISOTROPÍA: Cando os diversos órganos reaccionan de maneira distinta ante un estímulo externo.

ANTIBIÓTICO: Substancia producida por un organismo vivo que inhibe a medra doutro organismo.

ANTICLINAL: Dise da membrana dun órgano que é perpendicular á superficie deste. Oponse á periclinal.

APÉNDICE FIAR: Pequena protuberancia que presenta na zona basal a espóra. Chamada tamén apícula.

APENDICULADO: Provisto de pequenos apéndices.

APICAL: Terminal; no extremo superior, no ápice

APÓFISE: Un inchazo; por exemplo, o ensanchamento ventral do endoperidio en *Geastrum*.

APRESORIO: Hifa aplanada, a partir da cal unha pequena evaxinación pode penetrar nunha célula hóspede.

APERTADAS: Moi xuntas. Relativo ás lamelas.

ARACNOIDE: De xeito similar a unha tea de araña.

ARBORESCENTE: Forma ou xeito que lembra a unha árbore.

AREOLADO: Formada por espullas ou pústulas rodeadas cada unha delas por un cerco.

ARXENTA: Prateada.

ARESTA: A beira libre dunha lameliña.

ARMILA: Anel dos fungos, cando se acha na parte alta do pé.

ARMILIFORME: En forma de braceira.

ARMILADO: Provisto de anel.

ARQUEADAS: Superficie do sombreiro cando se rompe en placas ou cando se mancha como se fosen pingas.

ARQUILÁCEO: De cor pardenta e apagada.

ARTIGOS: Cada un dos elementos que en certos tipos de hifas forman como cadeas a modo de rosarios ou colares.

ASCÓXENA: Hifa produtora de noxas e ascosporas.

ASCOGONIO: Oogonio ou gametanxio feminino dos ascomicetos.

ASCOMICETOS: Grupo de fungos nos que as esporas de orixe sexual se producen dentro dos noxos.

ASPERULADO: Con asperezas que poden ser espiñas ou espullas.

ASTRINXENTE: Que provoca unha contracción nos músculos da boca no acto da mastigación. Produce unha sensación mixta entre a segura intensa e o amargor.

ASTROSETAS: Tipo de paráfise de forma estrelada.

ATIGRADO: Manchado como a pel do tigre.

ATROPINA: Substancia velenosa neutralizante dos efectos da muscarina atopada na beladona.

AULEADO: Formación da gleba sobre o tecido primordial que emerxe da superficie interna do peridio.

AURICULIFORME: En forma de orella.

AUTOICO: Fungo uredinal que desenvolve o seu ciclo vital completo sobre hospedaxes da mesma especie e, como moito, do mesmo xénero.

AUTOTRÓFICO: Capaz de sintetizar protoplasma partindo de substancias inorgánicas.

AZUL DE ALGODÓN: Reactivo que seguindo diferentes técnicas se emprega para constatar a reacción cianófila (coloración azul) ante esta substancia dalgunhas partes do fungo.

AZUL DE ANILINA: Colorante ácido que tingue a coláxena. Tamén se chama azul de Poirrier e azul de metilo.

AZUL DE CRESILO: Reactivo co que algunhas partes de certos fungos se tornan de cor avermellada ou violeta avermellada, reacción metacromática.

AZUL DE METILENO: Colorante básico soluble en auga e etanol que se emprega moi frecuentemente para estudos fúnxicos.

AZUL DE METILO: Colorante ácido que tingue a coláxena. Tamén se chama azul de Poirrier e azul de metilo.

AZUL TOLUIDINA: Colorante básico soluble en auga e alcohol, tingue algunhas células e partes dos fungos.

I B

BACILIFORME: En forma de bastonciño, como un bacilo.

BAEOCISTINA: Composto alucinógeno atopado nalgunhas especies do xénero *Psilocybe*.

BALISTOSPORA: Espora que é proxectada con violencia ao exterior.

BASAL: Relativo á base.

BASE: A base dunha lameliña é a parte adxacente ao sombreiro e oposta á súa aresta.

BASIDIO: Célula con forma globosa a cilíndrica. Neles fórmanse as esporas de orixe sexual da clase Basidiomicetos.

BASIDIOCARPO: Carpóforo portador de basidios.

BASIDILOLO: Basidio inmaturo ou abortado, de morfoloxía claviforme similar aos basidios.

BASIDIOMA: Órgano onde se forman os basidios. Tamén denominado basidiocarpo, carpóforo, corpo frutífero, himenóforo, espóforo, etc.

BASIDIOMICETOS: Grupo de fungos nos que as esporas de orixe sexual se producen nos basidios, aos que se unen por medio duns esterigmas.

BASIDIOSPORA: Espora típica dos Basidiomicetos, que se forma na parte externa do basidio.

BASÓFILO: Que se tingue con colorantes básicos e que se desenvolve sobre solos con reacción alcalina.

BAIO: De cor branca amarelada.

BIFURCADAS: Referido ás lamelas e outros elementos que se ramifican ou divíden en dous a partir dun punto determinado.

BIGUTULADA: Con dúas gútulas.

BILATERAL: Ou diverxente, referido ás lamelas para indicar a disposición diverxente (cara á aresta) das hifas que emerxen do mediostrato.

BIPOLAR: Especie cuxos micelios primarios se clasifican en dous grupos; un micelio primario non pode producir un micelio secundario máis que reuníndose cun micelio do outro grupo.

BISERIADAS: Indica a disposición de dúas en dúas das esporas nas noxas.

BISPÓRICOS: Dise dos basidios nos que se forman dúas esporas.

BOCA: Nome co que tamén se coñece ao estoma que presentan algúns Gasteromicetos. Orificio do peridio para facilitar a liberación das esporas.

BOLSA: Vaíña envolvente que protexe o funículo dos Nidulariales.

BOTÓN: Estadio que presenta o cogomelo ao principio do seu desenvolvemento.

BOTULIFORME: En forma de salchicha.

BUCLE: Fíbula.

BULBO: Ensanchamento da base do pé, dando lugar a formas globosas.

I C

CADUCO: Que desaparece.

CALCÍCOLA: Dise sobre todo dos fungos que non se atopan máis que sobre terreos calcarios.

CALCÍFUGO: Incompatible co medio calcario.

CALICIFORME: En forma de copa.

CAMPANULADO: En forma de campá.

CANALÍCULO: Conduto ou canle pequena.

CANELA: Cor parda cálida.

CAPILICIO: Conxunto de filamentos, semellantes a pelos, que se atopan entremesturados coas esporas en certos grupos de fungos, como nos Mixomicetos e Gasteromicetos.

