



United States Department of Agriculture

Hongos de los Bosques Nacionales de Alaska



Forest Service
Alaska Region

R10 RG 220
June 2014

Introducción

Los bosques templados lluviosos costeros de los Bosques Nacionales Tongass y Chugach producen fructificaciones prolíficas de hongos a finales de verano y durante el otoño. Para muchas personas que viven en Alaska, los hongos son una fuente de nutrición. Hay otras personas que usan hongos para hacer tintes para teñir lana y otras fibras naturales. Algunas personas simplemente disfrutan de la belleza de los hongos. Sin embargo, todas las personas que viven en Alaska deben valorar los hongos porque, sin ellos, no habría bosques.

Este folleto es una introducción a los hongos y describe algunos de los hongos locales más abundantes e interesantes para que la gente de Alaska y los visitantes puedan entender y disfrutar mejor de nuestros magníficos bosques nacionales. A diferencia de la mayoría de las plantas, aves, y mamíferos, la mayoría de los hongos no son llamados por un nombre común. Hemos llamado a los hongos por sus nombres comunes cuando existen, pero muchas únicamente pueden ser referidos por su nombre científico. Pero, ¡no se preocupe! Si puede hablar con sus niños sobre *Tyrannosaurus rex*, entonces ¡también puede hablar sobre hongos!

¿Qué es un hongo?

Lo que usualmente llamamos “hongos” en realidad son sólo los cuerpos fructíferos de un organismo más grande. El propósito principal del cuerpo fructífero es hacer y distribuir esporas para reproducirse. De esta manera, las esporas tienen una función similar a las semillas de las plantas. En el pasado, los hongos eran considerados plantas primitivas, pero ahora constituyen por sí solos el reino Fungi. A diferencia de las plantas, los hongos no pueden producir sus propios alimentos, y sus paredes celulares están hechas de quitina en lugar de celulosa. La quitina también se encuentra en los exoesqueletos de insectos, evidencia de que los hongos son más similares a los animales (incluyendo nosotros, ¡los seres humanos!) que a las plantas.

Los cuerpos fructíferos de los hongos crecen del micelio, la parte que está bajo tierra. El micelio está compuesto por una red de filamentos microscópicos en forma de tubos, llamados hifas. Las hifas crecen a partir de un punto de origen y pueden infiltrar una gran variedad de sustratos, por ejemplo: madera, tierra, incluso la pizza.

La mayoría de la gente conoce a los hongos como estructuras con forma de paraguas y con láminas que parecen placas en la parte inferior del sombrero. Además de los hongos con láminas, existen otros tipos de hongos con una gran variedad de formas y tamaños, los cuales producen sus esporas de distintas maneras. Otros grupos de hongos incluyen: chantarelas, boletos, poliporos, hongos dentados, hongos coral, hongos con forma de bastón, Pedo de Lobo, hongos gelatinosos, hongos de copa, colmenillas, falsas colmenillas, y “sillas de montar”. Figura 1 identifica los

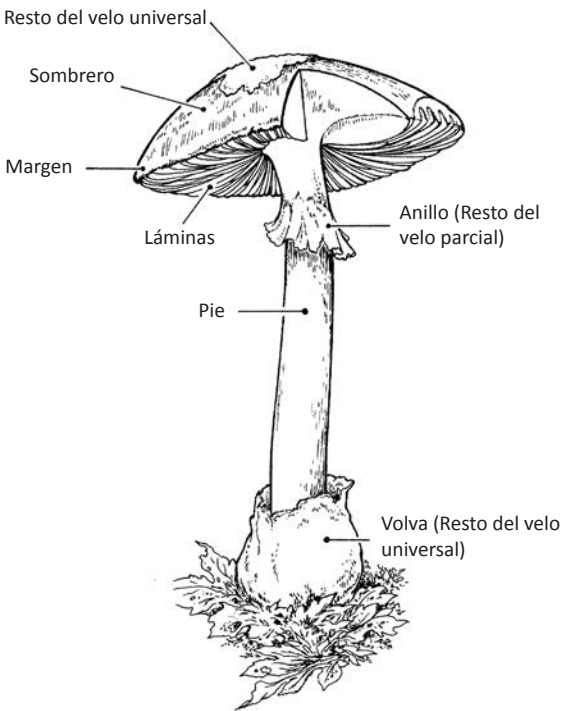


Figura 1. Partes del hongo

partes del hongo. Aprender la terminología hace que sea mucho más fácil comunicarse con otras personas sobre los hongos, y usar instrumentos y guías para identificarlos.

¿Cómo se reproducen los hongos?

El propósito principal de un hongo es dispersar esporas al medio ambiente, para que las esporas aterricen en un lugar húmedo, con la temperatura apropiada, y buenas condiciones nutritivas del suelo, y de esta forma puedan producir un nuevo micelio. Todos los hongos son capaces de producir hasta un billón de esporas, pero sólo una pequeña cantidad de esporas tiene éxito. La reproducción ocurre cuando el micelio de un hongo se une con el micelio de otro hongo compatible. Una vez que esto ha sucedido, la reproducción sexual, incluyendo la formación del cuerpo fructífero y la producción de esporas, puede ocurrir, completando así el ciclo de vida (Figura 2).

Los Papeles Ecológicos de los Hongos

Se pueden encontrar hongos en casi todos los ambientes, pero las especies que producen fructificaciones son encontradas con más frecuencia en los bosques. Allí, desempeñan papeles fundamentales en el ciclo de nutrientes, la agregación del suelo, la retención del agua, y también son alimento para animales grandes y pequeños. Generalmente, existen 3 tipos de hongos que producen cuerpos fructíferos: Saprótrofos o descomponedores, micorrizas, y parásitos.

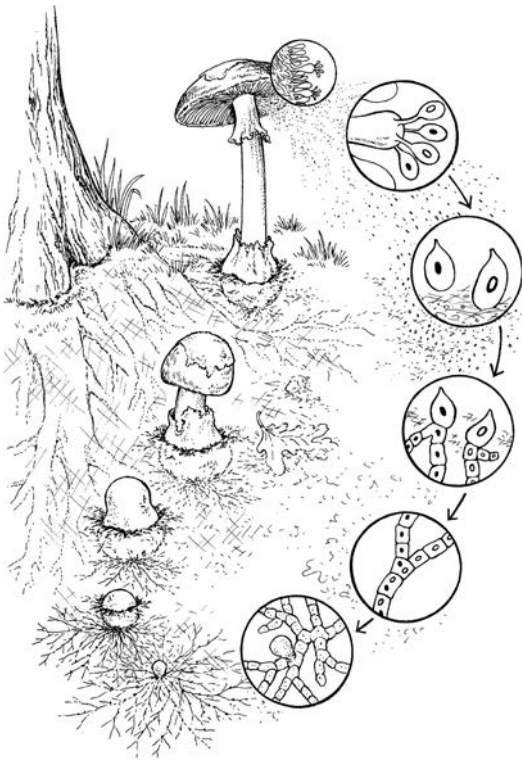


Figura 2. Ciclo de vida típico de los hongos

Junto con las bacterias y otros descomponedores, los hongos saprófitos descomponen la materia vegetal, animal y microbiana del bosque, y hacen disponibles los componentes de esta materia para nuevas generaciones de vida. En particular, los hongos son importantes en la descomposición de materia vegetal resistente; son los únicos organismos capaces de descomponer la lignina, un componente principal de madera y otros tejidos vegetales.

