

Almindelig kantarel



En meget fin og almindelig spisesvamp, med god holdbarhed. Den er ikke altid lige let at genkende, hvis man ikke har et stort svampekendskab, da den har enkelte forvekslingsmuligheder.

Voksesteder

Almindelig kantarel vokser kun i forbindelse med træer (som oftest bøg, eg, birk og fyr) og er talrigest på fattig jordbund med passende sur jord. Svampen danner forbindelse med tæernes rødder, såkaldt mykorrhiza, hvor den får næringsstoffer fra træer og samtidig forsyner træet med vand. Den kan derfor træffes både i løvskov og nåleskov – samt i kanten af birkemoser og skovområder med morbund.

Den vokser frem kort tid efter der er faldet meget regn og kan allerede findes fra i midt juni, men ses mest

talstærkt omkring august, og kan findes helt frem til november.

Beskrivelse

Svampen er æggegul med farvevariation som æggeblommer. Svampen er ca. 3-10 cm høj.

Hatten vokser frem hvælvet, men bliver snart tragtformet med en bølget rand. Diameteren kan blive op til 10 cm.

Svampen har nedløbende forgrenede lister under hatten og disse løber langt ned af stokken. Overgangen mellem hat og stok er uskarp. Stokken er lysere end hatten og er cylindrisk i formen. Stokken er 2-6 cm lang og ½ - 1½ cm i tyk.

Forvekslingsmulighed

Almindelig kantarels kendetegn som den gule farve, tragtformet hat og de nedadløbende forgrenede lister kan minde om den giftige almindelig netbladhat . Dette skal man være opmærksom på, hvis man ikke har et forudgående kendskab til kantareller.

Almindelig kantarel kan desuden forveksles med almindelig orangekantarel (*Hygrophoropsis aurantiaca*), som er spiselig, men kan give mavebesvær. Almindelig orangekantarel kan kendes fra almindelig kantarel ved de gaffeldelte lameller og det blødere kød.

Almindelig kantarel kan også forveksles med bleg kantarel (*Cantharellus pallens*) og ametyst-kantarel (*Cantharellus amethysteus*), som begge er spiselige svampe. Bleg kantarel er mere kødfuld og lysere end almindelig kantarel, og ametyst-kantarel har som ungt eksemplar en violet hatbeklædning.

Stor trompetsvamp



Stor trompetsvamp er en god spisesvamp som er ret almindelig og kan findes fra august til oktober.

Voksested

Stor trompetsvamp vokser især i ældre løvskov, ofte under eg og bøg. Den vokser på kalkholdig, leret jord mellem mosser og vissent løv, hvor den danner mykorrhiza med bøg og gran.

De vokser oftest i flokke og vokser gerne mange sammen i knipper.

Beskrivelse

Stor trompetsvamp er gråsort til mørkebrun, med en karakteristisk dyb tragtform og en kruset hatrand, der giver den et trompetlignende udseende.

Svampen er 6-14 cm høj. Det kan være vanskeligt at inddele svampen i hat og stok, da overgangen mellem disse dele er flydende.

Hatten er 3-7 cm bred og har en filtet/tottet overside. Undersiden er næsten glat, med et gråt hymenium løbende næsten hele vejen ned af stokken. Stokken er 0,5-2 cm i diameteren, og er hul ned til basis af stokken.

Forvekslingsmuligheder

Stor trompetsvamp har ikke mange forvekslingsmuligheder, men kan for ukyndige forveksles med grå kantarel (*Craterellus cinereus*), men kantarellen har tydelige lister på undersiden af hatten. Grå kantarel er spiselig.

Til tider kan det være muligt at forveksle stor trompetsvamp med forrådnede eksemplarer af andre arter.

Tragt-kantarel



En god almindelig spisesvamp, som kan findes i det meste af landet. Den vokser talrigt frem efter regnvejr.

Voksested

Tragt-kantareller kan findes i løv- og nåleskov, især på fugtig, mosrig morbund. Tragt-kantareller gror ofte i knipper, så har man fundet et godt sted, kan man ofte samle store mængder.

Den vokser frem i september og forsvinder, når frosten kommer.

Beskrivelse

Tragt-kantarel er en tragtformet, 2-5 cm høj svamp. Hatten er okkerbrun til gulbrun og ligner farvemæssigt visne blade, og kan derfor være svær at få øje på. Hatten er 1-6 cm i diameter. Overfladen er rynket og tør med en nedtrykt til navlet midte. Oversiden er tør med

en bølget og til tider med en indrullet hatrand.. Undersiden er grålig med tynde grenede nedløbende lister.

Stokken har en messinggul farve og er hul ned til basis. Stokken er 3-7 cm i højden, 0,3-1 cm i bredden.

Forvekslingsmuligheder

Tragt-kantarel kan forveksles med gylden kantarel (*Craterellus lutescens*) som ligner den meget, men denne har en ribbet til stort set glat underside af hatten (hymenium). Gylden kantarel er også spiselig.

Mark-champignon



Mark-champignon er en god spisesvamp som er almindelig i hele landet.

Voksested

Mark- champignon er en almindelig svamp på græsmarker og græsplæner. Svampen vokser også i haver og parker med næringsrig jord. Den vokser ofte i hekseringe eller i små flokke.

