

Locsmándi Csaba – Vasas Gizella

Ghidul culegătorului de ciuperci

555 de specii
- ediție revizuită și adăugită -



Oradea 2020

Autori: dr. Locsmándi Csaba, dr. Vasas Gizella

Titlu original: Erdők - mezők gombái

Foto: dr. Locsmándi Csaba

Traducător: Téglás Zoltán

Referenți de specialitate: Cristian Răzvan Țuculescu, micolog, Dr. Pál-Fám Ferenc, Téglás Zoltán

Redactor: Rozalia Varga

© Traducerea în limba română: Téglás Zoltán și Editura Casa, 2020

© Locsmándi Csaba, Vasas Gizella és a CSER Kiadó, Budapest, 2019

Toate drepturile rezervate.

Reproducerea integrală sau parțială a prezentei cărți, publicarea, păstrarea într-o bază de date sub orice formă – electronică, mecanică, fotografică etc. – sunt interzise fără acordul editurii.

Recomandările conținute în prezenta carte au fost verificate de către autor și editură, însă nu se oferă nicio garanție pentru acestea. Editura nu își asumă responsabilitatea pentru nicio daună morală sau materială.

Este interzisă valorificarea imaginilor conținute în prezenta carte.

Atenție!

Valoarea nutritivă a ciupercilor prezentate în această carte a fost stabilită conform celor mai noi date științifice și după cele mai documentate cunoștințe profesionale de care dispunem. Însă autorii și editura nu își asumă nicio responsabilitate în caz de intoxicații survenite în urma identificării greșite a ciupercilor sau datorită unei eventuale sensibilități la acestea.

Simbolul „comestibil” utilizat în carte nu se referă la ciupercile în stare crudă, ci la cele tratate termic în mod corespunzător.

Ciupercile culese pentru consum trebuie să fie verificate întotdeauna de către un expert!

ISBN: 978-606-787-090-9

Editat de Editura Casa

Editor responsabil: directorul editurii

Oradea, România

Tel: + 40 359 464 363

E-mail: info@edituracasa.ro; Web: www.edituracasa.ro

Tehnoredactare: Gheorghe Țirlea

Director marketing: Csiky Zoltán

Tipărit și legat la: Dürer Nyomda Kft., Gyula

Responsabil cu tipărirea: Aggod István, manager

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

LOCSMÁNDI, CSABA

Ghidul culegătorului de ciuperci : 555 de specii / Locsmándi Csaba,

Vasas Gizella. - Ed. rev. și adăug.. - Oradea : Editura Casa, 2020

Conține bibliografie

Index

ISBN 978-606-787-090-9

I. Vasas, Gizella

635.8

Cuprins

Cuvânt introductiv	4
Informații importante despre ciuperci	5
Norme privind culesul și consumul ciupercilor	7
Unde și când se culeg ciupercile?	8
Semne convenționale (pictograme)	9
Determinarea speciilor necunoscute cu ajutorul cărții	10
Mic dicționar de termeni folosiți în micologie	11
Cele mai importante specii de ciuperci comestibile și otrăvitoare	12
Index alfabetic român-latin	373
Index alfabetic latin-român	384

Coprinellus disseminatus



Cuvânt introductiv

Ciupercile sunt făpturi misterioase. Apar de la o zi la alta după care dispar la fel de brusc. Uneori nu întâlnim niciuna săptămâni în șir, alteori acoperă întreaga suprafață a solului.

Majoritatea oamenilor asociază ciupercile cu câte o amintire. Culegătorii experimentați se gândesc la marile maratoane de culegere a gălbiorilor, în fața admiratorilor naturii se așterne priveliștea deosebită a solului acoperit de mușchi din care răsare uimitoarea muscăriță, iar necunoscătorii asociază aceste minuni ale naturii cu îndemnul des auzit: „nu o culege deoarece este otrăvitoare!”

Cu ajutorul acestei cărți încercăm să facem cunoscute cele mai răspândite specii de ciuperci comestibile și otrăvitoare, dar și să simplificăm determinarea acestora.

În România numărul macromicetelor cunoscute sau potențial prezente se ridică la peste 4000, la care se mai adaugă exemplarele minuscule, de dimensiuni microscopice, invizibile cu ochiul liber. Numărul lor poate să pară alarmant de mare însă doar o parte dintre acestea sunt comestibile sau otrăvitoare, marea lor majoritate fiind nesemnificative din punct de vedere alimentar, mici, rare sau neplăcute la gust.