Muchos hongos forman asociaciones micorrícicas con plantas (Figura 3). Éstas son mutuamente beneficiosas tanto para los hongos como para las plantas. Algunos beneficios que reciben las plantas son: nutrientes (tales como nitrógeno y fósforo), agua, y protección contra patógenos del suelo. Por su parte, los hongos reciben azúcares producidos por las plantas. Todos los árboles y casi todas las plantas en Alaska requieren de estas asociaciones micorrícicas con hongos para crecer y sobrevivir.

Pocos hongos parásitos producen cuerpos fructíferos. La mayoría de los que producen fructificaciones son parásitos de árboles, y son patógenos forestales muy significativos, tales como los "hongos de miel" (género *Armillaria*) y algunos poliporos (tal como *Phaeolus schweinitzii*). Algunos hongos parásitos atacan insectos. Otros, como *Collybia cirrhata*, atacan otros hongos. Aunque los hongos parásitos perjudican a los árboles y hongos afectados, los parásitos desempeñan un papel fundamental para la buena salud de los bosques.



Figura 3. Una asociación micorrízica entre una picea y *Amanita muscaria*.

La Diversidad de los Hongos y Su Identificación

Los hongos son el segundo grupo más diverso de organismos (después de los insectos), con alrededor de 40,000-55,000 especies a nivel mundial (un cálculo prudente del número de especies en la región oeste del Pacífico es por los menos 5,000). Además, se calcula que han sido nombradas sólo 15-40% de todas las especies norteamericanas. Debido a la gran diversidad de los hongos y a que existen muchísimas especies aún no conocidas, no existe ninguna guía de campo completa. Por ésta y otras razones, la identificación correcta de hongos puede ser muy difícil.

Este folleto describe 51 especies de hongos que crecen en el sur de Alaska, incluyendo los hongos comestibles más populares. Las personas con experiencia suficiente en la identificación de hongos podrán reconocer muchas especies por sus fotos y descripciones breves en este folleto. Sin embargo, este folleto no es una guía de identificación por sí misma y no debe ser usado como tal. Hay una gran cantidad de especies de hongos que se parecen mucho, y no es fácil identificarlos correctamente sin una experiencia considerable, guías técnicas, e instrumentos, como por ejemplo el microscopio. Tenga en cuenta que la comparación de hongos en mano con las fotos de este folleto puede resultar en errores de identificación porque no se pueden describir bien por escrito algunas características, tales como: olor, sabor, cambios de color, hábitat, y características microscópicas. El sur de Alaska tiene una gran cantidad de hongos comestibles que casi todas las personas pueden

aprender a identificar, pero es mejor aprender a identificar otras especies también. Esto aumenta su nivel de experiencia y habilidades de identificación, además reduce las posibilidades de cometer errores de identificación, que podrían resultar en enfermedad o muerte.

Recolección de Hongos Comestibles

En la mayoría de casos, se puede recolectar hongos comestibles sin licencia en los Bosques Nacionales Tongass y Chugach para el uso personal o subsistencia. Se sugiere que los hongos sean recolectados con cuidado para evitar daños contra los recursos naturales. Algunas restricciones aplican en relación con la cantidad de hongos que pueden ser recolectados por cada persona para el uso personal o subsistencia. La recolecta comercial de hongos en los bosques nacionales de Alaska requiere una licencia en TODOS los casos. Asegúrese de revisar las normas actuales con respecto a la recolección de hongos del bosque en el que usted quiere recolectar hongos.

- Chugach National Forest Supervisor's Office, 907-743-9500
- Tongass National Forest Supervisor's Office, 907-225-3101

Si usted desea recolectar hongos en tierras que no pertenecen al Servicio Forestal, póngase en contacto con el propietario apropiado antes de hacerlo.

Hay algunas recomendaciones para tener en cuenta cuando se recolectan hongos silvestres. Primero, es importante recolectar todo el hongo y si es posible, recoger varios especímenes del mismo hongo (una "colección"). Segundo, mantenga separadas las colecciones para evitar confusión. Tercero, tome nota del lugar en donde se encontró cada colección, así como de los alrededores. Detalles importantes para anotar son las especies de árboles que hay en los alrededores, el sustrato en el que crece el hongo (madera, suelo, musgo, otros hongos, etc.), y hábitat (¿Crece sólo el hongo? ¿En grupos?). También tome nota del color y olor del hongo y algunos cambios de coloración al cortarlo o tocarlo.

Para tener éxito en la recolección de hongos, lleve con usted las siguientes cosas:

- **Seguridad ante todo:** Un mapa y una brújula, GPS y pilas, silbato, chaqueta, repelente contra osos, comida, agua, y un plan de comunicación. Asegúrese que alguien sepa dónde va a estar y cuando planea regresar. ¡Buscadores de hongos siempre se pierden en los bosques!
- Una canasta poco profunda. También lleve papel encerado o papel aluminio para envolver sus colecciones y especímenes. Si no está lloviendo, también puede usar bolsas de papel en lugar de una canasta. No se recomienda usar bolsas de plástico porque aceleran la fermentación de los hongos.
- Cámara y cuaderno para documentar los alrededores y las características de especímenes.
- Cuchillo pequeño para la recolecta de especímenes.

Finalmente, precauciones al recolectar hongos silvestres:

1. Recordar que no existen ningunas “reglas de oro” cuando una persona intenta determinar si un hongo es comestible o tóxico. La única manera es saber exactamente la especie que tiene en mano. ¡En caso de duda, tírelo a la basura!
2. Elegir hongos frescos, en buena condición, y de lugares sin contaminantes (evite recolectar en los bordes de las carreteras).
3. Mantener 2 o 3 especímenes en buena condición en el refrigerador en caso de sufrir efectos adversos.
4. Cocinar bien los hongos antes de consumirlos.
5. Consumir sólo una pequeña porción la primera vez que prueba una especie nueva y evitar consumir otras especies de hongos por 24-48 horas. Una persona puede sufrir reacciones alérgicas a las especies comestibles, como con cualquier alimento. Si usted sufre una reacción adversa, contacte a la Asociación Micológica de Norteamérica para dar información sobre su reacción al registro de casos de envenenamiento (www.namyc.org).
6. Consumir hongos silvestres con moderación. Algunos contienen toxinas que con el tiempo se pueden acumular en nuestros cuerpos hasta que se manifiestan los efectos adversos. Además, el consumo excesivo de hongos puede provocar malestares, incluso las especies comestibles, porque los hongos pueden ser difíciles de digerir.



