

Γενικά

Τα μανιτάρια ανήκουν σε μια μεγάλη ομάδα οργανισμών, τους μύκητες. Σε αντίθεση με τα χλωροφυλλούχα φυτά, οι μύκητες δεν μπορούν να φωτοσυνθέσουν και έτσι τρέφονται με έτοιμες οργανικές ουσίες που παράγουν άλλοι οργανισμοί.

Μέχρι πριν μερικά χρόνια, πιστευόταν ότι οι μύκητες ανήκαν στο βασίλειο των φυτών. Σήμερα οι επιστήμονες τους κατατάσσουν σε ένα δικό τους, ξεχωριστό βασίλειο. Ο αριθμός των ειδών τους στη φύση υπολογίζεται γύρω στο 1.500.000. Από αυτά, μόνο τα 75.000 περίπου έχουν μελετηθεί μέχρι σήμερα επιστημονικά.

Με βάση τον τρόπο θρέψης, οι μύκητες διακρίνονται σε τρεις μεγάλες κατηγορίες: τους σαπροφυτικούς, τους παρασιτικούς και τους συμβιωτικούς. Οι σαπροφυτικοί μύκητες εξασφαλίζουν την τροφή τους από τη διάσπαση νεκρής οργανικής ύλης, φυτικής ή ζωικής προέλευσης. Οι παρασιτικοί μύκητες ζουν σε βάρος άλλων ζωντανών οργανισμών και απομυζούν θρεπτικά συστατικά από αυτούς. Εδώ ανήκουν και οι μύκητες που προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο, τα ζώα και τα φυτά. Τέλος, οι συμβιωτικοί μύκητες έχουν αναπτύξει μια σχέση ωφέλιμης αλληλεξάρτησης με άλλους οργανισμούς, από την οποία ωφελούνται και οι δύο εταίροι. Ο μύκητας παίρνει έτοιμες οργανικές ουσίες αλλά βοηθά το συμβιωτή του, π.χ. τον διευκολύνει στην πρόσληψη ανόργανων θρεπτικών συστατικών από το έδαφος, όπως η μυκόρριζα. Πολλά μανιτάρια ανήκουν στους σαπροφυτικούς μύκητες, άλλα ανήκουν στους συμβιωτικούς, ενώ αρκετά είναι παράσιτα.

Τι είναι τα μανιτάρια

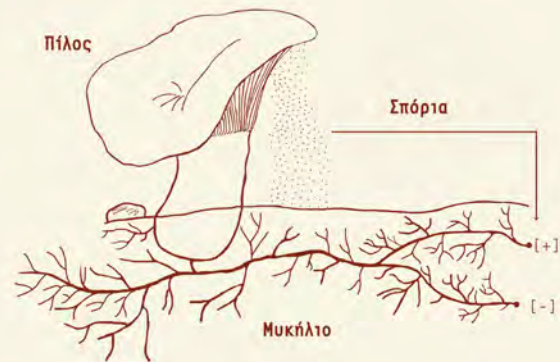
Ο πρωτόγονος άνθρωπος δεν μπορούσε να εξηγήσει την ξαφνική, κατά την αντίληψη του, εμφάνιση των μανιταριών και έτσι τη συνέδεε με διάφορα φαινόμενα όπως το πέσιμο ενός κεραυνού, τη σηματοδότηση των βημάτων μιας νεράιδας ή ακόμα με διαβολικές πράξεις.

Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν αρκετά καλά τα χαρακτηριστικά κάποιων μανιταριών και τα διέκριναν σε εδώδιμα και δηλητηριώδη. Η χρήση των μανιταριών ως τροφή αποκτούσε μεγάλη σημασία σε περιόδους κατοχής και πείνας, ιδιαίτερα για τον απλό άνθρωπο.

Τα μανιτάρια, όπως τα βλέπουμε πάνω από το έδαφος, είναι το ορατό μέρος μιας ομάδας μυκήτων και πιο συγκεκριμένα το καρποφόρο τμήμα του μύκητα (καρπόσωμα). Σ' αυτό το τμήμα φέρονται τα σπόρια που είναι αντίστοιχα με τους σπόρους των φυτών. Η κατάταξη ενός μύκητα στα μανιτάρια δεν γίνεται με βάση ταξινομικά κριτήρια, αλλά με βάση την ύπαρξη της ομπρελοειδούς ή σφαιρικής ή παρόμοιας μορφής, καρποφορίας.

