



Amanita virosa

Amanita virosa

(नार्वेजियन: Hvit fluesopp)

पूरा मशरूम सफेद रंग का होता है (केप, डंठल, गिल्स, और गुदा)। स्टाइप (डंठल) में एक अंगूठी है, लेकिन ध्यान दें कि यह गिर गया हो सकता है। स्टाइप के निचले सिरे को बैग की तरह वालेवा में संलग्न किया गया है। यह मशरूम नार्वेजियन वुडलैंड्स और जंगलों में आम है।



Amanita phalloides

Amanita phalloides

(नार्वेजियन: Grønn fluesopp)

केप का रंग हरे से लेकर भरे से पीले तक होता है। गलफड़े और कूड़ी (डंठल) सफेद होते हैं। स्टाइप में एक रिंग है, लेकिन ध्यान दें कि यह बंद हो गया है। स्टाइप के निचले सिरे को बैग की तरह वालेवा में संलग्न किया गया है। नार्वे में यह मशरूम दुर्लभ है।



Galerina marginata

Galerina marginata

(नार्वेजियन: Flatklokkehatt)

पूरा मशरूम रंग में भरा होता है गिल्स, डंठल और गुदा)। स्पेसिमेन्स आमतौर पर छोटे होते हैं। यह मशरूम नार्वे में आम है। यह आमतौर पर पेड़ों की छाल पर या पेड़ों के टूट पर गुच्छों में उगता है।



Cortinarius rubellus

Cortinarius rubellus

(नार्वेजियन: Spiss giftslørsopp)

पूरा मशरूम लाल-भरे रंग का होता है (केप, डंठल, गिल्स, और गुदा)। यह मशरूम नार्वेजियन वुडलैंड्स और जंगलों में आम है।



Cortinarius orellanus

Cortinarius orellanus

(नार्वेजियन: Butt giftslørsopp)

घातक वेबकैप जैसा दिखता है, लेकिन केप खोखली है। यह नार्वे में एक दुर्लभ मशरूम है, लेकिन पर्णपाती जंगलों में हो सकता है।

भ्रम का खतरा

Cortinarius rubellus (नार्वेजियन: Spiss giftslørsopp) उन्हीं स्थानों पर विकसित होते हैं, जो *खाने योग्य Craterellus tubaeformis* (नार्वेजियन: Traktkantarell) के रूप में विकसित होते हैं, और दो प्रजातियां रंग में समान होती हैं (फोटो देखें)। यह सुनिश्चित करने के लिए कि आपके द्वारा एकत्र किए गए प्रत्येक व्यक्तिगत मशरूम की जांच करना महत्वपूर्ण है, ताकि *Cortinarius rubellus* आपके द्वारा खोजे जाने वाले किसी भी खाने योग्य *Craterellus tubaeformis* के साथ मिश्रित न हो।



Cortinarius rubellus (और *Craterellus tubaeformis*

विषाक्तता

यहां तक कि इन तीन मशरूमों की थोड़ी मात्रा भी गंभीर विषाक्तता का कारण बन सकती है। कम से कम 6 घंटे के बाद लक्षण विस्फोटक, पानी से भरे दस्त, पेट में ऐंठन और उल्टी होते हैं। 2-3 दिनों के भीतर जीवन के लिए खतरा लिवर का एक उच्च जोखिम है। नार्वेजियन जहर सूचना सेवा की 24-घंटे की आपातकालीन हेल्पलाइन से संपर्क करें।

विषाक्तता

यहां तक कि दो वेबकैप की एक छोटी मात्रा में गंभीर गुर्दे की क्षति के लिए पर्याप्त जहर होता है। विषाक्तता के लक्षण कम से कम 2 दिनों तक दिखाई नहीं देते हैं सेवन करने के बाद उल्टी, पेट में दर्द, सामान्य अस्वस्थता, मूत्र की मात्रा में वृद्धि या कमी। 3-10 दिनों के भीतर गुर्दे की गंभीर विफलता का एक उच्च जोखिम है। नार्वेजियन जहर सूचना सेवा की 24-घंटे की आपातकालीन हेल्पलाइन से संपर्क करें।

Amanita muscaria var. muscaria / var. regalis / pantherina

(नॉर्वेजियन: Rød/brun- og panterfluesopp)

इस तरह के मशरूमों में सफेद गिलियाँ और गोलाकार डंठल होते हैं (डंडी). डंठल का जड़ कंदीय होता है. उपरी हिस्सा सफेद वार्ट्स के साथ लाल या भूरे रंग का होता है, लेकिन ध्यान दें कि ये बंद हो गए हैं।



