

Verpe de Bohême



Image pas disponible



Bon comestible

Nom latin: *Verpa bohemica*, *Ptychoverpa bohemica*

Famille: *Autres* > *Morchellaceae* > *Morchella*

Caractéristiques du genre *Morchella* : chapeau: creux, cassant, formé d'un chapeau et d'un pied, couche fertile tapissant les alvéoles du chapeau - lames: inexistantes, rides sur la partie supérieure du chapeau - pied: central, creux - remarques: saprophyte, terrestre

- Chapeau:** 2-5cm de hauteur, cylindrique, conique-tronquée à campanulée, stipitée, attachée au pied at son sommet seulement, distinctement irrégulièrement plissée-ridée verticalement, à côtes ondulées plus ou moins longitudinales et proéminentes, brun-jaune pâle à brun foncé, face externe blanchâtre; à marge libre bien que touchant souvent le pied par endroits
- Lamelles:** néant
- Pied:** égal à légèrement élargi vers la base, plein puis farci ou creux, lisse puis granuleux, crème puis beige avec l'âge
- Chair:** mince, fragile, cassante, concolore à la face externe
- Odeur:** nulle
- Saveur:** douce
- Habitat:** avril-mai, saprophytique ou mycorhizique dans les endroits mal drainés, surtout sous peupliers, solitaire, dispersé ou grégaire
- Remarques:** incoordination musculaire rapportée par surconsommation. Sécher ou bien cuire avant consommation
- Confusion:** Gyromitre comestible (*Gyromitra esculenta*)
qui est classée parmi les toxiques
Morille commune (*Morchella esculenta*)
Morillon, Mitrophore hybride (*Mitrophora semilibera*, *Morchella semilibera*, *Morchella hybrida*)
- Toxicité:** Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine
toxique lorsque consommée crue ou insuffisamment cuite (20 minutes minimum), idéalement la sécher pour lui donner sa saveur
Symptômes: Latence: de 3 à 24 heures, puis vertiges, incoordination motrice, tremblements, troubles de l'équilibre, céphalées, contractures musculaires, troubles de la vision, de l'accommodation.
Remarques: Ce syndrome concerne des espèces comestibles qui doivent être bien apprêtées. Ce syndrome provoque une hémolyse (destruction des globules rouges). Les espèces qui produisent ce syndrome sont: *Amanita vaginata* (Amanite vaginée), *Amanita rubescens* (Amanite rougissante), *Morchella* sp. (les morilles), *Pleurotus* sp. (les pleurotes) et *Peziza* sp. (les pézizes). On peut manger ces champignons mais uniquement s'ils sont bien cuits. La substance toxique est l'hémolysine mais celle-ci est thermolabile (se détruit à la cuisson prolongée).
- Détermination:** Carpophore > Ni lamelles, ni tubes, ni pores, ni aiguillons sous le chapeau > Entièrement à l'air libre à maturité > Non étalé sur le bois sous forme de croûte > Ni l'aspect d'une croûte, ni la forme d'un dé à coudre > Pas l'aspect de petites masses hémisphériques > Forme d'origine pas sphérique > Forme n'est pas une tige simple en masse, ni en branche ramifiée, chair peu épaisse, cassante comme de la cire > Pied bien distinct, pas de rouge > Pied creux, non veiné et chapeau non noir > Pied robuste, chapeau pas en plaque lobée unie > Chapeau alvéolé, aspect d'une éponge, paroi interne prolonge le pied > *Morchella*