Grupo *Amanita vaginata*



Manchas Amarillas /
Amanita augusta
Foto por Kate Mohatt



Falsa Oronja/ *Amanita muscaria*

Hongos con Láminas

El Género *Amanita* (Los Agáricos)

Los hongos del género *Amanita* son muy conocidos. Son grandes y llamativos, muchos son de colores brillantes, algunos son comestibles, otros son tóxicos, y casi todos tienen una apariencia elegante y distintiva. Las amanitas tienen esporas blancas, láminas libres o casi libres (es decir, no están adheridas al pie), un velo universal que deja restos en el pie y sombrero, y usualmente un velo parcial que deja restos en la forma de anillos en el pie. Los restos del velo universal son críticos para la determinación de las especies de este género. Los hongos jóvenes y todavía no abiertos del género *Amanita* se parecen al hongo comestible llamado Pedo de Lobo ("Puffball," en inglés, del género *Lycoperdon*). Sin embargo, cuando se corta un verdadero "puffball" por la mitad, el interior parece malvavisco. Si en lugar de malvavisco, tiene la forma de un hongo en desarrollo, entonces el hongo pertenece al género *Amanita*.

Grupo *Amanita vaginata*

Los hongos del grupo *Amanita vaginata* son comunes en el sur de Alaska. Hay varias especies en este grupo (la mayoría de las especies todavía no tienen nombre), pero la verdadera *Amanita vaginata* es un hongo europeo y probablemente no crece en Alaska. El sombrero de los hongos de este grupo es de color gris, gris-marrón, o marrón, y usualmente la parte superior del sombrero está cubierta de restos del velo universal. El margen del sombrero es estriado. Los hongos de este grupo no tienen anillos. Tienen una volva muy frágil con forma de saco, que permanece enterrada. Los hongos del grupo *Amanita vaginata* crecen principalmente en conjunto con coníferas, pero algunos también pueden crecer en conjunto con álamos. Pueden ser comestibles, pero no se recomienda consumirlos porque existen especies tóxicas en el género *Amanita*.

Manchas Amarillas/ *Amanita augusta*

Históricamente, *Amanita augusta* fue llamada *Amanita aspera* y *Amanita franchetii*. *Amanita augusta* tiene un cuerpo fructífero de tamaño mediano o grande. El sombrero es marrón, gris-marrón, o amarillo-marrón, con manchas amarillas (son de color gris en la madurez). Las láminas son blancas a amarillas. La volva se compone de fragmentos del velo amarillo en la base del pie, los cuales frecuentemente se caen al suelo. El velo parcial deja un anillo grande, el cual es de color amarillo brillante en la parte inferior. Este hongo no es comestible y probablemente es tóxico.

Falsa Oronja / *Amanita muscaria*

Con un sombrero de color brillante y con puntos blancos, *Amanita muscaria* es el hongo más reconocible del estado de Alaska. Sin embargo, el color del sombrero varía mucho, de blanco a amarillo y anaranjado, a rojo oscuro, y marrón. Investigaciones en la Universidad de Alaska Fairbanks sugieren que, en realidad, la Falsa Oronja se compone de varias especies diferentes. Todas las formas de *Amanita muscaria* tienen un sombrero con margen estriado, una volva en forma de anillo, y todas contienen ácido iboténico, que es tóxico. *Amanita muscaria* ha sido usado como alucinógeno en ritos chamánicos en Siberia.



Mycena rosella



Mycena aurantidisca



Mycena strobilinoidea

Género *Mycena*

Los hongos del género *Mycena* son pequeños y frágiles. Usualmente crecen en grandes grupos sobre áreas extensas del suelo forestal y probablemente son los hongos más abundantes en el sur de Alaska. Los hongos de este género son descomponedores importantes de una variedad de materia vegetal. Muchas especies de *Mycena* son de color marrón o gris y son difíciles de identificar correctamente; sin embargo, las especies de colores brillantes pueden ser determinadas fácilmente. Por ejemplo, *Mycena rosella* es una de las especies que se reconoce fácilmente debido a su color rosa y al margen del sombrero que también presenta este característico color. *Mycena amabilissima* (sin foto) es otra especie de color rosa parecida a *Mycena rosella*, pero el sombrero carece del borde de color rosa. *Mycena aurantiidisca* es de color anaranjado brillante y se descolora gradualmente; en la madurez adquiere un color amarillo a blanco, el cual se distingue primero en el borde del sombrero. Frecuentemente cuando este hongo es encontrado, el borde del sombrero es amarillo y el centro es anaranjado. *Mycena strobilinoidea* también es de color anaranjado brillante. Este hongo se distingue de otras especies de *Mycena* porque el borde de sus láminas es anaranjado brillante y se descolora uniformemente. Una especie similar a los hongos del género *Mycena* es *Hemimycena delectabilis*; es un hongo de color blanco y tiene láminas que se extienden hasta el pie. No hay ninguna especie de *Mycena* con valor culinario porque la mayoría son muy pequeñas, sin carne, y algunas pueden ser tóxicas.



Hemimycena delectabilis



Catathelasma ventricosum



Laccaria laccata



Alas de Ángel / *Pleurocybella porrigens*

Catathelasma ventricosum* y *C. imperiale

Los hongos del género *Catathelasma* son de tamaño grande, tienen sombreros con márgenes enrollados hacia adentro, texturas duras, láminas decurrentes, largas, y estrechas, y tienen dos velos: uno por adentro que deja un anillo en el parte superior del pie, y el otro por afuera que deja un anillo estrecho debajo del anillo superior. Además, la carne tiene un olor y un sabor muy intenso a tierra. Las esporas son blancas. En Alaska, estas dos especies pueden ser difíciles de separar. *Catathelasma ventricosum* usualmente tiene un sombrero de color gris, y *C. imperiale* tiene un sombrero más grande y de color marrón. Sin embargo, también existen hongos que parecen ser una mezcla de las dos especies. Estos especímenes son de tamaño intermedio, con sombreros de color gris-marrón. *Catathelasma ventricosum* y *C. imperiale* son comestibles, pero algunas personas consideran que tienen un sabor desagradable.

Laccaria laccata

Es uno de los hongos más comunes en los bosques del sur de Alaska, y este hongo puede variar mucho en tamaño y apariencia. El sombrero puede ser de color rosa-anaranjado a color canela. Las láminas son gruesas, muy separadas, y de color blanco a rosa; las esporas son blancas. El pie es fibroso y usualmente con tonos más oscuros que el sombrero. Presenta una apariencia de pelusa blanca en la base del pie. *Laccaria bicolor* (sin foto) es muy similar y también se encuentra en Alaska, pero difiere en que tiene láminas moradas, y una apariencia de pelusa morada en la base del pie. Ambas especies son comestibles, pero no son recolectadas con frecuencia.

Alas de Ángel / *Pleurocybella porrigens*

Estos hongos se encuentran creciendo sobre la madera de coníferas, especialmente de *Tsuga* (Hemlock, en inglés) en todo el sur de Alaska. Crecen formando grupos grandes, con sus sombreros superpuestos uno del otro. Las Alas de Ángel tienen sombreros en forma de cuchara o concha. Son translúcidos-estriados en el estadio juvenil y desarrollan un margen ondulado en la madurez. El hongo es de color blanco y carece de pie. La carne es delgada y elástica, pero dura, y presenta láminas estrechas.

Aunque tienen carne delgada, las Alas de Ángel son hongos comestibles populares. Sin embargo, han sido la causa de muertes en Japon (bajo circunstancias inusuales), por lo cual no se recomienda consumirlas en grandes cantidades hasta que se sepan más detalles sobre su toxicidad. Las gírgolas (Oyster mushrooms, en inglés) son similares, pero usualmente se encuentran creciendo sobre álamos, son más grandes y carnosas, y tienen sombreros de color marrón claro.