Η αναπαραγωγή των μανιταριών

Τα μανιτάρια στη φύση πολλαπλασιάζονται με σπόρια που παράγονται σε τεράστιους αριθμούς στο καρπόσωμα. Στα τυπικά ομπρελόμορφα μανιτάρια, τα σπόρια φέρονται στα ελάσματα που βρίσκονται στην κάτω επιφάνεια του πύλου και απελευθερώνονται όταν ωριμάσει το μανιτάρι και ανοίξει το καρπόσωμα (σχήμα).



Όταν τα σπόρια βρεθούν στο κατάλληλο υπόστρωμα π.χ. νεκρή φυλλάδα, και υπάρξουν οι κατάλληλες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, βλαστάνουν για να δώσουν νηματοειδή σώματα που λέγονται μυκήλια. Για να δώσει όμως το μυκήλιο ένα μανιτάρι, χρειάζεται, εκτός από τις κατάλληλες συνθήκες του περιβάλλοντος ακόμα μια συγκυρία. Πρέπει, στις πιο πολλές περιπτώσεις, να ενωθεί το μυκήλιο με ένα άλλο μυκήλιο που να είναι «συμβατό» και να προέρχεται από σπόριο με διαφορετική «πολικότητα».

Τα μανιτάρια στην Κύπρο

Τα μανιτάρια στην Κύπρο δεν έχουν μελετηθεί δυστυχώς μέχρι σήμερα σε ικανοποιητικό βαθμό. Ένας περιορισμένος αριθμός ειδών έχει μελετηθεί από το Τμήμα Δασών. Αναμένεται ότι στα επόμενα χρόνια θα υπάρξουν οι απαραίτητες προϋποθέσεις για να συμπληρωθεί αυτό το κενό.

Στην Κύπρο υπάρχουν οι κατάλληλες οικολογικές συνθήκες για εμφάνιση των μανιταριών. Φαίνεται ότι τα πιο πολλά είδη εμφανίζονται προς το τέλος του φθινοπώρου οπότεν πέφτουν ικανοποιητικές βροχές και η θερμοκρασία διατηρείται σε κατάλληλα επίπεδα. Η παρουσία των μανιταριών συνεχίζεται και το χειμώνα, ιδιαίτερα σε χαμηλά και μεσαία υψόμετρα, όπως και την άνοιξη. Όχι σπάνια, ορισμένα είδη εμφανίζονται για μικρές περιόδους και το καλοκαίρι στα ψηλότερα υψόμετρα μετά από ισχυρές βροχοπτώσεις που διατηρούν την υγρασία της φυλλάδας για 15-20 μέρες τουλάχιστον. Στη συνέχεια παρουσιάζονται μερικά από τα πιο κοινά μανιτάρια των διαφόρων οικοτόπων της Κύπρου, μαζί με κάποιες βασικές πληροφορίες για το καθένα.

Lactarius deliciosus “Κοκκινομανίταρο”

Κοινό μανιτάρι της Κύπρου που θεωρείται πολύ εύγευστο. Εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης αλλά και σε θαμνώνες.



Coprinus comatus “Κοπρομανίταρο”



Κοινό μανιτάρι της Κύπρου. Είναι εδώδιμο παρόλο που οι Κύπριοι δεν το εκτιμούν ιδιαίτερα. Εμφανίζεται σε περιόδους με σχετικά ψηλές θερμοκρασίες (φθινόπωρο) όταν υπάρχει κατάλληλη

υγρασία κυρίως σε λιβάδια, παρυφές δασικών δρόμων και πρόσφατα διαταραγμένο έδαφος.

Agaricus campestris “Πουρούι”

Κοινό εδώδιμο μανιτάρι. Εμφανίζεται συνήθως το φθινόπωρο σε χωράφια και κήπους.



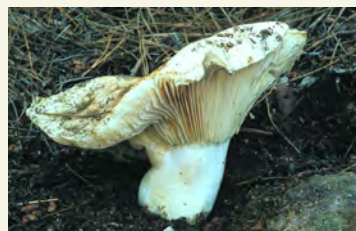
Morchella conica “Αρνούι”



Περιζήτητο εδώδιμο μανιτάρι. Το συναντούμε την άνοιξη σε πρόσφατα καμένες περιοχές, δάση, λιβάδια και σε ακαλλιέργητη γη.

Russula delica “Ασπρομανίταρο”

Κοινό μανιτάρι της Κύπρου. Είναι εδώδιμο παρόλο που δεν εκτιμάται όπως το κοκκινομανίταρο. Εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης και θαμνώνες, πιο νωρίς από το κοκκινομανίταρο.