Cele 555 de exemplare prezentate în această carte cuprind marea majoritate a speciilor comestibile și otrăvitoare din țara noastră, speciile de mărime medie și mare cu care ne întâlnim de-a lungul escapadelor noastre în natură. 371 de imagini redau speciile în mediul lor natural, cu descrieri concise, sistematice, evidențiind caracterele esențiale care facilitează recunoașterea, respectiv diferențierea lor. Alte 184 de specii au câte o descriere scurtă. Ciupercile cu aspect asemănător sunt grupate astfel încât să ajute la o recunoaștere mai ușoară.

Însă este bine de știut că această carte constituie doar o mică unealtă. Identificarea ciupercilor trebuie învățată și în practică. În acest sens ne pot ajuta persoanele cu experiență în culesul și recunoașterea ciupercilor, controlorii specializați din piețe, însă modul cel mai sigur de a dobândi aceste cunoștințe este participarea la cursurile unor specialiști cu competențe în pedagogie, care oferă cele mai noi informații în domeniu.

Recomandăm această carte tuturor celor care vor să cunoască cele mai răspândite specii de ciuperci din țara noastră. Acesta va fi un proces cu suișuri și coborâșuri, care necesită multă muncă, seriozitate și perseverență, dar care ne va dezvălui o serie de aspecte mai puțin cunoscute din lumea fascinantă a ciupercilor.

Autorii

Informații importante despre ciuperci

Structura

Termenul de ciupercă, folosit în limbajul comun nu semnifică de fapt întregul organism al ciupercii, ci doar organele supraterane, vizibile și cu ochiul liber ce servesc la reproducere, mai precis corpul fructifer care este format din filamente subțiri și dese, ușor alungite numite hife. Există mai multe tipuri de corpuri fructifere: sub formă de cupă, ureche, lobat, globulos, reniform, evantai, limbă dar cel mai des întâlnit și cel mai cunoscut este cel constituit din pălărie și picior.

În faza de tinerețe, o parte dintre ciupercile cu pălărie au corpul fructifer acoperit în totalitate cu o piele (văl) care odată cu maturizarea se detașează, resturile formând o opincă vizibilă la baza piciorului și scvame (picățele) pe pălărie. Solzișorii de pe corpul fructifer apar în urma exfolierii pielii de pe pălărie și picior. Adesea pe picior apare un inel membranos, arahnoid sau numai o zonă care reprezintă resturile vălului parțial care a avut rol de protecție al himeniului în primă fază.

O altă parte invizibilă pentru noi se află sub pământ și se prezintă sub forma unei mase de fire încurcate, de dimensiuni foarte mici, asemenea pânzei de păianjen, mai exact miceliul cu rol de aprovizionare și depozitare a substanțelor nutritive acumulate.

Reproducerea

Sporii se formează pe corpul fructifer, pe stratul himenial sau în interiorul acestuia. În cazul ciupercilor cu pălărie, stratul himenial se prezintă adesea sub formă de lamele sub pălărie (muscărița), dar sunt cazuri în care acestea pot fi tubulare (hribul domnesc), cu vinșoare sau cu aspect rugos (gălbiori) sau țepoși (flocșei). Indiferent de tip au un rol identic, acela de a mări suprafața fertilă. La speciile globuloase sau cilindrice sporii se formează în interiorul corpului fructifer. Aceștia se desprind la coacere. Există unele specii (trufe, buretele pucios) ai căror spori sunt răspândiți de animale.

În cazul în care sporii ajung într-un mediu ce oferă condiții prielnice de vegetație germinează două hife care se îmbină și dezvoltă în substrat o țesătură greu observabilă cu ochiul liber (miceliul). În substrat ciupercile cresc pornind dintr-un anumit punct în direcție radiaară. Nucleii celulelor nu se îmbină, rezultând celule cu doi nuclei (dicariotice), aceasta fiind unică în natură, caracteristic numai ciupercilor.

În momentul în care condițiile meteo sunt prielnice (temperatură, umiditate), ciuperca dezvoltă corpul fructifer surprinzător de repede. Dependent de specie și accesul la substanțele nutritive miceliul poate să dezvolte mulți ani la rând corpul fructifer, iar pe perioada unui an chiar și de mai

multe ori. Înainte de formarea sporilor nucleii se îmbină, iar celula nou formată se divide de mai multe ori, formând mai întâi patru, mai târziu opt spori.

