

# Giftlorchel

– giftig unbehandelt

# Les gyromitres

– toxiques sans une préparation spécifique

*Gyromitra esculenta*



## Die Zubereitung der Giftlorchel

Die Giftlorchel bzw. Frühjahrslorchel ist giftig, wenn sie unbehandelt verzehrt wird. Sie wird wie folgt für den Verzehr zubereitet

### ► Kochen

Giftlorcheln müssen zweimal in reichlich Wasser (ein Teil Pilze, 3 Teile Wasser) für mindestens fünf Minuten gekocht werden. Danach werden sie mit reichlich Wasser gespült.

### ► Trocknen

Giftlorcheln können durch Trocknen konserviert werden. Die getrockneten Pilze müssen vor Gebrauch mindestens zwei Stunden aufgeweicht werden (10 g Pilze, 2 dl Wasser). Nach dem Aufweichen werden die Pilze zweimal gekocht wie frische Giftlorcheln.

### ► Beachten!

Während des Trocknens oder Kochens von Giftlorcheln muß der Raum durchlüftet werden. Das Koch- oder Aufweichwasser von Giftlorcheln darf nicht zur Essenszubereitung verwendet werden.

**Finnisches Amt für Lebensmittelsicherheit Evira**

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)

## La préparation des gyromitres

Ces champignons sont toxiques sans une préparation spécifique:

### ► Les faire bouillir

Ils doivent être bouillis deux fois dans beaucoup d'eau (1 volume de champignons pour 3 volumes d'eau), au moins cinq minutes, puis être bien rincés après chacune des deux cuissons.

### ► Les faire sécher

Les champignons peuvent être conservés en les faisant sécher jusqu'à ce qu'ils deviennent craquants. Les champignons séchés devront être mis à tremper dans l'eau (10 gr de champignons pour 2 dl d'eau) au moins deux heures avant leur utilisation. Ensuite, comme les frais, ils devront être bouillis et rincés deux fois.

### ► Rappel!

Durant le séchage ou la cuisson, la pièce devra être très bien aérée. Les eaux, du trempage ou de la cuisson, ne devront pas être réutilisées pour autre chose.

**Autorité finlandaise pour la sécurité alimentaire Evira**

[www.evira.fi](http://www.evira.fi)