CAPITADO: Órgano ou parte orgánica que ten forma de cabeza.

CARIOGAMIA: Fusión sexual de dous núcleos de tendencias opostas. Nos fungos superiores, segunda fase da fecundación na que os núcleos do dicario se confunden nun só.

CARNE: Masa interior dos fungos.

CARPÓFORO: Corpo frutífero dos fungos superiores no que se producen as esporas procedentes da reprodución sexual. Equivale ao que vulgarmente se chama cogomelo. Basidioma.

CARREIRIÑA: Nome vulgar da formación en ringleira na que aparecen dispostos nalgúns ocasións os cogomelos.

CARTILAXINOSO: Que presenta a consistencia das cartilaxes, á vez flexible e resistente.

CATENULADO: Disposto en cadeñas.

CAULINAR: Pertencente ao talo.

CAULOCISTIDIO: É o dermatocistidio que se acha na *pellis* do pé. Cistidio da superficie do pé.

CAVERNOSO: Referido ao interior do pé, que se baleira formando compartimentos ou cavernas.

CEBRADO: Con manchas semellantes ás da pel da ceبرا.

CENOCISTE: Ciste plurinucleado ou espóra de repouso.

CÉREO: De forma e consistencia da cera.

CERÚLEO: Cor azul do ceo despexado.

CIÁNICO: Referido ao olor, semellante ao do ácido cianhídrico, á das améndoas amargas.

CIANÓFILA: Reacción que presentan algunhas partes dos fungos tinguíndose fortemente de azul ao contacto con solucións de azul de algodón.

CIATIFORME: Calquera estrutura en forma de copa.

CICLOPEPTÍDICO: É a síndrome producida polas amanotoxinas; tamén chamada faloido e faloidínico.

CICLOSPORINA: Droga illada dun fungo cuxa molécula está composta por trece aminoácidos (un deles atopado só nesta substancia) que suprime as reaccións de inmunidade, polo que é moi utilizada nas operacións de transplantes de órganos.

CIGOSPORA: Espora de repouso de paredes grosas, resultante da conxugación de isogametos.

CILIADO: Que forma pelos semellantes a cilios.

CILÍNDRICA: Referido á espora que é alongada e de forma regular.

CISTE: Vexiga, vesícula. Espora ou esporanxio perdurable, de membrana resistente.

CISTIDIO: Elemento estéril que alterna cos basidios, pode presentar unha morfoloxía variable; polo xeral son globosos.

CISTIDIOLO: Especie de cistidio de membrana moi delgada. Acostuman ser cistidios inmaturos ou abortados.

CITRIFORME: Con forma de limón.

CITRINO: De cor amarela limón.

CLAMIDOSPORA: Espora cunha membrana adicional que provén da célula nai.

CLATRADO: Basidioma cuxo receptáculo presenta forma de celosía ou enreixada, como no *Clathrus*.

CHANTADO: En forma de maza, man de morteiro ou chanta.

CLAVIFORME: Tipo de célula en forma de mazo. Aplícase a basidios e cistidios.

CLÁVULA: Esporóforo claviforme dalgúns fungos.

CLEISTOTECIO: Ascocarpo pechado e esférico

CLITOCYBINA: Antibiótico atopado nalgunhas especies do xénero *Clitocybe*, eficaz contra o bacilo da tuberculose.

CLORHÍDRICO: Ácido que se utiliza nalgunhas ocasións para estudos fúnxicos como o dalgunhas especies do xénero *Coprinus*.

CLORO BAUNILLA: Reactivo a base de baunilla, auga e ácido clorhídrico utilizado para estudos micolóxicos.

COGOMELO: Aparello esporífero dos fungos superiores, significa igual que carpóforo. Certos pelos de paredes grosas.

COLIBIOIDE: En forma de Collybia.

COLARETE: Estrutura a modo de colar situado na base da cabeza dos Tulostomatales.

COLARIO: Anel ao que se fixan as lameliñas nalgunhas especies.

COLUMELA: Nalgunhas frutificacións fúnxicas, porción estéril destas con forma de pequena columna.

COMPROMIDA: Escamas dalgunhas especies adheridas sobre a superficie do sombreiro.

CONADOS: Dise dos pés dos cogomelos cando parten en conxunto da mesma base.

CONCEPTÁCULO: Emprégase ás veces para designar a cápsula dos mofos ou o peridio dos fungos.

CONCOIDEO: En forma de concha. Tamén chamado conquilliforme.

CONCOLORO: Da mesma cor. Tamén se chama concor.

CONCRESCENTE: Dise dos carpóforos que se desenvolven con partes unidas.

CONDIÓXENA: Célula implicada en producir esporas asexuais en Ascomicetos e Basidiomicetos.

CONFLUENTE: Aplicado a órganos, ao principio separados e despois tocándose ou unidos.

CONIDIO: Espora mediante a cal se reproducen asexualmente a maioría dos Ascomicetos.

CONJUGACIÓN: Unión de gametas e/ou gametanxios en certos fungos.

CONNATOS: Referido aos corpos frutíferos cando saen varios dun tronco común.

CONSPICUO: Sobresaínte, notable, visible.

CONSTRITO: Estreitado, cunha cinguidura.

CONVEXO: Que ten a superficie máis prominente polo centro que polas beiras.

CONVOLUTO: Enrodelado sobre si mesmo lonxitudinalmente.

COPRINA: Substancia que bloquea o metabolismo do alcohol no corpo humano, potenciando a toxicidade deste. A súa síndrome chámase síndrome coprínica.

COPRÓFILO: Especies que viven sobre o esterco ou os excrementos.

COPULIFORME: En forma de cúpula ou copa invertida.

CORDADA: Con forma de corazón. Tamén chamado Cordiforme.

CORIÁCEO: De consistencia moi dura, como a madeira.

CÍRCULO DE MEIGAS: Formacións circulares nas que aparecen distribuídos nalgunhas veces os cogomelos.

CORTICADO: Estipe revestido exteriormente dunha codia, máis resistente que a carne.

CORTICÍCOLO: Que se desenvolve e vive preferentemente sobre a codia das árbores e arbustos.

CORTÍCOLA: Dise dos cogomelos que medran sobre a codia das árbores.

CORTINA: Resto do veo parcial, que acostuma ficar formando numerosos fios, a modo de cortina; inicialmente protexe as lamelas e despois acostuma ficar sobre o pé.

CORTINIFORME: Con restos de veo a xeito de cortina.

COSCINOCISTIDIO: Cistidio con superficie porosa.

