



adamigo[®] memory

GRZYBY POLSKI

Opracowanie merytoryczne
Jarek Szafnicki – www.grzybofil.pl

Korekta
Daria Borek

Fotografie
Magdalena Majewska
Jarek Szafnicki



grzyby jadalne



grzyby trujące



grzyby niejadalne



grzyby jadalne, lecz tylko w określonych warunkach – patrz: opis



Borowik szlachetny



Powszechnie znany jako prawdziwek, jadalny nawet na surowo (co wśród grzybów jest rzadkie) i bardzo smaczny, pospolity gatunek o dość zmiennej kolorystyce (kapelusz od białego do ciemnobrązowego), czasem z siateczką w górnej części trzonu, lecz zawsze z niezmiennie białym mięszem, co odróżnia go od niejadalnego goryczaka żółciowego.



Czubajka kania



Jadalny i bardzo smaczny grzyb o białawych owocnikach. Od śmiertelnie trujących muchomorów odróżniają go wyraźne, brązowawe łuski na kapeluszu oraz brązowawy zygzakowaty wzorek na trzonie z ruchomym pierścieniem, a od trujących czubajeczek – choćby wielokrotnie większe rozmiary.



Goryczak żółciowy



Gorzki, więc niejadalny, choć nietrujący, nieślusnie zwany „szatanem” (co nasuwa skojarzenie z trującym krwistoborowikiem szatańskim). Ma owocniki bardzo podobne do borowika szlachetnego, lecz jego rurki są różowe, a mięsz na przekroju delikatnie różowieje. Przeważnie ma ciemniejszą i większą siateczkę na trzonie, niż zdarza się to u prawdziwka.



Gołąbek wymiotny



Trujący jak spora część gołąbków o czerwonych wierzach kapeluszy. Ma przyjemny, owocowy zapach, lecz piekący smak. W Polsce można spotkać co najmniej 150 gatunków gołąbków, trudnych do rozróżnienia. Możemy dokonać próby smakowej tylko wówczas, gdy mamy pewność, że zerwaliśmy właśnie gołąbka – gdy smak okaże się ostry, mamy do czynienia z gatunkiem niejadalnym lub trującym.



Gołąbek zielonawy



Jadalny i bardzo smaczny, a zarazem najłatwiejszy do oznaczenia spośród gołąbków. Ma wyraźnie spękaną, zieloną skórkę kapelusza. Poza tą cechą od śmiertelnie trującego muchomora zielonawego odróżnia go brak pochwy czy pierścienia. Trujące lub niejadalne gołąbki mają gorzki lub ostry smak.



Gąska zielonka



Gatunek jadalny i smaczny, rosnący w piaszczystych lasach sosnowych, czasem trudny do wypatrzenia, bo rozwija się w podłożu, długo w nim zaszyty. Od trujących gąsek (siarkowej, zielonożółtej) odróżnia go przyjemny zapach i smak, od śmiertelnie trującego muchomora zielonawego – brak pochwy, brak pierścienia i znacznie krótszy trzon.



Koźlarz babka



Jadalny i smaczny. Jednak trzonów nie warto zbierać, a kapelusze z wiekiem tracą swą apetyczną jędrność. Łatwo pomylić go z kilkoma podobnymi gatunkami koźlarzy (na szczęście jadalnymi), od których odróżnia go niemal niezmienny kolor zarówno mięszsu, jak i uciśniętych porów. Rośnie w towarzystwie brzozy.



Koźlarz pomarańczowożółty



Jadalny jak wszystkie koźlarze, choć nie tak aromatyczny jak borowik szlachetny czy podgrzyb. Ma łykowate trzony. Rośnie wyłącznie w towarzystwie brzozy, a od podobnych koźlarzy odróżniają go czarne łuski na trzonie, widoczne już u młodych owocników.



Krowiak podwinięty



Popularna „olszówka” jeszcze pół wieku temu była jadana, choć nawet po solidnym przetworzeniu powodowała czasem śmiertelne zatrucia. Obecnie jest uznawana za grzyb trujący. Nie ma też jakichkolwiek walorów smakowych. Bliźniaczo podobna do krowiaka olszowego (dawniej ich nie rozróżniano).



