



A.M.F. Actualités 2009

Week-end des 19 et 20 septembre en Sologne

Un temps superbe, un cadre exceptionnel, une ambiance conviviale; malgré la sécheresse et la quantité limitée de champignons, tout le monde semble être reparti content.

Domaine de Chalès



Forêt de Lamotte-Beuvron



Quelques espèces peu communes furent trouvées, notamment dans les bolets : Bolet abricot (*Xerocomus armeniacus* ; photo), et odorant (*Boletus fragrans*)



Sortie du 10 octobre en forêt d'Othe

Suite à un nombre insuffisant d'inscrits, l'autocar a été décommandé et la sortie a été maintenue en voitures individuelles.

19 passionnés étaient présents.

Comme on peut le voir ci-contre, le soleil a brillé (entre 14h05 et 14h10).



Avant, c'était moins évident, mais on s'est protégé, ... ou presque !



De toute façon, la bonne humeur était au rendez-vous, comme d'habitude.

La pluie n'avait pas encore fait son plein effet, mais ça vient. Ci-dessous une superbe jeune poule des bois de 2,2 kg (Grifola Frondosa) et un magnifique cèpe trônant entre une table de pique-nique et l'étang.



Compte Rendu de l'exposition du 17 au 19 octobre 2009

La 24ème exposition annuelle s'est tenue du 17 au 19 octobre 2009 salle de l'Odyssee à Saint-Fargeau-Ponthierry. Le temps sec suivi d'un petit coup de fraîcheur n'a pas favorisé la pousse des champignons et a probablement influencé le public qui a sous estimé nos ressources et boudé un peu la manifestation. 450 visiteurs ont cependant pu constater, à leur grande surprise, que nos mycologues s'étaient surpassés pour présenter 220 espèces de champignons.

La détermination par les passionnés :



Ci-contre, les premiers visiteurs du samedi

Ci-dessous, la vesse de loup géante, avant cueillette, dans le jardin de la maîtresse d'école



Lundi fut consacré essentiellement à la visite des élèves des écoles

La poésie des CE2 :

Pauvres champignons

Quand je vais dans la forêt
Je regarde les champignons
L'amanite elle a la grippe
La coulemelle n'est pas très très belle
La morille est mangée de ch'nilles
Le bolet n'est pas frais, frais, frais
La girolle fait un peu la folle
La langue de bœuf n'a plus l'foie neuf
Le lactaire est très en colère
La clavaire ça c'est son affaire
Le cèpe de son côté perd la tête
Moi, je préfère les champignons d' Paris
Eux, au moins, n'ont pas d'maladies

Pascale Pautrat



Sortie dans le Morvan les 24 et 25 octobre

39 personnes ont participé à ce week-end dans la bonne humeur habituelle.

Le temps a été moins pluvieux qu'annoncé ; mais par principe de précaution nous sommes quand même revenus nous installer à l'abri au Bois du loup pour le pique-nique du samedi midi.



Les déplacements ne pouvaient pas passer inaperçus.

Si le champignon ci-dessous était comestible, les mycophages auraient rempli les paniers.



Les mycologues ont quand même rapporté près d'une centaine d'espèces. Certains partaient dans des discussions passionnées tandis que d'autres perdaient leur latin. Toutes ne furent pas identifiées...



...la détermination
reste un art difficile.



En tout cas les forêts
étaient belles et les couleurs
d'automne étaient superbes.

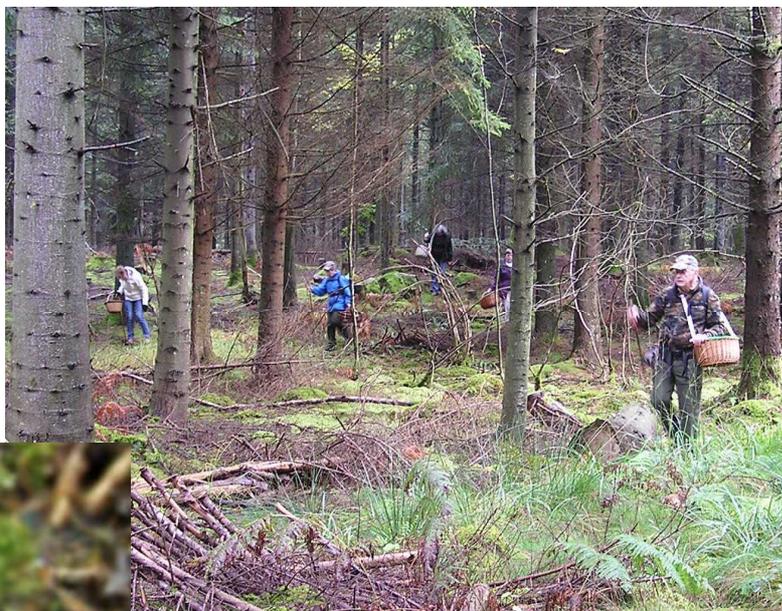


Forêt de
Breuil-Chenu

Forêt au Duc



La forêt de Breuil-Chenue fit quelques heureux ; L'heureux ramasseur d'un sparassis crispa (choux fleur) de 3,283 kg fut contraint d'en céder 283g à un collègue pour respecter la tolérance de l'ONF fixée à 3kg par jour et par personne



La chanterelle (*cantharellus tubaeformis*) commençait juste à faire son apparition ; sous forme de milliers d'exemplaires, mais de petite taille. Les plus patients en ont ramassé quelques centaines de grammes.

Un petit truc pour cueillir les chanterelles : Prenez soin de couper la base du pied pour ne pas prendre de terre. Ainsi, vous n'aurez besoin que de quelques heures pour extraire les 500g de chanterelles parmi les 2kg5 d'aiguilles de sapin, mousses, débris végétaux divers (ou d'automne) qui sont tombés dans le panier. Aussi la réalisation de l'excellente soupe dont la recette est donnée ci-dessous ne vous prendra-t-elle alors que quelques minutes.

Soupe aux chanterelles

500g de chanterelles,
250g de lard, 1 œuf,
1 litre et demi de bouillon,
50g de gruyère râpé,
20g de beurre,
2 cuillerées à soupe de
persil haché, sel, poivre.

Faites revenir le lard coupé en petits lardons (1) dans l'huile et le beurre. Lorsqu'ils sont dorés, ajoutez les chanterelles, bien nettoyées et coupées en quatre (2). Salez, poivrez, faites cuire jusqu'à ce que les champignons aient rendu leur eau. Versez alors le bouillon chaud et faites cuire à feu moyen 15 minutes. Dans la soupière, battez l'œuf (3) avec le gruyère râpé et le persil haché. Versez petit à petit le bouillon en remuant. Ajoutez les chanterelles et les lardons. Servez aussitôt avec des croûtons frits.

Notes : 1) Pour le prélèvement du lard sur le cochon, consultez le site des éleveurs bretons,
2) Vu la taille des chanterelles de la forêt du Breuil, pas la peine de vous mettre en quatre,
3) Avis personnel du Président : c'est meilleur sans œuf et avec un peu de crème.

Les dernières sorties de novembre

Les 2 dernières sorties dans les 3 pignons ont eu du succès. Quelques cèpes furent trouvés, mais par ailleurs beaucoup d'espèces ont été rapportées comme en témoignent les photos ci dessous.



La dernière sortie au Bois Rond s'est terminée par un petit goûter avec boissons chaudes