

Lista ciupercilor necomestibile din pădurile României

Burete porfiriu (*Amanita porphyria*)

Miros și gust neplăcut. Buretele se găsește din iulie până în octombrie-noiembrie, mai ales în păduri de conifere sub molizi și pini, mai rar în cele foioase pe lângă stejari, fagi sau mesteceni, în special pe soluri nisipoase și acre.



Barba caprei (*Calocera viscosa*)

Carne gelatinoasă de consistență dură. Buretele se dezvoltă pe lemn putred de conifere, acoperit de mușchi, adesea pe cioturi de molid, fiind destul de des întâlnită. Apare peste tot anul, de la câmpie la munte, mai ales din aprilie până în iunie și din august până în noiembrie.



Băcălie de fag, babiță (*Ganoderma applanatum*)

Carne lemnoasă. Ea se dezvoltă pe trunchiuri aflați în putrefacție respectiv copaci vii prin păduri de foioase, parcuri și grădini mai ales pe fagi, dar de asemenea și pe arțari, castani sălbatici sau paltini de munte (extrem de rar și pe rășinoase). Specia este privită ca un parazit, o specie dăunătoare, pricinuind pagube. Buretele se poate găsi foarte des, tot anul.



Lăptucă cu lapte gălbui (*Lactarius chrysorrheus*)

Mai întâi amar, apoi foarte iute. Buretele crește solitar, dar de asemenea în grupuri mici, pe sol mai acru și proaspăt cu un substrat de bazalt, loess, nisip sau argilă, dar este absent în zone calcaroase. Cel mai bine se dezvoltă în păduri de foioase călduroase sub fagi, stejari și castani comestibili, din iulie-august până în octombrie.



Puța câinelui (*Mutinus caninus*)

Miros extrem de dezgustător. Crește împrăștiat, solitară, deseori în grupuri mici, atât în păduri de foioase, cât și de conifere, pe trunchiuri aflate în putrefacție, chiar și în grădini sau parcuri, pe resturi lemnoase pe care le descompune, din iunie până în octombrie.



Vinețică puturoasă (*Russula foetens*)

Miros pestilențial, gust amar, rânced-uleios și iute. Această specie se poate găsi pe soluri umede, de obicei în grupuri cu exemplare numeroase, în păduri foioase în special sub fagi, dar și conifere, acolo unde molidul este gazda principală. Buretele se dezvoltă din începutul lui iulie până în octombrie, crește în câmpie și la deal, dar mai rar în munți.



Burete de casă, ciupercă de pivniță (*Serpula lacrymans*)

Absolut necomestibil. Buretele de casă sau ciuperca de pivniță este o dăunătoare importantă de lemn mort care pricinuieste pagube enorme în toată lumea, provocând putregaiul brun (caracterizat prin închiderea la culoare a lemnului atacat). Ea se dezvoltă mai rar în păduri, ci în primul rând pe lemnul din construcții umede, în special pe cel de rășinoase și de fag (în măsură mai mică pe cel de stejar), dar și pe alte materiale care conțin celuloză, uneori cauzând chiar prăbușirea caselor.



Săpunăriță, săpunel (*Tricholoma saponaceum*)

Gust mucegăios, amar și miros de leșie. Este des întâlnit, crescând solitar sau în grup în păduri de foioase, dar și de conifere, prin luminișuri ierboase, de la câmpie până la munte, din august până în noiembrie-decembrie.



Degetele mortului, maiul dracului (*Xylaria polymorpha*)

Lemnos și fibros. Soiul se dezvoltă în grupuri mari, pe bușteni (sau alt lemn) aflați în putrefacție, numai în zonele umede și întunecate ale pădurilor de foioase, mai ales pe cei de arțari, fagi, frasini și mesteceni, dar atacă câteodată parazitair copaci vii bătrâni sau slăbiți. Buretele se poate găsi de la câmpie la munte, tot anul.



Fierea pădurii, hrib amar (*Tylopilus felleus*)

Gust foarte amar, comestibilitate extrem de îndoielnică. Buretele se dezvoltă în păduri și montane de foioase sub fagi și stejari, de asemenea în păduri de conifere, prin luminișuri între pini și molizi, adeseori în ani umezi, în perioade secetoase foarte rar, din iunie până octombrie-noiembrie.