Krwistoborowik szatański



Gatunek trujący, choć w Polsce bardzo rzadki. Rośnie w widnych fragmentach lasów liściastych na glebach wapiennych. Od pospolitego gorzkoborowika żółtoporego odróżniają go czerwone pory (żółte są jedynie u bardzo młodych owocników). W dużym stopniu przypomina również rzadko występujące krwistoborowiki: purpurowego i lubczykowego.



Lisówka pomarańczowa



Niejadalna, a w większych ilościach lekko trująca. Od pieprznika jadalnego odróżnia ją wyraźne pomarańczowe zabarwienie i znacznie drobniejsza budowa owocników. Bardziej przypomina jadalnego i rzadkiego pieprznika pomarańczowego, choć jedynie kolorem, ponieważ ich budowa jest zdecydowanie odmienna.



Maślak zwyczajny



Jadalny i smaczny, choć zdarza się, że wywołuje reakcje alergiczne, więc dobrze jest zacząć od niewielkiej ilości młodych owocników i zdjąć z ich kapeluszy śluzowatą skórkę. Najczęściej spotykany jest w sosnowych młodnikach. Posiada pierścień na trzonie, co wyróżnia go spośród podobnych maślaków.



Maślanka wiązkowa



Gatunek trujący, w dodatku o gorzkim smaku. Może być mylony z opieńkami, bo również rośnie na drewnie – od wiosny aż do zimy – lecz w przeciwieństwie do nich ma żółtawe blaszki (te starsze są oprószone szarymi zarodnikami) i czasem widoczny, choć niewyraźny, szarawy pierścień wokół trzonu oraz gładki kapelusz.



Mleczaj rydz



Jadalny i najsmaczniejszy z kilku gatunków mleczajów o pomarańczowym mleczku (jak świerkowy czy jodłowy), zbiorczo nazywanych rydzami, jest jedynym prawdziwym rydzem – rośnie wyłącznie w towarzystwie sosny, preferuje miejsca trawiaste, obrzeża lasów i zagajniki. Pozbawiony jest gorzkawego posmaku, występującego u podobnych mleczajów.



Mleczaj wełnianka



Trujący, choć w niektórych regionach spożywany po długim gotowaniu. Podobny do rydzów, jednak różnice są wyraźne: wydziela białe mleczko oraz ma wełnisty (a nie gładki) kapelusz. Najbardziej przypomina mleczaja omszonego, który ma podobne właściwości.



Muchomor czerwony



Gatunek nie do pomylenia z uwagi na czerwony kapelusz pokryty białymi resztkami osłony. Jest trujący, nawet jeśli jego toksyczne właściwości zostaną zmniejszone (choć nigdy nie całkowicie zniwelowane) podczas specjalistycznej obróbki. Zatrucia nim bywają śmiertelne.



Muchomor zielonawy



Śmiertelnie trujący, mylony najczęściej z gąską zielonką czy gołąbkami, od których różni go choćby pierścień na trzonie i pochwa u jego podstawy (przez co szczególnie istotne jest, by grzyby wykრęcać, bo wycinając je, nie mamy szans na przyjrzenie się ich dolnej części, która pomaga odróżnić poszczególne gatunki). Niedgdyś znany jako muchomor sromotnikowy.



Opieńka miodowa



Te smaczne, jadalne grzyby rosnące na drewnie, wymagają wstępnego obgotowania i odlania wody. W postaci surowej są trujące. U niektórych osób nawet po obgotowaniu mogą wywołać reakcję alergiczną. Od trujących maślank odróżnia je wyraźny białawy, błonisty pierścień i blaszki tego samego koloru.



Pieprznik jadalny



Popularna „kurka”. Pieprznik jadalny – jak sama nazwa wskazuje – nadaje się do spożycia. Wyróżnia go jednolicie żółty owocnik z listewkami daleko zachodzącymi na trzon. Ma znacznie masywniejsze owocniki niż lekko trująca lisówka pomarańczowa, jest bardziej podobny do rzadszych jadalnych pieprzników: ametystowego, bladego i rdzewiejącego.



