

ENCY SCOOP ÉDIE

Les Champignons

Après avoir découvert, dans le précédent numéro, des monstruosités du monde des champignons, partons à la découverte de ceux qui peuvent enchanter nos papilles gustatives. Voici quelques champignons comestibles.

***Strobilomyces strobilaceus* : le bolet qui ressemble à une pomme de pin...**

Ce bolet a pour nom « Bolet pomme de pin ». Il porte des squames pointues et épaisses (ce sont des écailles!!) sur son chapeau dont le diamètre varie entre 6 et 12 centimètres. Quand il est jeune, il est gris souris puis il noircit. Sa chair est blanche, rougit au contact de l'air et noircit. Il est comestible et pousse sous les feuillus dès le début de l'automne.



Un champignon bizarre... : *Morchella esculenta*

Morchella esculenta est le nom scientifique de la morille commune. Son chapeau possède une multitude de petites alvéoles et peut atteindre 7 cm de haut (au maximum 12 cm de haut). La chair de la morille est blanchâtre, avec une saveur douce et une odeur aromatique. Elle pousse en avril-mai dans les bois de frênes.



Miam, miam !

***Coprinus atramentarius* : toxique... avec de l'alcool!**

Coprinus atramentarius est le nom scientifique du coprin noir d'encre mais vous pouvez l'appeler aussi coprin encrier. Il est toxique quand il est consommé avec de l'alcool (troubles anaphylactiques). Toutefois, en le pressant, on obtient de l'encre. Ses lames se liquéfient (si!si!) à maturité. Il pousse dans les prés, les jardins ... en automne.



Un champignon trompeur: *gomphidius rutilus*

Son vrai nom est gomphide visqueux (beurk!!!) et pourtant, il est comestible. Son chapeau mesure de 5 à 10 centimètres. Ses lamelles sont jaunes avant de virer au brun. Son pied peut atteindre 15 centimètres de haut. Sa chair est plus foncée à la base de son pied. Il pousse principalement sous les pins en été et en automne.



Killian Bouzoud, 5e