

O grzybach i grzybkach dobrze i źle

Rośnie na łąkach, nieużytkach, miejskich skwerach, przy drogach, gdziekolwiek, wszędzie... Wczoraj na spacerze z psami [1] widziałam ich całą gromadkę jak z mozołem przeciskały jasne główki przez zmierzwioną trawę, zwiędłe liście i opadłe igliwie. Pomyślałam, poczekam aż trochę podrosną, wezmę kozik, koszyczek, zbiorę jutro. Jutro ktoś je niemilosiernie skopał, nie było co zbierać. Obeszłam się smakiem.

Czernidłak Kołpakowaty, bo o nim mowa, to grzyb-niebo-w-gębie. Ma wyborny, delikatny smak, przyjemny zapach, rozpylający się w ustach miąższ... i tylko szkoda, że mało kto o tym wie. Może dlatego, że kwalifikuje się na danie bardzo krótko, jako młody niedojrzały grzybek, zanim jego kapelusz zacznie kapać czarnym jak smoła, gęstym, kleistym płynem, co rzeczywiście wygląda jakby ociekał trucizną. Zresztą właśnie wtedy już nie można go jeść.

Niekwestionowanym królem w królestwie grzybów jest Borowik vel Prawdziwek, wie to każde dziecko. Jego wrogiem śmiertelnym jest Borowik Szatan - i jeśli komuś zdarzy się tego nie wiedzieć, przypląca to życiem. Królestwo grzybów jest krainą bardzo starą, jej wiek oblicza się na, bagatela, ponad miliard lat. Rozległa - co tu mówić, grzyby są praktycznie wszędzie, nawet tam, gdzie się ich nikt nie spodziewa lub gdzie zdecydowanie nie powinny być. I bogatą - 120 tysięcy gatunków doliczono się jak na dziś dzień i "końca nie widać", a i to jest całkiem imponującym ewolucyjnym dorobkiem. I nawet jeżeli tylko niespełna 10% jest widoczna gołym okiem, reszta to mikroskopijne mikrusy, to i tak jest czym zarządzać, król grzybów wie to najlepiej.

Od wczesnego lata do późnej jesieni grzybobranie należy do ulubionych zajęć ludzi, grzyby można przyrządzać na najprzeróżniejsze sposoby, las na talerzu to wyjątkowy przysmak, wiedzą o tym smakosze. I tylko czasem w głównych wiadomościach pada informacja, że ktoś się w ocenie przydatności grzyba do spożycia tragicznie pomylił. Skutek: śmierć. Niestety, taka pomyłka może się przytrafić nawet najbardziej pewnemu swego znawcy.

Smak grzybów to mój ukochany smak od dzieciństwa... sama zbierałam grzyby wielokrotnie... i jakoś żyję. Więc: jedzmy grzyby, ale z głową.

*

Czernidłak kołpakowaty (*Coprinus comatus*)

Klasa: podstawczaki - Basidiomycetes

- Rząd: pieczarkowce - Agaricales
- Rodzina: czernidłakowate - Coprinaceae
- Rodzaj: czernidłak - *Coprinus* (Pers.) S. F. Gray 1797

Kapelusz w kształcie początkowo jajowaty, szybko jednak przechodzący w mocno walcowato-eliptyczny, kołpakowaty, lub wzdłużnie jajowaty. Gdy dojrzeje jest dzwonoowaty, z mocno wywiniętym brzegiem. Osiąga wielkość do 130 mm i średnicę do 60 mm. Jest w kolorze białawy, z ochrowobrązowym centrum. Powierzchnia usiana dachówkowato ułożonymi i odstającymi łuseczkami, z wyłączeniem samego szczytu, który jest nagi. Barwa łusek biaława. Łuski grube. Krawędź kapelusza zaróżowiona, wywijająca się, a następnie czerniejąca, pękająca i rozpylająca się w czarną maź, pod wpływem wytwarzanych przez owocnik enzymów.

Pierścień w kolorze biały. Niewielkiej wielkości, cienki i delikatny. Przesuwalny i obsuwający się do podstawy trzonu.