Russula Verde / *Russula aeruginea*



Russula Vomitiva / *Russula emetica*



Russula Camarón / *Russula xerampelina*

Género *Russula*

Los hongos del género *Russula* son particularmente fáciles de reconocer. Sin embargo, es difícil identificar estos hongos a nivel de especie. Las russulas son de tamaño mediano a grande, con sombreros de colores brillantes, y pies blancos. Otra característica distintiva es su textura quebradiza. Una russula que es arrojada contra un árbol se romperá como cristal, con bordes de fragmentos relativamente bien definidos (pero se recomienda que no se acostumbre a destruir las russulas porque son una parte atractiva e importante de nuestros bosques). Una manera menos violenta de observar esta característica es romper por la mitad un pie fresco, el cual se romperá como tiza, con bordes bien definidos. El color de las esporas de las russulas varía de blanco a amarillo, o también marrón oscuro. La carne de muchas especies tiene un sabor picante, el cual puede reconocerse inmediatamente o después de algunos minutos de probarlo. Muy pocas russulas tienen valor culinario; la mayoría de las que no son tóxicas no tienen buen sabor.

Russula Verde / *Russula aeruginea*

La *Russula Verde* es muy abundante en los bosques del sur de Alaska. Se encuentra creciendo con musgo, y usualmente crece bajo picea. Tiene un sombrero de color verde brillante, un pie blanco, esporas de color blanco a crema, y un sabor suave. Es comestible y para algunas personas tiene un sabor agradable.

Russula Vomitiva / *Russula emetica*

Russula emetica también se encuentra bajo piceas, y frecuentemente crece en conjunto con el musgo sphagnum. Tiene un sombrero de color rojo brillante. Las láminas, esporas y el pie son blancos. *Russula emetica* es tóxica y tiene un sabor muy picante que se reconoce instantáneamente.

Russula Camarón / *Russula xerampelina*

La *Russula xerampelina* produce cuerpos fructíferos grandes, con olor a pescado (en la madurez). El pie es blanco, y se tiñe de color marrón al tocarlo. Las esporas y láminas son de color anaranjado-amarillo pálido (en la madurez), y tienen un sabor suave. Usualmente presenta un sombrero de color rojo, granate, o morado oscuro, con tonos rosáceos en el pie, pero el sombrero también puede ser de color verde, verde-olivo, marrón oscuro, negro, o incluso marrón-morado. Es posible que los hongos *Russula xerampelina* que son de diferentes colores en realidad sean especies distintas de *Russula*. La *Russula xerampelina* probablemente es la especie de *Russula* que se consume con mayor frecuencia.



Callampa Rosada / Grupo *Lactarius deliciosus*



Lactario Picante / *Lactarius rufus*



Lactarius scrobiculatus

Género *Lactarius*

Los hongos del género *Lactarius* son muy similares en la estatura y la fragilidad a las russulas. En general, los *Lactarius* son de colores menos brillantes y, al romper o cortar las láminas o el pie, exuda un líquido que parece agua o leche, el cual se llama látex. Algunas especies son recolectadas para el consumo, incluyendo las especies con sabor picante que son consideradas tóxicas. En Finlandia, Rusia, y otros países, se consumen hongos de estas especies tóxicas, pero solamente después de conservarlos en vinagre o hacer otra preparación adecuada.

Callampa Rosada / El Grupo *Lactarius deliciosus*

Existen varios tipos de hongos llamados *Lactarius deliciosus* que son de color anaranjado, con tintes verdes en la madurez, y producen látex de color anaranjado o rojo. En Norteamérica, existen varios tipos de hongos llamados *Lactarius*, pero ninguno es el “verdadero” *Lactarius deliciosus*, un hongo originario de Europa, que no se encuentra en Alaska. El látex del hongo es por lo general escaso y no tiñe la carne del hongo. El *Lactarius deliciosus* que se encuentra en Alaska es recolectado para consumo humano pero no es tan delicioso como lo indica su nombre.

Lactario Picante / *Lactarius rufus*

El Lactario Picante es un *Lactarius* muy común en los bosques de Alaska. Su sombrero es de color marrón-rojizo o anaranjado-marrón, con superficie seca, textura lisa, y en el estadio juvenil tiene un margen enrollado. Las láminas son de color anaranjado pálido, y el pie es de color rosa-marrón, anaranjado-marrón, o marrón-rojizo. El látex es abundante y de color blanco. El hongo tiene un sabor muy picante y por lo cual no tiene valor culinario, además de que puede causar trastornos gastrointestinales.

Lactarius scrobiculatus

Muchos *Lactarius* tienen un sombrero con un margen barbado, y la superficie del sombrero presenta círculos concéntricos. *Lactarius scrobiculatus* tiene el sombrero y las láminas de color blanco a amarillo-dorado, que se tiñen de manchas marrones. Su látex abundante es blanco y rápidamente se vuelve amarillo. Su pie es seco, de color blanco a amarillo, con manchas hundidas, las cuales son grandes y brillantes, y que eventualmente se vuelven amarillas a color herrumbre. Otra *Lactarius* común que tiene sombrero con margen barbado es *L. repraesentaneus* (sin foto). Esta especie tiene sombrero amarillo, látex blanco a amarillo pálido que se vuelve morado al secarse, y carne que se tiñe de morado al romperse. Otro hongo similar es *L. torminosus* (sin foto). La superficie del sombrero de *L. torminosus* también presenta círculos concéntricos. El sombrero es de color rosa a rosa-anaranjado pálido, y el látex puede permanecer de color blanco o lentamente volverse amarillo. Crece cerca de abedules. Estas tres especies de *Lactarius* tienen un sabor muy picante o amargo y requieren preparaciones especiales para que tengan valor culinario.



El Gitano / *Cortinarius caperatus*



Cortinarius semisanguineus



Cortinarius croceus

Género *Cortinarius*

Cortinarius es el género más grande de hongos. Estos hongos son abundantes en los bosques del sur de Alaska, y pueden ser de color rojo, amarillo, anaranjado, azul, morado, verde, o también marrón. Son de muchos tamaños y formas. Su consistencia es generalmente carnosa con excepción de las especies pequeñas. Típicamente tienen esporas de color canela a herrumbre. El nombre *Cortinarius* se refiere a su velo parcial con forma de cortina o telaraña. La “cortina” cubre las láminas en desarrollo en casi todas las especies del género *Cortinarius*. *Cortinarius* incluye especies que son muy tóxicas, así como especies comestibles populares en Europa. Sin embargo, ya que se sabe muy poco sobre las especies de *Cortinarius* que crecen en Alaska y algunas veces son muy difíciles de identificar, no existe información sobre su comestibilidad. El hongo *Cortinarius caperatus* (“El Gitano”) es el único recolectado para el consumo humano.

