

FICHA DE ATIVIDADE 9: RESULTADOS



Data do levantamento:

Características do local

Localização e nome do local

Coordenadas do GPS

Presença de alguma fonte de perturbação do habitat em redor

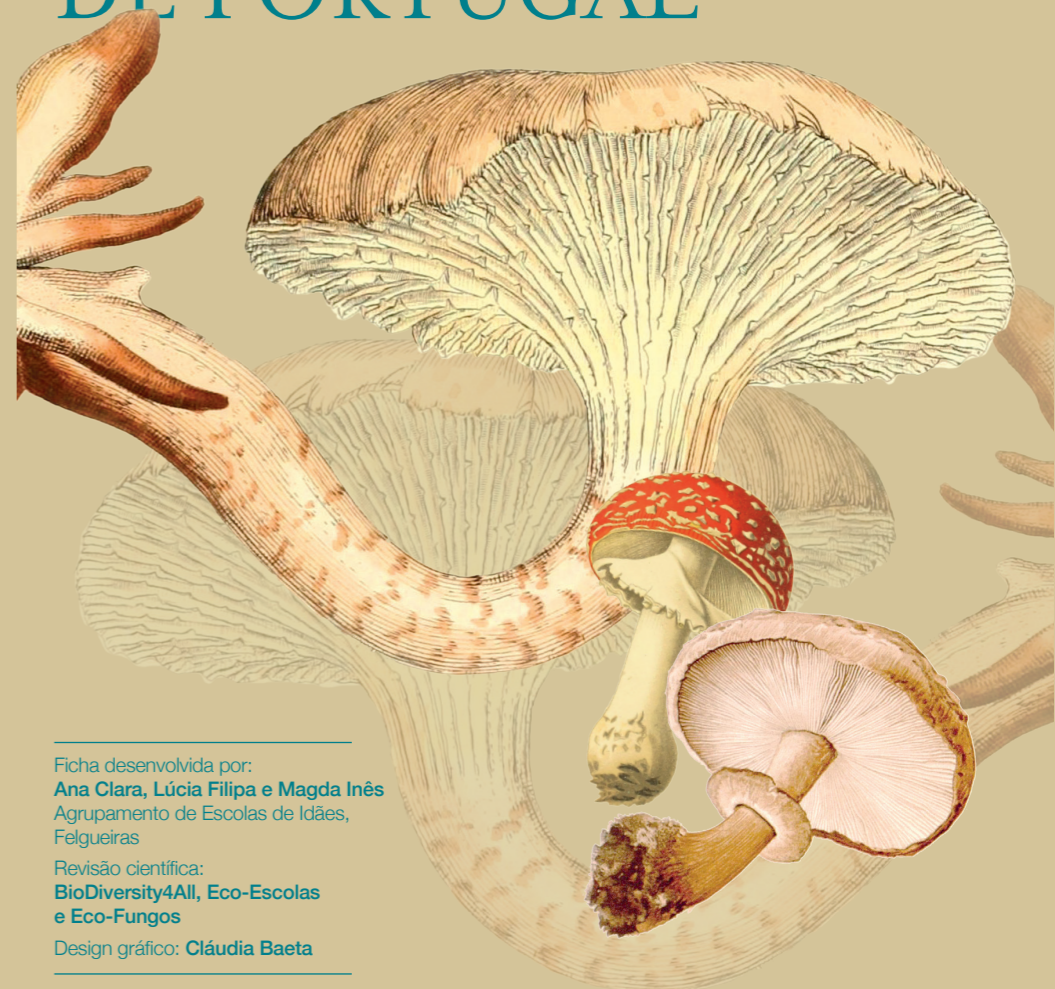
Registe na tabela seguinte os cogumelos que observou e a referência das fotografias que realizou.

REGISTO DE COGUMELOS DE PORTUGAL:

	HABITAT 1 foto ref.	HABITAT 2 foto ref.	HABITAT 3 foto ref.	HABITAT 4 foto ref.
<i>Amanita gemmata</i>				
<i>Amanita muscaria</i>				
<i>Astraeus hygrometricus</i>				
<i>Auricularia auricula</i>				
<i>Ganoderma lucidum</i>				
<i>Macrolepiota procera</i>				
<i>Trametes versicolor</i>				

Note: os dados marcados com este símbolo devem ser introduzidos no campo “comentários” do www.biodiversity4all.org para referência futura na análise de dados.