Blaszki w barwie białej, szybko jednak fioletowieją i zaczerniają się, od wcześniej zaróżowionych brzegów. Gęste,

szerokie od 10 do 18 mm. Cienkie i wolne. Zaczerniałe, rozpływają się w maź.

Trzon w kolorze białym, a z wiekiem przybiera barwę żółtawokremową. Osiąga długość od 60 do 200 mm i grubość od 8 do 15 mm. W kształcie wysmukły, cylindryczny, lekko rozszerzający się u podstawy. Sama podstawa lekko zgrubiała. Niezbyt głęboko osadzony w gruncie. Łatwo odłączny, od kapelusza. Powierzchnia drobno włókienkowata, gładka lub delikatnie huseczkowata. Wewnątrz przez całą długość biegnie pusty kanał.

Mięszk koloru białego. W kapeluszu bardzo cienki i kruchy. W masie miękki i soczysty. Włóknisty w trzonie i twardawy. Niezmienny. W smaku łagodny. W zapachu przyjemny, łagodny i nieokreślony.

Zarodniki w wysypie barwy czarnej. Powierzchniowo gładkie.

Bardzo pospolity. Pojawia się od maja do listopada. Wyrasta z gleby, częściej gromadnie, niż pojedynczo. Spotykany w ludzkich obejściach, w ogrodach, parkach, na trawnikach, na nawożonych glebach, skrajach lasu, na wysypiskach odpadów i stertach nawozu. Chętnie przy drogach i ulicach.

Do rodzaju *Coprinus* sp. należą obecnie 122 gatunki.

- *Coprinus acuminatus*
- *Coprinus alopecius*
- *Coprinus ammophilae*
- *Coprinus amphibius*
- *Coprinus amphithallus*
- *Coprinus angulatus*
- *Coprinus argenteus*
- *Coprinus astroideus*
- *Coprinus atramentarius*
- *Coprinus aureogranulatus*
- *Coprinus auricomus*
- *Coprinus bellulus*
- *Coprinus bipellis*
- *Coprinus bisporiger*
- *Coprinus bisporus*
- *Coprinus callinus*
- *Coprinus calosporus*
- *Coprinus cinereofloccosus*
- *Coprinus cinereus*
- *Coprinus cinnamomeotinctus*
- *Coprinus comatus*
- *Coprinus congregatus*
- *Coprinus coniophorus*
- *Coprinus coopertus*
- *Coprinus cordisporus*
- *Coprinus cortinatus*
- *Coprinus cothurnatus*
- *Coprinus curtus*
- *Coprinus delicatulus*
- *Coprinus dilectus*
- *Coprinus disseminatus*
- *Coprinus domesticus*
- *Coprinus echinosporus*

- Coprinus ellisii
- Coprinus ephemeroides
- Coprinus ephemerus
- Coprinus episcopalis
- Coprinus erythrocephalus
- Coprinus filamentifer
- Coprinus flocculosus

Jadalny i smaczny. Należy spożywać wyłącznie bardzo młode, białe owocniki.

Jest bogaty w białko i tłuszcz, witaminy: B1,B2,C oraz metale takie jak: miedź, cynk, wapń, potas i magnez. Posiada właściwości lecznicze. Obniża poziom cukru we krwi, leczy hemoroidy, zmniejsza bezsenność, bóle mięśniowe i migrenowe. Badania i stosowanie preparatów z czernidłaka kołpakowatego potwierdzają jego właściwości w leczeniu onkologicznym. Do niedawna błędnie uważano jego szkodliwość przy spożywaniu w połączeniu z alkoholem. Takie działanie ma swoje uzasadnienie w konsumowaniu innego gatunku, a mianowicie czernidłaka pospolitego - Coprinus atramentarius i czernidłaka błyszczącego - Coprinus micaceus.

Grzyb saprofityczny.

Inne nazwy to: bedłka kołpak, czubajka, kołpaczek, kołpak, sowa (*a po niemiecku Tintling, czyli coś jak atramentowy*).

Inne nazwy zwyczajowe: czarny kołpak, kapelusznik, czernidlak, psia bedłka, psia betka, psi grzyb, mierzwiak, czarniak, czarnulka, gnojówka, gnojak, gnojnik.

(ze strony jezioro.com.pl tam o wiele więcej o grzybach)