

Angelina Lazzareschi
Editor ng Kalusugan at Buhay
Lingguhang Contributor:

Mushroom Magic

Ang pokus sa linggong ito ay ginalugad ang kaakit-akit at magkakaibang mundo ng fungi. Ang mga mushroom ay hindi lamang mahusay bilang mahahalagang decomposers, ngunit nakakaakit din sa kanilang mga katangi-tanging hugis, makulay na kulay, at minsan, nutritional value. Sa kabila ng kanilang maliit na sukat, ang mga mushroom ay maaaring maghatid ng mga makabuluhang epekto sa kanilang mga side effect, na ginagawang nakakaintriga ang kanilang pag-aaral. Ang ating focus ngayon ay ang Oyster Mushroom, ang Fly Agaric, at ang Bay Bolete. Ang bawat isa sa mga fungi na ito ay may sariling hanay ng mga kamangha-manghang katangian, na nagdaragdag ng mga layer sa aming pag-unawa sa kumplikadong mundo ng mga mushroom.



Mga Oyster Mushroom

Ang *Pleurotus
ostreatus*, na
karaniwang kilala
bilang Oyster
Mushroom, ay
nabubuhay sa mainit
hanggang sa
katamtamang klima
na kagubatan na
kapaligiran. Ang mga
mushroom na ito ay
madalas na

magkakasama sa mga nabubulok na puno, na ginagawa silang pamilyar na tanawin sa mga ekosistema ng kagubatan. Ang kabute na ito ay nagpapakita ng iba't ibang kulay tulad ng puti, kulay abong kayumanggi, dilaw, rosas, at maging asul. Hindi lamang nakakain ang mga ito, ngunit puno rin sila ng mga antioxidant at maaaring magbigay ng malaking tulong ng bitamina D.

Lumipad Agaric

Lumilitaw ang Fly Agaric mushroom, na siyentipikong tinutukoy bilang *Amanita Muscaria*, na may kapansin-pansing pulang takip na may batik-batik na mga puting spot. Sa kasaysayan, ginamit ng mga shaman ang fungus na ito para sa mga hallucinogenic na katangian nito.

Gayunpaman, ang kabute na ito ay lason kung natutunaw at maaaring humantong sa mga sintomas tulad ng pagduduwal, pag-aantok, at iba pang masamang epekto. Pangunahing matatagpuan sa Europe, Northern Asia, at North America, ang mushroom na ito ay karaniwang tumutubo sa ilalim ng mga puno ng birch o pine.



Bay Bolete

Ang *Imleria badia*, na kilala rin bilang Bay Bolete, ay isang brown na kulay na kabute na kadalasang natuklasan sa mga kakahuyan sa mga nabubulok na puno. Bagama't nakakain ang ilang specimen, ang iba ay maaaring

nakakalason, na humahantong sa mga sintomas tulad ng gastrointestinal distress,

pagduduwal, at iba pang masamang epekto. Kapag itinuturing na ligtas para sa pagkonsumo, ang Bay Bolete ay maaaring umakma sa mga sarsa ng pasta.

Ang tatlong kaakit-akit na mushroom na ito ay ilan lamang sa maraming fungi na nagpapakita ng hindi kapani-paniwalang mga kakayahan. Para bang ang mga kabute ay nagtataglay ng sariling kamalayan; ang ilan ay kilala sa pagsuporta sa kalusugan ng isip bilang mga suplemento, habang ang iba ay may nakakatakot na kakayahang gawing mga zombie ang mga insekto. Anuman, talagang kaakit-akit na magbantay upang makita ang mga kabute sa kalikasan. Nag-e-explore ka man ng mga nabubulok na puno o sumilip sa damuhan para makadiskubre ng mga fairy ring, sigurado kang makakakita ng isang espesyal na toadstool.