

Grzyby zimą



www.escapemag.pl

**Poradnik, jakiego
jeszcze nie było!**

Ryszard Makowski

Zimą na grzyby

Ryszard Makowski

Skład i łamanie:

Patrycja Kierzkowska

Korekta:

Anna Matusiewicz



Wydanie pierwsze, Jędrzejów 2007

ISBN: 978-83-60320-37-2

Wszelkie prawa zastrzeżone!

Autor oraz Wydawnictwo dołożyli wszelkich starań, by informacje zawarte w tej publikacji były kompletne, rzetelne i prawdziwe. Autor oraz Wydawnictwo Escape Magazine nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikające z wykorzystania informacji zawartych w publikacji lub użytkowania tej publikacji.

Wszystkie znaki występujące w publikacji są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.



Wydawnictwo Publikacji Elektronicznych Escape Magazine

ul. Spokojna 14

28-300 Jędrzejów

<http://www.escapemag.pl>

Wstęp

Zimą na grzyby?!

A dlaczego by nie?! Przecież zimą grzyby też rosną. Jest ich nawet sporo. Są bardzo smaczne i zdrowe, a nawet - lecznicze. W środku zimy nie grożą też nam na ogół żadne niebezpieczne pomyłki z grzybami trującymi, bo takich niebezpiecznych sobowtórów, po prostu wtedy nie ma.

Zbieranie pospolitych grzybów latem, czy jesienią, to przecież żadna sztuka. Chyba, że tak jak Wojski z „Pana Tadeusza” - zdecydujemy się zbierać i jeść także muchomory! Są one zresztą wyśmienite, ale ich bezpieczne rozpoznawanie i spożywanie, to już wyższa szkoła jazdy.

Tym razem chcę Ciebie zachęcić do zimowych grzybobrań, bez igrania z tak wysokim ryzykiem. Dlaczego? Bo w zimie niemal każde grzybobranie jest przecież bardzo ciekawą, zdrową i wręcz egzotyczną przygodą, dostępną jednak tylko dla wtajemniczonych. Jeśli chcesz i Ty dostąpić tego szlachetnego wtajemniczenia i np. zaskoczyć swoich gości porcją świeżych grzybów, mimo mrozu, czy zamieci, to ten poradnik jest właśnie dla Ciebie!

Autor tego ebooka, to wieloletni wychowawca, nauczyciel i dyrektor Zakładu Poprawczego w Laskowcu k/Ostrołęki. To także doświadczony entuzjasta i miłośnik przyrody, survivalu i turystyki kwalifikowanej, traktowanej jako twarda, ale też bardzo uniwersalna, i niezwykle skuteczna „szkoła charakterów”, którą od wielu lat aktywnie propaguje zwłaszcza wśród nauczycieli, młodzieży i swoich studentów.

Dygresja – z siekierą na grzyby

Jest piękny zimowy poranek. Szusujemy sobie z kolegą na nartach wiejską drogą, w stronę pobliskiej rzeki. Mróz, śnieg i słońce wyczarowują nam coraz ciekawszą scenerię. Powietrze rześkie, zdrowe. Jest bardzo pięknie i przyjemnie, tylko ręce trochę marzną, gdyż niesiemy ze sobą koszyki i siekiery, z głębokim przekonaniem, że mogą się nam wkrótce przydać. Szybko zbliżając się do widocznej z daleka małej wioski, doganiamy jakąś kobietę, która też podąża w tą samą stronę, co my. Zapewne wraca z kościoła albo ze sklepu do swojego domu. Po kilku zdaniach, wesołej, sympatycznej rozmowy, kobieta zadaje nam proste pytanie:

- A dokąd to panowie pędzicie w taki mróz i z tymi siekierami?
- Na grzyby droga pani...na grzyby - pada z naszych ust równie prosta i szczerą odpowiedź.
- Na... ryby - pyta, z wyraźnym zaciekawieniem owa kobieta? Lód jest jeszcze cienki, a Narew głęboka - uważajcie... uważajcie!
- Dziękujemy za ostrzeżenie, ale my idziemy na grzyby, a nie na ryby proszę pani.

Kobieta spojrzała na nas jakoś dziwnie, postukała się w czoło, a po chwili nagle i bez słowa wycięła po zaspach na skrót do swojego domu w takim tempie, że trudno by było dotrzymać jej kroku, nawet na nartach. Uznała nas za wariatów, i to pewnie bardzo groźnych, skoro tak szybko i z taką determinacją porzuciła nasze, sympatyczne przecież towarzystwo. Całe to zabawne zdarzenie, jest tylko doskonałą ilustracją powszechnej nieświadomości, że sezon grzybowy może przecież trwać przez cały rok. Skoro nawet ludzie ze wsi, doskonale zżyci z przyrodą, mają tak małe rozeznanie w tej materii, to jak wielka musi być tu ignorancja wśród typowych mieszczuchów.