Mark-champignon kommer frem i juni og forsvinder igen ved udgangen af oktober. Den vokser talrigt frem hvis der efter en tør sommer pludselig kommer meget regn.

Beskrivelse

Hatten vokser frem helt kugleformet, hvorefter den åbner op og bliver næsten flad. Den kan opnå en

diameter på 3-8 cm. Hatten er hvid og har små skæl. Overfladen er tør og mat.

Lamellerne er frie, tætte og ret brede. Lamellerne er chokoladebrune og kan blive næsten sorte på modne svampe. På unge eksemplarer starter farven som en svag rosa.

Stokken er kort og bliver 3-6 cm høj og 1-1,5 cm i diameter. Svampen har en enkelt hvid, glat og tynd ring omkring stokken umiddelbart under hatten. Stokken er let opsvulmet ved foden.

Kødet er hvidt på friske eksemplarer med en svag rødme når den skæres igennem.

Forvekslingsmulighed

Mark-champignon kan forveksles med andre arter af champignon, som blandet andet den giftige og ubehageligt lugtene karabol-champignon (*Agaricus xanthoderma*). Karabol-champignon har en kraftig ubehagelige lugt, og ved berøring bliver hatrand og kød i stokbasis hurtigt, men ikke vedblivende, smørgult.

Mark-champignon kan også forveksles med den spiselige have-champignon (*Agaricus bisporus*). Have-champignon vokser omkring møddinger og kompost bunker, og ikke på græs som mark-champignonen.

Endelig kan mark-champignon også forveksles med den giftige snehvid fluesvamp (*Amanita virosa*). Mark-champignon kan let kendes fra snehvid fluesvamp da fluesvampen har hvide lameller og sporer og ingen skæl på hatten.

Karl Johan - spiselig rørhat



Spiselig rørhat – bedre kendt som Karl Johan – er en almindelig og smagfuld spisesvamp.

Voksested

Karl Johan er almindelig i løv- og nåleskove og især på mager bund.

Svampen kan findes fra august og frem til oktober. Sidst i august til først i september har man mest held til at finde svampe ved at lede i ædelgranplantninger, hvor den er mest talrig i denne periode.

Hvis der falder meget regn i efteråret, samtidig med at det bliver varmt, så kommer der særlig mange Karl Johan svampe frem. Man kalder det for et "Karl Johan år".

Beskrivelse

Svampen kan blive temmelig stor. Normalt er hatten 5-20 cm i diameter, men den kan i sjældne tilfælde blive helt op til 25 cm.

Hatten er halvkugleformet til hvælvet, brun eller gråbrun med en lidt fedtet overflade.

På undersiden af hatten ses de fine runde rør tydeligt. Undersiden er hvid på unge eksemplarer. Efterhånden som svampen ældes, skifter farven over til gullig og ender i en grønlig nuance.

Stokken er lys okkerbrun til gulbrun, øverste del med et fint hvidt net og nederste del med en hvidlig basis. Stokken er 6-16 cm høj og 2-5 cm i diameter og har ofte en stor bule nederst på stokken, hvilket gør at stokken får en kegleform.

Forvekslingsmulighed

Særligt unge eksemplarer af Karl Johan kan forveksles med unge eksemplarer af galderørhat (*Tylopilus felleus*). En god måde at kende forskel er den "net-tegning", som ses på stokken på begge arter. Hos Karl Johan er den fintmasket og hvidligt. På galderørhat er den oftest grovmasket og mørkebrunt.

Galderørhat kan have rosa rør, men unge eksemplarer af arten har ofte hvidlige rør, og man bør derfor være forsigtig med at bruge dette kendetegn til at skelne svampene fra hinanden.

På Karl Johan er hatten lidt fedtet på oversiden, på galderørhat er den tør.

Hvis man er i tvivl, så kan man prøve at lægge et lille stykke af kødet forrest på tungen (Med "et lille stykke" menes der mindre end svovlet på en tændstik). Er det en galderørhat, vil man smagen være bitter. Smagen kan mærkes på tungen mange timer efter.

Top	Navn	Måned												Voksested		
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Løvskov	Nåleskov	Åbent land
1	Alm kantarel													2	2	
2	Trompet svamp													2		
3	Tragt kantarel													2	2	
4	Mark champignon															2
5	Stor og lille blod champignon													2	1	
6	Karl Johan													3	2	
7	Brunstokket rørhat													1	3	
8	Punktstokket indigo rørhat													2	1	
9	Brungul slimrørhat														3	
10	Broget skørhat													3		
11	Spiseligskørhat													2	1	
12	Birke skørhat													2		
13	Violet hekseringshat													3	3	
14	Foranderlig skælhat													3		
15	Honningsvamp													2		
16	Stor kæmpeparasolhat													1		2
17	Alm østershat													2	1	
18	Stor parykhat													1		3
19	Gran mælkehat														3	
20	Rødmende fluesvamp													3	3	
21	Grand svolhat														3	
22	Elledans bruskhat															3
23	Alm pigsvamp													2	2	
24	Kæmpe støvbld													1		2
25	Judasøre													3		

`Voksested` betyder, hvor svampen er til at finde, 3 ~ meget almindelig, 2 ~ almindelig og 1 ~ sjælden