COGUMELOS DE PORTUGAL



Ficha desenvolvida por:
Ana Clara, Lúcia Filipa e Magda Inês
Agrupamento de Escolas de Idães,
Felgueiras

Revisão científica:
BioDiversity4All, Eco-Escolas
e Eco-Fungos

Design gráfico: Cláudia Baeta

NOME COMUM
DESCONHECIDO

Amanita gemmata

Chapéu inicialmente hemisférico, tornando-se convexo-estendido quando maduro, com 4-11cm de diâmetro. Lâmina muito apertada de cor branca. Pé frágil, sem anel, e facilmente separável do chapéu, com uma base bulbosa – volva, caracterizada por possuir anel fugaz no seu topo. Espécie abundante em zonas de coníferas e folhosas entre o final da Primavera e o final do Outono. Espécie não comestível e tóxica.

AMANITA-MATA-MOSCAS,
MATA-BOIS, FRADES-DE-SAPO

Amanita muscaria

Chapéu hemisférico, coberto por um véu branco e escamoso, em forma de cálice. É vermelho-vivo por vezes alaranjado. Possui lâminas brancas e apertadas. Pé alongado de grossura uniforme, com anel branco e frágil. Na sua base possui uma volva com um revestimento escamoso em toda a sua área. Espécie abundante em zonas de coníferas e folhosas na Primavera e no Outono. Espécie não comestível e tóxica.

ESTRELA-DA-TERRA

Astraeus hygrometricus

Carpóforo globoso quando está fechado, com 2-3cm, e em forma de estrela quando está aberto por vezes alaranjado. Quando se apresenta em forma de estrela, é esbranquiçado por fora e pardo-escuro, quase negro, por dentro. Surge, muitas vezes em grupos ou isolado, em diferentes tipos de vegetação entre a Primavera e o Outono. Espécie não comestível.

ORELHA-DE-JUDAS

Auricularia auricula

Espécie com 2-12cm, de forma indistinta, assemelhando-se a uma orelha, que surge sobre troncos. Sem pé ou com pé rudimentar. A superfície externa apresenta uma cor castanho-avermelhada e superfície interna, cinzenta-clara. Ocorre em troncos, em azinhais e sobreirais, durante todo o ano, muitas vezes junto a ribeiras ou charcos. Espécie comestível.

PIPA, REISHI,
COGUMELO REI CHINÊS
Ganoderma lucidum

Chapéu plano com 10-12cm de diâmetro, amarelo-alaranjado ou avermelhado com margem branca. Brilhante com aspeto envernizado. Pé com 3-25cm de comprimento. Ocorre de forma cosmopolita, em pinhais, azinhais, sobreirais e jardins durante o Outono e o Inverno. Usada para fins medicinais.

PÚCARA, FRADE,
GUARDA-SOL
Macrolepiota procera

Chapéu em forma de cúpula pardo acinzentado com mais de 25cm de diâmetro. Lâminas brancas e apertadas. Pé esbelto com escamas mais escuras em toda a sua extensão, com base mais grossa formando um bolbo. Anel duplo móvel ao longo do pé. Surge em bosques de folhosas e coníferas no Outono e Inverno. Espécie comestível.

TRAMETE, CORIOLUS,
YUN ZHI
Trametes versicolor

Sem pé, irregularmente hemisférico. Tão depressa branco como amarelo, pardo ou negro. Até 8cm de diâmetro. Poros finos e apertados. Surge sobre a madeira de coníferas e folhosas. Não comestível mas não venenosa. Uso medicinal em tratamentos de doenças oncológicas.



BioDiversity4All
www.biodiversity4all.org

O QUE SÃO COGUMELOS?

