

O jadalnych i trujących pieczarkach

Z cyklu
„Wiadomości z Ogrodów Kórnickich”

Promenada im. Wisławy Szymborskiej, położona nad Jeziorem Kórnickim, jest miejscem spacerów dla wielu mieszkańców Kórnika, a także licznych turystów. Rozciąga się z niej piękny widok na samo jezioro oraz znajdujący się po jego drugiej stronie



Dzikie pieczarki dwuzarodnikowe

Las Doświadczalny Zwierzyniec. Przy tak malowniczych widokach trudno zwracać uwagę na to, co dzieje się przy ścieżce kórnickiej promenady. Jak się okazuje – dzieje się całkiem sporo! Co roku, poczynając od późnego kwietnia, na pierwszych dniach grudnia kończąc, w okolicach jeziora swoje białe kapelusze wychylają różne gatunki pieczarek. Tutaj nasuwa się pytanie: skoro pieczarki to grzyby sprzedawane w sklepie, to czy można je zebrać i położyć na zapiekankę? Odpowiedź brzmi: zależy.

Niektóre osoby na pewno zaskoczy to, że wśród pieczarek znajdują się gatunki nie tylko **niejadalne**, ale również takie, które po spożyciu mogą wywołać **poważne zatrucia pokarmowe**. Jednym z tych gatunków jest pospolita w Polsce **pieczarka karbolowa** (*Agaricus xanthodermus*). Preferowanym przez nią środowiskiem są trawiaste łąki, trawniki i ogrody. Występuje również na obu brzegach Jeziora Kórnickiego. Szczególnym ogniskiem jej występowania są okolice placu zabaw na granicy Kórnika i Bnina, gdzie po obfitych deszczach pojawiają się dziesiątki owocników tego gatunku.

Kapelusze pieczarki karbolowej osiągają średnicę od kilku do kilkunastu centymetrów. Mają barwę białą, często upstrzoną brązowymi łuskami lub łatkami. Na trzonie owocnika wyraźnie widoczny jest pierścień, początkowo przytwierdzony do brzegu kapelusza w sposób osłaniający blaszki, z wiekiem odpadający i tworzący białą falbankę. Blaszki u młodych owocników mają kolor od białego do jasnoróżowego. Wraz z wiekiem stają się coraz ciemniejsze, aż do koloru czarnego.

Czytając powyższy opis można dojść do wniosku, że pasuje on również do wielu innych gatunków pieczarek, na przykład sklepowej odmiany pieczarki portobello. Jak więc odróżnić gatunek trujący od jadalnego? Należy zwrócić uwagę na dwie kluczowe cechy. **Pieczarka karbolowa oraz**

pokrewne jej trujące gatunki wydzielają bardzo nieprzyjemny zapach przypominający atrament, palone opony lub fenol (karbol – stąd jej polska nazwa). Zapach ten wzmacnia się znacząco w momencie podgrzania grzyba w mikrofalówce lub na patelni. Kolejną cechą pieczarki karbolowej jest wyraźne **intensywne żółknięcie po porażeniu lub przekrojeniu owocnika**. Ta cecha



Młoda pieczarka miejska

najlepiej widoczna jest na kapeluszu oraz u podstawy trzonu, który często zakończony jest małą bulwą.

Zapach pozwala odróżnić pieczarkę karbolową od jadalnej i bardzo podobnej **pieczarki bulwiastej** (*Agaricus sylvicola*) oraz **pieczarki białawej** (*Agaricus arvensis*). Oba te gatunki wydzielają przyjemny zapach cukierków anyżowych. Owocniki obu tych pieczarek również przebarwiają się na żółto, jednak zmiana koloru jest dużo mniej intensywna. Pieczarka bulwiasta często występuje w zaroślach oraz lasach, na przykład w Lesie Doświadczalnym Zwierzyniec, pieczarka biaława preferuje tereny trawiaste.

