

WIOSENNE GRZYBOBRANIE

Choć wiosna nie kojarzy się z grzybobraniami, wiele grzybów spotykamy tylko o tej porze roku. Są wśród nich gatunki rzadkie i chronione. Niektóre z nich zostały nawet umieszczone na „Czerwonej liście grzybów wielkoowocnikowych zagrożonych wyginięciem w Polsce”. Wybierając się na spacer do lasu spróbujmy poszukać tych zwiastunów wiosny. Taka wyprawa nie musi się wcale wiązać z pełnym koszem. Można przecież czerpać przyjemność także z samego odnajdywania miejsc, w których rosną ciekawe i rzadko spotykane gatunki. Choć zdarza się, że wiosenne grzyby pojawiają się w mieście, także o tej porze roku częściej spotkamy je w lesie.



Mitrówka półwolna jest jednym z najrzadszych smardzów



Pasożytująca na kłęczach zawilca gajowego twardnica bulwiasta przypomina kształtem i wielkością naparstek



Żywoczerwony kolor czarki nie może pozostać niezauważony



Czarka

Poszukiwania najlepiej zacząć od wilgotnych lasów liściastych, tzw. łągów. Właśnie tutaj rośnie bardzo rzadka czarka szkarłatna (*Sarcoscypha coccinea*). Pojawia się już w grudniu, jednak dopiero po ustąpieniu pokrywy śnieżnej ukazuje się w pełnej krasie. Jest jednym z najpiękniejszych grzybów miseczkokształtnych – żywoczerwony kolor oraz niezwykle wygląd mogą stanowić bodziec do specjalnej wyprawy. Jej owocniki przypominają miseczki wielkości pięciozłotowej monety (ich średnica może osiągać 7 cm, choć na ogół nie przekracza 5 cm). Zwykle znajduje się je na obumarłych, leżących na ziemi gałązkach drzew liściastych, najczęściej olszy lub bzu czarnego. Mimo jaskrawej barwy niełatwo czarkę wypatrzeć. Jest to szczególnie trudne w ostrym słońcu, gdy promienie przedzierające się przez jeszcze nieulistnione gałązki tworzą na leśnej ściółce mnóstwo świetlnych plam. Czasami jej obecność zdradza obłoczek zarodników wysypujących się pod wpływem drgań wywołanych stąpieniem. Ze względu na swoją urodę jest u naszych sąsiadów z zachodniej i południowej granicy ceniona jako niejadalna ozdoba sałatek.

Zanim rozwiną się pierwsze wiosenne kwiaty, na dnie lasu liściastego pojawia się twardnica bulwiasta (*Sclerotinia tuberosa*), pasożytująca na kłęczach zawilca gajowego. Jej owocniki przypominają miniaturowe, brązowe naparstki, które wyrastają z wytworzonego jesienią organu przetrwalnikowego (skleroty).



twardnica bulwiasta

Czasem już w marcu można spotkać grzyby należące do rodziny smardzowatych (Morchellaceae). Niekiedy pojawiają się nawet w dużych miastach, w ogródkach działkowych lub przydomowych (najczęściej rosną tam na ziemi przywiezionej z innych miejsc). Najpospolitszymi przedstawicielami tej rodziny są smardze: jadalny (*Morchella esculenta*), stożkowy (*M. conica*) i wyniosły (*M. elata*). Z powodu wspaniałego smaku uważa się je za grzybich arystokratów. Jednak ze względu na rzadkość występowania są w naszym kraju objęte ścisłą ochroną prawną i nie wolno ich zbierać. Najbardziej znany jest pierwszy z tych gatunków, o nieregularnie wygiętym, pomarszczonym trzonie i najczęściej jasnobrązowej, żeberkowanej główce. Przy sporej dozie szczęścia natkniemy się na jego krewniaczkę – smardzówkę czeską (*Ptychoverpa bohemica*). Jest ona grzybem chimerycznym, który co roku wyrasta w innych miejscach. Jeszcze rzadsza jest mitrówka półwolna (*Mitrophora semilibera*), kryjąca się wśród gęstej trawy i roślin runa – głównie przy leśnych drogach i ścieżkach.