Nawiasem mówiąc, nieopodal domu owej kobiety, pośród oszronionych pniaków pozostawionych przez bobry, nazbieraliśmy, a właściwie... narabaliśmy wtedy tyle zimówek i boczników, że nasze okazałe koszyki już po kilku minutach były prawie pełne. Szkoda, że spotkana kobieta tego nie widziała, bo być może trochę zmieniłaby o nas zdanie.

Co, gdzie i kiedy?

Po dokładnym przeanalizowaniu ponad dwustu gatunków grzybów jadalnych, rosnących w naszym pięknym kraju, wyselekcjonowałem z nich i dokładnie omówiłem tylko 10. Wybrałem tylko te grzyby, które owocują zimą (albo o zimę wyraźnie zahaczają) i są smaczne. W przeciwieństwie do lata, czy jesieni, nie grozi nam tu żaden gatunkowy galimatias, zniechęcający do dokładnego ich różnicowania, co tym bardziej powinno nas zachęcać do bliższego poznania przynajmniej tych dziesięciu grzybów.

Oprócz tych dziesięciu, dokładnie omówionych gatunków, przy sprzyjającej pogodzie, na pograniczu zimy, można czasem też spotkać inne, bardziej znane grzyby, takie jak np. opieńka miodowa, kurka, podgrzybek brunatny oraz gąski: niekształtna (siwka), ziemista (też jadalna, choć rzadko zbierana) czy zielonka. Często zbierałem je nawet spod śniegu i były one zdatne do jedzenia, jeśli tylko ostry i dłużej trwający mróz, nie naruszył ich delikatnej konstrukcji. Zimy nie boją się też najdroższe grzyby świata - trufle. Kilogram trufli kosztuje ponoć o wiele więcej niż kilogram srebra, chociaż wciąż wysokiej cenie złota te grzyby jeszcze nie dorównują. Niestety owe znakomite i kasowe trufle u nas w Polsce chyba nie rosną albo tylko nie potrafimy ich skutecznie szukać. We Francji o wiele łatwiej znajdują je specjalnie tresowane świnie niż ludzie. Może i u nas warto by było trochę zainwestować w jakąś inteligentną świnkę i przy jej pomocy udowodnić, że Polacy nie gęsi - też swoje trufle mają.

Wszystkie wspomniane tu dodatkowo grzyby (z wyjątkiem może trufli) są na tyle popularne, że jak sądzę, nie będzie żadnych kłopotów z ich zidentyfikowaniem w terenie albo ze znalezieniem w literaturze bardzo dokładnych ich opisów - dlatego je tu pomijam.

O tym, jakie, gdzie i kiedy grzyby rosną, można przeczytać w wielu mniej lub bardziej dostępnych poradnikach. Niektóre z nich, mimochodem wymieniają także i te gatunki, które nie boją się zimy. Wiedza ta jednak jest mocno rozproszona i wyraźnie marginalna we wspomnianych poradnikach, co niestety nie zachęca do zimowych grzybobrań. Postanowiłem zebrać te rozproszone informacje w jednym, specjalnym poradniku, odpowiednio je przefiltrować

i uporządkować oraz wzbogacić własnym doświadczeniem. Przez wiele lat organizowałem dla wychowanków z Zakładu Poprawczego w Laskowcu oraz licznych naszych gości różne wielodniowe rajdy i szkolenia survivalowe, na których żywiliśmy się tylko tym, co dawała nam dzika przyroda. W zimie jak wiadomo, nasza przyroda nie jest zbyt hojna, więc znajdowane wówczas pewne gatunki grzybów i porostów były zwykle naszym podstawowym pożywieniem. Poznałem je dosyć dobrze i z wieloma się po prostu zaprzyjaźniłem.

W tym typowo praktycznym i usystematyzowanym poradniku, zamieszczam też trochę luźnych dygresji. Można je po prostu opuścić, ale też można przeczytać z życzliwym uśmiechem i szczyptą zadumy. Mam nadzieję, że nie będzie to tylko niepotrzebna strata czasu.

Dygresja: „węchem mości panowie, węchem!”