COSTULADO: Dise do bordo do sombreiro cando está provisto de costelas ou de rañuras.

COSTURADO: Pé das “pantorras”, que acaba na súa base como cosida con costura.

CRATERIFORME: Que ten forma de cráter.

CRISO: Cor amarela ouro.

CRISOCISTIDIO: Cistidio que se torna amarelado en solución alcalina.

CRISOIFIDIO: Hifa semellante ás oleíferas pero que contén gránulos ou substancias resinosas.

CUARTEADA: Referido á cutícula gretada.

CUPULIFORME: En forma de cúpula.

CUTÍCULA: Capa superficial do sombreiro que é a miúdo separable (pel ou cuberta).

I D

DACRIMOIDE: Con forma de bágoa. Tamén se denomina Dacrioide.

DECORRENTES: Referido ás lamelas, que se unen e prolongan polo pé cara a abaixo.

DEDALIFORME: Con forma de dedal.

DEFORME: Desproporcionado ou irregular na forma.

DEHISCENCIA: Apertura espontánea dun órgano ou parte orgánica.

DEHISCENTE: Referido ás noxas, cando se desfán na súa parte superior para liberar as esporas.

DELICUESCENTE: Que se converte en líquido na madureza pola acción do aire húmido. Sobre todo nos Coprinus.

DENDRIFORME: De forma de árbore.

DENTADO: Provisto de pequenos saíntes a xeito de dentes.

DENTICULADO: Cando os saíntes son diminutos. Con dentes pequenos.

DEPRIMIDO: Forma do sombreiro dos cogomelos cunha depresión algo acentuada na súa superficie.

DERMATOFIÑOS: Grupo de fungos produtores de enfermidades da pel.

DESCINTE: Anel das amanitas que se abate sobre o pé de arriba cara a abaixo.

DESPRENDIDAS: Dise das lameliñas cando non se unen ao estipe.

DEUTEROMICETOS: Fungos imperfectos.

DEXTRINOIDE: Reacción dalgúns tecidos que se tinguen de vermello co iodo.

DIMIDIADO: Sombreiro que presenta forma semicircular na súa vista lateral, partido pola metade.

DIFERENCIADO: Cando o estipe se pode separar do sombrero sen esgazalo.

DISIMÉTRICO Non simétrico.

DISCO: Parte central do sombrero.

I E

ECTOSPORIO: Capa externa da parede da espora.

EMBUDADO: En forma de embude.

ENCURVADO: Sombreiro e a súa marxe cando esta última non está enrodellada.

ENDOPERIDIO: Capa interna da parede do basidiocarpo nalgúns xéneros de Gasterales.

ENRAIZADO: Dise do pé que penetra no solo como se fose unha raíz.

ENRODELADA: Marxe do sombrero, cando esta cambia en espiral cara ao himenio.

ENTEIRO: Marxe do sombrero ou da aresta dunha lameliña que carece de denticulacións.

ENVAÍÑANTE: Volva que envolve ao pé como se fose unha vaíña.

EPICUTE: Capa externa da cutícula.

EPIFIÑOS: Dise dos fungos que viven sobre outras plantas.

EPIFRAGMA: Membrana, a modo de tapadeira, que posúen os basidiocarpos novos dalgúns taxons de Gasterales.

EPIXEO: Calquera estrutura ou especie fúnxica que se desenvolve e/ou frutifica de forma aérea, é dicir, sobre o substrato.

EPISPORA: Capa máis externa da espora.

ESVELTO: Pé cuxas proporcións domina marcadamente a vertical sobre a horizontal.

ESCABROSO: Con asperezas que se notan ben ao tacto.

ESCAMA: Placa adherida á cutícula do sombrero procedente da desintegración do veo xeral ou unha escama ou outro saínte plano da cutícula (no sombrero ou no pé).

ESCAMOSA: Pé ou sombrero cuberto de escamas notables ou saíntes.

ESCASO: Pouca cantidade.

ESCOTADA: Lamelas que deixan un espazo libre no sombreiro ao redor do pé. Tamén se chama Emarxinada.

ESCROBICULADO: Con manchas delimitadas, como o pé dalgúns *Lactarius*.

ESCUAMULOSO: Con escamas pequenas.

ESCUARROSO: Con escamas recurvadas fortemente, ou sexa, ríxidas e diverxentes.

ESFEROPEDUNCULADO: Globoso e con pedicelo.

ESPATULADO: En forma de espátula, é dicir, aplanado e máis ancho por un polo.

ESPECIE: Categoría taxonómica fundamental, sitúase entre o xénero e a variedade. Corresponden á categoría de especie todos aqueles individuos con caracteres hereditarios propios e constantes e son capaces de se reproducir entre si producindo dehiscentes fértiles. Tamén se chama Orde.

ESPONOLADA: Esporas dalgunha *Lepiota*, provista na parte inferior dun esporón, calcañar, ou parte saínte máis baixa que a apícula.

ESPONXOSA: Que pode ser premido e pode reter auga como unha esponxa.

ESPONULOSO: Cuberto de diminutas espiñas.

ESPORA: Célula reprodutora capaz de xerminar e producir outro fungo.

ESPORADA: Cúmulo de esporas en masa, na que apreciamos a cor.

ESPORANXIO: Órgano onde se forman as esporas en xeral.

ESPORÓFORO: Que trae esporas, que serve de soporte a estas, que as contén.

ESPOROXÉNESE: Produción de esporas.

ESPORULACIÓN: Producir esporas.

ESPULLA: Formación saínte acabada en punta ou aplanada, que adorna as superficies dos carpóforos.

ESPULLOSA: Cuberto de saíntes a maneira de espullas. Chamado tamén Verrugoso.

ESTATIMÓSPORA: Tipo de espora que non é liberada violentamente.

ESTERIGMAS: Filamentos moi finos que sobresaen dos basidios, no extremo dos cales se forman as esporas que posteriormente caen.

ESTIPE: Pé, parte do carpóforo que sostén o sombreiro. Tamén chamado Estípite.

ESTIPITADO: Provisto de pé.

ESTIPITIPPELLIS: Cutícula do pé.

ESTOMA: Abertura pola que saen ao exterior as esporas.

ESTRÍA: Suco disposto radialmente que se pode ver no pé e sombreiro dos fungos.

ESTRIADO: Beira do sombreiro, fina, que deixa ver ao seu través as súas lameliñas.

EXCEDENTE: Referido á beira do sombreiro, cando a cutícula desborda ás lamelas ou tubos.

EXCORIADA: Superficie esfolada.