El Gitano / *Cortinarius caperatus*

A diferencia de la mayoría de especies de *Cortinarius*, el Gitano tiene un anillo con forma de falda y es por eso que también se le ha clasificado en el género *Rozites*. Es distintivo de otros hongos con esporas marrones porque tiene un anillo persistente, membranoso y de color blanco. En el estadio juvenil, el blanco velo universal usualmente deja una capa fina de “escarcha” sobre el sombrero y alrededor de la base del pie. El Gitano es muy abundante en el sur de Alaska y es frecuentemente recolectado para el consumo humano, aunque esto no se recomienda si usted es un recolector principiante, debido a que este hongo es muy difícil de identificar correctamente.

Cortinarius* Subgénero *Dermocybe

Debido a que el género *Cortinarius* se compone de muchas especies, se le ha dividido en 6 subgrupos. Uno de los subgrupos es *Dermocybe*. Los hongos de este grupo tienen cuerpos fructíferos delgados y son de color rojo, anaranjado, amarillo, o verde. Son algunos de los hongos más buscados porque producen pigmentos brillantes; son usados para teñir lana y otras fibras naturales. Las especies que tienen láminas rojas, tales como *Cortinarius semisanguineus* y *C. phoeniceus* (ahora *C. smithii*), son los hongos dermocibes más codiciados, porque es muy difícil encontrar materiales naturales que produzcan un tinte rojo. *Cortinarius croceus* es un hongo común con láminas amarillas; produce un tinte amarillo.



Cortinarius traganus



Cortinarius violaceus



Cortinarius evernius

Cortinarius traganus

Cortinarius traganus es un hongo común, y usualmente es abundante en Alaska y otros lugares de la región oeste de Norteamérica. Su color es llamativo; el sombrero, pie y velo tienen un hermoso color lila a azul-lila, pero la carne es de color amarillo-moteado o marrón-amarillo. Tiene un olor a fruta, aunque algunas personas no lo perciben. Una especie similar que también es común en el sur de Alaska es *C. camphoratus* (sin foto). Es de color azul-morado pálido con un olor muy desagradable; huele a papas podridas.

Cortinarius violaceus

Cortinarius violaceus puede ser el hongo más distintivo del género *Cortinarius*. Es de color morado oscuro, y tiene un sombrero con una superficie seca, escamosa a lanosa, y con un brillo metálico. Las láminas también son moradas oscuras (en estadio juvenil). El pie es seco, morado, y tiene forma de bastón. *Cortinarius violaceus* se encuentra ampliamente distribuido en bosques antiguos, pero en cantidades pequeñas. Es comestible, pero poco común, y por eso no se recomienda recolectarlo.

Cortinarius evernius

Un hongo común, usualmente crece en conjunto con musgo y bajo piceas. Posee un hermoso color morado. En el estadio juvenil, el margen del sombrero está adornado con los restos blancos del velo. Rápidamente pierde su color morado y se vuelve marrón. Similar a la mayoría de los *Cortinarius*, se sabe poco sobre su comestibilidad y por eso, no se recomienda recolectarlo para el consumo.

Cortinario Viscoso / *Cortinarius trivialis*

Un hongo que comúnmente se encuentra debajo de álamos, *Cortinarius trivialis* tiene un sombrero y un pie muy viscosos. Se distingue de otras especies de *Cortinarius* porque su pie está recubierto de anillos mucosos que se reducen a escamas cuando se secan. Se sabe poco sobre su comestibilidad, por lo cual no se recomienda recolectarlo para el consumo humano.



Cortinarius trivialis



Galerina marginata / *Galerina marginata*



Oro de Alaska / *Phaeolepiota aurea*



Matacandil / *Coprinus comatus*

Galerina marginata / Galerina marginata

El género *Galerina* incluye hongos muy pequeños a medianos que usualmente son difíciles de identificar. Muchos hongos del género *Galerina* son parecidos a los hongos del género *Mycena*, y otros son más grandes y carnosos. Todas las galerinas tienen esporas de color marrón. Algunas crecen en conjunto con musgo y otras crecen sobre madera. *Galerina marginata* es una de las especies más grande del género *Galerina*. El sombrero es cónico, liso, viscoso, de color marrón o marrón-amarillo que se vuelve color marrón claro en la madurez, y tiene un margen estriado cuando está fresco. Las láminas y el pie son marrones. Muchas veces el velo deja un anillo en el pie. Usualmente crecen en grupos pero también pueden crecer solitarios. Crecen sobre los troncos de coníferas o en detrito leñoso. *Galerina marginata* también es conocida por otros nombres, tales como *G. autumnalis*, *G. venenata*, y *G. unicolor*. Todos estos hongos son tóxicos y contienen ácido iboténico, la misma toxina que se encuentra en las especies mortales del género *Amanita*. Es importante aprender a identificar y evitar las galerinas, especialmente porque son parecidas a otros hongos marrones pequeños.

Oro de Alaska / Phaeolepiota aurea

Phaeolepiota aurea es uno de los hongos más reconocibles de Alaska. Es distintivo porque es grande, de color dorado y con una superficie polvorienta. Tiene un anillo con forma de falda, esporas de color marrón, y una tendencia a crecer en grupos grandes. Es bastante común y usualmente crece en áreas perturbadas, tales como parques o bordes de carreteras. En general, es comestible, pero puede causar trastornos gastrointestinales para algunas personas.

Matacandil / Coprinus comatus

El Matacandil es un hongo común que crece en los bordes de las carreteras. En su estadio juvenil, tiene sombrero con forma de bala, y es blanco con escamas marrones claras. Al llegar al estadio maduro, el sombrero y las láminas se deshacen en forma de líquido negro que parece tinta. El pie es largo y blanco y a veces el anillo se separa del pie. Usualmente crece en áreas perturbadas, tales como bordes de caminos, y parques. Es comestible, aunque es necesario recolectarlo antes de que llegue al estadio maduro y el sombrero y las láminas comiencen a deshacerse. También se debe recolectar en lugares limpios y evitar áreas contaminadas, tales como cerca de carreteras muy transitadas o campos que sean tratados con sustancias químicas.



Chantarela Dorada / *Cantharellus formosus*



Trompeta Amarilla / *Craterellus tubaeformis*



Chantarela Azul / *Polyozellus multiplex*

Chantarelas

El grupo de las chantarelas está compuesto de hongos que no están relacionados entre sí, pero son similares porque contienen sus esporas en pliegues gruesos y poco profundos, con bordes romos, y venas transversales en lugar de láminas. Son de tamaño pequeño a grande, y tienen un sombrero y un pie, aunque no siempre se puede distinguir uno del otro. En muchos casos, las chantarelas tienen forma de florero, embudo, o trompeta.

Chantarela Dorada / *Cantharellus formosus*

Casi todas las chantarelas doradas en Norteamérica son llamadas *Cantharellus cibarius*; aunque investigaciones recientes han confirmado que en realidad son especies distintas. Sus cuerpos fructíferos son grandes, y tienen sombrero de color anaranjado pálido a marrón-anaranjado que se vuelve marrón, y usualmente es escamoso. Las crestas en la parte inferior del sombrero son profundas y relativamente delgadas. Usualmente son anaranjadas-amarillas pálidas, pero pueden ser rosas también. Tienen un olor agradable; a veces a albaricoque. *Cantharellus formosus* crece en el sureste de Alaska, tan al norte como Haines y Yakutat, pero todavía no se le encuentra en el sur-centro de Alaska. Es un hongo comestible muy popular, y se recolecta en grandes cantidades en la región noroeste del Pacífico para la venta y consumo personal.