Na naszych survivalowych rajdach pozwalałem sobie czasem na taki oto żart. Po wielogodzinnym, zimowym marszu wyprowadzałem wreszcie swoich chłopaków na jakąś rozległą śródleśną polanę i po szybkim rozstawieniu namiotów lub zbudowaniu prowizorycznych szałasów, składałem im bardzo konkretną i atrakcyjną obietnicę: „Postawię szóstkę z biologii każdemu, kto tu pod tą grubą warstwą śniegu znajdzie jakiegokolwiek grzyby”. Obiecałem też, że ugotujemy z nich smaczną zupę tzw. „śniegówę-grzybówę” i każdy będzie mógł zjeść dokładnie tyle sztuk grzybów, ile sam nazbiera. Ci, co nic nie znajdują, będą mogli jedynie uraczyć się miłym, grzybowym zapachem i ewentualnie polizać garnek.

Chłopaki wyraźnie zaskoczeni, ale i zaciekawieni moją dziwną propozycją, niebawem rzucali się do intensywnych poszukiwań i po przekopaniu rękoma wielu metrów śniegu ogłaszali zwykle totalną porażkę. Wtedy, kwitując to jednym zdaniem, że „grzyby tutaj są, tylko wy nie umiecie ich szukać”, do akcji wkraczałem ja. Chodząc na czworakach i węsząc psim sposobem, co i rusz spod śniegu wygrzebywałem jakieś jędrne, żółte grzyby, których widok coraz bardziej szokował moich wychowanków.

- Panie dyrektorze, jak pan to robi - pytają? Dlaczego nam się to nie udaje?
- Nie udaje wam się, dlatego, że palicie papierochy.
- Mamy na to legalną zgodę ministra!

- Wiem, że macie, ale grzybów sami tu nie znajdziecie i nawet minister Wam w tym nie pomoże, a pewnie jesteście już trochę głodni?

- Trochę? Jeszcze jak! Aż nam w brzuchach burczy! Co jednak mają wspólnego te pana grzyby z naszymi papierosami?

- Ano mają!

Chłopaki patrzą na mnie jeszcze bardziej zdumieni.

- Ja nie palę papierochów i dlatego mam dobry węch - wyjaśniam. Zapach grzybów wyraźnie czuję, nawet pod śniegiem, dlatego je tak łatwo znajduję. Ot i cała sztuka - węchem mości panowie, węchem!

Chłopaki wyraźnie speszeni kiwają z uznaniem głowami i przyznają, że w tej konkurencji są jednak bez szans.

- A czy poczęstuje nas pan tą grzybową zupą - pytają z nadzieją i pokorą w głosie?

- Tych, co dziś komisyjnie zniszczą swoje papierosy - na pewno tak, nad innymi się głęboko zastanowię, ale przynajmniej grzybowego zapachu nie będę im żałował, choć i tak go pewnie nie poczują - stwierdzam z wyraźnym zakłopotaniem i współczuciem.

Po takim nieco moralizującym dialogu i całkiem sympatycznej, rajdowej zabawie, za kilka cennych wychowawczo obietnic, popartych męskim słowem honoru, wyjawiam im w końcu prawdziwą tajemnicę ich klęski i mojego sukcesu. Otóż te piękne, żółte grzyby, to - zimówki aksamitnotrzonowe, które rosną od listopada do kwietnia, szczególnie w otoczeniu wierzby i jesionów. Widząc na tej polanie wierzbowe pieńki i kołki, byłem więc niemal pewny, że u ich podnóża, głęboko pod śniegiem, znajdę owe smaczne grzyby i to nawet bez tej mocno udawanej pomocy mojego nosa. No cóż, w tej ciekawej i pożytecznej pracy z zagubioną i trudną młodzieżą potrzebne jest często duże poczucie humoru i spontaniczna umiejętność stosowania różnych tzw. pedagogicznych chwytów. Przy odrobinie samozaparciu i odpowiedniej rezerwie czasu, jako wieloletni praktyk, zakochany w tejsze pracy, mógłbym pewnie napisać na ten temat wiele użytecznych ebooków.