Pleurotus eryngii var. *ferulae* “Μανιτάρι της αναθρήκας”

Είναι από τα πιο γνωστά και περιζήτητα μανιτάρια της Κύπρου. Το βρίσκουμε την άνοιξη και το φθινόπωρο σε περιοχές με αναθρήκας (*Ferula communis*), πάνω στις ρίζες των οποίων αναπτύσσεται.



Tricholoma caligatum “Ημερο” ή “Μαραθεύτικο”



Περιζήτητο εδώδιμο μανιτάρι. Εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης.

Lactarius torminosus “Μαλλίτσος” ή “Ψυσταρομανίταρο”

Δηλητηριώδες μανιτάρι ιδιαίτερα αν καταναλωθεί ωμό. Μοιάζει αρκετά με το συγγενικό του ‘κοκκινομανίταρο’. Η πιο εμφανής τους διαφορά είναι ότι ο μαλλίτσος έχει τριχωτό πύλο και το χρώμα του υγρού που εκκρίνει όταν κοπεί είναι λευκό σε αντίθεση με το εδώδιμο ‘κοκκινομανίταρο’ που δεν έχει τρίχες και το εκκρινόμενο υγρό έχει χρώμα καροτί.



Suillus granulatus “Σφουγκαράς”



Κοινό μανιτάρι της Κύπρου. Είναι εδώδιμο παρόλο που δεν θεωρείται πολύ καλής ποιότητας. Εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης.

Chroogomphus rutilus “Ορνιθούα”

Εδώδιμο μανιτάρι που όμως δεν συνιστάται. Είναι ασύνηθες στην Κύπρο και εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης.



Ganoderma applanatum “Ισκα”



Πολυετές, σκληρό μανιτάρι που παρασιτεί στα πλατάνια κι άλλα δέντρα. Λόγω του μεγάλου μεγέθους του η παραγωγή sporίων φτάνει σε αστρονομικούς αριθμούς.

Volvariella speciosa var. *gloiocephala* “Κουκκουλιόνος”

Εδώδιμο μανιτάρι της Κύπρου. Παλαιότερα ήταν αρκετά κοινό αλλά στις μέρες μας φαίνεται να έχουν μειωθεί οι πληθυσμοί του. Εμφανίζεται συνήθως το φθινόπωρο σε χωράφια και κήπους.



Rhizogogon luteolus “Πουρούλα”



Τα καρποσώματα αυτού του μύκητα είναι σφαιρικά και βρίσκονται κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και εμφανίζονται πάνω από αυτήν όταν ωριμάσουν. Δεν έχει ιδιαίτερη γαστρονομική αξία αν και μερικοί το καταναλώνουν στα πρώτα στάδια της ανάπτυξής του. Εμφανίζεται το φθινόπωρο σε δάση τραχείας και μαύρης πεύκης.

Η συλλογή των μανιταριών

Οι Κύπριοι είναι γενικά μανιτώδεις συλλέκτες άγριων μανιταριών και θεωρούν τα μανιτάρια ως ένα από τους πιο εκλεκτούς μεζέδες. Πολλοί είναι εκείνοι που διανύουν μεγάλες αποστάσεις για να μεταβούν σε τοποθεσία όπου έχουν εμφανιστεί μανιτάρια. Μερικοί μάλιστα κάτοικοι ορεινών χωριών τα εμπορεύονται και εξασφαλίζουν κάθε χρόνο ένα όχι ασήμαντο συμπληρωματικό εισόδημα.

Τα μανιτάρια που συλλέγονται περισσότερο είναι τα κοκκινομανιτάρια, τα άσπρα μανιτάρια και τα μανιτάρια της αναθήκας. Λιγότερο μαζεύονται τα ήμερα ή βολετοί, τα αρνούθκια και τα πουρούθκια.

Ο τρόπος συλλογής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τους πληθυσμούς των μανιταριών αλλά και τους συλλογείς και για

τούτο πρέπει να ακολουθούνται ορισμένοι κανόνες, οι πιο βασικοί από τους οποίους είναι οι πιο κάτω:

- Να συλλέγονται μόνο τα εδώδιμα μανιτάρια και καλύτερα είναι κάποιος να περιορίζεται μόνο στα είδη που έχουν καθιερωθεί μέσα από την παράδοση ως εδώδιμα. Ο πειραματισμός και η καταφυγή σε εμπειρικές αρχές όπως όποια μανιτάρια μπορεί να επηρεαστούν από σκουλήκια είναι εδώδιμα, ή όσα όταν κοπούν εκκρίνουν γαλακτώδες υγρό είναι δηλητηριώδη, είναι επικίνδυνη και μπορεί να αποβεί μοιραία.
- Να συλλέγονται μόνο τα ώριμα μανιτάρια που έχουν ήδη απελευθερώσει τα σπόρια τους διασφαλίζοντας έτσι τον πολλαπλασιασμό τους. Να μη συλλέγονται τα μικρά, ανώριμα μανιτάρια.
- Να αποφεύγεται η μετακίνηση της φυλλάδας που έχει ως αποτέλεσμα την αποξήρανση των μυκηλίων και την επικίνδυνη έκθεση τους στον αέρα και στον ήλιο. Τα μανιτάρια να αφαιρούνται με προσοχή είτε κόβοντάς τα με μαχαιράκι ή αποκολλώντας τα αφού τα μετακινήσουμε δεξιά-αριστερά.
- Είναι ανεπίτρεπτη και καταστροφική η χρήση εργαλείων όπως η «χτενιά», που χρησιμοποιούνται για να απομακρυνθεί η φυλλάδα σε μεγάλη επιφάνεια για να αποκαλυφθούν έτσι μανιτάρια που είναι κρυμμένα κάτω από αυτήν. Αυτή η τακτική προκαλεί ζημιά στη συνέχεια του πολλαπλασιασμού των μανιταριών στην επιφάνεια που επηρεάζεται και φανερώνει έλλειψη σεβασμού προς τη φύση και το οικοσύστημα.

Εδωδιμότητα των μανιταριών

Τα μανιτάρια σε σχέση με την edwidiμότητά τους χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: τα εδώδιμα, τα αμφίβολα και τα δηλητηριώδη.

Εδώδιμα είναι τα μανιτάρια που όταν καταναλωθούν δεν προκαλούν οποιαδήποτε διαταραχή στην ανθρώπινη υγεία. Ο πιο ασφαλής τρόπος να τα αναγνωρίσουμε είναι η επιβεβαίωση του είδους τους από κάποιο έμπειρο συλλέκτη. Η χρήση βιβλίων για αναγνώριση των εδώδιμων μανιταριών μπορεί να είναι αποδεκτή υπό προϋποθέσεις αλλά μπορεί να είναι και επικίνδυνη. Πιο επικίνδυνη είναι η χρήση εμπειρικών μεθόδων όπως για παράδειγμα η γεύση και η μυρωδιά, αφού και μερικά δηλητηριώδη μανιτάρια, σύμφωνα με μαρτυρίες θυμάτων, έχουν ωραία γεύση και μυρωδιά. Αμφίβολα είναι τα είδη που όταν καταναλωθούν προκαλούν διαταραχές στην ανθρώπινη υγεία, που διαφέρουν στη σοβαρότητά τους από περίπτωση σε περίπτωση.

Αν και τα πολύ δηλητηριώδη είδη μανιταριών είναι λίγα, εντούτοις όχι άδικα, έχουν προκαλέσει το φόβο στον κόσμο.

Η ομοιότητά τους με εδώδιμα είδη είναι σε μερικές περιπτώσεις πολύ μεγάλη και εύκολα ο συλλέκτης μπορεί να κάνει λάθος. Τα είδη των δηλητηριών που φέρουν δεν εκδηλώνουν συμπτώματα αμέσως μετά την κατανάλωσή τους, αλλά σε κατοπινό στάδιο και αφού περάσει αρκετός χρόνος (μέχρι και 48 ώρες) και όταν ήδη βρίσκονται μέσα στο αίμα. Προσπάθειες για εξεύρεση αντιδότην έχουν γίνει στο εξωτερικό αλλά τα αποτελέσματα δεν είναι πολύ ικανοποιητικά. Είναι πολύ σημαντικό να γνωρίζουμε ότι σε περιπτώσεις δηλητηριάσεων με μανιτάρια πρέπει να πάμε αμέσως σε ένα γιατρό. Οι πρώτες μας ενέργειες πρέπει να είναι:

- Η πρόκληση εμετού.
- Η φύλαξη εμεσμάτων για να προσδιοριστεί το είδος του δηλητηριού ώστε να προχωρήσει σωστά η θεραπεία.
- Η τήρηση λεπτομερών σημειώσεων για την εξέλιξη των συμπτωμάτων.

Επίλογος

Τα μανιτάρια, όπως και κάθε άλλος ζωντανός οργανισμός, έχουν το δικό τους πολύ σημαντικό ρόλο να παίξουν μέσα στο οικοσύστημα. Πρέπει λοιπόν να αναγνωρίσουμε την αξία και σημασία τους και να ενεργούμε με τέτοιο τρόπο ώστε να συμβάλλουμε στην προστασία τους.

