



Fatsa İlçe Gıda, Tarım Ve Hayvancılık Müdürü Süleyman Dursun :

"Zehirli Mantar, Vücudun Direnç Ve Bağışıklık Sistemini Yok Eder"

"Karadeniz Bölgesi'nde 12 Bin Çeşit Mantar Türü Bulunmaktadır"

"Bu Türlerden Yaklaşık 35 Tanesi Bölge Ekonomisine Önemli Katkı Sağlamaktadır"

Fatsa ilçesinde vatandaşları uyanan Fatsa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Süleyman Dursun, yaz aylarında vatandaşların mantar toplarken ve satış yerlerinden mantar satın alırken dikkatli olmaları konusunda uyarılarda bulundu.

Fatsa İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Süleyman Dursun, konu ile ilgili yaptığı açıklamada: "Zehirli mantar vücudun direnç ve bağışıklık sistemini yok ederek ağrılı ve sancılı bir ölüme neden olabilir. Zehirli mantarları ayırt etmek, dış görünüşüne bakarak, her zaman toplandığı yöre dikkate alınarak tesbit etmek yanlıştır. Mantarların zehirli ya da yenebilir olduğunun ayırt edilmesi yalnızca uzman kişiler ve laboratuvar ortamında ayırt edilebilir. Mantarların koparıldıktan sonra iç kısmının mavileşmesi mantarın zehirli olduğunu gösterir, ağaç üzerinde yetişen mantarlar zehirsizdir ya da gümüş bir kaşık veya para ile kaynatılınca zehri kaybolur gibi inanışların da hiçbir bilimsel dayanağı yoktur. Zehirli mantar, zehirsiz mantar diye ayırım yapmak çok doğru bir yaklaşım değildir. Bazı öldürücü mantarlar var ki, bunlardan kaçış, kurtuluş yok, belli bir doz yendiği zaman panzehiri de yok, yüzde 90 öldürmektedir. Öldürmeyen birçok zehirli mantar var. Bu tür mantarları yedikten sonra oluşan en ufak sindirim sorununu bile zehirlenme saymalıyız. Ölmek gerekmiyor, bazı mantar türleri iki hafta, üç hafta hastanelik edebilir. Bazı mantar zehirlenmeleri küçük bir ishal ile sonuçlanır. Yani, mantar yendikten sonra hiçbir şey olmazsa o mantar zehirsizdir" dedi.

"Naylon Torbaya Konmamalıdır"

Pazar yerlerinde satılan mantarların zehirli olduğu anlamına gelmediğini, her mantarın zehirlenme potansiyelinin olduğunu ve bozulan her mantarın zehirleyebileceğini belirten Dursun, "Pazardan alınan mantarlar kesinlikle zehirlidir anlamına gelmemektedir. Ordu yöresinde bilinen, zehirli olmadığı ispatlanmış türlerin satın alınıp yenmesinde bir sakınca yoktur. Ancak pazardan alınan mantarlar taze olmalı, naylon torbada olmamalıdır. Halkımız genellikle ishal olmayı, zehirlenmekten saymamaktadır. Ama bazen sizi üç gün tuvaletten çıkartmayacak kadar kötü mantarlar pazarlarda satılabiliyor. Buna benzer zehirlenmeler bozuk mantarlardan kaynaklanabilmektedir. Mantarları zehirli ya da zehirsiz diye ayırmanın hiçbir teknik ve metodu yoktur, böyle bir genelleme yapmak yanlıştır. Mantarın zehirli olup olmadığının bilimsel bir dayanağı olmalıdır. Yenebilirliği güncel bir kaynaktan kontrol edilir veya uzman kişi görüşüne başvurulur. Karadeniz bölgesinde 12 bin çeşit mantar türü bulunmaktadır. Bunlardan yaklaşık 35 türü bölge ekonomisine önemli ticari katkı sağlamaktadır. Bu türlerin bir kısmını şöyle sıralayabiliriz; tirit, horoz tiriti, sığır dili, kanlıca mantarı, şemsiye mantarı, söbelen ve ya pösteki mantarı, yumurta mantarı, kayın mantarı ve tavuk bacağı mantarı gibi bir çok tür

bulunmaktadır” diye konuştu.

"Yarım Mantar Bilgisi İnsanların Hayatına Malolabilir"

Genel kural olarak, yakıcı tadı olan, nahoş kokulu, küflenmiş, çürümüş ya da çürümeye yüz tutmuş, böceklenmiş, etleri sararmış mantarların toplanmaması ve satıcıdan kesinlikle alınmaması gerektiğini söyleyen Süleyman Dursun, "Ayrıca, bazı yanlış inanışlar da vardır. Bu yanlışları şöyle sıralayabiliriz; mantar koparılınca zehirli ise iç kısmının rengi mavileşir, mantar gümüş bir kaşıkla da parayla kaynatılırsa gümüş kararır, zehirli mantarları salyangöz yemez, hoş kokulu ve lezzetli olan, şapkasından bir parça koparıldığında iç kısmının rengi değişmeyen mantarlar zehirsizdir. Çayırdaki ve ağaçlarda yetişen mantarlar tehlikesizdir, tuzlu ve sirkeli suda kaynayan mantarlar zehirliliğini kaybeder, zehirli ve yenen mantarlar ayrı topraklarda yetişir ve kurutulmuş mantar zehirli değildir. Pişirmek, mantarın zehrini öldürür, mantarı yoğurtla yemek zehirlenmeyi önler düşüncesi oldukça yanlıştır. Mantar kesinlikle tehlikeli ve zararlıdır. Emin olunmadığı sürece uzak durulmalıdır. Bilinen türler alınmalı ve yenmelidir. Menşei bilinmeyen mantarlar, zehirli olup olmadıkları ispatlanmamış mantarlar tüketilmemelidir. Mantar tamamen pişmelidir. Pişmeden yenen bazı mantarlar zehirli olabilir. Bazı insanların çiğ mantarlara karşı hassasiyeti bulunabilir. İlk defa yeniyorsa az yenmelidir. Taze ve genç olmalarına dikkat edilmelidir. Sert, kuru ve kayış gibi olan mantarlar yenmemelidir. Yarım mantar bilgisi insanların hayatına mal olabilir. Bir mantarı aşağı yukarı tanımak yeterli değildir. Bir mantarı tüketebilmek için yüzde yüz tanımak gerekir. Bilinen mantar türlerini de çok dikkatli tüketmek gerekir. Zehirli olmadığı kanıtlanmış türler olmalıdır. Uzman kişilerin ve laboratuvar sonuçlarının bilinmesi gerekir ki, insanlar sağlığını kaybetmesinler. Mantar zehirlenmesi bilinenin aksine hemen belirmemektedir. En erken 3-5 gün etkisini göstermekte, tedavisi birkaç ay sürmekte veya birkaç ay içerisinde acılı ve sancılı bir şekilde ölümlere neden olabilmektedir. Mantar zehirlenmesi bulantı, kusma, şiddetli karın ağrısı, terleme, yüksek nabız, ishal, havale ve bilinç kaybı ile ortaya çıkar. Bu tarz bir rahatsızlık durumunda derhal, hiç zaman kaybetmeden en yakın sağlık merkezine başvurulmalıdır” şeklinde konuştu.