

## أنواع الفطور السامة في النرويج

- نسخة موجزة من منشور "Giftige sopper" باللغة النرويجية



تتكاثر في الغابات النرويجية أنواع عديدة من الفطور، بعضها صالحة للأكل وبعضها غير صالحة للأكل أو سامة. بعضاً من الفطور السامة في النرويج تشبه الفطور البرية الصالحة للأكل في البلدان الأخرى الى حد الخط بينها.

### نصائح مفيدة حول جمع الفطر:

تأكد مائة في المائة من صلاحية الفطور التي تجمعها للأكل تجنّب تماماً تذوق أي جزء من الفطر الذي لا تعرف نوعه - فلعديد من الفطور السامة طعمٌ خفيف دغٌ خبّاء سلامة الفطر الرسميين (تسمى بالنرويجية: 'soppkontrollene') يتأكدون من نوع الفطر الذي جمعته والتحق بدورة تعليمية خاصة بالتعرف على أنواع الفطر اتّصل بمركز معلومات السموم (Giftinformasjonen) في حال الاشتباه بحدوث حالة تسمّم

مركز معلومات السموم (Giftinformasjonen)

هاتف: 22 59 13 00 (مفتوح لمدة 24 ساعة)

[www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)

تم إعداد هذا المنشور من قبل مركز معلومات السموم ([www.giftinfo.no](http://www.giftinfo.no)).

بإستطاعتك طلب منشور كامل مطبوع باللغة النرويجية أو تحميله من موقع المركز على الانترنت.

تقوم الجمعية النرويجية للفطريات والنباتات المفيدة Norges sopp- og nyttevekstforbund

([www.soppognyttevekster.no](http://www.soppognyttevekster.no)) بتنظيم دورات تدريبية حول التعرف على أنواع الفطر وتقييم محطات ميدانية

لمساعدة الجمهور على تحديد أنواع الفطور التي جمعوها.



الغاريقون الذبابي الأحمر / الغاريقون الذبابي البني / الأمانيت الأرقط (*Amanita muscaria* var. *muscaria* / var. *regalis* / *pantherina*)  
(بالنرويجية: Rød / Brun / Panter fluesopp)

لهذه الفطور خياشيم ضاربة الى البياض وساق عليه حلقات. قاعدة الساق بصليّة الشكل والقبعة إمّا حمراء أو ضاربة الى اللون البني ومُنقطة باللون الأبيض، إلّا أنّها قد تسقط.

### السُميّة

تحتوي فطور الغاريقون الذبابي الثلاثة هذه على سم يؤثّر على الجهاز العصبي للإنسان. تظهر الأعراض في الغالب خلال 1/2 - 4 ساعات بعد تناول الفطر. تتناول كميات قليلة من الفطر قد تسبّب التشنّج، الدوخة، خفقان القلب وآلام المعدة. قلّما يُصاب المرء بتسمّم خطير جراء تناول هذه الفطور، ولكن تناول كميات كبيرة منها قد تؤدي الى ظهور أعراض تستدعي الخضوع للمعالجة في المستشفى.



البوليطس البرتقالي (*Leccinum versipelle*)  
(بالنرويجية: Rødskrubb)

لهذا الفطر المسامي قبعة غُنايية اللون وساق ضارب الى البياض مُغطى بحراشف سوداء. يصبح لون لحم الفطر داكناً عند تقطيعه. ينمو هذا الفطر في كلّ أنحاء النرويج.

### السُميّة

البوليطس البرتقالي هو فطرٌ صالحٌ للأكل إذا ما طبخ لمدة 15 دقيقة كحدّ أدنى. يقف البوليطس البرتقالي الذي لا يُطبخ بدرجة كافية على الأرجح وراء معظم حالات الإزعاجات المعدية في النرويج. في الغالب، تظهر أعراض الغثيان والقيء والإسهال وآلام المعدة بعد ساعات قليلة من تناول الفطر، و تزول هذه الأعراض عادةً خلال يوم أو يومين. قد تصبح الأعراض المعدية حادة جداً عند تناول كميات كبيرة من الفطر ممّا يستدعي الإدخال الى المستشفى.



باكسيل انفولاتوس (*Paxillus involutus*)  
(بالنرويجية: Pluggsopp)

لهذا الفطر قبعة بنية اللون ذات حافة مُكورّة نحو الداخل وساق بنيّ اللون وخياشيم تصبح داكنة إذا ضُغط عليها. ينمو هذا الفطر بكثرة في النرويج.