Ο καλύτερος τρόπος για να τα προστατεύσουμε είναι η όσο το δυνατόν μικρότερη διατάραξη των βιοτόπων τους, μέσα στα πλαίσια της σωστής διαχείρισής και χρήσης τους. Το κλειδί για την προστασία είναι η κατανόηση των λειτουργιών του φυσικού περιβάλλοντος, προϋπόθεση της οποίας είναι η μελέτη και η εκπαίδευση.

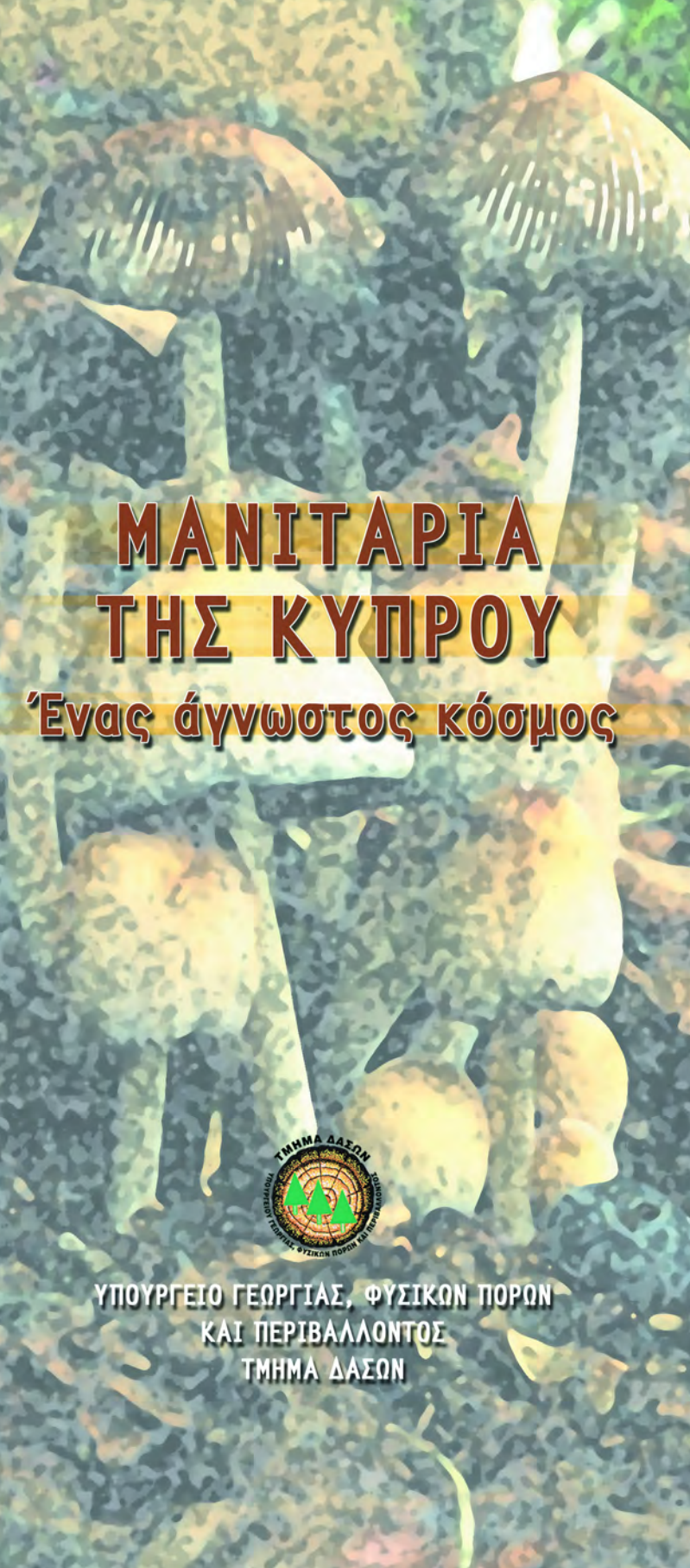
Οι πληροφορίες που περιλαμβάνονται σε αυτό το φυλλάδιο είναι πολύ γενικές και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως οδηγός αναγνώρισης μανιταριών.



Γ.Τ.Π. 232/2004—5.000

Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών

Εκτύπωση: Theopress Ltd



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ Ένας άγνωστος κόσμος



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΑΣΩΝ