

Το μάζεμα μανιταριών στην Ευρυτανία

Μάζεμα μανιταριών: ένα νέο κι ενδιαφέρον χόμπι στην Ευρυτανία



Τα μανιτάρια είναι πλέον ένα από τα αγαπημένα φαγητά όλων των Ελλήνων. Όχι μόνο μπορούν να κάνουν σχεδόν οποιοδήποτε φαγητό πολύ νοστιμότερο, αλλά είναι και πάρα πολύ θρεπτικά, γι' αυτό άλλωστε και τα αγαπούν ιδιαίτερα όσοι

ασχολούνται με την υγιεινή διατροφή και την υγεία γενικότερα.

Τα μανιτάρια που αγοράζουμε από τα σούπερ μάρκετ και τη λαϊκή, ακόμη και αν δεν είναι συσκευασμένα, σίγουρα προέρχονται από κάποιο θερμοκήπιο ή από κάποιον παραγωγό. Με άλλα λόγια, δεν βρέθηκαν ή μαζεύτηκαν στη φύση. Η νοστιμιιά του φυσικού μανιταριού εννοείται πως δε συγκρίνεται με αυτή του καλλιεργημένου. Πόσο δύσκολο όμως είναι να βρει κανείς μανιτάρια στη φύση;

Η Ευρυτανία και τα μανιτάρια

Μπορεί να πιστεύουμε ότι το μάζεμα μανιταριών είναι δύσκολη υπόθεση, αλλά στην πραγματικότητα αυτό δεν ισχύει. Είναι όχι μόνο αρκετά εύκολο αλλά και πολύ ευχάριστο, μιας που μας φέρνει σε άμεση επαφή με το δάσος και τη φύση γενικότερα. Σύμφωνα με τον σύλλογο μανιταρόφιλων Ελλάδος, στη χώρα μας υπάρχουν πάνω από 2000 είδη μανιταριών. Σε όλα τα δάση



της Ευρυτανίας λοιπόν και ειδικά σε περιοχές που είναι σε υψηλό υψόμετρο ή κοντά στο Καρπενήσι, μπορούμε να βρούμε πάρα πολλά είδη. Το καθένα έχει τα δικά του χαρακτηριστικά και κάποια μπορεί να είναι και πάρα πολύ εντυπωσιακά. Αυτό όμως που φαντάζομαι όλοι ξέρουμε, είναι πως μπορεί να μπορούμε να θαυμάσουμε όλα τα μανιτάρια, αλλά δεν είναι όλα για φάγωμα.

Τα δηλητηριώδη μανιτάρια

Ανάμεσα στα πολλά είδη μανιταριών που υπάρχουν στην Ελλάδα, υπάρχουν και κάποια τα οποία είναι δηλητηριώδη. Δεν είναι όλα τους φυσικά θανάσιμα, για την ακρίβεια, τα μανιτάρια «δολοφόνοι» είναι ελάχιστα. Τα περισσότερα επιβλαβή μανιτάρια όμως μπορούν να προκαλέσουν έντονους πόνους και γαστρεντερικά προβλήματα. Καλό είναι λοιπόν αν σκοπεύετε να μαζέψετε «ελεύθερα» μανιτάρια, να τους ρίξετε μια ματιά και να τα διασταυρώσετε με εικόνες επιβλαβών ειδών πριν να τα φάτε.

Οδηγίες προφύλαξης από τα δηλητηριώδη μανιτάρια

- Θα πρέπει να ξέρετε ότι τα δηλητηριώδη μανιτάρια είναι συνήθως και τα πιο «όμορφα» αυτά δηλαδή που έχουν πολλά και έντονα χρώματα ή μοιάζουν με τα «σπίτια» των Στρουμφ. Γενικά στη φύση τα έντονα χρώματα σηματοδοτούν

τον κίνδυνο και καλό είναι να αποφεύγουμε την επαφή με οποιοδήποτε ζώο ή φυτό έχει έντονους χρωματισμούς.

- Μερικά κοινά χαρακτηριστικά των βλαβερώνμανιταριών: 1: Λευκά ελάσματα, 2: Στη κορυφή του ποδιού τους έχουν μία μεμβράνη που μοιάζει με φουστανάκι. 3: Η βάση τους, εκεί από όπου ξεκινάει το «πόδι» τους δηλαδή, μοιάζει με κύπελο.
- Η πιο πολύτιμη συμβουλή: αν δεν είστε σίγουροι για το αν έναμανιτάρι είναι «καλό», ΜΗΝ ΤΟ ΦΑΤΕ! Ακόμη και αν το μαγειρέψετε είναι πολύ πιθανό να μην ξεφορτωθείτε το δηλητήριο του.



Στα δάση της Ευρυτανίας λοιπόν υπάρχει ένας γευστικός «θησαυρός» μεγάλης αξίας. Το μάζεμα τωνμανιταριών μπορεί να γίνει μία πολύ ευχάριστη απασχόληση για σας και την οικογένεια σας. Μπορείτε ας πούμε να το οργανώσετε σαν εκδρομή με

τα παιδιά σας και να τα φέρετε και λίγο σε επαφή με το δάσος και την όμορφη φύση μας. Εννοείται πως μετά μπορείτε να απολαύσετε και όλοι μαζί τον καρπό των κόπων σας.

Αν μία τέτοια εκδρομή σας φαίνεται ενδιαφέρουσα ή ακόμη και αν θέλετε να ξεκινήσετε να μαζεύετεμανιτάρια σαν χόμπι ή – γιατί όχι – και σαν επάγγελμα, μπορείτε να έρθετε σε επαφή με έναν από τους πάρα πολλούς συλλέκτεςμανιταριών της Ευρυτανίας. Πολλοί μάλιστα έχουν δημιουργήσει και σωματεία και συλλόγους τα οποία μπορείτε να βρείτε πολύ εύκολα στο Google.

Καλή διασκέδαση και καλάμανιτάρια!