Nutriția

Ciupercile nu conțin clorofilă prin urmare ele nu își pot produce materia organică din dioxid de carbon. Nefiind plante se hrănesc cu material organic (sunt paraziți sau saprotrofi). Mai multe specii de ciuperci trăiesc în simbioză (micoriză) cu arborii. În cadrul acestui proces hifele ciupercii învăluie rădăcinile plantei măbind suprafața de absorbție, astfel încât planta va primi un procent mai mare de umiditate și substanțe minerale, iar ciuperca va beneficia la rândul ei de substanțele organice necesare.

Prin urmare ciupercile sunt considerate ca un grup separat de organisme (nici plante, nici animale).

Rolul ciupercilor în natură

Ciupercile pot fi considerate elementele de salubritate ale pădurilor și câmpiilor. Descompunerea părților organice ale plantelor ar fi de neimaginat în lipsa lor. Ciupercile transformă două componente importante (celuloza și ligniții) în alte substanțe mai simple. Conform unor teorii în lipsa ciupercilor după câteva decenii ar fi limitată intrarea în pădure datorită litierei mult prea evoluată. În același timp legătura de simbioză menține sănătatea pădurii. Acest proces accelerează dezvoltarea arborilor și crește imunitatea plantelor față de boli.

Prin urmare este bine să apreciem ciupercile și din alt punct de vedere nu doar din cel al unei surse de hrană sănătoasă. Datorită recoltării masive și distrugerii zonelor de vegetație, numeroase specii de ciuperci sunt periclitate.

Ciuperca, aliment sănătos

Ciuperca este un aliment sănătos cu o aromă deosebită, săracă în calorii. Datorită conținutului scăzut de proteine nu substituie carnea, dar totuși este valoroasă deoarece conține anumiți aminoacizi (esențiali) existenți și în carne. Chitina din peretele celular al ciupercilor nu este comestibilă, dar datorită conținutului fibros este benefică în reglarea tranzitului intestinal. În urma cercetărilor din ultimele decenii s-a demonstrat faptul că speciile de ciuperci din flora spontană conțin o cantitate semnificativă de substanțe cu efecte curative. În concluzie, consumul ciupercilor din flora spontană este recomandat cu condiția ca recunoașterea speciilor otrăvitoare să fie corespunzătoare.

Norme privind culesul și consumul ciupercilor:

1. Cel ce nu recunoaște buretele viperei să nu se încumete la cules!
2. Ciupercile culese de noi, destinate consumului, este indicat să fie verificate de un expert cunoscător al ciupercilor.
3. Nu trebuie să dăm crezare superstițiilor privitoare la valoarea alimentară a speciilor:
 - lingurița de argint se înnegrește la contactul cu mâncarea preparată din ciuperci alterate și nu din cauza ciupercilor otrăvitoare;
 - există atât ciuperci comestibile cât și otrăvitoare a căror carne își schimbă culoarea în momentul tăierii. Carnea buretelui viperei ce provoacă intoxicații mortale își păstrează culoarea albă și după tăiere;
 - ceapa și pătrunjelul nu își schimbă culoarea la contactul cu ciupercile otrăvitoare;
 - nu întotdeauna ciupercile viu colorate sunt cele mai otrăvitoare;
 - nu toate ciupercile plăcut parfumate și bune la gust sunt comestibile,
 - ciupercile care nu provoacă simptome de otrăvire la animalele domestice, pot fi otrăvitoare pentru oameni;
 - pot fi toxice și ciupercile atacate de insecte sau melci.
4. În timpul recoltării, piciorul ciupercii necunoscute nu se îndepărtează cu cuțitul; corpurile fructifere se culeg cu grijă, în acest fel caracterele morfologice de pe picior, importante pentru determinare, rămân intacte.
5. Pentru colectarea ciupercilor se folosesc coșuri de nuiiele sau cutii de carton; nu se folosesc pungi în care corpurile fructifere se deteriorează sau se strică, ulterior fiind imposibilă identificarea corectă!
6. Nu se recoltează ciuperci înghețate, umede, mucegăite, roase de melci și insecte, îmbătrânite sau stricate!
7. Există multe ciuperci rare, protejate, pe cale de dispariție, de aceea se recomandă numai recoltarea speciilor comestibile cunoscute. Speciile necunoscute sau otrăvitoare nu se distrug cu piciorul!
8. Ciupercile nu se consumă în stare crudă, întotdeauna se prepară termic!
9. Ciupercile proaspete și mâncarea de ciuperci nu se păstrează mai mult de o zi, nici în frigider. Pentru o depozitare de lungă durată se congelează sau se usucă. În vederea uscării se folosesc locuri calduroase, bine aerisite, după care ciupercile uscate se pun la păstrare în pungi de hârtie sau recipiente de sticlă închise ermetic.