Trompeta Amarilla / *Craterellus tubaeformis*

La Trompeta Amarilla es un hongo pequeño, delgado y con forma de trompeta. El sombrero es de color marrón o anaranjado-marrón. El pie es hueco. Crece en suelos húmedos y musgosos, especialmente sobre madera podrida. La Trompeta Amarilla tiene una larga estación de fructificación y puede ser el hongo más común en todo el sur de Alaska. Es comestible. Estos hongos son pequeños y crecen en grupos muy grandes, por lo cual se puede recolectar en grandes cantidades para el consumo personal.

Chantarela Azul / *Polyozellus multiplex*

Es un hongo muy distintivo y una maravilla para el ojo humano. Es de color morado-azul a negro con bordes ondulados. Crecen en grupos densos. Se encuentran bajo piceas en el sur-este y sur-centro de Alaska, tan al norte como Cordova. Es una especie poco común que ocurre con mayor frecuencia en bosques antiguos. La Chantarela Azul es comestible y según algunas personas, tiene buen sabor. Puede ser usado como tinte natural pero debido a su rareza se recomienda limitar la recolección de este hongo.



Boletus coniferarum Foto por Michael Beug



Boleto Comestible / *Boletus edulis*



Boletus luridiformis

Boletos

Los boletos usualmente tienen sombrero y pie robustos. Al contrario de otros hongos, los boletos no tienen láminas, sino tubos esponjosos que se separan fácilmente de la parte inferior del sombrero. Al llegar al estadio maduro, los tubos se vuelven pastosos y se encuentran llenos de larvas de las moscas que pusieron sus huevos en el hongo. Originalmente, casi todos los boletos fueron clasificados en el género *Boletus*. Poco a poco, se han dividido especies del género y se les han dado nuevos nombres. Actualmente, la mayoría de los boletos de Alaska pertenecen a los géneros *Boletus* y *Leccinum*.

Boletus coniferarum

Uno de los hongos más grandes del sur de Alaska, *Boletus coniferarum* aparenta tener un buen sabor, pero en realidad es amargo y tiene un sabor desagradable. El sombrero es de color gris-marrón y la superficie es aterciopelada. Los tubos de *Boletus coniferarum* son amarillos y se tiñen de color azul oscuro al romperse. El pie es de color amarillo pálido o verde-olivo y se vuelve negro en la madurez. El pie es robusto, y tiene una red de crestas en la parte superior. La carne es blanca a amarilla y rápidamente se tiñe de azul al cortarla. Este hongo no es tóxico pero debido a su sabor amargo, no tiene valor culinario.

Boleto Comestible / *Boletus edulis*

El Boleto Comestible es un hongo comestible muy popular, también conocido por nombres tales como Hongo Blanco y Calabaza. La superficie del sombrero es viscosa. El color del sombrero presenta muchas variaciones; puede ser casi blanco, con tintes de color marrón, o marrón-rojizo, con un borde más pálido. En el estadio juvenil, los poros blancos están llenos de micelio blanco. En la madurez, los poros se vuelven amarillos y son gelatinosos. El pie es carnoso y tiene forma de bastón. Usualmente, el pie es blanco en la parte superior, y marrón en la parte inferior. La carne es blanca y se tiñe de color marrón-rojizo al cortarla. El Boleto Comestible como su nombre lo indica es comestible y también puede ser usado como tinte natural.

Boletus luridiformis

Boletus luridiformis es un boleto muy llamativo. Su sombrero es aterciopelado y de color marrón-rojizo brillante, con lustre oliváceo en el estadio juvenil. Los poros son de color anaranjado-rojizo brillante y se tiñen de azul oscuro inmediatamente al tocarlos. El pie es grueso, de color amarillo en la parte superior, y cubierto de pequeños puntos rojos en la base. La carne es dura y amarilla, pero al cortarla, rápidamente se tiñe de azul. No se recomienda recolectarlos para el consumo porque pueden causar trastornos gastrointestinales, especialmente si se comen crudos.



Boletus mirabilis



Leccinum insigne



Leccinum alaskanum

Boletus mirabilis

Éste es un boleto extraordinario porque crece sobre madera, usualmente de *Tsuga* (Hemlock, en inglés). El sombrero es de color marrón-rojizo y tiene una textura áspera. Los tubos son amarillos, con poros grandes y redondos o angulares. El pie es largo, de color marrón, y tiene forma de bastón, con micelio amarillo alrededor de su base. La carne del sombrero es blanca a amarilla y a veces se tiñe de azul al cortarla. No es tan popular como el Boleto Comestible, pero el *Boletus mirabilis* es comestible y sabroso, con un sabor a limón.

Leccinum insigne

Los hongos del género *Leccinum* son algunos de los hongos más comunes y distintivos de Alaska. Hongos del género *Leccinum* son identificados por sus mechones de pelitos rígidos (llamados “scabers” en inglés) en el pie, los cuales son de color marrón a gris, o negro. La mayoría de los hongos del género *Leccinum* crecen en conjunto con álamos o abedules, pero también pueden crecer con coníferas. Históricamente, todos habían sido considerados comestibles; sin embargo, envenenamientos gastrointestinales graves en las regiones de las Montañas Rocosas, la Cordillera Cascade, y en el interior de Alaska indican que se deben evitar algunas especies *Leccinum*. Desafortunadamente, no se sabe cuáles causan envenenamiento gastrointestinal.

Hay varios *Leccinum* que crecen en conjunto con álamos. Uno es *L. insigne*, una especie abundante, con sombrero de color marrón a herrumbre, o anaranjado-marrón, y fibroso. Los tubos son blancos o amarillos y se tiñen de marrón. El pie es blanco y tiene “pelitos” marrones o negros. La carne es blanca y puede cambiar a gris oscuro. A veces presenta un color azul en la base.

Leccinum alaskanum

Este boleto es de tamaño pequeño a mediano. Es común y crece bajo abedules. Su sombrero es de color gris-marrón o marrón oscuro, con rayas o manchas marrones pálidas. Sus poros son de color crema a color canela pálida, y se tiñen de marrón oscuro. Su pie tiene forma de bastón, y es largo comparado al diámetro del sombrero. El pie es blanco y adornado con pequeños “pelitos” negros. La carne es de color crema y a veces se tiñe de rosa al corte. Tiene un sabor suave, pero no tiene mucho valor culinario porque usualmente la carne es blanda. Un hongo muy similar es *L. scabrum* (sin foto), pero no tiene un sombrero manchado.



Pollo del Bosque / *Laetiporus conifericola*



Poliporo de los Tintoreros / *Phaeolus schweinitzii*



Fomitopsis pinicola

Poliporos

La palabra “poliporo” significa “muchos poros,” y, como los boletos, los poliporos producen sus esporas en poros. Sin embargo, los poliporos tienen carne dura y fibrosa, de textura correosa o leñosa, y usualmente no tienen pie. Muchos poliporos crecen sobre los troncos y tocones de árboles. Tienen sombreros de tamaños pequeños o grandes y crecen en repisa, solitarios o en grupos.

