

Tre gode rørhatte, som det kan betale sig at lære at kende:



### Karl Johan / Spiselig rørhat

Karl Johan regnes som den fineste af rørhatte - rigtig god smag og fast konsistens - og så kan de blive store!

Du kender bl.a. Karl Johan fra andre rørhatte på hatten, der minder om en krydderbolle i form og farve - lys brun.

Swampens rør er hvidlige, når svampen er helt ung og de bliver derefter mere og mere gullige og olivengrønne med alderen. Stokken er forholdsvis lys og hvor stokken når op under hatten er der et mønster som et fiskenet tegnet med hvide streger.



### Brunstokket rørhat

Den kastanjebrune farve går igen på både hatten og stokken hos den brunstokkede rørhat. Svampen er specielt glad for nåleskov, men den findes også i løvskov. Et godt kendetegn for den brunstokkede rørhat er rørene, der er let gullige til olivengrønne - når man trykker let på rørmundingerne, så vil rørene på friske svampe hurtigt blive farvet gråblå, der hvor man har trykket/gnedet. Når de er våde er den brune hat glat, men i tør tilstand er den læderagtig.



### Punktstokket indigorørhat

Denne rørhat har røde rørmundinger. Hatten er meget mørk brun og i tør tilstand er den nærmest ruskindesagtig. Stokken er en let rødlig, som om den er blevet spraymalet med et let sprøjt af rød maling - heraf navnet punkstokket.

En særlig ting ved svampen er, at hvis du skærer svampen igennem, så er den umiddelbart helt gul, men efter få sekunder farves den blålig - indigo - farven forsvinder dog igen ved stegning. Bemærk, at den giftige Satans Rørhat også har røde rør - men en lys grå hat!



# Guide til gode spisesvampe i skovene omkring Vejle



### Pigsvamp

Pigsvampe kendes på at de har små pigge/stave under hatten - og ingen lameller eller rør. Der er flere arter af pigsvampe og de hvidlige, gullige og orange er gode spisesvampe, mens de helt brune arter er bitre og uspiselige.

I Munkebjerg er det især en lille orange pigsvamp der findes i bøgeløvet - tit i store mængder. Det er også muligt at finde en noget større hvid pigsvamp ind imellem - den vokser også i nåleskov.

Pigsvampene skal steges hårdt, da de ellers kan være lidt bitre.



### Trompetsvamp

Trompetsvampen finder man i vissent løv i bøgeskoven, hvor svampene næsten kan være umulige at få øje på

- men det betaler sig at lede, for der er tit mange, når man finder dem. Trompetsvamp er let genkendelig med sin tragtform, der ligner munden fra en trompet eller tuba, der er mere eller mindre eksploderet. De mørke svampe er helt uden ribber og lameller, de er lidt støvede/duggede grå på ydersiden. Der sidder tit bænkebidere og andet i de hule svampe, så de skal renses godt...



### Tragtkantarel

Tragtkantarellen kan findes både i løv- og nåleskov. Den kan stå i løvet, men ofte står den i forbindelse med mos - den vokser fx gerne i tuer af stjernemos. Tragtkantarellen er godt skjult i skovbunden, men dens lysende ravgule stok er et godt kendetegn, når man får øje på den. Som andre kantareller har den ikke egentlige lameller under hatten, men en slags ribber, der deler og forgrener sig. De større svampe har et hul midt i hatten og en delvis hul stok - deraf navnet.



### Snehvid fluesvamp - GIFTIG!

Snehvid fluesvamp er **dødelig giftig** og derfor bør alle, der samler spisesvampe også kende den, så man kan undgå den.

Svampen kan findes hist og her i skovene i Vejle området og den kan være almindelig.

Snehvid fluesvamp kendes på hvide lameller under hatten, samt en hvid hat.

På stokken er der en ring, der dog tit er lidt utydelig. Svampen har en knold ved foden, der ofte er mere eller mindre gemt under jorden - denne knold er som en lille pose, hvor stokken vokser op ad. Du må gerne røre ved snehvid fluesvamp, men aldrig spise den!



### Almindelig kantarel

Den sagnomspundne kantarel er langt fra almindelig, som navnet ellers antyder, men den er en af de mest smagfulde svampe, så den er værd at lære at kende. Kantarellen kendes på sin lysende gullige farve og på sine særlige ribber under hatten. Ribberne løber tæt under hatten og de forgrener sig - de er ikke rigtige lameller - og det er vigtigt at lære dette kendetegn at kende, så man kan sortere lamelsvampe fra, som ligner kantareller. Den må fx ikke forveksles med almindelig netbladhat, der er giftig.



### Grøn fluesvamp - GIFTIG!

Grøn fluesvamp er **dødelig giftig** og derfor bør alle, der samler spisesvampe også kende den, så man kan undgå den.

Svampen kan findes i mange af skovene i Vejle området og den kan være ret almindelig.

Grøn fluesvamp kendes på hvide lameller under hatten, samt en hat med et silkeagtigt grøligt skær. På stokken er der en ring, der dog ofte er noget utydelig. Svampen har en knold ved foden, der ofte er mere eller mindre gemt under jorden - denne knold er som en lille pose, hvor stokken vokser op ad. Du må gerne røre ved grøn fluesvamp, men aldrig spise den!