

Pézize veinée



Bon comestible

Nom latin: Disciotis venosa

Famille: Autres > Pezizaceae > Peziza

Caractéristiques du genre Peziza : chapeau: sessile en forme de coupe, face interne recouverte par la couche fertile, chair cassante, blessée exsude parfois un liquide coloré - lames: inexistants - pied: inexistant - remarques: saprophyte, à terre, sur bois, brûlis

- Chapeau:** 5-15xcm, en forme de coupe irrégulière, brièvement pédonculée à l'insertion, tordue, plissée ou recroquevillée, à marge lobée et sinueuse fragile et déchirée avec l'âge, face interne brun clair à brun foncé, surface plissée à veinée, face externe toujours plus clair, finement ou grossièrement velue
- Lamelles:** néant
- Pied:** très court à absent
- Chair:** cassante, blanchâtre
- Odeur:** forte de chlore, javel
- Saveur:** un peu amère
- Habitat:** avril-mai, sous frêne, forêt riveraine, bord de cours d'eau, coupes à blanc, haie, sol argileux, glaiseux, localement commune, saprophyte
- Remarques:** la Pézize veinée est la plus grande des Pézizes. L'odeur de chlore disparaît à la cuisson, indicateur important pour les chasseurs de morilles, les Pézizes veinées poussant au même endroit et moment que les morilles, toutefois environ 15 jours avant elles.
- Confusion:** peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
- Toxicité:** Syndrôme: hémolytique - Poison: Hémolysine
Bien cuire 20 minutes ou sécher avant de consommer.
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 > Pas de pied distinct > Ni rouge, ni orangé > En forme de coupe, ne s'enroulant pas en forme de cornet > Coupe ne s'ouvrant pas en étoile, ocracé à brun fauve > Intérieur ocracé, lisse > Peziza