EXCRECENCIA: Alteracións ou rugosidades da superficie.

EXINA: Capa externa da parede dunha espóra ou dun gran de pole.

EXOPERIDIO: Capa externa da parede do basidiocarpó nalgúns xéneros de *Gasterales*.

ESTENDIDO: Referíndose ao sombreiro, aberto, tendendo a horizontal.

EXSUDAR: Saír polos poros ou gretas unha substancia viscosa ou líquido.

I F

FARIÑENTO: Da consistencia da fariña.

FASCICULADO: Fungo cuxos pés se reúnen en feixe.

FAVEOLADO: Con celiñas.

FENDIDO: Dividido en lóbulos ou *lacinias*.

FERROSA: Cor de óxido de ferro.

FERRUXE: Óxido de ferro.

FERRUXENTO: Cor da ferruxe, do oxidado. Chamado tamén Ferruxinoso.

FESTONADA: Beira do sombreiro cando está bordeado de festóns redondos.

FRIABLE: Estrutura da carne e do pé, que parte como o xiz. Característica de *Russula* e *Lactarius*.

FIÁLIDE: Tipo de esterigma en forma de botella.

FIBRIÑAS: Pequenas fibras que revisten a superficie do carpóforo.

FIBRILOSO: Que ten fibriñas.

FIBROSA: Formado por fibras que se fan aparentes por torsión ou rotura.

FICOMICETOS: Fungos semellantes ás algas en que as esporas se reproducen en esporanxios.

FILAMENTOSO: Constituído por filamentos delgados.

FILIFORME: En forma de fío.

FIMBRIADO: De marxe esfiñada. Beiras provistas dunha franxa. Dividido en segmentos moi finos.

FIMÍCOLA: Fungo que agroma sobre o esterco.

FÍO: Pequeno sinal que presenta a espóra desprendida no punto en que estivo unida ao conidióforo ou ao esterigma. Cada un dos filamentos que forman o capilicio.

FISIBLE: As lamelas que se cortan en dúas partes, seguindo o seu plano de simetría.

- FISTULOSO:** Tubular, estipes regularmente ocos desde a mocidade.
- FISURA:** Greta alongada, non circular.
- FLABELADO:** En forma de abano. Tamén chamado Flabeliforme.
- FLAXELO:** Formación protoplasmática alongada, fina, en forma de látego, xeralmente máis longa que un cilio, mediante a cal os organismos unicelulares, esporas de enxameamento e zoosporas se desprazan nun medio líquido.
- FLEXUOSO:** Irregularmente ondulado. Que forma ondas.
- FLOCOSO:** Tomentoso co pelo aglomerado en folerpas. Laúdo. Floculento.
- FOLÍCOLA:** Que vive ou se desenvolve sobre as follas.
- FRÁXIL:** Quebradizo, pouco resistente á recompilación e ao transporte.
- FRAGMENTADO:** Que pola súa fragilidade se fragmenta.
- FRONTE:** Parte da lameliña próxima á marxe do sombreiro.
- FRIABLE:** Cando se desfai entre os dedos.
- FUGAZ:** Anel que desaparece.
- FULIXINOSO:** Mouro, como tignano de sarrío.
- FUNXICIDA:** Substancia que destrúe os fungos ou inhibe o desenvolvemento das súas hifas ou esporas.
- FÚNXICO:** Pertencente ou relativo aos fungos.
- FUNÍCULO:** Cordón que une o peridiolo co peridio.
- FURFURÁCEO:** Cuberto de pequenísimas e delicadas escamas.
- FUSARIOSE:** Enfermidade producida por parasitos do xénero *Fusarium*.
- FUSIFORME:** Estipe enfracuecido no seu cumo e na base, en forma de fuso.

I G

- GASTEROMICETOS:** Grupo de fungos basidiomicetos que producen carpóforos xeralmente de forma globosa que conteñen unha masa de esporas no seu interior.
- GLABRO:** Desprovisto de todo tipo de pilosidade. Sen pelo.
- GLEBA:** Parte fértil dalgúns grupos fúnxicos que non forman himenio. Acostuma ser pulverulenta ou xelatinosa. Frecuente en Gasterales como: *Lycoperdon*, *Geastrum* ou *Bovista*.
- GLOBOSO:** De forma case esférica, forma de globo. Chamado tamén Globuloso.
- GLUTINOSO:** Viscoso, pegañento, como cuberto de glute ou graxo.
- GOTÍCULA:** Pequena pinga.
- GRANULOSO:** Estrutura formada por unha especie de grans ou gránulos.
- GUTULADA:** Referido á espóra, cunha ou varias pinguiñas lipídicas no protoplas-

ma.

I H

HÁBITAT: Substrato ou zona onde se desenvolve unha determinada especie.

HEMOLISINA: Tóxico contido nalgúns cogomelos que destrúe os glóbulos vermellos do sangue.

HEPÁTICO: Con xeito ou cor do fígado. Relativo a este órgano.

HERBARIO: Ou micoteca, colección dos fungos unha vez desecados.

HETEROBASIDIADIE: Aplícase aos fungos que teñen heterobasidios.

HETEROCARIOSE: Característica xenética propia dos fungos (os núcleos dun citoplasma común son distintos) por mutación ou fusión de hifas diferentes.

HETEROXÉNEO: Sombreiro que se separa claramente do pé.

HETEROICO: Fungo parasito que necesita dous hóspedes para completar o seu ciclo vital.

HALINO: Esporas invisibles pola súa transparencia baixo o microscopio.

HIDRATACIÓN: Unión dunha substancia química coa auga.

HÍDRICO: Pertencente ou relativo á auga.

HIFA: Filamento moi fino que é o elemento constituínte do corpo dos fungos.

HIMENIFORME: En forma de himenio.

HIMENIO: Parte fértil dos carpóforos, onde se dispoñen os basidios ou as noxas.

HIMENÓFORO: Parte do aparello esporífero dos fungos que se apoia no himenio.

HIMENOTRICODERME: Referido á cutícula, cando esta é un intermedio entre tricoderme e himeniforme.

HIPOXEO: Que está dentro do solo, subterráneo.

HIPOTALO: Capa inferior do talo.

HIRSUTO: Cuberto de pelos ríxidos, erguidos, ásperos e duros.

HÍSPIDO: Cuberto de grosas guedellas.

HOLOBASIDIADO: Fungo que ten holobasidios.

HONGOALUCINÓXENO: Fungo que polo seu contido en psilocina e/ou psilocibina produce alucinacións visuais e alteracións de espazo e tempo, incoordinación de movementos.

