

Polypor de Bouleau

(*Fomitopsis betulina*, razor strop , Birkenporling)

Champignon séché doucement pour une décoction bienfaisante.

Se conserve plus de 6 mois au sec.



Utilisation

Le Polypor du bouleau ne se cuisine ou mange pas comme ça. On le fait en décoction, mijoter dans de l'eau pendant 2 à 5 heures d'après son goût. Il est assez amer, on adoucit un peu avec du miel ou du sirop d'érable. On peut le faire mijoter encore dans une deuxième eau qui sort moins fort.

Il fait partie de mes 4 champignons bienfaisants

- Le Polypor du Bouleau
 - Le Fomitopsis Pinicola
 - La Tramète versicolore
 - La Ganoderma lucidum
-

Le Polypor du bouleau est depuis longtemps utilisé en médecine traditionnelle.

En Autriche le Ötzi, la momie des Alpes datant de 3300 ans av. J.-C portait ce champignon, peut-être pour l'utiliser comme traitement médical. Ce champignon pouvait servir de pansement, en décoction antiparasitaire et vermifuge.

C'est un champignon qui, vu sa consistance subéreuse (consistance du liège), n'est pas comestible mais est utilisé en décoction et tincture

Dans le passé le cuir obtenu en pelant les carpophores était employé pour aiguiser des couteaux.