Pollo del Bosque / *Laetiporus conifericola*

El Pollo del Bosque es un hongo muy llamativo que crece en coníferas usualmente en grandes grupos de repisas de color anaranjado y amarillo. Estas repisas pueden exceder 12 pulgadas de ancho y un grupo puede extenderse varios pies a lo largo. Estos hongos, cuando están frescos, son suaves, carnosos y fibrosos, pero luego se vuelven duros y se desmoronan. Los poros son de color amarillo brillante cuando están frescos y se desvanecen en la madurez. El Pollo del Bosque es considerado comestible, pero usualmente se consume solamente la parte juvenil y suave del exterior.

Poliporo de los Tintoreros / *Phaeolus schweinitzii*

Los cuerpos fructíferos del Poliporo de los Tintoreros son duros. Los sombreros son redondos, o de forma irregular, también pueden ser en forma de rosas. El pie es corto y robusto. La superficie superior es lanosa, de color amarillo-marrón claro a marrón-anaranjado cerca del margen y marrón oscuro en el centro. La superficie está zonada. Los poros son redondos a angulares, aunque también puede tener forma de laberinto, y al llegar al estadio maduro parecen dientes. En el estadio juvenil, los poros son verdes, amarillos o anaranjados, y se pueden manchar de color marrón. Se vuelven de color gris o marrón en la madurez. Se utiliza el Poliporo de los Tintoreros para teñir lana; este hongo produce tintes con tonos tierra.

Fomitopsis pinicola

Fomitopsis pinicola es un hongo muy común en el sur de Alaska. Es leñoso y crece en repisas robustas sobre coníferas. La superficie superior está zonada con tintes de color marrón. Usualmente, el borde es blanco y junto al borde hay una banda de color anaranjado o rojo. Sus poros son blancos en el estadio juvenil, y se vuelven marrón al llegar al estadio maduro. No tiene valor culinario porque es demasiado duro, pero no es tóxico.



Alloclavaria purpurea



Clavariadelphus sachalinensis



Crested coral / *Clavulina cristata* group

Hongos Coral, o con Forma de Bastón

Los cuerpos fructíferos de estos hongos pueden tener forma de bastón (forma simple, sin ramas), forma de coral (con ramas), o forma de coliflor. Son distintos a los hongos dentados, los cuales producen esporas en “espinas” colgantes parecidas a dientes. Los hongos coral y los hongos con forma de bastón tienen una orientación vertical. Estas dos formas de hongos se parecen mucho, pero estudios recientes de DNA han demostrado que no están cercanamente relacionados. No se sabe la comestibilidad de los hongos con forma de bastón pequeños, pero las especies más grandes son recolectadas para el consumo humano, especialmente los hongos del género *Ramaria*. Sin embargo, es importante notar que algunas especies pueden causar trastornos gastrointestinales.

Alloclavaria purpurea

Un hongo muy llamativo y común en los bosques del sur de Alaska. Estos “bastones” son frágiles y no tienen ramas. Son huecos y crecen en grupos en musgo. Son morados y se vuelven color marrón claro en la madurez. *Alloclavaria purpurea* es un hongo sin carne y tiene un sabor desagradable, pero no es tóxico.

Clavariadelphus sachalinensis

Las especies de *Clavariadelphus* usualmente son más grandes que los otros hongos con forma de bastón. Tienen estatura robusta, y son de color herrumbre a amarillo-anaranjado. *Clavariadelphus sachalinensis* es relativamente pequeño y delgado. Crece en grupos grandes bajo coníferas. *Clavariadelphus lígula* (sin foto) es muy parecido a *C. sachalinensis* y crece en hábitats similares; sólo hay diferencias microscópicas entre estos dos hongos. Las especies más grandes de este género son *C. truncatus* (sin foto) y *C. occidentalis* (sin foto). *C. truncatus* produce cuerpos fructíferos con sombreros amplios y aplanados, y es parecido a las chantarelas. En contraste, el sombrero de *C. occidentalis* no es amplio ni aplanado. Todos los hongos de *Clavariadelphus* son comestibles pero no se consumen con frecuencia.

Coral Blanco Crestado / *Clavulina cristata*

Existen varios hongos corales relacionados con el Coral Blanco Crestado y son muy abundantes en el sur de Alaska. Todos son de color blanco o crema, y tienen esporas blancas. Análisis moleculares y las características microscópicas sugieren que *C. cristata* está cercanamente relacionado a las chantarelas. Los hongos del género *Clavulina* que tienen menos ramificaciones usualmente son llamados *C. rugosa*. Son comestibles, pero no se consumen con frecuencia.



Lengua de Vaca / *Hydnum repandum*



Ala de Halcón / *Sarcodon imbricatus*



Cabeza de Oso / *Hericiium abietis*

Hongos Dentados

Existen muchos hongos que producen esporas con estructuras colgantes parecidas a dientes. Todos los Hongos Dentados tienen esta característica; sin embargo, no están cercanamente relacionados. La mayoría no tienen valor culinario debido a su carne dura y/o con mal sabor. Sin embargo, *Hydnum repandum*, *H. umbilicatum*, y los hongos del género *Hericiium* son comestibles y muy populares. Además, muchos hongos de los géneros *Hydnellum* y *Sarcodon* son utilizados para teñir lana y otros materiales naturales.

Lengua de Vaca / *Hydnum repandum*

La Lengua de Vaca es un hongo muy distintivo que crece en los bosques del sur de Alaska. El sombrero es de color crema a anaranjado y es liso. La parte inferior del sombrero está adornada con pequeños dientes frágiles. El pie es grueso y firme. La Lengua de Vaca es comestible. La carne de este hongo es densa, suave y se tiñe de color anaranjado o marrón al cortarla o romperla. Una especie muy similar es *Hydnum umbilicatum*, la cual también es comestible y crece en los mismos hábitats. Se le puede distinguir de *H. repandum* por su tamaño más pequeño, pie delgado, y porque la parte central del sombrero está hundida.

Ala de Halcón / *Sarcodon imbricatus*

Los hongos del género *Sarcodon* tienen cuerpos fructíferos que son de colores oscuros y tienen forma de erizo. El pie usualmente es grueso, con carne dura. La característica más visible de estos hongos es el sombrero escamoso y áspero. El sombrero y el pie son de color crema a marrón, y los dientes son cortos a moderadamente largos, de color gris-marrón, que se oscurecen en la madurez. Este hongo es abundante en los bosques de coníferas de la región oeste de Norteamérica, incluyendo el sur de Alaska. Es comestible y tiene un olor y sabor suave. También se utiliza como tinte natural.

Cabeza de Oso / *Hericiium abietis*

La Cabeza de Oso es un hongo muy llamativo, pero no se encuentra frecuentemente en los bosques de Alaska. Su cuerpo fructífero está compuesto de ramas adornadas con dientes en forma de carámbano. Los dientes son de color crema y se vuelven amarillos en la madurez. Este hongo crece sobre los troncos de coníferas, y debido a su apariencia distintiva, pueden ser vistos desde una distancia larga.