I I

IAANTINOSPÓREO: Fungo cuxa esporada é de cor parda ou parda-púrpura.

IBOTÉNICO-ÁCIDO: Atópase en algunhas amanitas e con propiedades insecticidas e narcóticas.

IBOTENO-ÁCIDO: Principio activo da toxicidade da *Amanita muscaria* e outros cogomelos, que no organismo se transforma en muscinol, que ataca ao sistema nervioso principalmente.

ILLADOS: Dise dos carpóforos que agroman solitarios. O oposto de illado é gregario.

IMBIBICIÓN: Acción de absorber un corpo sólido outro corpo líquido.

IMBRICADO: Escamas do sombreiro dispostas como tellas dun tellado.

IMBUÍDO: Dise do fungo saturado de auga pola chuva.

INCRUSTADO: Paredes das hifas e dos cistidios provistos dalgunhas secrecións cristalinas.

ÍNFERO: Referido á posición do anel no pé, cando este está moi baixo.

INFUNDIBULIFORME: En forma de funil.

INNATA: Fibríñas inmersas na cutícula pero sen ningún relevo nin extremos libres.

INTERCELULAR: Situado entre as células.

INTERPARIETAL: Situado na cara interna da parede ou membrana.

INTERVENADA: Xeralmente referido ás lamelas, cando o fondo destas se atopa conectado entre elas por liñas máis ou menos grosas a modo de veas.

INTINA: Capa interna da parede da espóra ou do gran de pole.

INVERSA: Trama das lamelas, cando as hifas conflúen cara ao seu centro desde o himenio.

INVOLUCRO: Envoltura, cuberta, conxunto de brácteas que envolve ou rodea as flores.

INVOLUTO: Coa marxe enrolada cara a enriba.

IRPICOIDE: Provisto de púas, xeralmente dentadas.

IRREGULAR: Trama das lamelas, cando a disposición das hifas non segue ningunha orde.

ISODIAMÉTRICO: Que ten diámetros iguais.

I L

LACINIA: No xénero *Geastrum*, cada un dos brazos, a modo de estrela, en que se rompe o exoperidio.

LACRIMOIDE: Con forma de bágoa.

LACTÍFERO: Que ten ou trae látex.

LAGOA: Cámara ou espazo enchido de aire.

LAGUNAR: Formación de cámaras regulares na gleba.

LAGOOSA: Tecido ou superficie que presenta cavidades.

LAMELAL: Formado por lameliñas.

LAMÉLULA: Lamela máis curta que non chega ao pé, está intercalada entre as lamelas.

LAMELA: Repregamento do himenio, que van da beira do sombreiro ao pé, portadora de basidios. Se non chega ao pé acostúmase chamar lamélula.

LAMELIÑA: Lamela pequena.

LANXENIFORME: En forma de botella.

LATERAL: Dise do pé que nace totalmente excéntrico, é dicir, nun lado do sombreiro.

LÁTEX: Zume que flúe polas feridas de moitas plantas e fungos.

LATICÍFERO: Que ten ou trae látex.

LECITIFORME: Con base larga que se estreita .

LENTICULAR: En forma de lente biconvexa ou lentella. Tamén chamada Lenticiforme.

LEÑOSA: De consistencia semellante á madeira.

LEONADO: Variedade de cor amarela máis viva e máis profunda, tirando a tons ferruxentos.

LEPISTOIDE: Como a Lepiota.

LEUCOSPÓREO: De esporas brancas.

LEVE: Suave ao tacto, doce, agradable, lixeiro.

LEVEDURAS: Ascomicetos predominantemente unicelulares. Algúns xéneros son basidiomicetos.

LIBRE: Lamelas que non chegan a establecer contacto co pé.

LIGNÍCOLA: Fungos que viven ou se desenvolven sobre a madeira.

LIGULADO: En forma de lingua ou lingüeta.

LIQUENIFICADO: Fungo asociado cunha alga para formar un lique. Tamén chamado Liquenizado.

LIRELIFORME: De forma longa e estreita.

LÍVIDO: De cor gris.

LOBULADO: Que forma lóbulos, amplos entrantes e saíntes.

LÓBULO: Cada unha das partes, a maneira de ondas, que sobresaen na beira.

LOMBO: Parte da lameliña que se atopa contra o pé.

LONXEVIDADE: Duración da vida.

LUBRICADO: Viscoso ou graxento. Tamén chamado Lubricado.

LUMINESCENCIA: Propiedade de despedir luz na escuridade, como nas lamelas do cogomelo da oliveira.

I M

MACEDIO: Parárise que son longas.

MACROCISTE: Cigoto, probablemente de repouso, dos Acrasiomicetos.

MACROCISTIDIO: (Xénero *Lactarius*), denominación que teñen os cistidios debido ao seu grande tamaño.

MACROCONIDIO: Conidio relativamente grande de certos ascomicetos, en comparación co microconidio.

MACROMICETO: Fungo superior con aparello esporífero macroscópico, como todos os cogomelos.

MACROPLEUROCISTIDIO: No xénero *Lactarius*, pleurocistidios.

MACROSCÓPICO: O que se ve a simple vista.

MAMELÓN: Saínte ou cúspide que se forma no centro do sombreiro dalgúns cogomelos.

MAMELONADO: Que posúe un mamelón central.

MAMIFORME: Forma de mama que presenta a vista lateral do píleo dalgúns cogomelos. Tamén se chama umbonado.

MANCHADO: Con manchas.

MARXE: Beira do sombreiro que frecuentemente é dunha cor ou unha textura diferente do resto do sombreiro.

MARXINAL: Referíndose ao pé, inserido sobre a beira do sombreiro.

MARXINADAS: Lameliñas que aparecen escotadas no lugar por onde se unen ao estipe.

MARXINADO: Que presenta unha marxe ou rebordo do bulbo diferenciado.

MARMÓREA: Xeralmente referido á carne, cando esta debido ao diferente grao de humidade presenta a forma dos veos da mármore.

MEDIOSTRATO: Na trama das lamelas, a parte central destas.

MEDULADO: Pé cuberto dun tecido menos teimudo e máis fráxil que o seu recubrimiento ou codia, ao que se chama médula.

MELANOSPÓREO: Fungo cuxa esporada é de cor violácea moura a negra.

MEMBRANA: Estructura lamelar delgada e flexible que recobre ou separa órganos.

MEMBRANOSA: Sombreiros con estrutura delgada e carentes de carne.

MICÁCEO: Provisto de pequenos puntos brillantes.