Unde și când se culeg ciupercile

Trebuie să recunoaștem că, uneori ne roade invidia când întâlnim culegători cu coșurile pline de ciuperci sănătoase și apetisante, pe când noi ne învârtim de ore în șir prin pădure fără niciun rezultat. Deși recunoașterea zonelor preferate de ciuperci nu e foarte complicată.

În pădurile de foioase trebuie să căutăm zonele cu sol acid, favorabile creșterii multor specii comestibile. Ele se pot identifica ușor după rogozul și iarba, care vegetează aici, în schimb mușchii și lichenii sunt foarte răspândiți. În astfel de zone trebuie căutat amănunțit deoarece în urma precipitațiilor găsim de obicei ciuperci, de multe ori răsărind direct din pernțele mușchilor, care rețin bine umezeala. Să cercetăm cu atenție și arborii! Prezența stejarilor poate constitui un alt semn promițător. În schimb în porțiunile de pădure puternic înierbate, buruienoase, probabilitatea găsirii ciupercilor comestibile este redusă.

Primăvara, **în pădurile de conifere** nu se prea întâlnesc ciuperci comestibile. Aici adevăratul sezon începe la sfârșitul verilor ploioase sau toamna. Este bine să se rețină tipul de pădure din care au fost culese ciupercile (pin roșu, pin negru, molid), detaliu ce joacă un rol important în determinarea mai multor specii.

În special în pădurile de foioase ar fi indicat să cercetăm **copacii căzuți la pământ și buturugile**. După ploaie - relativ repede - la doar câteva zile apar pe acestea sau în imediata lor apropiere speciile saprotrufe lignicole, spre deosebire de ciupercile de pe sol și micorozice, după care trebuie să așteptăm câteva săptămâni. În perioadele secetoase sunt șanse să găsim astfel de ciuperci pe buturugile ce rețin mai bine umiditatea.

Este bine de știut că pădurile păstrează mult mai bine umiditatea, au o climă mai echilibrată și adăpostesc mai multe specii în comparație cu **zonele ierboase, pajiștile și pășunile**. Asta nu înseamnă nici pe departe că în respectivele zone nu merită să căutăm ciuperci. Pe pășunile bine fertilizate se dezvoltă bureții de rouă, ciuperca de bălegar, dar și alte specii de ciuperci comestibile. Specii asemănătoare sunt întâlnite și pe pajiști, dar într-un număr mult mai redus.

Este bine să aruncăm o privire și în zona casei noastre deoarece multe specii de ciuperci comestibile se dezvoltă în **parcuri, grădini, pe terenurile cultivate**.

La colectare, un rol semnificativ îl are perioada de apariție a speciei, deși în cele mai multe cazuri umiditatea și căldura sunt elementele decisive în dezvoltarea corpului fructifer, așadar toamna și începutul verii reprezintă perioadele optime pentru recoltare, dar există și specii care apar doar primăvara (Ciolanul) sau toamna târziu, eventual începutul iernii, cum sunt păstrăvul de fag sau ghebele tomatice .

Semne convenționale (pictograme)

Alături de denumirea populară și cea științifică, transmiterea rapidă a informației privitoare la anumite specii este redată cu ajutorul semnelor convenționale, a pictogramelor.

1. Clasificarea ciupercilor în funcție de morfologia corpurilor fructifere este semnalată prin culori diferite:

	Ciuperci cu himenofor ne-lamelar sau ne-tubular
	Ciuperci cu himenofor tubular
	Ciuperci cu himenofor lamelar

2. Informații privind valoarea alimentară a ciupercilor:

comestibilă			otrăvitoare
condiționat comestibilă			cu valoare terapeutică
necomestibilă			specii asemănătoare, risc de confuzie și numărul paginilor

3. Pe lateralul paginii, după caracterizarea speciilor, sunt prezentate informații referitoare la locul de fructificație.

Toate pictogramele se referă la specii ce cresc pe sol, cu excepția celor „pe crengile sau cioatele arborilor”.

fructifică în păduri de foioase			fructifică în zone ierboase
fructifică în păduri de conifere			fructifică pe crengile și cioatele arborilor

4. În partea de jos a paginii, informațiile referitoare la perioada de apariție sunt subliniate cu galben.

