



Bilgilendirme Sayfası

food and nutrition

Mantar toplamak

Mantar toplamak – kontrol ettirmek – hazırlamak: Pişman olmadan mantarın lezzetine varmak!

Mantarları kendinizin toplaması mutlaka eğlencelidir ve tam bir keyif sağlayacaktır. Ayrıca mantarlar yemek listenizde çok mantıklı ve çok lezzetli bir ilavedir. Fakat lütfen dikkat ediniz: Tüm mantarlar yenilebilir değildir! İsviçre’de kontrol edilmemiş ve şahısların kendi topladığı mantarların yenilmesinden sonra sürekli olarak mantar zehirlenmesi olayları ortaya çıkmaktadır.

Mutlaka kontrol edin

Toplanan mantarları mutlaka kontrol edin! Aşağıdaki kuralları dikkate alanlar, iki kat zevkle mantar toplamanın ve yemenin huzur içinde lezzetini alabilir:

- Sadece tanıdığınız mantarları toplayın.
- Mantar konusunda fazla bilgisi olmayanlar bu hobiyi uzmanlara bırakmalıdır.
- Mantarları açık ve hava alabilmesini sağlayabilecek sepetlerde taşıyın. Plastik torbalar veya buna benzer hava geçirmeyen kaplar mantar taşımaya elverişli değildir.
- Tüm topladığınız mantarları hazırlamadan önce bir mantar kontrol şubesinde kontrol ettiriniz. Belediyeniz size en yakın mantar kontrol şubesinin nerede olduğu hakkında bilgi verecektir. Mantar kontrol şubelerinde, eğitilmiş uzmanlar çalışmaktadır. Sakın çevrenizin verdiği önerilere ya da şüpheli testlere (yemeği karıştırırken gümüş kaşığın renk değiştirmesi gibi) kulak asmayın.
- Çiğ mantar yemeyin. Mantarlar salatalarda ve soğuk mezelerde kullanılmaya elverişli değildir.
- Mantarlı yemekler uzun süre saklanamadığından hemen tüketin. Sorunsuz bir kerelik ısıtılabilir ama burada yemeğin buzdolabında barındırılmasına, ısıtılırken kaynama noktasını geçmesine ve pişirme ve yeniden ısıtma işlemleri arasında fazla vakit geçmemesine özen gösterin.

Mantar yemeğinden sonra rahatsızlanmaların çeşitli ve sadece zehirlenmeyle sınırlı olmayan nedenleri olabilir: Alerjiler, uyumsuzluklar, bakteriyel zehirlenmeler, v.s. Mantar yedikten sonra herhangi bir rahatsızlanma veya zehirlenme durumunda hemen bir doktora başvurun. Ayrıca İsviçre toksikolojik danışma merkezi de (STIZ, Tel. 145) size bu konuda bilgi verebilir.

Sık yağmur yağması ve ılımlı hava şartları nedeni ile mantarlar her baktığınız yerde üüyor. Gıda Güvenliği ve Veterinerlik İşlemleri Federal Dairesi (BLV) bu nedenle gereken hassasiyeti göstermeleri ve dikkatli olmaları konusunda insanları uyarıyor ve mantar toplayan herkese başarı ve lezzet dolu bir mantar sezonu diliyor.

Daha fazla bilgi için

- BLV (=Gıda Güvenliği ve Veterinerlik İşlemleri Federal Dairesi, Tel.: +41 (0)58 463 3033, E-Mail: info@blv.admin.ch)
- STIZ, Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum, Tel. 145, toxinfo.ch
- VAPKO Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane www.vapko.ch (D)
- SGE, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung www.sge-ssn.ch (D)