Gatunek po gatunku

Wymienione poniżej gatunki grzybów postaram się omówić dość szczegółowo, tak aby radykalnie ułatwić zimowe grzybobranie, każdemu, kto będzie miał na to wyraźną ochotę. Rodzi się tylko takie oto praktyczne pytanie: jak korzystać z tego wirtualnego poradnika w terenie i to w ciężkich warunkach zimowych? Nie będziemy przecież dźwigać ze sobą komputera ani nawet hasać tam z laptopem. Szczegółowe opisy grzybów oraz ich użyteczne ilustracje można jednak bez problemu wgrać do poręcznego palmtopa (nawet takiego za kilkadziesiąt złotych, przy pomocy którego w tej chwili, siedząc pod sosenką - piszę ten poradnik), albo wydrukować na poręcznych, luźnych kartkach. Idąc potem na zimowe grzybobranie, po prostu chowamy palmtopa albo te kartki do kieszeni, razem z jakąś wysokokaloryczną kanapką i wyciągamy je zawsze wtedy, kiedy znajdowane grzyby budzą naszą ciekawość albo rodzą istotne wątpliwości. W praktyce korzystanie z tak poręcznej ściągki, może się okazać nawet znacznie wygodniejsze, niż w przypadku posługiwania się klasycznym, książkowym przewodnikiem.

A) Stali mieszkańcy zimowego pałacu

Spośród tych dziesięciu wybranych przeze mnie grzybów jedynie trzy gatunki należy uznać, za typowo zimowe. Są to: bocznik ostrygowaty, zimówka aksamitnotrzonowa i ucho bzowe. Można je zbierać przez całą zimę, podczas gdy pozostałe gatunki tylko często (choć nie zawsze) zahaczają o zimowy okres.

1. Bocznik ostrygowaty (*Pleurotus ostreatus*)

Jest to prawdziwy król grzybów zimowych. Nie lęka się on ani obfitych śniegów, ani siarczystego mrozu. Bywa często bardzo okazały, jego kapelusz może osiągać nawet kilkudziesięciu centymetrów. Jest więc największym ze wszystkich wymienionych tu grzybów, a odpowiednio przyrządzony smakuje jak rzadki rarytas.



foto: Marek Snowarski, <http://www.grzyby.pl>

Kapelusz: Średnica najczęściej 5-15 cm, ale zdarzają się osobniki osiągające nawet 30 cm. Kształt muszlowaty, czasem łopatowy z mocno podwiniętym brzegiem. Gładki, błyszczący, suchy o barwie bardzo zmiennej - od popielatej, przez szarobrazową, szaroliliową, ciemnoniebieską, aż do prawie czarnej.

Błaszki: Daleko zbiegające na trzon, cienkie, dość gęsto ustawione, różnej długości, białawe lub jasnoszare, po uszkodzeniu po woli zabarwiające się na rdzawoczerwono.

Trzon: krótki, gruby, białawy a czasem brązowawy, ekscentryczny lub bocznie osadzony, czasem bardzo słabo wykształcony lub nikły, może być nagi lub kosmato owłosiony.

Mięsz: Biały, o bardzo słabym zapachu (starsze osobniki trochę pachną stęchlizną) i smaku łagodnym. Sok biały, powoli różowiejący, trochę gorzkawy.

Zarodniki: 7-11x 3-4 mikr elipsoidalne, gładkie. Wysyp biały lub liliowoszary.

Występowanie: W ciągu całego roku, a zwłaszcza od października do marca, w dziuplach, na pniakach i leżących na ziemi gałęziach drzew liściastych, czasem także na drewnie świerkowym. Owocniki wyrastają zwykle dachówkowato i bardzo gęsto, jeden nad drugim.

Możliwość pomylenia: Co najwyżej z innymi gatunkami boczniaka. Brak trujących sobowtórów.

Wartość: Jest to bardzo smaczny i pożywny grzyb jadalny, z grzybów zimowych może nawet najsmaczniejszy! Znakomicie nadaje się do marynowania i wyśmienicie smakuje usmażony w panierce a'la sznyceł. Do spożycia nadają się jednak tylko młode osobniki, starsze są łykowane i niesmaczne, chociaż można wykorzystać ich dużo smaczniejsze brzegi.

Po przeczytaniu tego poradnika - grzechem by było go nie zbierać, zwłaszcza w Bieszczadach (tam jest on dosyć liczny) ale występuje on jednak znacznie rzadziej niż poczciwa i wszędobylska zimówka.