Smardz jadalny



Smardz stożkowy



Smardzówka czeska

Do rodziny smardzowatych należy także rzadka krążkownica żyłkowana (*Disciotis venosa*), której wyrastające z ziemi (na siedliskach typowych dla smardzów) owocniki wydzielają zapach chloru. Na murszejącym drewnie świerka, w miejscach dobrze nagrzananych, wyrasta na pierwszy rzut oka bardzo do niej podobna krążkownica wrębiasta (*Discina perlata*). Jej owocniki mogą osiągać wielkość ludzkiej dłoni i w miarę rozwoju przybierają kształt miseczki. Uważana jest za smaczny grzyb jadalny.



Krążkownica żyłkowana



Krążkownica wrębiasta



**Piestrzenicę kasztanowatą
znajdziemy tylko w lasach
sosnowych**

Ze smardzami bywa mylona trująca piestrzenica kasztanowata (*Gyromitra esculenta*), zwana też babimi uszami. Jednak jej pofałdowana główka przypomina raczej zwoje mózgowe niż żeberka. Pojawia się w kwietniu i maju w lasach iglastych. Warto wiedzieć, że jej owocniki zawierają lotną substancję trującą – gyromitrynę, która wprawdzie ulatnia się podczas gotowania czy suszenia, ale w jakim stopniu, można to stwierdzić jedynie laboratoryjnie. Mimo że w Polsce handel nią jest zakazany, to już za naszą wschodnią granicą natkniemy się na przydrożnych sprzedawców z koszami pełnymi tych grzybów. W łęgu natomiast, przy pniach drzew, rośnie piestrzenica wielka (*G. gigas*). Jest ona dużo rzadsza od poprzedniej prawdopodobnie również trująca, dlatego nie należy jej jeść.

W różnych typach lasów spotka się czarnobiałki (*Melanoleuca* spp.), zwane też czarnogłówkami, które są smacznymi grzybami jadalnymi. Kiedy już na nie trafimy, mamy szansę zbierać pełen kosz i to każdego roku! Pojawiają się bowiem regularnie w tych samych miejscach i na ogół w dużych ilościach. W całej Europie występuje ok. 30 gatunków tego grzyba – każdy o nieco innych wymaganiach siedliskowych.



Czarnobiałka



Czernidlak pospolity

Grzybami, które od maja do listopada owocują pospolicie również w środowisku miejskim, są niektóre gatunki z rodzaju czernidlak (*Coprinus* spp.). Najczęściej spotkać je można na łąkach, w ogrodach i pasach zieleni przyulicznej. Popularny w Polsce czernidlak pospolity (*Coprinus atramentarius*), zwany też bedłką atramentową lub po prostu czernidlakiem atramentowym, jest wyśmienitym grzybem jadalnym. Konsumować można jednak tylko jego młode owocniki, które nie zdążyły się jeszcze otworzyć. Później, w miarę rozwoju, pod wpływem własnych enzymów zmieniają się one w czarną maź. W ten sposób uwalniają się jego zarodniki i skapują na powierzchnię ziemi.



Czernidlak kołpakowaty ma silnie łuskowaty kapelusz, co odróżnia go od czernidlaka pospolitego

Bardzo podobnym i również jadalnym gatunkiem, różniącym się od poprzednika filcowatymi łuskami na kapeluszu, jest czernidlak kołpakowaty (*Coprinus comatus*). Mimo iż czernidlaki mają właściwości obniżające poziom cukru we krwi, należy uważać, aby po ich zjedzeniu (nawet do trzech dni) nie spożywać alkoholu w jakiegokolwiek postaci. Zawarta w tych grzybach toksyna – kopryna – blokuje jego rozkład na etapie aldehydu octowego, co prowadzi do bardzo gwałtownych objawów zatrucia, łącznie z zaburzeniami pracy serca, drętwieniem kończyn i utratą przytomności (jest to tzw. zespół antabusowy). Wybierając się na grzyby warto się więc uzbroić w odpowiednią literaturę, co pomoże nam zabezpieczyć się przed przykrymi konsekwencjami własnej niewiedzy.