Os cogumelos são estruturas produzidas por fungos, durante a fase de reprodução sexuada e que têm uma função semelhante aos frutos: a produção, proteção e dispersão dos esporos que pode ser feita por animais, pelo vento e pela água. Os cogumelos apresentam diversas estratégias de reprodução, como por exemplo, desenvolvem cheiros similares à carne em putrefação para atrair insetos necrófagos e assim dispersarem os esporos que produzem. Outras espécies, como é o caso dos gastromycetas, garantem a dispersão dos esporos através do auxílio da chuva ou do vento, permitindo que estes sejam posteriormente transportados para longe.

Os cogumelos são constituídos por micélio (a parte vegetativa) e carpóforo ou corpo frutífero (a parte visível do cogumelo, que pode em alguns casos ser subterrânea). O corpo frutífero, quando aéreo, pode ser constituído por “pé” e “chapéu”. Os cogumelos são bastante diversificados quanto à sua morfologia, cheiro, sabor e textura. Apresentam um alto valor gastronómico e mesmo medicinal.

QUAIS AS VANTAGENS DE OS CONSERVARMOS?

Os cogumelos são fundamentais a diversos níveis: na natureza, como agentes de proteção biológica das florestas, no caso das espécies micorrízicas; como decompositores, conduzindo a um equilíbrio cíclico dos ecossistemas; e como elementos de seleção natural, enquanto parasitas, contribuindo para a eliminação das espécies que colonizam e se encontram debilitadas.

Apresentam também valor sócio-económico, uma vez que são procurados para gastronomia, para micorremediação de solos contaminados por hidrocarbonetos, medicina, etc.

ONDE OS PODEMOS ENCONTRAR?

Os cogumelos aparecem em diversos ecossistemas onde o teor de humidade do solo e temperatura se encontram propícios. Algumas espécies podem surgir em habitats bastante distintos e outras em habitats muito específicos. É frequente observá-los no início do Outono um pouco por todo o lado, sendo bastante comum em florestas, matos, prados e também em zonas dunares.



SITES ÚTEIS:

- <http://naturdata.com>
- <http://www.quercus.pt/>
- <http://www.namycology.org/>
- <http://www.lock.simons-rock.edu/mushrooms>
- http://www.drapc.min-agricultura.pt/base/documentos/guia_de_campo_cogumelos_silvestres.pdf



CUIDADOS A TER:

É sugerido que esta atividade seja feita por grupos de pessoas, família ou amigos, não só para que corra tudo pelo melhor como para que seja mais divertido! Tenham o cuidado de não perturbar a fauna ou a flora, direta ou indiretamente, prestando atenção ao local onde põem os pés, as mãos e os resíduos, deixando o local como o viram inicialmente. Se queremos preservar a Natureza, devemos respeitá-la, e o melhor modo de a ajudar é deixar tudo como encontrámos. No caso de colheita de cogumelos, esta deve ser feita na presença de especialistas, uma vez que existem muitas espécies semelhantes, algumas comestíveis e outras venenosas. Também não devem ser recolhidos perto de zonas industriais e bermas de estradas.

MATERIAL NECESSÁRIO PARA TRABALHO DE CAMPO

- Ficha de atividade
- Lápis ou caneta
- Máquina fotográfica ou telemóvel (de preferência com GPS e a aplicação ObsMapp disponível em www.biodiversity4all.org)
- Lupa e canivete
- Caso tenha um telemóvel com o sistema android poderá usar a aplicação Obsmapp. Com esta aplicação poderá fazer o registo à medida que vai fazendo o seu passeio.

O QUE FAZER COM OS RESULTADOS OBTIDOS NA ATIVIDADE?

Após realizar a atividade de registo de cogumelos poderá introduzir as observações no site www.biodiversity4all.org para posteriormente serem validadas por especialistas e contribuir para a análise das espécies de cogumelos existentes em Portugal.

É possível também no www.biodiversity4all.org registar os habitats onde estes cogumelos foram encontrados.



O projeto BioDiversity4All permite que todos contribuam com registos de observações de plantas, animais e fungos e usufruam dessa informação através de um site fácil e divertido de utilizar e explorar.

Assumindo-se como uma plataforma aberta de ligação entre o público e a comunidade científica, permite criar diversos benefícios para a sociedade. O facto de não conhecermos o que nos rodeia distancia-nos da necessidade e importância de conservar e de interagir com a Natureza de uma forma sustentável.