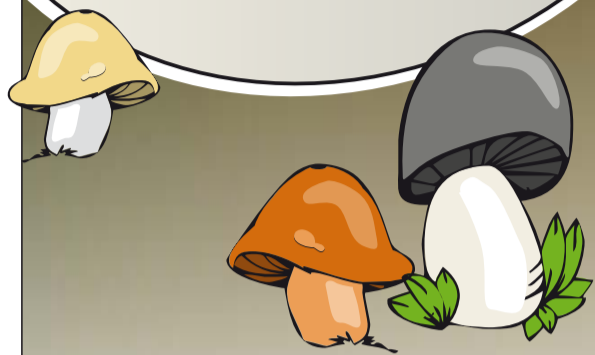


Recol·lecció de bolets

Recomanacions per prevenir-ne les intoxicacions



Com collir i conservar els bolets



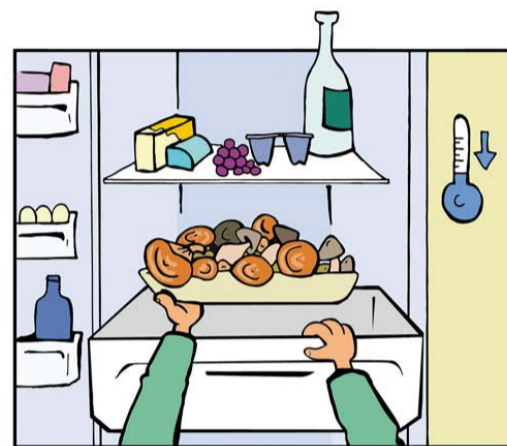
Colliu únicament aquells bolets que sapigueu identificar com a comestibles sense cap mena de dubte.



Colliu només els exemplars que presentin un aspecte fresc i sa. Rebutgeu els trencats o incomplets, descolorits o massa acolorits, descompostos, amarats d'aigua, glaçats, florits.

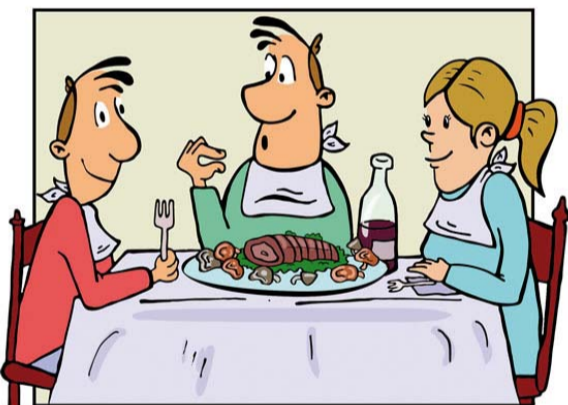


Transporteu-los en un cistell rígid i airejat, per evitar-ne la fermentació.



Conserveu-los preferentment al frigorífic fins al moment de cuinar-los.

Com fer-ne un consum segur

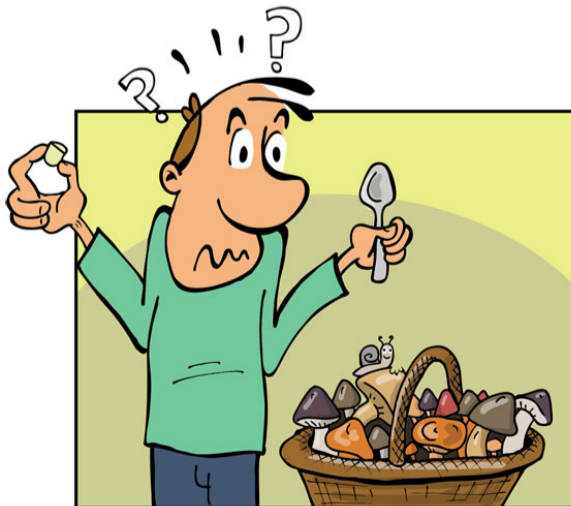


Consumiu-los com més aviat millor, ja que la majoria s'alteren ràpidament i, amb moderació, perquè molts d'ells no són de digestió fàcil.



Consumiu-los cuits preferentment, ja que alguns són comestibles quan s'han cuinat i en canvi poden resultar tòxics o indigestos si es mengen crus o poc cuits.

Mites falsos



Les proves casolanes per comprovar la toxicitat dels bolets, com ara l'ennegritament del gra d'all o la patata, o de les culleretes de plata, són falses.

La dita popular que els bolets menjats pels cargols, llimacs o per altres animals no són tòxics no és certa.

Què fer en cas de sospita d'intoxicació



Si presenteu símptomes digestius o nerviosos després d'haver consumit bolets, aneu immediatament al centre hospitalari més proper i porteu, si és possible, restes dels bolets ingerits.



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya

061 CatSalut
Respon