2. Zimówka aksamitnotrzonowa (*Flammulina velutipes*)

Skoro bocznika nazwaliśmy królem grzybów zimowych, to za ich królową możemy bez wątpienia uznać zimówkę aksamitnotrzonową. Jest ona przy tym o wiele bardziej dostępna niż królewski bocznik i prezentuje się też dosyć efektownie. Gdyby nasze zimowe grzybobrania ograniczyć tylko do tego jednego gatunku, to i tak byłyby one bardzo ciekawe i wysoce opłacalne. Zimówka owocuje także przez całą zimę, nie lęka się ani nagłych odwilży, ani dużych mrozów. Dość łatwo jest ją znaleźć w terenie i co ciekawe - łatwo nazbierać dokładnie tyle zimówek, ile ci aktualnie potrzeba. Resztę napotkanych grzybów możesz bez obawy zostawić na jakąś następną, wyjątkową okazję, gdyż ani się nie zepsują, ani nikt inny Tobie tych zimówek nie podbierze, bo ich po prostu nie zna. Zimówki są naprawdę znakomite, dają się przyrządzać na różne ciekawe sposoby, są smaczne, pożywne i zdrowe. W Japonii uchodzą nawet za bardzo cenne lekarstwo przeciwko rakowi. Dlaczego więc ich nie zbierasz? Bo ich nie znasz! Czas na prawdziwy bruderszaft i to z nie byle kim, ale właśnie z samą królową.

A jaki trunek przy tym osobliwym spotkaniu z zimówką bym polecał? No cóż, mogłoby to być wino z rodzynek, a z mocniejszych trunków: pachnąca lasem - jałowcówka albo odpowiednio wyczarowany przemrożonych owoców - jarzębiak. Przepisy na samodzielne sporządzenie tych okazjonalnych trunków znajdziesz w jednym z kolejnych rozdziałów, ale już teraz możesz pomyśleć, kiedy i z kim te grzyby i te trunki smakowałyby Tobie najlepiej.



foto: Marek Snowarski, <http://www.grzyby.pl>

Kapelusz: Średnica zwykle 2-5 cm, chociaż zdarzają się osobniki osiągające nawet 12 cm Barwa kapelusza dosyć zmienna, uzależniona od warunków atmosferycznych oraz wieku grzyba, od jasnożółtej do żółtobrazowej, z ciemniejszym odcieniem na szczycie. Powierzchnia gładka, w czasie wilgotnej pogody silnie śluzowata i błyszcząca. Młode kapelusze są wypukłe, często podwinięte, potem - płasko rozpostarte, powyginane, na brzegu prążkowane.

Błaszki: nieco jaśniejsze od kapelusza, szerokie, różnej długości, początkowo prawie białe, później żółtawe, prosto przyrośnięte do zatokowo wykrojonych.

Trzon: 3-10 x 0,3 -1,2 cm, na początku wewnątrz pełny, potem pusty, łykowany, bez pierścienia, u samej góry żółtawy, a niżej brunatny lub prawie czarny, o powierzchni wyraźnie filcowato-aksamitnej, przypominającej futerko kreta (jest to cecha rozpoznawcza).

Miąsz: cienki, delikatny, w starych kapeluszach łykowany, żółtawy o smaku łagodnym i przyjemnym, słabym zapachu.

Zarodniki: 7-9 x 4-6 mikr. elipsoidalne, gładkie, wysyp bladokremowy.

Występowanie: październik - kwiecień, zazwyczaj gromadnie, kępkami w dziuplach, na pniach i leżącym drewnie drzew liściastych, takich zwłaszcza jak Wierzby i Jesiony oraz Olsze, Topole, Wiązy i Buki, rosnące w lasach, parkach, na łąkach i w ogrodach. Według niektórych autorów (np. Hansa E. Lauxa) zimówki rosną także na drewnie drzew iglastych, ale jest to informacja raczej odosobniona. Ja także muszę tu przyznać, że na takich drzewach, jak dotąd nigdy ich nie spotkałem. Intensywny rozrost zimówki aksamitnotrzonowej nasila się zwłaszcza w okresach odwilży, a nieco przyhamowuje podczas silnych mrozów. Często bardzo dorodne okazy można znaleźć także pod śniegiem.

Bardzo praktyczną metodą ich lokalizowania jest dokładne zapamiętywanie tych miejsc i tych drzew, na których lub pod którymi, pojawiały się zimówki późną jesienią lub w czasie wyraźnej odwilży. Potem w tych właśnie miejscach możemy je z powodzeniem wyszukiwać, nawet w środku zimy, pod grubą warstwą śniegu, niezależnie od temperatury, ku wielkiemu zdumieniu naszej ewentualnej konkurencji. Podczas silnych mrozów, grzyby te są jednak zmarznięte na tzw. przysłowiową kość (co jednak wcale nie obniża ich wartości) i bardzo mocno trzymają się swojego podłoża. Wtedy do ich sprawnego zbierania, zamiast zwykłego noża, o wiele lepsza będzie... siekiera.

