RESUMEN DE HONGOS 2020 y 2021

Queridos amigos de los Hongos del Monasterio:

¡Muy feliz Año Nuevo 2022! Le pedimos a Dios que los bendiga junto a sus familias y seres queridos. ¡Mucho ánimo en sus caminos!

Hemos decidido hacer un resumen de algunas fotos y noticias interesantes de los años 2020 y 2021. Un recordatorio que desde marzo 2020 hasta el inicio del 2022 seguimos navegando en las agitadas olas de la pandemia de Covid.

Año 2020:

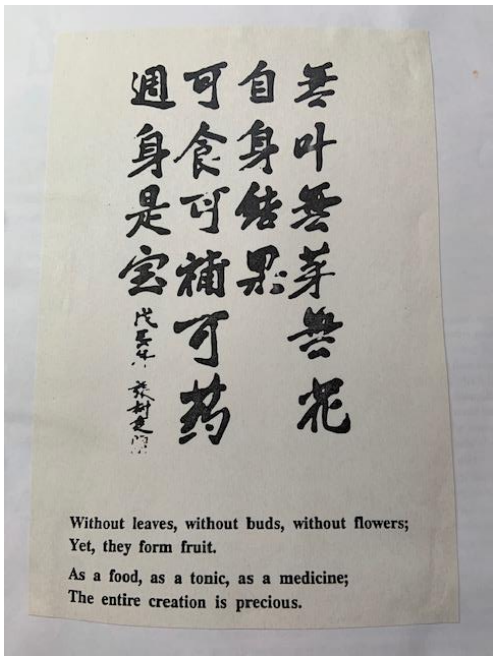
Para iniciar con buen pie, esta investigación se está llevando a cabo:

Interesante crecimiento en junio de *Chlorophyllum molybdites*, un hongo de jardín que crece en la grama y cuya esporada es color verde. No es comestible pues causa severos dolores de estómago y síntomas por intoxicación gastrointestinal. ¡Mejor no tocar los honguitos, sólo admirarlos!

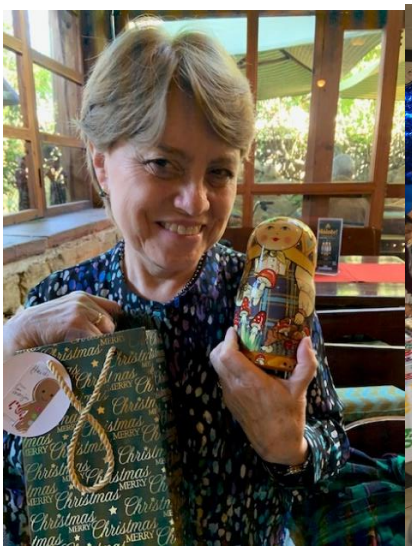
Tanta lluvia en mayo y junio vino a enriquecer los bosques y los campos, y la humedad también hizo su parte. Un bello ícono de un ángel sobre el altar de la iglesia del Monasterio fue invadido por un hongo microscópico, probablemente *Cladosporium* sp. ¡Prevengan la humedad, medio vital para el crecimiento fúngico!

Nuestro querido sobrino Philip de la compañía Vinoteca en la ciudad de Guatemala nos donó una gran cantidad de deliciosa cerveza Pilsner griega. Gracias a la levadura *Saccharomyces cerevisiae* que es un hongo unicelular se puede fabricar industrialmente la deliciosa bebida. ¡Salud Philip y gracias!

En agosto y revisando recortes de hongos encontré un poema de lo más precioso describiendo a estos increíbles organismos. Dice así:
“Sin hojas, sin yemas, sin flores;
a pesar de ello, forman frutos.
Como alimento, como tónico, como medicina;
la creación entera es preciosa”.



También en agosto se inició la escritura del libro *Micología y Medio Ambiente* que será publicado como un e-book (libro electrónico) por la UOMAC (Universidad Olga y Manuel Ayau Cordón) www.uomac.net . Esta universidad es de educación en línea, a nivel profesional, privada, apolítica y sin fines de lucro con base en los principios de libertad, verdad, justicia y armonía. Se usa el método de educación ELAD (en línea, abierto y a distancia). Nuestro Monasterio es parte de esta novedosa universidad. La parte de hongos microscópicos y aplicaciones está siendo escrito por la Maestra en Ciencias Heidi Elke Logemann Lima y la parte de hongos macroscópicos está siendo escrito por la Micóloga Madre Yvonne Sommerkamp Steiger. ¡Animo con la escritura y diagramación!



Guatemala es un país de orquídeas. Se dan todo el año mientras se mantengan con humedad y en el ambiente adecuado. Las orquídeas son plantas con bellas flores y forman micorrizas con los hongos. En el mes de septiembre se celebra nuestra independencia y por tanto a la flor nacional, la monja blanca (*Lycaste virginalis*).