विषाक्तता

Amanita मशरूम के इन तीनों प्रकार में टॉक्सिन होता है जो तंत्रिका तंत्र को प्रभावित करता है. यह लक्षण आमतौर पर मशरूम खाने के 30 मिनट से लेकर 3 घंटे के भीतर दिखाई देते हैं. यहाँ तक कि मशरूम की थोड़ी मात्रा लेने से भी भ्रम, चक्कर आना, मांसपेशियों में कंपन और पेट खराब होना जैसे लक्षण हो सकते हैं. गंभीर विषाक्तता दुर्लभ है, लेकिन बड़ी मात्रा में अंतर्ग्रहण के कारण अस्पताल में उपचार की आवश्यकता वाले लक्षण हो सकते हैं।

Paxillus involutus

(नॉर्वेजियन: Pluggsopp)

इस मशरूम में भूरे रंग की टोपी होती है, जिसमें इनलेटेड रिम, ब्राउन स्टाइप (डंठल) होता है और गलने पर गहरे रंग का हो जाता है।

ब्राउन रोल-रिम नॉर्वे में बहुत आम है।



विषाक्तता

ब्राउन रोल-रिम में कई विषाक्त पदार्थ होते हैं जो अस्थायी लक्षण पैदा करते हैं। उल्टी, दस्त और पेट में ऐंठन कच्चे मशरूम की खपत के 30 मिनट-3 घंटे बाद हो सकती है। पकाया रोल-रिम के बार-बार घूस गंभीर विषाक्तता का कारण बन सकता है जिसके परिणामस्वरूप रक्त कोशिकाओं और गुर्दे को नुकसान हो सकता है।

Leccinum versipelle

(नॉर्वेजियन: Rødskrubbe)

इस छिद्रित बोलते में एक लाल-भूरे रंग की केप एक सफेद स्टाइप (डंठल) है जो काले स्केबर्स (तराजू) में कवर है। कटने पर मशरूम काला पड़ जाता है यह मशरूम पूरे नॉर्वे में आम है.



विषाक्तता

ऑरेंज बर्च बोलते खाने योग्य हैं बशर्ते कि इसे कम से कम 15 मिनट के लिए पकाया जाए। हालाँकि, जिन बोलते को पर्याप्त रूप से गर्म नहीं किया गया है, वे संभवतः नॉर्वे में किसी भी अन्य मशरूम की तुलना में पेट खराब होने के अधिक मामलों के लिए जिम्मेदार हैं। मतली, उल्टी, दस्त और पेट में ऐंठन आमतौर पर घूस के कुछ घंटों के बाद होती है। लक्षण आमतौर पर 1-2 दिनों के भीतर नजर आते हैं हैं। बड़ी मात्रा में घूस गंभीर गैस्ट्रिक संकट का कारण बन सकता है और अस्पताल में भर्ती होने की आवश्यकता हो सकती है।

फोटो: प्रति मरस्ताद

नॉर्वे में पाया जाने वाला जहरीला मशरूम



नॉर्वे के जंगलों में खाद्य मशरूम, अखाद्य मशरूम और जहरीले मशरूम बहुत पाए जाते हैं नॉर्वे में उगने वाले कुछ सबसे जहरीले मशरूम आसानी से जंगली खाद्य मशरूम से भ्रमित कर सकते हैं जो आमतौर पर अन्य देशों से लाए जाते हैं. जहरीले मशरूम का संदेह होने पर, नॉर्वेजियन ज़हर सूचना केंद्र से संपर्क करें

जंगली मशरूम एकत्र करने के लिए अच्छी सलाह:

- बिल्कुल निश्चित रहें जिस मशरूम को आप एकत्र कर रहे हैं उसकी पहचान कर सकते हैं
- कभी भी मशरूम के किसी भी भाग को न चखें आप पहचान नहीं कर सकते – सबसे जहरीले में कम स्वाद होता है
- मशरूम की पहचान के लिए किसी व्यावहारिक पाठ्यक्रम में भाग लें

नॉर्वेजियन ज़हर सूचना केंद्र

दूरभाष.: 22 59 13 00 (24 घण्टे इमरजेंसी सर्विस)

www.giftinfo.no

यह ब्रोशर नॉर्वेजियन ज़हर सूचना केंद्र (www.giftinfo.no) द्वारा निर्मित किया गया था। नॉर्वेजियाई में एक अप्रकाशित संस्करण मुद्रित पुस्तिका के रूप में ऑर्डर करने या वेबसाइट से डाउनलोड करने के लिए उपलब्ध है। नॉर्वेज sopp- og nyttevekstforbund, नॉर्वेजियन माइकोलॉजिकल एंड उपयोगी प्लांट्स एसोसिएशन (www.soppognyttevekster.no), मशरूम की पहचान पर व्यावहारिक पाठ्यक्रम आयोजित करता है।