Salut recorda els perills de collir i consumir bolets sense conèixer amb certesa la seva espècie

Andorra | 10/10/2017

Per identificar bé un bolet també s'ha d'arrencar des de la base perquè molts d'ells tenen característiques identificatòries a la base del peu

Coincidint amb la temporada dels bolets, el Ministeri de Salut recorda les recomanacions ha tenir en compte per prevenir intoxicacions causades pel consum de bolets tòxics, i consciencia a la població dels perills que comporta la ingesta de fongs sense saber-ne identificar correctament les espècies comestibles de les tòxiques, i molt perilloses, que fins i tot poden provocar la mort.

Per tant, des de l'autoritat sanitària, a l'hora de recollir i consumir bolets, es recomana que només es consumeixin aquells dels quals coneixem amb certesa l'espècie. Davant de qualsevol dubte sobre la identificació del bolet, cal rebutjar-lo. De la mateixa manera, en anar a buscar bolets s'ha de recollir únicament els d'espècies comestibles conegudes, que se sàpiga identificar sense cap dubte. En aquest sentit s'insisteix en què són falses les regles de caràcter general per a la identificació dels bolets tòxics com, per exemple l'ennegriment del gra d'all o de la cullereta de plata. La farinera borda (Amanita phalloides) bolet molt tòxic i força freqüent als nostres boscos, no es detecta amb aquestes proves, ni tampoc altres bolets també tòxics. També és fals que els bolets menjats pels cargols, o per altres animals, no són tòxics, ja que els bolets, com algunes plantes, poden ser tòxics per a l'ésser humà i no ser-ho per als cargols o altres animals.

Per identificar bé un bolet també s'ha d'arrencar des de la base perquè molts d'ells tenen característiques identificatòries a la base del peu, com per exemple, anell i volva en el cas de l'Amanita phalloides, i si els tallem aquests caràcters poden quedar al terra, dificultant la identificació. Així mateix, cal agafar els bolets que presenten un bon estat de conservació i deixar els que ja han començat a descompondre's o que estan florits, amarats d'aigua o que s'han gelat durant la nit.

Es recorda també que els bolets s'han de portar en recipients rígids i ben airejats, com ara els cistells, per facilitar la ressembrada del bosc amb espores dels bolets, mai en bosses de plàstic, per evitar que s'aixafin o que fermentin. Un cop a casa, el millor lloc per a conservar-los és el frigorífic en el calaix de les verdures.

Respecte al consum, cal saber que és convenient menjar els bolets el més aviat possible, ja que la majoria s'alteren amb força rapidesa, i es recomanable consumir-los cuits. Alguns bolets que són comestibles una vegada s'han cuit, podrien haver estat tòxics si s'haguessin menjat crus. També s'aconsella consumir bolets amb moderació i preferentment com a acompanyament, atès que alguns bolets són difícils de digerir.

En cas que s'arribi a produir una intoxicació, als primers símptomes d'intoxicació, per poc importants que semblin, s'ha de consultar immediatament al Servei d'Urgències de l'hospital (116). L'eficàcia del tractament depèn, en bona part, de la rapidesa amb que s'actuï.

Convé portar-hi les restes que es tinguin dels bolets per permetre als especialistes del centre identificar l'espècie de bolets causant de la intoxicació i aplicar el tractament més eficaç.

En el cas que siguin diverses persones les que hagin menjat els bolets tòxics, totes elles han de consultar el metge, encara que inicialment, alguna d'elles no presenti símptomes d'intoxicació. Cal tenir present que els símptomes d'intoxicació varien segons l'espècie que l'ha produïda, de manera que es poden presentar un o alguns dels símptomes com forts dolors d'estómac; suor freda; vòmits dolorosos i continuats; forta descomposició; vertigen; postració total; deliris i al·lucinacions; i alternança de períodes de crisi i de calma. També és important assenyalar que els primers símptomes es poden presentar al cap de poca estona d'haver menjat els bolets (normalment entre mitja hora i tres hores) o aparèixer passades algunes hores. Les intoxicacions més greus, en particular la causada per la farinera borda (Amanita phalloides), es manifesten després d'unes 8 o 10 hores, fins i tot a vegades encara més tard, per tant el fet que els símptomes triguin a presentar-se és un indici que la intoxicació pot ser molt perillosa.

Autor: Redacció