Hericiium coralloides (foto en la página 36) es casi idéntico a *H. abietis*, pero crece sobre árboles caducifolios, tales como abedules. Usualmente *H. coralloides* tiene menos dientes que *H. abietis*. Los dos son comestibles y tienen textura y sabor a cangrejo.



Cabeza de Oso / *Hericium coralloides* Foto por Sherry Bottoms



Hongo Diente Sangrante / *Hydnellum peckii*



Hydnellum regium

Hongo Diente Sangrante/ *Hydnellum peckii*

Hay varios hongos del género *Hydnellum* que son comunes en el sur de Alaska. Usualmente son de colores oscuros, con pies gordos y cortos y con sombreros anchos que no son perfectamente redondos. La carne es dura. El sombrero exuda gotas de líquido rojo y el hongo tiene un sabor desagradable. No es tóxico, pero no tiene valor culinario debido a su sabor desagradable y su carne dura. Otro *Hydnellum* distintivo es *H. regium*, el cual es de color azul oscuro a negro. Los dos pueden ser usados como tinte natural.

Pedo de Lobo / *Lycoperdon perlatum*

El Pedo de Lobo es un hongo redondo. Sus esporas forman espinas pequeñas en la superficie de la parte superior del sombrero. Es de tamaño mediano a grande y el interior del hongo es blanco y parece malvavisco. Son recolectados con frecuencia para el consumo humano. Sin embargo, el Pedo de Lobo es muy parecido a hongos tóxicos y por eso es necesario asegurarse de la identificación correcta del hongo recolectado. El Pedo de Lobo es abundante en el sur de Alaska. Sus cuerpos fructíferos son pequeños, redondos o con forma de pera, de color crema, y con verrugas. La carne es suave y blanca en el estadio juvenil; luego cambia a un color verde-olivo y adquiere una consistencia gelatinosa; a medida que alcanza la madurez se convierte en una masa polvorienta de color marrón-olivo.



Pedo de Lobo / *Lycoperdon perlatum*



Colmenilla Gris / *Morchella tomentosa*



Falsa Colmenilla / *Verpa bohemica*



Hongo Bonete / *Gyromitra esculenta*

Colmenillas y Falsas Colmenillas

Las colmenillas pertenecen al género *Morchella* y las falsas colmenillas pertenecen a los géneros *Gyromitra* y *Verpa*. Algunos de estos hongos son comestibles y muy sabrosos, pero otros son muy tóxicos, por lo cual es necesario aprender a identificar bien todas las colmenillas. Todos los hongos comestibles de este grupo siempre deben estar bien cocidos antes de consumirlos. Cada año, hongos crudos o no cocidos adecuadamente son la causa de una gran cantidad de envenenamientos.

Colmenilla Gris / *Morchella tomentosa*

Las colmenillas tienen un sombrero cónico a redondo, con una red de crestas o costillas separadas por depresiones. El pie es hueco y de color blanco, o tiene una superficie granular. El sombrero se encuentra adherido al tallo a lo largo de su longitud. Varias especies de colmenillas son abundantes en los bosques de la región oeste de Norteamérica, especialmente después de un incendio forestal, cuando crecen en grandes cantidades. Las colmenillas crecen en la primavera en la mayoría de las regiones, pero también se les puede encontrar en el verano en lugares más fríos y húmedos. Una de las llamadas “colmenillas del fuego” es *Morchella tomentosa*. Es de color marrón oscuro a negro y está cubierta de pelos pequeños en el estadio juvenil; los cuales le dan una apariencia vellosa. Al llegar al estadio maduro, el hongo se vuelve marrón dorado, y los pelos son menos evidentes. *Morchella tomentosa* es un excelente hongo comestible y su sabor es muy apreciado; sin embargo, hay algunas personas que no pueden tolerar las colmenillas, incluso cuando están bien cocidas.

Falsa Colmenilla / *Verpa bohemica*

La Falsa Colmenilla es de los primeros hongos que aparecen en la primavera. Usualmente crece bajo álamos, cerca de los ríos. Su sombrero es de color marrón, en forma de campana, con arrugas (no tiene red de crestas o costillas), y se encuentra adherido únicamente a la parte superior del pie. El pie es blanco y robusto; el interior del pie parece estar lleno de hilos finos con apariencia algodonosa. Son recolectados para el consumo humano con frecuencia, pero esta Falsa Colmenilla puede causar trastornos gastrointestinales, incluso en personas que la habían consumido anteriormente sin problema.

Hongo Bonete o Falsa Colmenilla / *Gyromitra esculenta*

El sombrero del Hongo Bonete es globoso e irregular, con una superficie que parece cerebro. El color varía de rojo a marrón-rojizo, o marrón oscuro. El interior del hongo es jaspeado con una o más cavidades. El pie está hueco en la madurez y tiene tonos de los mismos colores que el sombrero, pero a veces presenta tonos rosa o gris-morado en la base. Pueden ser abundantes y frecuentemente aparecen en la primavera y a principios del verano. Hay muchas personas en la región oeste de Norteamérica que recolectan el Hongo Bonete para el consumo humano, pero no se recomienda. Este hongo ha sido la causa de enfermedades graves y muertes en Europa y la región este de Norteamérica.



La Región de Alaska del Servicio Forestal se compone del Bosque Nacional Tongass, el bosque nacional más grande en los EEUU, con 17 millones de acres, y el Bosque Nacional Chugach, el segundo más grande, con 5 millones de acres. El Tongass incluye la mayoría de la región sur-este de Alaska y el Chugach incluye la mayoría de la tierra alrededor de Prince William Sound.

Este folleto fue preparado por el Servicio Forestal, Programa Botánico de la Región de Alaska con financiación del Programa de Manejo Forestal (Productos Especiales del Bosque). Texto por Kate Mohatt (ecologista del Bosque Nacional Chugach), Karen Dillman (ecologista del Bosque Nacional Tongass) y Dr. Steven Trudell. Traducciones por Jillian Jablonski (Bosque Nacional Chugach), Lesly Caballero (Bosque Nacional Chugach), y Marisol Sanchez-Garcia (Universidad de Tennessee). Ilustraciones por Marsha Mello y fotografías por Steven Trudell, excepto donde se indique. Todos los derechos de reproducción permanecen con los autores. Para más información sobre los hongos, líquenes y plantas de la Región de Alaska, visite a:

www.fs.fed.us/wildflowers/regions/alaska/

Fotografía de la Portada: Pollo del Bosque (página 31).

Recursos sugeridos para aprender mas (en inglés):

Mushrooms of the Pacific Northwest, Steve Trudell and Joe Ammirati, Timber Press, 2009

Common Interior Alaska Cryptogams, Gary A. Laursen and Rodney D. Seppelt, University of Alaska Press, 2009

The Alaskan Mushroom Hunters Guide, Ben Guild, Alaska Northwest Publishing Company, 1977

Mushrooms Demystified, David Arora, Ten Speed Press, 1986
MykoWeb.com

Tom Volk's Fungi / botit.botany.wisc.edu/toms_fungi/

Mushroom Expert / mushroomexpert.com

El internet puede ser una fuente excelente de información, pero tenga cuidado, especialmente con las fotografías, ya que los hongos pueden ser identificados erróneamente.

El USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.