

Med anledning av denna publikation:

Publikationsdatum 2012-07-11
ISBN 978-92-893-2380-2
Språk svenska
Antal sidor 54
Publikationsnummer TemaNord 2012:540
DOI <http://dx.doi.org/10.6027/TN2012-540>
Ämnesord [Matvaror](#)

Jag vill jag göra läsaren uppmärksam på att det finns en del att kommentera i publikationen. Vanligen rör det sig om engelsk- eller danskspråkig text i den svenska versionen, säkerligen missat av redigeraren

Vänliga hälsningar

Per-Axel Karlsson

Ordförande Svampkonsulenternas riksförbund

Bildtexter: med fel

sid 22 1–07 Boletus edulis (Skogsöra och andra arter inom geléöronsläktet)

Här ska det naturligtvis stå karljohan eller stensopp.

Texter/ kommentarer:

31 Toppmurklan (M. conica) och den närbesläktade runda toppmurklan (M. esculenta):

Skall aldrig konsumeras rå och skall tillagas i minst 10 minuter

Bör stå "Ordentlig värmebehandling krävs eftersom otillräckligt tillagad svamp kan ge förgiftningar. "Min kommentar: Konsumtion av **större mängder** (mer än 100 g per måltid) tillagad eller färsk toppmurkla (eller motsvarande mängder torkad svamp) – kan ibland ge upphov till påverkan av mag-tarmkanalen, eller ge neurologiska effekter som ataxi, yrsel och synrubbingar och bör därför undvikas.

*2–23 Leccinum aurantiacum (L. albobstipitatum, L. quercinum) Aspsopp
Thorough heat treatment is necessary as insufficiently cooked mushrooms can give intoxications*

2–24 Leccinum versipelle Tegelsopp (Tegelröd björksopp)

2–25 Leccinum vulpinum Tallsopp (Rävsopp)

2–26 Leccinum arter, övriga, till exempel L. scabrum Soppar av släktet Leccinum

Bör stå "Ordentlig värmebehandling krävs eftersom otillräckligt tillagad svamp kan ge tillstånd som kan klassas som förgiftningar. "

sid 41 2–35 Russula xerampelina Sillkremla Det finns flera närbesläktade arter till sillkremlan. Likt denna svamp luktar de som kokta skaldjur och är ätliga, men de är inte vanliga i de nordiska länderna

Fel, den är vanlig i Sverige

sid 42 3–12 Cortinarius spp. e.g., Cortinarius armillatus

Personlig kommentar Jag vill absolut att denna svamp på grund av förväxlings - och förgiftningsrisk ska omvärderas! Varför är den med på handelssvampar? Många spindelskivlingar (Cortinarius arter) är svåra att identifiera, och visa av dem är dödligt giftiga, såsom toppig giftspindling (Cortinarius rubellus).

sid 43 4–08 Paxillus involutus Pluggskivling Contains potent toxicants, which are not efficiently destroyed after cooking, and which after repeated meals may give severe adverse reactions, in some cases deadly.

Bör stå: innehåller potenta gifter, som ej försvinner vid tillagning, och som efter återupprepat intag kan ge allvarliga biverkningar, ibland dödliga.

Per-Axel Karlsson