Możliwość pomylenia:

- Z też jadalną, pożyteczną i występującą przez cały rok maślanką łagodną, która jednak ma kapelusze bardziej pomarańczowożółte i upodobała sobie drzewa iglaste.
- Jesienią i wiosną z **trującą maślanką wiązkową**. Ma ona jednak blaszki zielonkawe, trzon bez aksamitnego nalotu, bardzo gorzki smak i ciemny wysyp zarodników.
- Z bardzo **trującą helmówką** obrzeżoną, którą można spotkać na drewnie drzew iglastych (czasem też liściastych - choć niezwykle rzadko), ale tylko od września do listopada. Ma ona jednak charakterystyczny zapach - wyraźnie mączny lub ogórkowo-mączny, a na trzonie posiada cienki pierścień lub ciemną po nim obwódkę. Wysyp jej zarodników jest ciemny.

Jak widzimy pomylić bardzo niebezpieczną hełmówkę z naszą zimówką byłoby bardzo trudną. Zimówka bowiem upodobała sobie inne drzewa (liściaste), zbieramy ją nie tylko późną jesienią, ale przede wszystkim zimą i ma ona bardzo wyróżniający ją trzon z aksamitnym nalotem. Tak więc już od grudnia możemy zbierać ją praktycznie bez żadnego ryzyka pomylenia z jakimkolwiek trującym sobowtórem. To także jej wielka zaleta.

Własności lecznicze: Zimówka wzmacnia nasz system immunologiczny oraz zwalcza choroby cywilizacyjne np. stres, bezsenność. Zawiera też cenny antybiotyk - flammulinę, pomocną w zwalczaniu sarkoma S 180. W medycynie ludowej zimówka bywa używana jako lekarstwo na stany zapalne. W Japonii jest też traktowana, jako bardzo cenny lek przeciwko nowotworom.

Wartość: Jest to smaczny grzyb jadalny, można go smażyć, gotować, marynować i przyrządzać na różne wykwintne sposoby. Nie nadaje się tylko do suszenia. Jego trzony są jednak łykowane i ciężkostrawne, dlatego powinno się je odrzucać. Z powodzeniem wystarczą przecież same kapelusze i trochę fantazji do ciekawego ich przyrządzenia.

3. Ucho bzowe (*Hirneola auricula-judae*)

Wśród stałych mieszkańców naszego zimowego pałacu zdążyliśmy już poznać dostojnego króla i szlachetną królową, a więc teraz chyba czas na błazna. Myślę, za takiego może z powodzeniem uchodzić... ucho - *Hirneola auricula-judae*, czyli tzw. ucho bzowe. Wygląda ono rzeczywiście trochę dziwnie, trochę śmiesznie, nieco karłowato i niezgrabnie, ale jego widok w środku zimy - wprawia w zadumę.

foto: Marek Snowarski, <http://www.grzyby.pl>

Kapelusze: Jak na błazna przystało już na początku tego opisu, ucho nam wycina prawdziwego figla. Nie ma ono bowiem żadnego kapelusza i możemy tutaj mówić jedynie o jego **owocniku**.

Średnica 3-8 cm, chociaż czasem owocniki tego grzyba osiągają nawet 15 cm. Swoim kształtem przypominają one małżowinę uszną, stąd taka ich nazwa. Są one chrząstkowo-galaretowate, elastyczne, nieregularnie pofałdowane lub prawie gładkie, szarobrazowe, żółtawobrazowe lub czerwobrazowe, czasem też blade lub prawie białe. Od wewnętrznej strony są one zwykle gładkie i lśniące, od zewnątrz zaś delikatnie aksamitne, pokryte bardzo krótkimi, gęstymi włoskami (dobrze widocznymi przez lupę). Owocniki te są przyrośnięte do drewna za pomocą bardzo krótkiego trzonu. W czasie suszy są one mocno skurczone, bardzo lekkie i twarde, po opadach szybko wchłaniają wilgoć i powracają do swej pierwotnej formy.

Mięsz: Galaretowo-chrząstkowy, bez wyraźnego smaku i zapachu.

Zarodniki: 12-20 x 4-8 mikr. cylindryczne, wygięte, gładkie i bezbarwne (dlatego grzyby te włożone do potraw nie zmieniają ich koloru).