Podgrzybek brunatny



Wcześniej znany jako podgrzybek brunatny. Pyszny grzyb jadalny – choć na surowo może wywołać zatrucie. Żółty trzon, siniejący miąższ i mniejszy rozmiar odróżniają go od borowika szlachetnego czy goryczaka żółciowego. Zdecydowanie częściej spotkać go można w lasach iglastych niż liściastych.



Podgrzybek zajączek



Jadalny i smaczny. Ma jednolity (nie splekany) oliwkowy kapelusz, złotożółte pory oraz zazwyczaj niezmienny miąższ. Łatwo go pomylić z innymi jadalnymi podgrzybkami i suchogrzybkami, zbiorczo nazywanymi przez grzybiarzy zajączkami.



Purchawka chropowata



Jak w przypadku wszystkich purchawek młode owocniki purchawki chropowatej, a więc te o białym wnętrzu, są jadalne (trujące tęgoskóry są żółtawe, a w środku już wcześniej czarne). Od nieprzyjemnie pachnących, podobnych gatunków odróżniają ją białe ubarwienie oraz wyraźne kruche kolce. Spotykana pospolicie na ziemi i murszejącym drewnie.



Smardz jadalny



Bardzo smaczny grzyb jadalny. W postaci surowej trujący. Początkujący grzybiarze mogą go pomylić z trującymi pistrzonicami (od których smardze odróżnia główka o strukturze plastra miodu, a nie pofałdowana). W Polsce objęty jest ochroną prawną, choć można zbierać owocniki z własnego ogródka.



Żółciak siarkowy



Żółtopomarańczowe owocniki ze spodem o drobnych porach pojawiają się na drzewach liściastych już wiosną. Są jadalne, dopóki są młode i miękkie. Jednak dla drzewa ich obecność oznacza wyrok śmierci. Nazywany bywa „leśnym kurczakiem”, bo jest jadany jako zamiennik mięsa drobiowego, najczęściej smażony w panierce lub mielony.



Zasady gry



Przygotowanie do gry

Wszystkie kartoniki należy dokładnie wymieszać, a następnie ułożyć na stole fotografiami do dołu w sześciu rzędach po osiem sztuk. Między kartonikami należy pozostawić niewielki odstęp dla łatwiejszego odwracania.

Przebieg gry

Grę rozpoczyna osoba, która jako ostatnia była na grzybobraniu. Gracz podczas swojej kolejki wybiera dowolny kartonik i odwraca go fotografią do góry. Następnie odkrywa drugi. Jeżeli gracz odkryje dwa różne grzyby (koniecznie jeden po drugim, a nie jednocześnie!), musi odczekać kilka sekund, aby wszyscy gracze zapamiętali ich położenie, a następnie oba kartoniki odwraca fotografiami do dołu. Kolejka przechodzi na następnego gracza.

Jeżeli gracz podczas swojej kolejki odkryje dwa takie same grzyby, które są jadalne (oznaczone symbolami  ), zabiera je i kładzie obok siebie – ma już jedną parę. Zebranie pary uprawnia gracza do kolejnego ruchu, czyli do odkrycia kolejnych dwóch kartoników.

Jeśli gracz odkryje dwa takie same grzyby, ale trujące lub niejadalne (oznaczone symbolami  ), nie zbiera ich, tylko pozostawia na stole. Te grzyby pozostają odkryte do końca gry. Osoba, która odkryła taką parę, ma prawo do odkrycia kolejnych dwóch kartoników.

Gra kończy się, gdy wszystkie pary grzybów zostaną odkryte. Te niejadalne i trujące pozostaną na stole (9 par), natomiast jadalne (15 par) zostaną zabrane przez graczy. Zwycięża ten gracz, który zgromadzi najwięcej par grzybów.



Art.: GRZYBY POLSKI – adamigo memory
Producent: ADAMIGO®
ul. Wreńczycka 68
42-202 Częstochowa, POLSKA
tel./fax +48 34 362 91 59
www.adamigo.pl
e-mail: biuro@adamigo.pl

adamigo®

www.adamigo.pl

5 902410 007912