Sprzedawana w sklepach **pieczarka dwuzarodnikowa** (*Agaricus bisporus*), poza pieczarkarniami, występuje dziko lub półdziko, również na terenie Kórnika. Jej preferowanym miejscem występowania są szklarnie oraz ogródki nawożone obornikiem. Często zdarza się, że masowo pojawiają się na podłożu, które pieczarkarnie wyrzucają jako zużyte. Okazy dziko występujące zazwyczaj mają ciemniejszą barwę kapelusza, przysadzisty trzon, mało trwałe pierścień oraz dużo większe rozmiary niż okazy hodowlane – do kilkunastu centymetrów średnicy. Kapelusze tych grzybów ledwo wybijają się z ziemi i przypominają jasne kamienie.

Najczęściej występującymi w Kórniku pieczarkami są **pieczarki miejskie** (*Agaricus bitorquis*). Są to grzyby dopuszczone do obrotu handlowego w Polsce, co oznacza, że można je zgodnie z prawem sprzedawać w sklepach oraz na bazarach. Ich cechą charakterystyczną jest to, że rozwijają się jeszcze pod ziemią, a po wybicciu się na powierzchnię ich białe kapelusze zazwyczaj przykryte są resztkami piasku. Ich budowa jest wyraźnie przysadzista – w przeciwieństwie do innych gatunków średnica kapelusza zazwyczaj jest dużo większa niż długość trzonu. Kolejną cechą wyróżniającą pieczarkę miejską jest wyraźny podwójny pierścień

na trzonie. Zapach tego grzyba przypomina zapach pieczarek kupowanych w sklepie. Po przecięciu można czasem zauważyć delikatne czerwienienie. Po deszczach mnóstwo owocników pieczarki miejskiej pojawia się wzdłuż promenady. Jest bardzo smacznym grzybem jadalnym – ale należy uważać, ponieważ mogą rosnąć między nimi pieczarki karbolowe.



Pieczarka karbolowa z widocznym żółtym przebarwieniem

Kolejnym jadalnym gatunkiem występującym w Kórniku jest pieczarka słomkowożółta (*Agaricus urinascens*). Od innych podobnych gatunków o białej barwie odróżniają ją ogromne rozmiary – dorasta do 50 cm średnicy kapelusza! Jeden taki grzyb wystarczy na obiad dla całej rodziny. Dodatkową cechą wyróżniającą ten gatunek jest wyraźnie włochaty trzon u młodszych owocników. Spotkać ją można głównie po stronie naszego „Zwierzynca”.

W naszej gminie występuje również pospolita w Polsce **pieczarka polna** (*Agaricus campestris*). Jej najczęstszym siedliskiem są pastwiska nawożone przez zwierzęta kopytne. Ten gatunek jest z reguły znany osobom, które wychowywały się na obszarach wiejskich. Cechą, która wyróżnia pieczarkę polną od innych białych pieczarek, jest bardzo słabo zaznaczony pierścień, który u bardziej dojrzałych owocników odpada. Zapach tej pieczarki jest słodko pieczarkowy, a przebarwienia nie występują. Podobna do niej jest **pieczarka długotrzonowa** (*Agaricus altipes*), ma jednak dłuższy trzon i wyraźniejszy pierścień. Oba te gatunki są smacznymi gatunkami jadalnymi.

Oprócz gatunków o białej barwie kapelusza w naturze występują również gatunki pieczarek brązowych. W większości preferują one siedliska leśne. W lasach naszej gminy występuje **pieczarka leśna** (*Agaricus sylvaticus*) i **pieczarka krótkotrzonowa** (*Agaricus lanipes*) oraz nieposiadające polskich nazw *Agaricus subflocosus* i *Agaricus impudicus*. Gatunki te różnią się między sobą budową – od masywnej i zwartej do smukłej i łamliwej. Wszystkie mają kapelusze pokryte brązowymi łuszczykami. Po przekrojeniu kolor ich miąższu zmienia się na czerwony, różowy lub pomarańczowy. Mają one zapach typowo pieczarkowy i są smacznymi grzybami jadalnymi.



Niestety bardzo często są zasiedlone przez larwy muchówek.