MICELIO: Parte vexetativa do fungo. Sostén os carpóforos na súa madurez, está constituído por filamentos moi finos e espallados entre a terra ou no soporte do fungo.

MICETACIÓN: Xermolo dos carpóforos ou corpos frutíferos do fungo.

MICETAL: Referido aos fungos. Outras palabras análogas son Miceto, Mico.

MICETOFAXIA: Comer fungos.

MICÓFAGO: Persoa interesada no estudo dos cogomelos só desde un punto de vista culinario.

MICÓFILO: Persoa amante dos fungos.

MICOFLORA: Conxunto de fungos que se desenvolven nun lugar.

MICÓFOBO: Persoa que sente aversión cara aos fungos. Tamén se denomina así a aquelas aldeas que rexeitan culturalmente os fungos.

MICOLOXÍA: Ciencia que trata do estudo dos fungos.

MICÓLOGO: Científico que estuda os fungos.

MICOSE: Nome xenérico das enfermidades producidas por fungos.

MICORRIZA: Relación estreita entre a raíz dunha planta e o micelio dun fungo; esta asociación é beneficiosa para ambos.

MICÓTICO: Pertencente ou relativo á micose.

MITRA: Forma do sombreiro dalgúns Ascomicetos e que por extensión se aplica a algúns outros.

MIXOMICETOS: Grupo taxonómico de fungos, frecuentes sobre madeira, con dúas fases no seu ciclo de vida, unha vexetativa, móbil, constituída por un plasmodio (masa de protoplasma desprovista de parede celular), e outra reprodutora, fixa ao substrato, formada polos esporanxios.

MUCILAXINOSO: Viscoso, con mucílago; que se aprecia ben cando o cogomelo está húmido.

MUCÍLAGO: Substancia que coa auga se converte nunha disolución viscosa, como a goma ou a resina.

MUSCAZONA: Substancia presente nalgunhas amanitas que ten propiedades insecticidas e narcóticas.

I N

NAPIFORME: Con forma de raíz de nabo.

NERVADURA: Conxunto de nervios.

NODULOSO: Provisto de nódulos.

NOXO: Órgano en forma de saco que leva as esporas haploides no seu interior, polos que se leva a cabo a reprodución sexual dos ascomicetos. Tamén se lle chama Noxa.

I O

OBCÓNICO: Estipe con forma de cono investido (máis grosa na súa cúspide que na súa base).

OBLONGO: Máis longo que largo.

OBTUSO: Sombreiro que son convexos ou carecen de cúspide evidente.

OCROSPÓREO: Cor das esporas que vai do ocre ao pardo avermellado.

ORBICULAR: Redondo ou circular.

OSTÍOLO: Orificio de saída das esporas; frecuente nos Gasterales.

OVOIDAIS: Esporas con formas elípticas, cun extremo máis aguzado que o outro.

I P

PAPILADO: Sombreiro cun mamelón no seu centro estreito, máis ou menos individualizado.

PAPILIONÁCEAS: Lameliñas cuxas caras están marcadas con zonas máis claras ou máis escuras unhas ao lado doutras pola maduración das esporas.

PARABÓLICA: Forma lateral do sombrero en forma de parábola mais ou menos larga.

PARASITO: Organismo que se alimenta a expensas doutro (hóspede) causándolle algún dano.

PARDENTO: Que pardecea en contacto co aire e coas superficies cortadas.

PATERIFORME: En forma de copa pouco fonda.

PECTINADO: Marxe do sombrero provisto de sucros radiais.

PEDICELADO: Provisto dun pedicelo.

PEDICELO: Extremidade delgada que acompaña algúns tipos de esporas. Estipe, pé, pequeno pé, rabiño, pedúnculo.

PEDUNCULADO: Con pedúnculo.

PERIDIO: A capa que envolve a parte frutífera de certos grupos como Ascomycetos e Gasterales.

PERIDIOLO: Parte, con forma de lentella, en que se divide a gleba nalgúns Gasterales como en Cyathus e Crucibulum.

PERISTOMA: Zona que rodea o orificio de saída de esporas nalgúns Gasterales; frecuente en Geastrum.

PERONADO: Peludo, fariñento.

PETALOIDEA: En forma de pétalo.

PICNIDIO: Estrutura dos fungos, xeralmente en forma de botella, que produce conidios (pincidiósporas).

PÉ: Parte do carpóforo que sostén o sombrero ou o himenio, en xeral. Tamén chamado estipe ou estípite.

PIGMENTO: Substancia natural colorada que dá a súa cor aos fungos.

PILEICO: Que afecta ao sombrero.

PILEIPELLIS: Cutícula do sombreiro do cogomelo.

PÍLEO: Sombreiro, parte superior dilatado do aparello esporífero.

PILOSO: Cuberto de pelos.

PIRIFORME: En forma de pera, redondeado por un polo e apuntado polo outro.

PIRÓFILO: Dise dos fungos e plantas que se desenvolven en grande número e vigorosamente en lugares onde houbo lume.

PLACA: Resto do veo xeral que queda adherido á cutícula dalgúns carpóforos, como é o caso de moitas Amanitas.

PLEURÓPODO: De estipe (pé) lateral.

PREGAMENTO: Dobrez da superficie himenial dun carpóforo que non chega a ser unha verdadeira lamela, como nos “rebozuelos”.

PODREMIA: Alteración da textura e a cor, que provocan na madeira algúns fungos ao podreecer .

POLIMORFO: Que pode ter varias formas.

PORO: Pequeno orificio dos tubos que forman o himenio de Boletus e Poliporos, cuxa cor é distinta ao dos tubos.

PRIMORDIO: Esbozo do futuro cogomelo. É como unha cabeza de alfinete, entre branco e invisible, xa que está agachado no solo.

PRUÍNA: Po moi fino e separable ao tocalo que recobre a superficie do sombreiro dalgúns especies.

PRUINOSO: Cuberto dun revestimento de cor branca ou agrisada, que se separa ao tacto, enfariñado.

PSEUDOESTIPE: Pé que sostén a parte fértil dos Gasteromicetos menos nos Tulostomatales, que posúen estipe verdadeiro.

PSEUDOHIMENIO: Himenio que carece de espazos aéreos libres e perdeu a capacidade de lanzar violentamente as esporas.

PUBESCENTE: Escasamente peludo ou cuberto de pelo moi fino e suave.

PULVERULENTO: Con moita pruína ou con po, que mancha lixeiramente os dedos.

PULVINADO: En forma alombada de almofada ou coxín. Tamén chamado Pulviniforme.