I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.
----	-----	------	-----	----	-----	------	-------	-----	----	-----	------

Determinarea speciilor necunoscute cu ajutorul cărții

În funcție de corpul de fructificație, ciupercile culese sunt atribuite uneia dintre cele trei mari grupe. Schițele de pe copertele interioare ale prezentului ghid vă vor fi de un ajutor real.

Se studiază cu minuțiozitate schițele referitoare la morfologia ciupercilor (vezi copertele interioare) și termenii de specialitate. Dacă nu suntem edificați în privința unui termen de specialitate, folosit în descrierea speciilor trebuie să revenim la prezentul capitol, și să ne uităm în micul dicționar al principalilor termeni folosiți în micologie.

Se recomandă în cazul speciilor necunoscute, identificarea caracteristicilor subliniate mai jos și, apoi compararea cu descrierile speciilor din carte. Caracteristicile importante au fost scoase în evidență cu litere îngroșate.

Pălăria, corpul de fructificație: diametrul, forma, culoarea, caracteristicile cuticulei (pielei) și ale marginii.

Stratul himenial (lamelle, tuburi, pori etc.): tipul de inserție pe picior; dispunerea lamelelor, forma; culoarea; caracteristicile marginii lamelelor.

Piciorul: lungimea, grosimea; forma; culoarea; volva; inelul; suprafața.

Carnea: consistența (moale, tare); culoarea, schimbarea culorii; mirosul, gustul.

Perioada în care apare: momentul apariției; locul; în păduri de foioase, de conifere, păduri mixte, pe sol sau butuci, fânețe, pajiști, pășuni; frecvența apariției.

Specii asemănătoare: speciile de la această rubrică se compară întotdeauna cu speciile prezentate.

În cazul în care pe pagină apar fotografiile a două specii de ciuperci, în descrierea principală întotdeauna se analizează caracteristicile celei menționate la **a)**, iar la cea cu **b)** se fac referiri în cadrul speciilor asemănătoare.

Caracteristicile cele mai importante ale speciilor de ciuperci sunt subliniate întotdeauna cu **litere îngroșate**.

Mic dicționar de termeni folosiți în micologie

apariția în grupuri, respectiv fasciculat: în cazul în care mai multe corpuri de fructificație cresc dintr-un trunchi comun se poate vorbi de o creștere fasciculară.

cercurile de vrăjitoare: apariția în cercuri a corpurilor de fructificație este determinată de creșterea și răspândirea în sens radial a miceliului plecând de la sporul de origine. Corpurile de fructificație apar simultan în cadrul aceluiași cerc. Denumirea de „cercuri de vrăjitoare” provine de la o superstiție din Evul Mediu conform căreia zânele, spiridușii și vrăjitoarele dansau noaptea în astfel de cercuri.

corpurile de fructificație: formațiuni de reproducere, de diferite forme, de cele mai multe ori vizibile. Semnifică termenul de ciupercă folosit în limbajul cotidian.

gleba: stratul himenial care se găsește în interiorul corpului de fructificație la trufa de vară, cașul ciorii.

inelul: manșon cilindric care înconjoară vârful piciorului, restul de vâl parțial, care învește himeniul tinărului corp de fructificație.

miceliul: totalitatea hifelor albe sau colorate, de consistența vatei de zahăr. Este răspândit sub pământ, în interiorul buturugilor putrede, sub frunze uscate. În condiții climatice corespunzătoare formează corpuri de fructificație.

solurile acide: conțin o cantitate mai mare de substanțe acide. Aceste regiuni sunt agreate de multe specii de ciuperci.

solurile calcaroase: conțin substanțe ce dau solului o consistență alcalină. Sunt agreate de puține specii (hribul țigănesc, hribul galben).

sporii: formațiuni de reproducere de dimensiuni microscopice, având forme, mărimi și ornamentații diferite. Culoarea și forma lor joacă un rol semnificativ în determinarea speciilor. Praful de spori (amprenta sporiferă) reprezintă totalitatea sporilor căzuți.

stratul himenial: partea fertilă a corpului de fructificație, care conține sporii. În cazul speciilor cu pălărie această regiune fertilă se situează în partea inferioară a pălăriei, pe suprafața lamelelor, tuburilor, vinișoarelor sau țepilor, dar poate fi întâlnită și la marginea ramurilor.

toxinele: substanțele otrăvitoare conținute de ciuperci, cele mai periculoase sunt amatoxinele întâlnite în cantități mari la buretele viperei.

vâlul general: înveliș care înconjoară corpul de fructificație tânăr. Odată cu dezvoltarea ciupercii, resturile se observă la baza piciorului sub formă de volvă, iar pe pălărie sub formă de scvame.