Do leśnych pieczarek należy również **pieczarka okazała** (*Agaricus augustus*), będąca jednym z większych gatunków, jej kapelusz osiąga do 30 cm średnicy i jest przyozdobiony łuszczykami barwy złotej. Biały trzon pokryty drobnymi białymi kosmkami dorasta z kolei do 20 cm wysokości. Blaszki u młodych owocników mają barwę szarą, a z czasem stają się brązowe. Zapach pieczarki okazałej przypomina słodkie migdały i jest bardzo wyraźny. Jest również wyczuwalny po usmażeniu. Można jej bezpiecznie używać w kuchni, ponieważ poza nietuzinkowym wyglądem, jest jadalna.

Ciekawymi gatunkami są grzyby klasyfikowane do sekcji *Minores* (łac. drobne, mniejsze), takie jak **pieczarka malutka** (*Agaricus comtulus*) i **pieczarka liliowoczerwona** (*Agaricus porphyrizon*). Średnica ich kapeluszy nie przekracza 5 cm. Obie odznaczają się kapeluszem barwy liliowej, silnym zapachem migdałów oraz żółtym przebarwianiem. Są grzybami jadalnymi, jednak ich znikome rozmiary sprawiają, że nie są pożądane przez smakoszy grzybów. Zbierając pieczarki należy również zwrócić uwagę na możliwą pomyłkę z grzybami, które pieczarkami nie są. Najczęstsza pomyłka dotyczy **pieczareczki różowoblaszkowej** (*Leucoagaricus leucothites*). Odróżnić ją od pieczarek można po tym, że w przeciwieństwie do nich i wbrew swojej nazwie ma całkowicie białe blaszki. Jest uznawana za gatunek jadalny, jednak notowano pojedyncze zatrucia po jego spożyciu. Podobne do pieczarek mogą być również gatunki **pochwiaków** (*Volvariella*, *Volvopluteus*), które co prawda mają różowe blaszki, ale nie posiadają pierścienia, a podstawa trzonu okryta jest skarpetowaną pochwą. Pochwę posiadają również bardzo niebezpieczne gatunki białych muchomorów: **muchomor jadowity**, **muchomor zielonawy** odmiana **wiosenny**. Ich blaszki mają kolor biały, a sam grzyb ma bardziej smukłą budowę niż pieczarki. Z trzech wymienionych muchomorów, w Kórniku występuje tylko muchomor zielonawy.

Wymienione tutaj pieczarki stanowią małą część z kilkudziesięciu występujących w Polsce i Europie gatunków. Niektóre z nich są do siebie bardzo podobne, a pewność przy ich rozróżnianiu można mieć dopiero wtedy, kiedy przeanalizuje się cechy mikroskopowe. Większość pieczarek można zjadać ze smakiem, ale trzeba pamiętać, że z grzybami należy obchodzić się z pokorą. W wypadku niepewności nie należy zbierać wątpliwych gatunków. Lepiej powstrzymać się od korzystania z rad dostępnych aplikacji identyfikujących, zawsze natomiast można zasięgnąć opinii certyfikowanego grzyboznawcy.

♦ Tomasz Sobczak
Instytut Dendrologii PAN

cd. ze str. 15

Publikacja naukowa na temat lasów w Portugalii wydana w języku niemieckim w 1880 r. przyniosła Rivoilemu europejski rozgłos i komandorię orderu „De Nostra Senhora da Conceição”, przyznanego w 1886 r. przez króla Portugalii Ludwika I. W 1877 r. we Lwowie stanął w szeregu inicjatorów powołania do życia galicyjskiego Towarzystwa Leśnego, opracowując wraz z Henrykiem Strzeleckim i Ernestem Tillem statut dla tego towarzystwa. W 1907 r. przewodniczył w Krakowie obradom I Ogólnego Zjazdu Leśników Polskich z trzech zaborów, a w 1909 r. za swoje zasługi otrzymał godność członka honorowego Galicyjskiego Towarzystwa Leśnego. Po odzyskaniu niepodległości po I wojnie światowej, aktywnie włączył się w organizację Sekcji Leśnej na Wydziale Rolniczo-Leśnym Wszechnicy Piastowskiej w Poznaniu, jako pierwszy prodziekan Wydziału i wykładowca kilku przedmiotów