PUNTEADO: Cuberto de diminutas manchas ou puntiños.

PÚSTULA: Ampola, granito ou mancha.

I R

RADICANTE: Pé que penetra no substrato formando unha prolongación, ramificada ou non, parecida a unha raíz.

RADICULAR: Estipe que se prolonga pola súa base formando unha pseudo raíz.

RADICULAS: Pequenos cordóns micellicos visibles a simple vista.

RECURVADO: Encurvado cara á parte externa.

REDONDEADA: Lameliña cuxa aresta forma unha curva redondeada cara a abaixo.

REFLECTIDO: Dirixido cara á base. Chamado tamén Reflexo.

REGULAR: Referido á trama das lamelas.

RECHEO: Pé cuberto dunha medula alodonosa.

RENIFORME: En forma de ril ou faba.

REPREGADO: Formando pregamentos complicados e sinuosos.

REPRODUCCIÓN: Multiplicación de individuos, dando outros semellantes aos seus proxenitores.

RESUPINADO: Sombreiro dalgunhas especies cando se adhiren ao seu soporte por un dos lados, de tal xeito que as súas lameliñas irradian dun punto excéntrico.

RETICULADO: Pé adornado por unha malla ou rede.

RÍXIDOS: Consistencia que resiste ao pregamento.

RIMOSA: Sombreiros que se quebran en todos os sentidos, deixando ver a cor da carne entre as gretas.

RIZOIDE: Base dos cogomelos, a miúdo ourizada de grosos pelos carnosos semellantes ás raíces. Tamén chamado Pseudorraíces.

RIZOMA: Dise do remate dun pé, profundamente enterrado no substrato, e a miúdo máis longo ca este.

RIZOMORFO: Cordón micélico, frecuentemente teimudo, que se prolonga sobre o soporte.

RODOSPÓREO: De esporas rosas ou avermelladas.

ROSTRADO: Con algún saínte en forma de apéndice.

RUGOSO: Áspero ou cuberto de asperezas.

RUGULOSO: Un pouco enrugado.

I S

SACCIFORME: En forma de saco.

SAPRÓFITO: Dise do fungo que se nutre de materia orgánica morta.

SAPROFIÑO: Especies que medran a expensas de materias orgánicas, contrariamente ás que son parasitas ou viven en simbiose con outras plantas.

SATINADO: Sedoso, de xeito semellante ao cogomelo.

SEDÁCEA: Semellante a un fío de seda.

SEMICIRCULARES: Sombreiros dos cogomelos reducidos a unha das súas metades.

SENTADA: Carente de pé. Tamén chamado Sésil.

SERRADO: Lameliñas cuxa beira está dentada.

SETIFORME: Con forma de cogomelo. Lamprocistidio longo e agudo que non reacciona con hidróxido potásico.

SINUADO: Lamelas que presentan concavidades profundas e ondulacións. Tamén chamado Sinuoso.

SINUOSAS: Lameliñas que se retraen nas proximidades do estipe.

SOMATOGAMIA: Nos fungos, fusión dun micelio positivo con outro negativo.

SOMBREIRO: Tamén chamado píleo, parte superior do carpóforo, acostuma presentarse máis ensanchado, sostido polo pé e leva o himenio.

SORO: Nos fungos, acumulo de esporas ou masa de esporas en vías de expulsión como os tizóns.

SUBCUTE: Capa interna da cutícula.

SUBFUSIFORME: Que é algo fusiforme, ou lixeiramente en forma de fuso.

SUBLEBA: Parte estéril a modo do pé dos gasteromicetos do xénero *Vascellum*, separada por unha membrana interna da parte fértil.

SUBGLOBOSA: Case redonda.

SUBHIMENIO: Estrato simple situado entre a trama himenófora e o himenio. É onde se orixina o himenio.

SUBLISA: Superficie case lisa.

SUBRETÍCULO: Retículo incompleto.

SUBULADO: Estreitado cara ao ápice ata rematar en punta fina. Asubelado, en forma de subela.

SUPEIRO: Veo, anel, cortina que se forma na parte superior do pé, aquel que fica moi preto das lamelas.

I T

TABICADO: Dividido en compartimentos por medio de paredes transversais (septos).

TELIOSPORA: Espora xeralmente de repouso, característica dos heterobasidiomicetos, na que se realiza a fusión dos núcleos e a meiose e a partir da cal se desenvolve un basidio.

TELOMICETOS: Clase de fungos basidiomicetos que forman basidiocarpos.

TEIMUDO: Resistente á rotura e esgazadura.

TETRAPOLAR: Especie cuxos micelios primarios xurdidos dun mesmo grupo non poden confrontarse con micelios secundarios.

TIBIFORME: En forma de botella, de pescozo moi longo e estreito.

TIPO: O exemplar máis representativo.

TOMENTO: Pelos ou hifas, entrelazados ou ensarillados, formando un revestimento mesto e algodónoso, a modo de raia.

TOMENTOSO: Cuberto dunha especie de veludo máis ou menos groso.

TOSTADO: De cor morena ou de coiro novo.

TOXINA: Secreción velenosa dun vexetal ou animal.

TRAMA: Parte do tecido comprendida entre as lamelas ou a carne do sombreiro.

TRUNCADO: Cortado polo extremo.

TUBERAIS: Grupo de fungos ascomicetos que producen carpóforos subterráneos.

TUBERIFORME: De forma globulosa semellante a un tubérculo. Tamén chamado Tuberoide.

TUBEROSO: Que ten ensanchamentos a modo de tubérculos.

TUBO: Cada unha das celas tubulosas que constitúen o himenio dos poliporáceos.

TUBULADO: En forma de tubo.

TUBULAR: De forma cilíndrica. Que está formado de tubos.

TURBINADO: Engrosado desde a base cara a enriba, como un trompo.

I U

UMBILICADO: Sombreiro que presenta no seu centro unha depresión estreita e profunda a modo de embigo.

UMBONADO: Forma de mama que presenta a vista lateral do píleo dalgúns cogomelos.

UNCINADA: Inserción das lamelas, en forma de gancho.

UNILATERAL: Só unha parte

I V

VALÉCULA: Nas “morchellas”, pequena depresión circular ou suco no sombreiro ou pé.

VILOSO: Que ten vello ou pelo.

VEA: Parte estéril que percorre de forma sinuosa a gleba dos fungos hipoxeos globosos.

VELUTINO: Con pelos curtos, finos, compactos e moles.

VELUDOSO: De xeito mate e suave.

VENADA: Depresión que se forma entre o final dos alvéolos e a unión do pé coa mitra.