Występowanie: W ciągu całego roku, głównie od września do marca, gromadnie, najczęściej na martwych lub chorych gałęziach bzu czarnego, znacznie rzadziej na Akacjach, Klonach, Robinii, Morwie oraz innych drzewach i krzewach liściastych, a czasem też iglastych. W zachodniej,

południowej i południowo-wschodniej Polsce dosyć pospolity, w środkowej raczej rzadki, a w Polsce północno- wschodniej, oraz wysoko w górach - występuje sporadycznie.

Możliwość pomylenia: Z niejadalnym uszniakiem skórnikowatym (o owocnikach z wierzchu kosmato owłosionych). Trujących sobowtórów - nie ma!

Wartość: Jest to grzyb jadalny, raczej dla koneserów, gdyż nie wszystkim on u nas smakuje. Bardzo ceniony jest on jednak w kuchni dalekowschodniej zwłaszcza chińskiej, wietnamskiej i japońskiej. Słynna przyprawa - mu! W Europie też staje się on coraz popularniejszy, zwłaszcza w formie suszonych plasterków, przypominających suszone jabłka. Wrzucone do ciepłej wody, w kilka sekund powiększają one swą objętość i dodają potrawom wyraźnie egzotycznego smaku.

B) Sezonowi gości zimowego dworu

Oprócz grzybów typowo zimowych, w naszych lasach można spotkać takie gatunki, których owocowanie przeciąga się poza okres późnej jesieni albo zaczyna się wcześniej niż kalendarzowa wiosna. Można powiedzieć, że niejako gościnnie, zaglądają one do lasu także zimą, chociaż są to wizyty tylko okazjonalne i raczej krótkie.

4. Wodnica marcowa (*Hygrophorus marzuolus*)

Honor prymabaleryny, występującej gościnnie w naszym zimowym pałacu może z powodzeniem pełnić wodnica marcowa. Rośnie ona intensywnie - zwłaszcza późną zimą i wczesną wiosną, jest dosyć okazała oraz wyjątkowo smaczna.



foto: Hans E. Laux – „Grzyby jadalne i ich trujące sobowtóry”,
Oficyna edytorska „Wydawnictwo Świat”, Warszawa 1992 r.

Kapelusz: Średnica 4-10 cm. Początkowo wypukły, o podwiniętym brzegu, później prawie płaski, często niekształtny, gruby, mięsisty i dosyć twardy, z pofalowaną krawędzią. Jak każda wytworna dama, ta również lubi zmieniać swój strój balowy na coraz stosowniejszy - najpierw ma kapelusz prawie biały, z wiekiem coraz ciemniejszy aż do czarno-szarego. Jest on lekko kleisty, ale nie śluzowaty, szybko schnący i matowy.

Błaszki: Grube, 2-6 mm szerokie, woskowate, rzadko ustawione, nisko zbiegające na trzon, częściowo rozwidlone, za młodu czysto białe lub białawe, z wiekiem szarzejące.

Trzon: 3-10x1,5-4,0 cm, dosyć masywny, prosty lub powyginany, pełny, mięsisty, u dołu zwężony, początkowo biały, później szary, o powierzchni jedwabisto-włóknistej, a pod kapeluszem nieco kosmykowatej.

Mięsz: Zwarty, biały, potem delikatnie szarawy, o łagodnym smaku i lekkim trochę miodowym zapachu.

Zarodniki: 7-9x4-5 mikr. eliptyczne, gładkie, bezbarwne.

Występowanie: Zimą i wczesną wiosną, zwykle po stopieniu obfitych śniegów od lutego do maja, gromadnie, w lasach głównie iglastych lub mieszanych sfery alpejskiej, poza tym jest niestety dosyć rzadka. Nie jest łatwo ją znaleźć również dlatego, że ukrywa się często pod listowiem, tworząc jedynie niewielkie wybrzuszenia próchnicy. Dobrą wskazówką mogą być jednak ślady żerujących zwierząt, dla których wodnica jest prawdziwym przysmakiem.

Możliwość pomylenia: Podobne do niej są inne gatunki wodniczy, mają one jednak bardziej szare oraz śliskie kapelusze i występują na ogół w późniejszym okresie. Trujących sobowtórów w tym czasie brak.

Wartość: Jest to doskonały grzyb jadalny, będący łakomym kąskiem dla wyspecjalizowanych zbieraczy, ze względu na tak wczesny okres jego owocowania.

