“Em nível global, as **espécies de cogumelo** existentes ultrapassam 10 mil, algumas delas são comestíveis; outras, alucinógenas e tóxicas. Até mesmo os cogumelos para consumo devem passar por cocção para que as toxinas sejam removidas. No mais, eles são muito **nutritivos e benéficos à saúde humana**”.

1. **Cogumelo Cantarelo**

O **cogumelo comestível Cantarelo** apresenta cor amarela intensa, que lhe atribuiu o nome popular de “cogumelo canário”. Com suave aroma floral, esse delicioso cogumelo torna as receitas muito mais requintadas, com um toque todo especial. Os chefs recomendam o seu acréscimo ao prato praticamente no momento de servir, pois ele tende a endurecer quando cozido em excesso.

2. **Cogumelo Portobello**

O **cogumelo comestível Portobello** apresenta grande popularidade entre os brasileiros. Seu formato lembra o do cogumelo Champignon, porém mais corpulento e com sabor mais suave. Sua textura firme assemelha-se à da carne, o que o torna bastante requisitado por parte dos veganos e vegetarianos. Com alto teor proteico, o Portobello substitui perfeitamente a proteína animal tanto grelhado como assado.

3. **Cogumelo Champignon**

O **cogumelo comestível Champignon** é imbatível como preferência nacional. Conhecido como cogumelo-de-paris, ele normalmente é comercializado em conserva, mas também pode ser servido fresco após cocção. Seu sabor é suave e sua textura inconfundível, o que agrada ao gosto do brasileiro.

4. **Cogumelo Hiratake**

Considerado um dos cogumelos mais consumidos no mundo, o **cogumelo comestível Hiratake** apresenta cores variadas, de branca a salmão. Com tamanho avantajado, ele pode chegar a dez centímetros de diâmetro. Seu formato característico lembra o de uma ostra.

5. **Cogumelo Shimeji**

O **cogumelo comestível Shimeji** apresenta boa popularidade graças ao grande número de restaurantes japoneses distribuídos por todo o território nacional. Com níveis nutricionais elevados e baixo índice de calorias, ele é perfeito em dietas. Uma de suas propriedades medicinais é a capacidade de modular o sistema imunológico.

6. **Cogumelo Shiitake**

O **cogumelo comestível Shiitake** conquistou a cozinha brasileira. Principalmente após a divulgação de informações concernentes aos benefícios que esse fungo proporciona à saúde humana. Com cor escura e sabor peculiar, o Shiitake enriquece caldos e molhos, além de pratos da cozinha internacional.

Os **cogumelos alucinógenos**, conhecido também como cogumelos psicadélicos ([português europeu](https://pt.wikipedia.org/wiki/Portugu%C3%AAs_europeu)) ou cogumelos psicodélicos ([português brasileiro](https://pt.wikipedia.org/wiki/Portugu%C3%AAs_brasileiro))[[1]](https://pt.wikipedia.org/wiki/Cogumelo_alucin%C3%B3geno#cite_note-1) ou **cogumelos mágicos** [[2]](https://pt.wikipedia.org/wiki/Cogumelo_alucin%C3%B3geno#cite_note-2) ou ainda **cogumelos sagrados**[[3]](https://pt.wikipedia.org/wiki/Cogumelo_alucin%C3%B3geno#cite_note-3) são [fungos](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fungo) com propriedades alucinógenas, utilizados por diversos povos em suas atividades culturais, bem como [drogas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Droga) recreativas,

O Amanita muscaria é historicamente o enteógeno mais antigo conhecido. É utilizado há milhares de anos por xamãs e curandeiros na Ásia, África, Europa e Américas, sobretudo para propósitos religiosos tais como curas, profecias, invocação de espíritos, comunicação com antepassados e percepção da imortalidade divina e proporcionar visões e introvisões de profundo significado.

Cogumelos Mágicos, também conhecidos por cogumelos sagrados ou Carne dos Deuses (Psilocybe Cubensis), são fungos que nascem naturalmente em esterco de gado e são utilizados em cerimônias e rituais religiosos há milhares de anos por diversos povos e culturas, entre eles os Maias, Astecas e Mazatecas no México.

***Conocybe*** é um género de [fungos](https://pt.wikipedia.org/wiki/Fungos) que engloba mais de 243 espécies, incluindo como mais famosa a [*Conocybe tenera*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_tenera&action=edit&redlink=1).

A maioria tem um talo delgado e frágil, apresentando uma estrutura delicada. Crescem em pradarias sobre musgo e ervas mortas, dunas de areia, madeira em decomposição e excrementos de animais. As espécies de *Conocybe* preferem geralmente solos férteis em relvados e pastagens e encontram-se distribuídas por todo o mundo. As que têm um véu parcial bem desenvolvido são classificadas no subgénero [*Pholiotina*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Pholiotina&action=edit&redlink=1). É fácil confundir espécies de *Conocybe* com as de *Galerina*; as espécies de *Conocybe* podem ser distinguidas microscopicamente pela sua cutícula celular do chapéu, a qual é filamentosa em *Galerina*. Podem também ser confundidas com espécies de [*Bolbitius*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Bolbitius&action=edit&redlink=1).

Sabe-se que quatro espécies de *Conocybe* que contêm [psilocina](https://pt.wikipedia.org/wiki/Psilocina) e [psilocibina](https://pt.wikipedia.org/wiki/Psilocibina) são [*Conocybe kuehneriana*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_kuehneriana&action=edit&redlink=1), [*Conocybe siligineoides*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_siligineoides&action=edit&redlink=1), [*Conocybe cyanopus*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_cyanopus&action=edit&redlink=1), e [*Conocybe smithii*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_smithii&action=edit&redlink=1). O [*Conocybe siligineoides*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_siligineoides&action=edit&redlink=1) era usado com fins xamânísticos pelos [mazatecas](https://pt.wikipedia.org/wiki/Mazatecas) de [Oaxaca](https://pt.wikipedia.org/wiki/Oaxaca).[[1]](https://pt.wikipedia.org/wiki/Conocybe#cite_note-1)

[*Conocybe filaris*](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Conocybe_filaris&action=edit&redlink=1) é um cogumelo comum em relvados que contém as mesmas toxinas mortais que [*Amanita phalloides*](https://pt.wikipedia.org/wiki/Amanita_phalloides).