vâlul parțial: înveliș membranos sau cortinifer care la ciupercile tinere unește partea superioară a piciorului cu marginea pălăriei. Prin rupere, o parte rămâne în jurul piciorului sub formă de inel sau guler, iar o parte atârână sub formă de franjuri pe marginea pălăriei.

volva: restul de înveliș general care înconjoară baza piciorului



Ochiul caprei (*Sarcoscypha austriaca*)

Corpul fructifer: 1-5 cm diametru, **pedunculat**, în tinerețe rotund, de cele mai multe ori sub formă de **cupă regulată**, mai târziu devine **oval sau reniform**; marginea ondulată, puțin curbată spre interior, **la exterior ocraceu**, rozaliu sau roșiatic pal, suprafața tomentoasă sau acoperită cu mici granule alb-murdar, **pe interior roșu-cinabru intens**, suprafața **netedă, lucioasă**, piciorul lung de 0,5-3 cm, uneori poate lipsi, albicios, pufos granulos, uneori radicanț.

Stratul himenial: pe fața internă, netedă, roșie, viu colorată a corpului fructifer.

Carnea: subțire, cartilaginos casantă, ceroasă; albă; fără miros și gust caracteristic.

Perioada de apariție: februarie-aprilie, (printre primele specii apărute), **pe crengi și pe materialul lemnos putred** de la nivelul solului; specie relativ des întâlnită.

Valoarea alimentară: comestibilă.

Specii asemănătoare: *Microstoma protractum* necomestibilă, în tinerețe formă de cupă, pe interior roșie, pe exterior acoperită cu un puf alb, marginea devenind stelată, puțin curbată spre interior; primăvara în pădurile de foioase, în grupuri, pe lemn putred, specie rară. Specia **pocalul de rubin** (*Sarcoscypha coccinea*) seamănă mult cu **ochiul caprei** (*Sarcoscypha austriaca*) diferențele fiind vizibile doar la microscop.



Urechea babei (*Aleuria aurantia*)

Corpul fructifer: 2-6 (10) cm diametru; la început regulat, sub formă de cupă, mai târziu devine neregulat, turtit, **plat**; marginea ondulată, lobată; la exterior portocaliu-deschis, suprafața făinoasă, pruinoasă, granulată; pe interior intens portocaliu, galben-roșatic, uneori galben-șofran, **suprafața netedă**.

Stratul himenial: pe fața internă, netedă, viu colorată a corpului fructifer.

Carnea: subțire, casantă, ceroasă; albicioasă; fără miros și gust caracteristic.

Perioada de apariție: iunie-octombrie, de-a lungul potecilor, pe lângă grămezile de lemne, pe solul parcurilor, de cele mai multe ori în grupuri strâns apropiate; specie relativ des întâlnită.

Valoarea alimentară: comestibilă.

Specii asemănătoare: se aseamănă cu **ochiul caprei** (*Sarcoscypha austriaca*) și **urechea măgarului** (*Otidea onotica*) cea din urmă având forma urechii, erectă, amintind de o pâlnie, subțiată la bază, portocaliu pal pe interior, netedă, pe exterior ocră, ceroasă, întâlnită în pădurile de foioase și conifere, de multe ori în grup, specie des întâlnită în unele zone.



12



15
16
18

Coronița violetă (*Sarcosphaera coronaria*)

Corpul fructifer: 3-15 cm diametru; la început globulos, închis, găunos, complet scufundat în sol, mai târziu se ridică, se deschide sub formă de cupă stelată, se despică în 5-10 lobi triunghiulari ascuțiți (asemenea lalelelor); la exterior de un alb-murdar, brun-albicios, cu suprafața pruinooasă; pe interior violaceu, liliachiu, la maturitate brun-violaceu, suprafața netedă.

Stratul himenial: se găsește pe fața internă, violacee a corpului fructifer.

Carnea: subțire, cartilaginoasă, casantă; albă; fără miros sau gust semnificativ.

Perioada de apariție: aprilie-mai, pe solurile calcaroase ale pădurilor de conifere; în unele zone specie des întâlnită.

Valoarea alimentară: otrăvitoare, provoacă tulburări gastro-intestinale.

Specii asemănătoare: specia necomestibilă păhăruța (*Peziza phyllogena*), urechiușa (*Peziza badia*) și speciile înrudite cu aceasta, precum și speciile comestibile pitacu dracului (*Disciotis venosa*) și discul noduros (*Discina ancilis*).