VENTRICOSO: Inchado a modo de ventre.

VENTRUDO: Pé que presenta abombamentos ou lameliña fortemente convexa.

VEO: Tecidos que na mocidade do cogomelo abrigan a formación do himenio (volva, anel ou cortina).

VERRUGULOSO: Con espullas pequenas.

VERSICOR: De varias cores.

VERSIFORME: De forma variable, que muda de forma coa idade.

VESÍCULA: Bóchea pequena.

VIABILIDADE: Capacidade para vivir e medrar; aplícase ás sementes e ás esporas.

VILOSO: Con pelos longos.

VISCOSO: Pegañento.

VITELINO: De cor amarela semellante á xema do ovo.

VOLVA: O que envolve completamente ao cogomelo durante a súa mocidade.

I X

XASPEADO: Con manchas irregulares dunha ou varias cores distintas do fondo.

XEL: Coloide xelatinoso.

XELATINOSO: Coa consistencia da xelatina ou a xelea, como unha masa semi-líquida e pegañenta.

XELIFIO: Revestimento dalgúns cogomelos, que coa humidade se transforman nunha especie de xelea máis ou menos espesa.

XÉNERO: Categoría situada entre a familia e a especie. Agrupa unha serie de especies con características comúns.

XERMINACIÓN: Inicio do desenvolvemento dunha espóra, semente ou outra estrutura.

XERMINATIVO: Proceso dunha espóra en xerminación.

XIBOSO: Sombreiro que leva no seu centro un vulto destacado. De superficie irregular.

XIGRÓFANO: Fungo que muda de xeito facéndose translúcido coa humidade, tornándose opaco cando seca.

XIMNOCARPO: Fungos que nacen directamente da superficie do primordio e non no interior dunha cámara himenial.

XIROMITRINAS: Toxinas dalgúns cogomelos con efectos semellantes á amanitina. Especialmente tóxicas estando en auga ou vapor. Ademais teñen propiedades teratoxénicas e carcinóxicas.

Bibliografía

- BUSCA ISUSI, José María** (1967). *Guía para recolectar las principales setas comestibles que crecen en Europa*. Zarauz. Editorial Itxaropena.
- CASTRO CERCEDA, M.L. et al.** (1986). *Historia da macromicología de Galicia*. Santiago de Compostela. Sociedade Galega de Historia Natural.
- CASTRO CERCEDA, Marisa e FREIRE GARCÍA, Luis** (1989). *Iº Congreso de Macromicología Galaico-Lusa, 26-29 novembro 1987*. Santiago de Compostela. Sociedade Galega de Historia Natural.
- CONCELLO DE NEGREIRA** (2001). *Arquivo fotográfico E*. Fundación Barrié de la Maza.
- DEPARTAMENTO FORESTAL DE LOURIZÁN** (1981). *Aportaciones a la I e II semna micolóxica galega 1979 y 1980*. Pontevedra. Instituto de Investigacións Agrarias.
- DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO GALEGO UNIVERSAL** (2003), tomos VIII e XVII. Vigo. Voces: Barcala e Comarca. Ir indo Edicións.
- ENCICLOPEDIA GALEGA** (1975), tomo 3. Santiago-Xixón. Voz :Barcala, Val de.- Silverio Cañada editor.
- FARIÑA JAMARDO, Xosé**: *Os Concellos Galegos*.-Fundación Barrié de la Maza.
- FREIRE GARCÍA, Luis** (1982): *Macromycetes de la "Selva Negra" (Santiago)*. Santiago de Compostela. Facultade de Bioloxía, Universidade de Santiago de Compostela.
- GARCÍA ROLLÁN, Mariano** (1975): *Manual para buscar setas*. Madrid. Publicacións de Extensión Agraria. Ministerio de Agricultura (1ª Edición).
- GARCÍA ROLLÁN, Mariano** (1986): *Manual para buscar setas*. Madrid. Publicacións de Extensión Agraria. Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación (3ª Edición, corrixida e aumentada).

GERHARDT, Ewald, VILA Jordi e LLIMONA, Xavier (2000): *Hongos de España y de Europa*. Barcelona. Edicions Omega S. A. (2ª edición).

HELMUT Y GRUNERT, Renate (1990): *Enciclopedia de la Naturaleza–Guía de Setas*. Barcelona. Plaza y Janés Editores S. A. (3ª Edición)

HERNÁNDEZ BENEDÍ, José Manuel (1977): *El Champiñón*. Madrid. Servizo de Extensión Agraria. Ministerio de Agricultura (3ª Edición).

LANGE, Jakob E. e MORTEN LANGE, D. (1969): *Guía de campo de los hongos de Europa*. Barcelona. Ediciones Omega S. A. (1ª Edición).

LIÑARES GIRAUT, X. Amancio (1999): *Negreira Capital Barcales –Guía Turística*. Negreira. Concello de Negreira.

LIZÁN RECLUSA, Luis (1967): *Identificación de hongos comestibles*. Madrid. Publicacións de Capacitación Agraria. Ministerio de Agricultura.

MEDICINA LEGAL E TOXICOLOXÍA. Prof. Juan Antonio Gisbert Calabuig. Catedrático de Medicina Legal. U. de Valencia, 1ª edición 1977. Reimpresión en 1979. Fundación Garcia Muñoz, Lorca,7-Valencia

MENDAZ RINCÓN DE ACUÑA, Ramón e DÍAZ MONTOYA, Guillermo (1987): *Las Setas*. Sondica- Vizcaya. Iberduero.

MÍNGUEZ ABAJO, Ricardo e MÍNGUEZ GONZÁLEZ, Alejandro (2000): *Cogomelos máis frecuentes nas terras de Celanova e Baixa Limia*. Santiago de Compostela. Subdirección Xeral de Extensión e Capacitación Agraria. Xunta de Galicia.

PERALA SANTOLARIA, José Manuel (1964): *Setas*. Madrid. Ministerio de Agricultura.

SANTOS, Juan Carlos (2001): *Cien setas frecuentes*. León. Edilesa (3ª edición).

STEINBACH Gunter (2003): *Setas. Como recogerlas e identificarlas*. Sabadell–Barcelona (1ª edición).

“TARRELOS” núm. 3. -Revista de A federación Galega de Micología. Decembro de 1985. Vigo.

TRAMA EQUIPO EDITORIAL (2002). Gran Enciclopedia Sapiens temática. Tomo 7. Ciencia de la vida I. Editorial Planeta de Agostin, S. A.

DISTRITO AMANTES DE LAS SETAS. <http://www.telepolis.com>

