



Till butiken/Varuhuskedjan

Sluta att sälja stenmurklor på burk!

Svampkonsulenternas Riksförbund föreslår att er butikskedja slutar att saluföra stenmurklor av hänsyn till era kunder, eftersom stenmurklan är giftig. Stenmurkla innehåller gyromitrin, som påverkar levern, centrala nervsystemet och orsakar cancer i djurförsök. Den kan också påverka fortplantningen.

Vi svampkonsulenter verkar för att öka kunskapen om goda matsvampar och varna för farliga giftsvampar. Varje år inträffar ett antal förgiftningsfall på grund av att människor fått i sig giftsvampar.

Livsmedelsverket avråder

Livsmedelsverket avråder från att äta stenmurklor både på grund av den akuta förgiftningsrisken och för hälsoeffekten på lång sikt.

Man kan genom torkning och förvällning i tre kokvatten minska gifthalten, men den försvinner inte helt. Det kan vara ett arbetsmiljöproblem för kockar som ofta kokar stuvning eller sås från färska eller torkade murklor, påpekar Livsmedelsverket på sin webbplats.

Länk till Livsmedelsverkets artikel [Stenmurklan är giftig även om du kokar den](#)

Länk till artikel på Svampkonsulenternas Riksförbund [Varning för stenmurkla](#)

Alternativ finns

Stenmurklorna säljs på burk. Det finns många andra goda svampar som butikerna kan hänvisa kunderna till. Kantareller finns på burk och färska från juli till senhösten. Det finns torkad karljohan, trattkantarell, svart och rödgul trumpetsvamp. Hela året finns färska svampar i form av shiitake och andra odlade svampar.

Det finns också färska vildväxande svampar. Under svampsäsongen kan butikerna visa upp naturens mångfald av svampar och ge tips om tillagning. Till hjälp kan ni ta svampkonsulenter som finns på cirka 200 orter i landet.

Förslag

Vi föreslår att ni visar omtanke om era kunder och slutar saluföra den giftiga stenmurklan.

Med vänlig hälsning

Rut Folke

Suzanne Kolare

Ordförande Svampkonsulenternas Riksförbund

Läs recept och annat om svamp på vår webbplats svampkonsulent.se