

SABÍAS QUE ...



La Norma Oficial Mexicana NOM-010-RECNAT regula el manejo de hongos silvestres; establece reglas para su transporte, almacenamiento y comercialización y que la Ley Forestal obliga a presentar un *aviso de aprovechamiento forestal* a la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) para obtener los permisos de colecta de hongos.

La Sociedad Mexicana de Micología fue fundada en 1966 y el Dr. Teófilo Herrera fue el primer presidente. Actualmente edita la Revista Mexicana de Micología cuyos artículos pueden consultarse en PDF en la dirección electrónica <http://www.ecologia.edu.mx/smdm/rmm/>.



La colecta comercial de los hongos incluidos en la NOM-059-RECNAT de protección de especies silvestres, debe acotarse a la Ley de Vida Silvestre y ha de realizarse mediante la creación de una Unidad de Manejo Ambiental (UMA).



Recientemente se encontró un hongo cerca de Tapachula en Chiapas, perteneciente a la especie *Macocybe titans* y mide 70 cm de alto y pesa 20 kg.



Las tres razones para cocinar hongos son: aumenta su sabor, se vuelven más digestibles y mueren los parásitos y patógenos que pudiesen contener.

Según John E. Peterson de Emporia Gazette, los británicos empezaron a tomar té cuando una enfermedad fúngica acabó con los plantíos de café en Ceilán (hoy Sri Lanka), entonces posesión británica y su principal proveedor, como las plantaciones de té no fueron afectadas, lo sustituyeron en el consumo y la costumbre perdura hasta nuestros días.



El organismo más grande que existe es un hongo que habita en Cristal Falls Michigan casi en la frontera con Wisconsin tiene 1500 años de edad y pesa 9,700 Kg y mide 15 Ha pertenece a la especie *Armillaria gallica* es como en la foto, pero a lo que se refieren los datos es a la extensión de su micelio bajo tierra.