5. Wodnica jasnożółta (późna) (*Hygrophorus hypothejus*)

Myślę, że warto tu wymienić jeszcze i tę wodnicę, która pojawiają się dużymi grupami, ale nie wczesną wiosną, tylko późną jesienią, zwykle po pierwszych mrozach, a jej świeże owocniki można znaleźć także pod śniegiem. Smaczna i dosyć łatwa do rozpoznania, a jednak prawie w ogóle u nas nie jest zbierana.



foto: Marek Snowarski, <http://www.grzyby.pl>

Kapelusz: Średnica 3-6 cm, oliwkowo-brunatny z ciemniejszą barwą po środku i łatwo zdzierającą się, lepka, śluzowatą skórką (tę skórkę podobnie jak u maślaków należy zdejmować zaraz po zbiorze). Kapelusz młodych owocników jest wypukły i zwykle całkowicie schowany pod śluzowatą osłoną. Później kapelusz się spłaszcza i wygina, na jego środku powstaje wyraźne wgłębienie, z niewielkim uwypukleniem na szczycie, a jego brzegi się podwijają.

Błaszki: Początkowo białawe, później żółte lub nawet pomarańczowoczerwone, rzadkie, grube, szerokie, elastyczne, często z ciemniejszymi plamami, zbiegające na trzon.

Trzon: 5-10x0,3-0,7 cm. wysmukły, cienki, gładki i podobnie jak blaszki jest on koloru początkowo białego, a później żółtego bądź pomarańczowoczerwonego. Pierścień słabo zaznaczony.

Mięsz: Żółty, niezmienny, o smaku łagodnym, słodkawym, słabym, owocowym zapachu.

Zarodniki: 7-9x4-5 mikr. wydłużone, gładkie o białym wysypie.

Występowanie: Dosyć pospolity. Pojawia się gromadnie, zwłaszcza po pierwszych mrozach. Można go znaleźć także pod śniegiem, zazwyczaj pod Sosnami.

Możliwość pomylenia: W tym czasie, można też zbierać (pod modrzewiami) bardzo podobną, też jadalną, lecz intensywniej żółtą (cytrynowożółtą lub złocistą) **wodnicę modrzewiową**. Podobnych gatunków trujących w tym czasie nie ma.

Wartość: Wodnica jasnożółta (a także modrzewiowa) jest bardzo smacznym grzybem (choć nie wszystkim odpowiada jej żywiczny posmak), dającym się przyrządzać na różne, także wykwentne sposoby. Może ona cieszyć nasze podniebienie, także wtedy, gdy w naszym sosnowym lesie, innych grzybów już nie ma.

6. Szyszkówka świerkowa (*Strobilurus esculentus*)

To niewielki i bardzo skromny grzybek. Ma on jednak podobnie jak lebioda, pewne porosty, czy niektóre muchomory, dosyć duże zasługi w dokarmianiu syberyjskich uciekinierów, a także partyzantów oraz ubogiej ludności w latach głodu, zwłaszcza na tzw. przednówku.

Kapelusz: Średnica 1-3 cm. Początkowo wypukły, później spłaszczony, dzwonkowaty, przeważnie szarobrazowy, ale też ciemnobrazowy, a czasem także prawie biały. Skóra starszych osobników jest gładka, matowa i sucha, ale u młodych jest dość wilgotna.

Błaszki: Białawe do bladoszarych, dość szerokie, gęsto ustawione, przy trzonie zaokrąglone, prawie wolne.

Trzon: 3-6x0,1-0,2 cm, brązowo szary z jaśniejszym szczytem, łykowany, trochę kosmykowany, wewnątrz pusty, często z długim, włóknisto-filcowatym „korzeniem”.

Mięsz: Trochę łykowany, biały, o słabym korzennym zapachu i łagodnym, trochę gorzkawym smaku.



foto: Marek Snowarski, <http://www.grzyby.pl>

Zarodniki: 5-8x3-4 mikr, elipsoidalne, gładkie o białym wysypie.

Występowanie: Pospolity, występuje późną jesienią lub wczesną wiosną, zahaczając o okresy zimowe, na opadłych szyszkach świerkowych.

Możliwość pomylenia: Z innymi gatunkami szyszkówki. Wiosną należy unikać pomyłki z trującą wierzuszką wiosenną. Ma ona jednak dwukrotnie większe, kasztanowo-brązowe kapelusze, początkowo bladoszare, a potem szaro-czerwone blaszki, miąższ szaro-brązowy, zapach nieco ogórkowo-mączny i występuje w lasach liściastych wśród traw.

Wartość: Grzyb jadalny, ale dosyć drobny i średniej wartości. Zbiera się tylko kapelusze.

Zobacz pełną wersję ebooka



<http://www.escapemag.pl/121114-zima-na-grzyby-ebook>