

Amanita phalloides (Fr.) Link.
“Köy göçüren, Ölüm meleği, Evcikkıran”



Amanita pantherina (DC.:Fr.) Krombh.



Amanita muscaria (L.) Pers.
“Gelin mantarı, Sinek mantarı”



Coprinus atramentarius (Bull.) Fr.
“Mürekkep mantarı”



Mantar yendikten sonra 5 gün içinde alkol almamak gerekir.

Inocybe fastigiata (Schaeff.) Quel.



Galerina marginata (Batsch) Kühn



Gyromitra esculenta (Pers.) Fr.
“Yalancı Kuzu Göbeği, Kuzu Göbeği Ebesi, Ekşi Memet”



Hypoloma (Naematoloma) fasciculare (Huds.: Fr.) Kumm.



Omphalotus olearius (DeCand.: Fr.) Fayod



Doğa mantarı toplarken ve tüketirken dikkat edilmesi gereken hususlar

- * Zehirli ve yenilebilir mantarları birbirinden ayırt etmek bazen çok zor olduğundan doğa mantarı toplama işi mutlaka işi bilen ve uzman kişiler tarafından yapılmalıdır.
- * **Doğa mantarı toplamanın keyifli olduğu kadar tehlikeli bir uğraş olduğu unutulmamalıdır.**
- * Mantarın farklı bölgelerde değişik isimlerle tanımlandığına dikkat edilerek halk arasındaki isimlerle zehirli olup olmadığına karar verilmemelidir.
- * Yenen ve zehirli mantarların aynı ortamda yetişebilecekleri unutulmamalıdır. Yaygın inanışların doğru olmadığı akıldan çıkarılmamalıdır.
- * Alkolle birlikte tüketilmemelidir.
- * Alerjik olabileceği unutulmamalıdır. Eğer mantar ilk kez yeniyorsa fazla miktarda yenmemelidir.
- * Bazı yenen doğa mantarları çiğ iken zehirli olabilirler, bu nedenle kültür mantarı olmayan mantarlar asla çiğ yenmemelidir. Ayrıca bazı insanların çiğ mantarlara karşı hassasiyeti bulunabilir.
- * Mantar pişirildikten sonra kısa sürede tüketilmelidir.

Zehirli ve yenen mantarlar hakkındaki bazı yanlış inanışlar

- * Zehirli veya yenen mantarlar ayrı ayrı topraklarda yetişir! Aksine yenilebilir ve zehirli mantarlar yan yana yetişebilir ve çoğu zaman bunları birbirinden ayırt etmek zordur.
- * Kurutulmuş mantar zehirli değildir! Pişirmek mantarın zehirliliğini ortadan kaldırır! Aksine zehirli bileşiklerin çoğu ısıya dayanıklıdır ve pişirmekle, kaynatmakla veya kurutmakla mantarın zehirliliği ortadan kalkmaz. Bazı zehirli mantar türlerinin toksinleri sıcaklık uygulamasından etkilenip bozulabilir. Ancak bunu genelleştirmek mümkün değildir.
- * Mantarı yoğurt ile birlikte veya ayran içinde bekletip yemek zehirlenmeyi önler!
- * Zehirli mantarların kokuları ve tatları çok kötüdür! Bu da doğru bir kanı değildir. Çoğu zehirli mantarın tatları ve kokuları güzeldir.
- * Bir diğer yanlış inanış ise zehirli mantarları salyangozların yemediği ve böceklerin yediği mantarların zehirsiz olduğu şeklindedir! Halbuki salyangoz veya böceklerin metabolizmaları ile insanların metabolizmalarının birbirinden farklı olduğu akıldan çıkarılmamalıdır.
- * Mantar zehirli ise koparıldığında iç kısmının rengi hemen mavileşir ya da hoş kokulu ve lezzetli olan ve şapkasından bir parça koparıldığında iç kısmının rengi değişmeyen mantarlar tehlikesizdir! Mantar zehirli ise gümüş bir kaşık veya para ile kaynatıldığında veya pişirildiğinde gümüşün rengi kararır! Çayırda yetişen mantarlar zehirsizdir! Ağaçlar üzerinde yetişen mantarlar zehirsizdir! Tuzlu veya sirkeli suda kaynatmak mantarın zehirliliğini ortadan kaldırır! Mantarın yanında veya yakınlarında demir varsa o mantar zehirlidir! Mantara zehiri yılanlar verir!

Zehirlenme belirtileri

Yendikten sonra 2 saate kadar ortaya çıkan belirtiler

- Sersemlik
- Uykuya meyil
- Tansiyon düşüklüğü
- Bulanık görme
- Yüz ve boyunda kızarma
- Nabızda artış
- Ağızda metal tadı
- Bulantı ve kusma
- Terleme

Yendikten 6 saat sonra gelişen belirtiler

- Bulantı
- Kusma
- İshal
- Ateş
- Nabız artışı
- Karın ağrısı
- Karaciğer ve böbrek bozuklukları ile bu organlara bağlı belirtiler

Mantar yiyen bir kişide zehirlenme belirtilerinin görülmesi halinde en yakın sağlık kuruluşuna başvurulmalıdır.

Zehirlenmeler konusunda 114 numaralı Ulusal Zehir Danışma Merkezi'nden (UZEM) bilgi alınabilir.

Sarcosphaera coronaria (Jacq.) J. Schröt.
“Kurt Kulağı, Göbek Kulağı, Kuzu Kulağı”



Çiğ tüketilmemeli ve aşırı tüketimden kaçınılmalıdır.

Hazırlayan:

Prof. Dr. Aysun PEKŞEN
Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Samsun
aysunp@omu.edu.tr

 : Ölüm tehlikesi