Băloșel, ciupercă puturoasă (*Russula subfoetens*)

Miros neplăcut și gust iute. Se poate găsi pe soluri umede, izolată sau în grupuri mai mici, numai în păduri foioase, în special sub fagi și stejari. Buretele, crescând de la câmpie munte, se dezvoltă din iunie până târziu în octombrie. Se înțelege desigur, că băloșelul nu este comestibil. Din păcate se găsesc deseori exemplare călcate în picioare sau rupte. Nu distrugeți această ciupercă frumoasă, mult mai mult acceptați valoarea ei ecologică pentru arbori și pădure!



Ou pestrîț (*Panaeolus semiovatus*)

Burete culinar fără însemnătate. Oul pestrîț este o specie saprofită, coprofilă de ciuperci necomestibile, fiind destul de des întâlnită. Buretele se dezvoltă solitar sau în grupuri mai mici, prin pășuni și câmpuri, numai pe bălegarul de cai sau vite din aprilie până în noiembrie-decembrie, până la primul ger. Nu este comestibil, deși nu face rău.



Ciuperca oțelarului (*Entoloma nitidum*)

Carne inconsistentă, miros de făină răncedă. Bureții cresc solitari sau în grupuri mici în păduri de conifere printre mușchi și alte ierburi, mai ales sub pini și molizi, de la câmpie la munte, din iunie și până în octombrie. Ciuperca oțelarului nu are o valoare culinară din cauza mirosului, dar în special și a consistenței cărni. Este de menționat că ciuperca conține polizaharidă care poate inhiba cancerul, acesta fiind înregistrată pe Lista roșie a IUCN ca specie periclitată.



Hrib frumos, hrib cu picior frumos (*Boletus calopus*)

Gust foarte amar, miros neplăcut, amărui și fad. Acesta poate fi găsit în primul rând în păduri de conifere, mai rar în cele foioase sub fagi, crescând solitar sau în grupuri mici, de la deal la munte, dar preferă zonele montane, mai călduroase, din iunie-iulie până septembrie-octombrie. Este neapărat de menționat că amărăciunea ciupercii nu se constată imediat după degustare. Din păcate se găsesc deseori exemplare călcate în picioare sau rupte. În diverse regiuni buretele a devenit deja foarte rar. Nu distrugeți această ciupercă frumoasă, acceptați valoarea ei ecologică pentru arbori și pădure!



Buretele ciocănitorei, coprin pestriț (*Coprinopsis picacea* sin. *Coprinus picaceus*)

Carne fibros-apoasă, miros și gust neplăcut. Deși necomestibilă, nu distrugeți această ciupercă frumoasă, acceptați valoarea ei ecologică pentru arbori și pădure! Este o specie saprofită care crește solitară, fiind totuși relativ des întâlnită, care se găsește pe soluri calcaroase, mai rar pe cele argiloase, în păduri de fagi precum în păduri călduroase de stejari și carpeni, din august până în octombrie-noiembrie.



Pălăria șoricelului (*Megacollybia platyphylla*)

Miros ceva mucegăit, gust amar. Buretele se poate găsi foarte des, răspândit prin toate felurile de păduri și crescând în grupuri mai mici pe lemn aflat în putrefacție, din mai-iunie până în octombrie.



Bureți de mătreață, ciupercă cu branhii (*Schizophyllum commune*)

Mai mult sau mai puțin necomestibil. Ciuperca ar putea fi ingerată. Dar, din cauza cărnii dure și pieloose, precum și lipsa de miros și de gust specific, este clasificată ca necomestibilă. Este o specie de ciuperci necomestibile, fiind, când apare pe trunchiuri aflați în putrefacție, un saprofit, dar în primul rând un parazit. Produce o distrugere frapantă și pricinuieste importante pagube, provocând putregaiul alb al lemnului. Buretele crește în grupuri cu multe exemplare, rar izolate, deseori etajate



unul peste altul în formă de țigle, atât în păduri de foioase, mixte și conifere, acolo în special pe scoarța de fagi, și molizi, cât și în biotopurile influențate antropic (marginii de drum și străzi, zone de depozitare a lemnului, spații verzi, grădini și parcuri), precum pe alte substraturi (lemn ars, tulpini de plante, oase și corn). O ciupercă foarte rezistentă la uscăciune și căldură, apare deosebit de des pe lemn expus la soare și vânt. Ea crește de la câmpie la munte, pe toată durata anului.