

Come osservare e riconoscere i funghi

Impariamo a osservare le parti di un fungo: questo può essere molto utile per poter riconoscere se il fungo è velenoso. Se raccogli i funghi in un bosco, prendi solo l'esemplare che ti serve: gli altri morirebbero inutilmente e priveresti l'ambiente di importanti decompositori.

■ MATERIALE OCCORRENTE

- 2-3 esemplari diversi di funghi freschi.
- Lente d'ingrandimento.
- Foglio bianco.
- Coltello.
- Microscopio.
- Guida illustrata per il riconoscimento dei funghi.

■ TEMPI DI ESECUZIONE

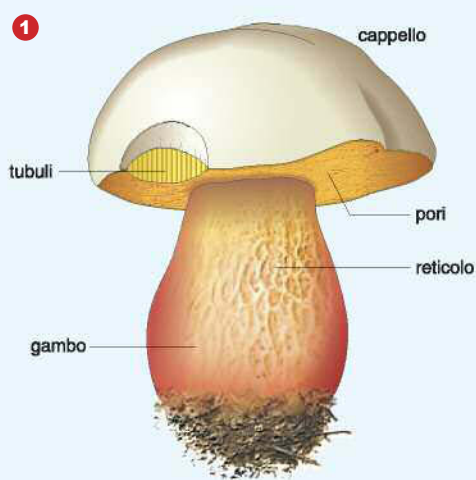
Un'ora (più il tempo di raccolta dei funghi).

■ LUOGO DELL'ESPERIENZA

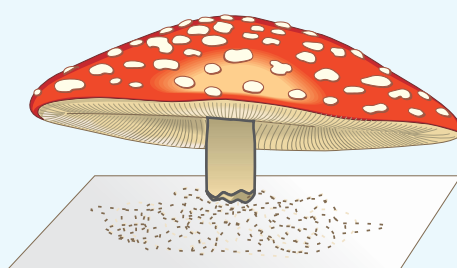
Laboratorio.

■ PROCEDIMENTO

- a. Taglia il gambo a livello del terreno, ma non strapparli mai: strappandolo, toglieresti dal terreno anche le ife sotterranee, impedendo al fungo di ricrescere.
- b. Osserva il fungo intero e riconosci le parti principali (1).
Se vuoi, fai un disegno o prendi una fotografia quando ancora è fresco.
 - Ha cappello e gambo?
 - Di che colore è il cappello?
 - Di che colore è il gambo?
 - Vi è sul gambo una specie di anello?
- c. Taglia il fungo in senso verticale; osserva l'interno (2).
 - È dello stesso colore dell'esterno?
 - Cambia colore se esposto per qualche secondo all'aria?
- d. Osserva la parte inferiore del cappello con la lente di ingrandimento.
 - Vedi delle lamelle o dei tubuli? Le lamelle o i tubuli sono le strutture che portano le spore.



- e. Scuoti il cappello sul foglio di carta. Se il fungo è maturo, sul foglio si raccolgono le spore (3). Osservale prima con la lente, poi al microscopio. Ogni specie di fungo ha spore di forma e colore differenti.



- f. Compila per ogni fungo una scheda di osservazione con i dati raccolti.

	FUNGO 1	FUNGO 2	FUNGO 3
Forma del fungo			
Dimensioni			
Colore del cappello			
Colore del gambo			
Colore dell'interno			
Parte inferiore al cappello			
Colore delle spore			

- g. Confronta i dati raccolti con le fotografie di un buon libro sui funghi.
- Che funghi hai trovato?
 - Leggi la descrizione del fungo.
Tutti i libri sui funghi avvertono se si tratta di funghi velenosi. I tuoi funghi sono velenosi?
In ogni caso, NON provare a mangiarli.