### السُميّة

يحتوي فطر باكسيل انفولاتوس على مواد سامة مختلفة ويمكن لهذه السموم أن تسبّب ظهور أعراض متباينة. قد تظهر أعراض مثل القيء والإسهال وآلام المعدة خلال 1/2 - 4 ساعات بعد تناول الفطر نيئاً. في حال تناول الفطر المطبوخ بشكل متكرر قد يحدث تسمّم حادّ ينتج عنه تلف خلايا الدم والكلية.

كورتيناريوس روبيلوس،  
*Cortinarius rubellus*  
(بالنرويجية: Spiss giftslørsopp)  
هذا الفطر بمجمله غُايي اللون (القلنسوة،  
الخياشيم، الساق ولحم الفطر). الفطر موجود  
بكثر في الغابات النرويجية .



كورتيناريوس روبيلوس

كورتيناريوس أورلانس،  
*Cortinarius orellanus*  
(بالنرويجية: Butt giftslørsopp)  
يشبه هذا الفطر فطر كورتيناريوس روبيلوس،  
إلا أن قلنسوته مُقررة. هذا فطر نادر في  
النرويج ولكنه قد ينمو في الغابات النفضية  
الموسمية.



كورتيناريوس أورلانس

**خطورة الخلط بين أنواع الفطور المختلفة**  
من الممكن أن ينمو فطر كورتيناريوس  
روبيولوس في نفس الأماكن التي يتكاثر فيها  
فطر الإنائية، وتتشابه هذه الفطور من حيث  
اللون (أنظر الصورة). من المهم جداً التأكد  
من كل فطرة عند جمعها لكي لا يجد فطر  
كورتيناريوس روبيلوس طريقه الى سلة جمع  
الفطر سوية مع فطر الإنائية.



كورتيناريوس روبيلوس وفطر الإنائية

### السُمِّيَّة

إن كمية مهما كانت قليلة من فطري كورتيناريوس روبيلوس أو كورتيناريوس أورلانس الأنفي  
الذكر تحتوي على كمية من السم كافية لإتلاف الكلى بشكل بالغ. بعد مرور يومين على الأقل على  
التسمم تظهر الأعراض التي قد تشبه انفلونزا يصحبها شعور عام بالمرض وازدياد أو نقصان في  
كمية البول. هناك خطورة كبيرة لأن يصاب المتسمم بقصور كلوي خطير خلال 7 – 14 يوماً.  
اتصل بالخدمة الهاتفية لمركز معلومات السموم (Giftnformasjonen) عند الاشتباه بحدوث  
تسمم لإستشارته حول ما يجب عمله.

الملاك القاتل، *Amanita virosa*  
(بالنرويجية: Hvit fluesopp)  
هذا الفطر أبيض اللون بالكامل (القلنسوة، الساق،  
الخياشيم ولحم الفطر). توجد على ساق الفطر حلقة،  
ولكنها قد تسقط. الجزء السفلي من الساق موضوع  
في ما يشبه الغمد (كيس). هذا الفطر موجود بكثرة  
في الغابات النرويجية.



الملاك القاتل

قلنسوة الموت، *Amanita phalloides*  
(بالنرويجية: Grønn fluesopp)  
يندرج لون قلنسوة هذا الفطر من الأخضر الى  
الأصفر عبر البني. أما لون الخياشيم والساق فهو  
أبيض. توجد على ساق الفطر حلقة، ولكنها قد  
تسقط. الجزء السفلي من الساق موضوع في ما يشبه  
الغمد (كيس). هذا الفطر نادر في الغابات النرويجية.



قلنسوة الموت

جالارينا مارجيناتا، *Galerina marginata*  
(بالنرويجية: Flatklokkehatt)  
هذا الفطر بني اللون بالكامل (الخياشيم، الساق  
ولحم الفطر). حجم هذا الفطر في العادة صغير،  
وهو من النوع الشائع. ينمو الفطر غالباً على  
شكل عناقيد على لحاء الأشجار أو جذولها.



جالارينا مارجيناتا

### السُمِّيَّة

تناول كمية مهما كانت قليلة من الفطور الثلاثة الأنفة الذكر قد تؤدي الى الإصابة بتسمم خطير. بعد  
مرور 6 ساعات على التسمم تظهر أعراض الإسهال الحاد المائي والتشنجات المعدية الحادة  
(القولنجات) والقيء. وهناك خطورة لأن يتعرض كبد المتسمم لأضرار مميته خلال 2 – 4 أيام.  
اتصل بالخدمة الهاتفية لمركز معلومات السموم (Giftnformasjonen) عند الاشتباه بحدوث  
تسمم لإستشارته حول ما يجب عمله.