En diciembre se dio una **Plática sobre hongos medicinales** en el Programa “La Botica en Tu Radio” de Radio Universidad en Guatemala (www.radiou.usa.edu.gt) Organizado por el Programa de Experiencias Docentes con la Comunidad (EDC), Subprograma de Farmacia Hospitalaria, Servicio de Consulta Terapéutica y Toxicológica (SECOTT). Se le agradece a la Licda. Eleonora Gaitán la amable invitación para participar en este programa educativo.

Increíble foto de diciembre. Todavía se ven anacates (*Cantharellus* spp.) de venta en las calles de Guatemala. ¡Terrible! Nunca pongan hongos comestibles en bolsas plásticas, se desecan y contaminan. Siempre hay que envolverlos en papel café o encerado.

Año 2021:

Linda cocina la de Tía Lila en su casa frente al Lago de Amatitlán. La embellece con afiches de hongos. Además, los cocina deliciosos.

En junio se dio la **Plática sobre hongos alimenticios (silvestres y cultivados)** en el Programa “La Botica en Tu Radio” de Radio Universidad, Guatemala (www.radiou.usac.edu.gt). Organizado por el Programa de Experiencias Docentes con la Comunidad (EDC), Subprograma de Farmacia Hospitalaria, Servicio de Consulta Terapéutica y Toxicológica (SECOTT). Una vez más se le agradece a la Licda. Eleonora Gaitán la participación en este evento con fines educativos.

Los filipinos, siempre creativos, están empacando una gran variedad de productos de hongos, como boquitas crujientes. ¡Gracias Madre María por mantenernos al día fúngicamente!

En diciembre se impartió la **Plática sobre hongos venenosos** en el Programa “La Botica en Tu Radio” de Radio Universidad, Guatemala (www.radiou.usac.edu.gt). Organizado por el Programa de Experiencias Docentes con la Comunidad (EDC), Subprograma de Farmacia Hospitalaria, Servicio de Consulta Terapéutica y Toxicológica (SECOTT). Nuevamente se le agradece a la Licda. Eleonora Gaitán la invitación para colaborar educando a nuestro país.

En junio, Andrea Villanueva me envió estas fotografías de hongos que crecen en un cerro de Antigua. ¡Hay tanto que estudiar e identificar!

Andrea también me envió esta linda *Amanita muscaria* (habría que estudiarla para identificarla del todo) que encontró cuando subió los volcanes Zunil y Santo Tomás en Quetzaltenango, Guatemala. Este lindo ejemplar es del volcán Santo Tomás Pecul.

Las siguientes fotografías fueron tomadas en la estación lluviosa por Iván Yoc en Tajumulco, San Marcos en Guatemala del magnífico hongo comestible *Boletus edulis* conocido como “porcini” o “pancita”. Crece en hábitat de pinos y a una altura de 2,600 msnm. Se está vendiendo fresco y seco. ¡Delicioso!

Iván Yoc también envió esta linda fotografía de huitlacoche (*Ustilago maydis*), un hongo parásito que invade el maíz (*Zea mays*). En esta mazorca se ilustra muy bien al parásito invadiendo los granos del maíz. Es un hongo comestible muy apetecido especialmente en México.

En julio mi amigo y colega Gustavo Rendón me envió estas fotos de un hongo grande (1 metro de diámetro) y probablemente poliporáceo que crece en Petén, Guatemala y le llaman “oreja de burro”. Habría que investigar y analizar si no es *Meripilus tropicalis* descrito antes de una región tropical en Taxisco.

En noviembre se entregó finalmente el libro *Micología y Medio Ambiente* a la UOMAC (Universidad Olga y Manuel Ayau Cordón) www.uomac.net. Entró a fase de diseño y se espera esté listo en los primeros meses del nuevo año para subirlo a la plataforma de la universidad. ¡Qué felicidad!

Un cordial saludo a la Maestra en Ciencias Ruth De León quien colaboró con el libro *Micología y Medio Ambiente* proporcionando fotografías de sus exitosos cultivos de hongos en la Planta Productora de Hongos Comestibles “Ocox” ubicada en Santiago Sacatepéquez en Guatemala. ¡Gracias Ruth, tu colaboración y apoyo son invaluables!

Una nueva Navidad que conmemora el nacimiento de nuestro Señor Jesucristo. ¡Que Él nos guíe y bendiga a todos los seres humanos!

¡Bendito y feliz Año Nuevo 2022! Nuestras oraciones para todos los colaboradores del Monasterio y para los que apoyan nuestros proyectos e investigaciones sobre el fascinante mundo de los hongos. ¡Que Dios los guíe y los bendiga!