

פטריות

פקועה מצויה, אמנית הזבובים,

אורנייה מצויה

MUSHROOMS

AGARICUS CAMPESTER, AMANITA MUSCARIA

SUILLUS GRANULATUS

659 ■ 2/2002 ■ שבט התשס"ב



רשות הדואר
ISRAEL POSTAL AUTHORITY
השירות הבולאי PHILATELIC SERVICE

המינים השכיחים אינם מופיעים בהן אלא במעט. התלות היא בכמות הגשמים ובטמפרטורות.

ב תי-הגידול העשירים במיני פטריות-היער הם היער של אורן-ירושלים, ובו מצויה הפטרייה "אורנייה מצויה" הטובה למאכל, היערות של אלון-מצוי ועוד. לכל אחד מבתי-הגידול השונים יש את הפטריות הטיפוסיות שלו. חשיבות רבה נודעת לפטריות-הכובע במחזור החיים בטבע, בהיותן חיות בשותפות עם שורשי עצים וצמחים. הפטריות נותנות לצמחים תוספות מים ומלחים שונים, ומקבלות מהצמחים תרכובות אורגניות הדרושות להן.

ה"כמהין" שהן הפטריות הטובות והטעימות שבפטריות, יוצרות את גופי הרבייה שלהן מתחת לפני האדמה, ודרושה מומחיות רבה כדי לאתרן ולאסוף אותן.

פרופ' ניסן בנימיני

המחלקה למדעי הצמח, אוניברסיטת תל-אביב

ה פטריות נמנות עם הצמחים למרות שהן חסרות כלורופיל ואינן מסוגלות ליצור פחמימות שונות. בארץ מוכרים כ-400 מינים של פטריות-כובע בשרניות, אך רק כ-40 מינים הם של פטריות נאכלות; רובן הן פטריות-רעל או פטריות שאינן מומלצות למאכל. בנוסף לפטריות-כובע בשרניות קיימות פטריות-נאדיות, פטריות-כרס ופטריות-עציות.

אין סימנים בדוקים להבדיל בין פטריות הטובות למאכל לבין פטריות-רעל. העובדה שבעלי-חיים שונים אוכלים פטריות מסוימות ואינם נפגעים, אין בה כדי להוכיח שפטריות אלה טובות למאכל גם לבני-אדם. כדי לדעת אם טובה הפטרייה למאכל או רעילה, יש להגדיר בבטחון את מינה; כשם שבעולם הצמחים חובה עלינו להכיר כל צמח בנפרד, כך גם בפטריות.

ה פטריות עשויות להוסיף למזוננו תוספות ניכרות וחשובות של פחמימות, חלבונים, מלחים וויטמינים, כמו פטריית-המאכל "פקועה מצויה" הנפוצה בשדות ובגינות ארצנו. לעומתן יש פטריות-רעל מסוכנות מאוד, הגורמות לנזק בפעילות התקינה של האדם, או להרס תאים במערכות שונות בגוף האדם, כמו פטריית הרעל "אמנית האביב", הנפוצה ביערות אלון-התבור וגורמת להרס הכליות עד למוות, ופטריית "אמנית הזבובים" הנמצאת רק בגולן באזור הר החרמון, וגורמת לקשיים במערכת העצבים עד למוות.

התקופה הטובה בארצנו לאיסוף פטריות היא החל מלאחר הגשם הראשון היורד בדרך-כלל בנובמבר, ובמשך כל החורף עד לחודשים מרץ-אפריל. בתנאי ארצנו יש שנים ברוכות גשמים שבהן הפטריות מרובות מכל המינים, ולעומתן יש שנים שאפילו

מעצב הבול: אד ואן אויין

STAMP DESIGNER: AD VANOOIJEN

MUSHROOMS

Mushrooms belong to the plant kingdom despite of the fact that they do not contain chlorophyll and cannot photosynthesize. Approximately 400 species of mushroom are known in Israel but only 40 are edible. Most mushrooms are inedible and some are highly poisonous.

There are no simple morphologic characteristics to distinguish between the edible and poisonous mushroom. The fact that different animals feed on specific types of mushrooms and are unharmed by them does not mean that these mushrooms are suitable for human consumption. The fleshy mushrooms have many common features and in order to find out whether or not a mushroom is poisonous the species must be specifically identified.

A mushroom such as the "Agaricus campester" mushroom that grows in Israel in fields and gardens, can add an important source of carbohydrates, proteins, minerals and vitamins to our diet. However, there are also dangerous poisonous mushrooms, such as the "Amanita verna" which is found in oak forests. If eaten, this mushroom damages the kidneys and can be fatal. The "Amanita muscaria" mushroom, found in the Mount Hermon area, causes damage to the nervous system and can also be fatal.

The best time to collect edible mushrooms in Israel is just after the first rains, in November, as well as during the winter months until March/April. During wet years mushrooms are abundant, but it can happen that during dry years the fruiting bodies of some species do not appear at all. It all depends on the humidity and temperature.

Edible mushrooms such as the "Suillus granulatus" mushroom are abundant in pine tree (pinus halepensis) forests. However other species of edible mushrooms can be also found in oak forests.



חותמת
אירוע
להופעת
הבול
SPECIAL
CANCELLATION

Mushrooms play an important role in the life cycle of natural habitats. The mushrooms improve the availability of water and nutrients.

Truffles (*Terfezia leonis*) are the most tasty mushrooms. They grow in Israel under the ground on the roots of *Helianthemum sesiliflorum*, and only experts can find and collect them.

Professor Nissan Binyamini
Faculty of Plant Science, Tel Aviv University

MUSHROOMS -

**AMANITA MUSCARIA, AGARICUS CAMPESTER,
SUILLUS GRANULATUS**

Issue: February 2002

Artist: Ad Vanooijen

Stamp Size: 30.8 mm x 40 mm

Plate no.: 445 - two phosphor bars

Plate no.: 446 - two phosphor bars

Plate no.: 447 - two phosphor bars

Sheet of 15 stamps, Tabs: 5

Printers: E. Lewin-Epstein Ltd.

Method of printing: Offset

השירות הבולאי - טל: 03-5123933
שדרות ירושלים 12, תל אביב-יפו 68021

The Israel Philatelic Service - Tel: 972-3-5123933
12 Sderot Yerushalayim, 68021, Tel Aviv-Yafo