Kazimierz Wojczyński

Urodził się 30 grudnia 1875 r. w Kłodzku koło Wronek, gdzie jego ojciec Ignacy był nadleśniczym. W latach 1899-1900 studiował w Królewskiej Saskiej Akademii Leśnej w Tharandcie. Po ukończeniu studiów, 1 października 1900 r., rozpoczął pracę w lasach kórnickich na stanowisku adiunkta. Po śmierci nadleśniczego Hipolita Janowskiego w 1903 r., Władysław Zamojski, właściciel dóbr kórnickich i zakopiańskich, powierzył mu zarząd swych lasów kórnickich.

Udzielał się także aktywnie w pracy Wydziału Leśnego Centralnego Towarzystwa Gospodarczego. Na trójzaborowym I Zjeździe Leśników Polskich w Krakowie w 1907 r. został wybrany w skład Komisji do opracowania ujednoliconej terminologii leśnej dla wszystkich dzielnic rozbiorowych Polski. W 1908 r., po przekształceniu się Wydziału Leśnego CTG w Towarzystwo Leśne w Wielkim Księstwie Poznańskim, został wybrany członkiem zarządu i pełnił funkcję sekretarza, skarbnika i bibliotekarza; należał do ścisłego grona współpracowników prezesa Towarzystwa - Józefa Rivolego. Za zgodą Władysława Zamoyskiego i pod auspicjami Towarzystwa Leśnego Kazimierz Wojczyński rozpoczął w 1908 r. organizowanie corocznych kursów dla borowych w Kórniku wg opracowanego przez siebie programu. W sześciu kursach, które odbyły się przed wybuchem I wojny światowej, przeszkolonych zostało około 150 leśników. Kursy te, z przerwą na lata I wojny światowej, odbywały się w Kórniku do lat 30. XX wieku.

Po odrodzeniu Rzeczypospolitej, Kazimierz Wojczyński podejmuje w 1920 r. nowe wyzwanie, obejmując stanowisko kierownika powstałej Państwowej Szkoły

oraz autor podręczników akademickich. Jego ogromne zasługi naukowe i organizacyjne zostały docenione w 1922 r., kiedy to wraz z Marią Skłodowską-Curie i Romanem Dmowskim otrzymał tytuł doktora honoris causa Uniwersytetu Poznańskiego. Rok później Rzeczpospolita nagrodziła go Krzyżem Komandorskim Orderu Polonia Restituta.

Życie Prof. Józefa Rivolego dobiegło końca 16 lutego 1926 r. Jego osobę i dokonania upamiętniają m.in. pomnik na terenach Wydziału Leśnego Uniwersytetu Przyrodniczego na Sołaczu w Poznaniu oraz symboliczny nagrobek na cmentarzu parafii św. Jana Vianney'a przy ul. Lutyckiej. Wraz z wybitnym leśnikiem galicyjskim Henrykiem Strzeleckim stał się także patronem prestiżowego Medalu PRO BONO SILVAE, przyznawanego przez Polskie Towarzystwo Leśne za wybitne zasługi dla polskiego leśnictwa.



dla Leśniczych w Margoninie, gdzie pełnił również funkcję nadleśniczego. W sierpniu 1929 r. przeniósł się do Międzychodu, gdzie objął stanowisko nadleśniczego; tam też przeżył okupację niemiecką. Po II wojnie światowej był wykładowcą w Leśnym Ośrodku Szkoleniowym w Goraju, a po przejściu na emeryturę w 1950 r. przeniósł się do Czarnkowa, gdzie do września 1958 r. pracował w Wydziale Rolnictwa i Leśnictwa Prezydium Powiatowej Rady Narodowej. Samotny i schorowany zamieszkał w 1963 r. w Zakładzie „Caritas” w Wieleniu nad Notecią. Tutaj zakończył życie 18 stycznia 1967 r. i został pochowany na cmentarzu Zakładu w Wieleniu.

♦ Władysław Chałupka