Stare owocniki czernidlaka

Tuż po stopnieniu śniegu w lasach iglastych pojawiają się trzy gatunki szyszkówek: świerkowa (*Strobilurus esculentus*), tęporozwierkowa (*S. stephanocystis*) i gorzkawa (*S. tenacellus*). Wszystkie wyrastają na zagrzebanych w leśnej ściółce szyszkach. Pierwsza – jak sama nazwa wskazuje – na szyszkach świerkowych, dwie pozostałe – na sosnowych. Szyszkówki to bardzo drobne grzyby. Mimo że ich kapelusiki osiągają zaledwie wielkość paznokcia, to właśnie one uchodzą za przysmak.



Szyszkówka świerkowa



Szyszkówka tęporozwierkowa



Szyszkówka gorzkawa

Od końca kwietnia do czerwca w różnego typu lasach możemy spotkać grzyby o bardzo oryginalnym kształcie, rosnące zazwyczaj pojedynczo lub w małych grupach. Ich owocniki przypominają kałamarze (naczynia służące do przechowywania atramentu), nazywane są więc czasem kałamarzówkami. Mowa o pucharnicy zwyczajnej (*Paxina acetabulum*), która po ugotowaniu jest grzybem jadalnym.



Pucharnica zwyczajna



Młode owocniki żółciaka siarkowego są całkiem smaczne po odpowiednim przygotowaniu

Pod koniec wiosny – w maju i czerwcu – pojawia się też wiele innych gatunków grzybów, które czasami aż do późnej jesieni będą nam umilać spacerów po lasach i łąkach. Na pniach drzew rosną piękne huby. Niektóre z nich za młodu są całkiem smaczne, choć wymagają długiego gotowania. Jadalnym gatunkiem jest choćby żółciak siarkowy (*Laetiporus sulphureus*), którego owocniki rosną poziomo jeden nad drugim, tworząc czasami bardzo duże kolonie (nawet do 400 sztuk).





Równie ciekawy jest ozorek dębowy (*Fistulina hepatica*), który do złudzenia przypomina olbrzymi język i rośnie prawie wyłącznie na pniach starych dorodnych dębów. Właśnie dlatego jest już coraz rzadszy. Nadal jednak znajduje amatorów, którzy przyrządzają smakowite ozorkowe kotlety.



Owocniki ozorka dębowego

Wiele grzybów zasiedla jedynie ściśle określone gatunki drzew lub krzewów. Dąb ma swój ozorek, a bez czarny – ucho. Tak, tak, to wcale nie żart. Na żywych bądź martwych okazach tego krzewu owocuje ucho bzowe (*Auricularia auricula-judae*), zwane też uchem judaszowym. Nie jest to typowo wiosenny grzyb, bo wytwarza owocniki przez cały rok. Swoim kształtem przypomina nieco ludzkie ucho. Ma cienki, prześwitujący miąższ i galaretowatą (chrząstkowatą) konsystencję. Ponieważ swoim smakiem przypomina chińskie grzybki mun (*Auricularia polytricha*), wykorzystuje się go do przyrządzania potraw kuchni wschodnioazjatyckiej. W innych krajach suszone uszy bzowe stosuje się też jako dodatek do sosów i mięs.



Owocniki ucha bzowego do złudzenia przypominają małżwinę uszną człowieka



Żywe, choć najczęściej stare i słabe pnie drzew liściastych (głównie buka, wierzby, topoli, klonu, lipy, jesionu oraz kasztanowca) upodobała sobie żagiew łuskowata (*Polyporus squamosus*), której owocniki osiągają pokaźne rozmiary (nawet powyżej 50 cm średnicy). Możemy ją też znaleźć na zwalonych pniach, ponieważ po opanowaniu drzewa rozwija się w nim jeszcze przez wiele lat po jego obumarciu.

Żagiew łuskowata



Wiele z owocujących wiosną grzybów zalicza się do klasy workowców, podczas gdy większość gatunków dostrzeganych jesienią należy do podstawczaków. To właśnie dlatego na ogół tak różnią się od znanych wszystkim prawdziwków. Zamiast trzonu i kapelusza mają bowiem często bardzo oryginalne kształty. Warto więc także podczas kwietniowych i majowych spacerów do lasu uważnie patrzeć pod nogi.