

Борис Асьов

ФОТОАТЛАС
на ядливи и
отровни гъби

Враца, 2014

Авторът и издателят не носят отговорност за отравяния след консумация на диворастящи гъби, настъпили в резултат на погрешно опознаване, неправилна обработка, алергични реакции и др.

© Гл. ас. д-р Борис Асьов – автор, Институт по биоразнообразие и екосистемни изследвания, БАН, www.boletales.com, bassyoff@hotmail.com

© Ивелина Асьова – стилев редактор

© Борис Асьов – снимки

ISBN 978-954-2953-36-4

Издава **UNICART** 

ВЪВЕДЕНИЕ

Гъбите са своеобразна организмова група, причислявана в миналото към растенията – главно заради неподвижния им начин на живот. Днес обаче е известно, че те представляват самостоятелно организмово царство Гъби (Fungi), равнопоставено с тези на растенията и животните. Разнообразието им е огромно и макар учените все още да не са описали всички гъби, се смята, че в света те са около пет милиона вида. Разбира се, преобладаващата част от тях са микроскопични представители, но гъбите с едри плодни тела, които хората виждат в природата, също не са малобройни. У нас миколозите са открили до момента над 1500 вида такива гъби, като списъкът им всяка година се увеличава и няма съмнение, че разнообразието им в България е много по-голямо.

Диворастящи гъби се използват за храна от хората от незапомнени времена. Те са известни като диетичен продукт, но същевременно са и значим източник на хранителни вещества, витамини, минерали и други важни за организма субстанции. Някои от тези вещества са незаменими, което ще рече, че не се срещат при растенията и поради това гъбите са задължителни в станалия популярен начин на хранене на веганите. Редица видове гъби са си спечелили славата на превъзходни продукти сред ценителите на добрата кухня, особено манатарката, булката, пачият крак и не на последно място трюфелите, които са най-скъпи и трудни за намиране. Същевременно немалко диворастящи гъби съдържат в себе си отровни, понякога дори смъртоносни за човека вещества, поради което, не без основание, будят опасения у много хора. Във влажни, благоприятни за развитието на гъбите години лекарите винаги регистрират бум на отравянията с тях. Добре е да се знае, че не съществува приложим в домашни условия способ за различаване на ядливи от отровни гъби и само доброто опознаване на представителите на двете групи е средство за избягване на отравянията.

Не бива да се забравя също така, че диворастящите гъби могат да се явяват и важен източник на доходи за населението в нашата страна, а българските гъби се ценят високо на европейския пазар. В редица райони се събират и търгуват различни диворастящи гъби, сред които четирите вида същински манатарки, някои видове пачи крак, челядинката, жълтата рогачка, майската гъба и други.

На този фон книгите за диворастящи гъби на български език са малобройни, като част от тях са отпечатани през и преди средата на миналия век, а немалко от скорешните издания преповтарят информацията от по-старите. Същевременно познанията за ядливостта на различни гъби се натрупват с бързи темпове. За много видове, препоръчвани като ядливи в миналото и до неотдавна събирани и търгувани на широка нога, днес се знае, че съдържат опасни за човешкото здраве токсини, а някои могат да доведат дори до смърт. Изхождайки от това, авторът и издателят представят на българската публика този популярен наръчник.

В книгата са описани и илюстрирани най-предпочитаните и сравнително лесно разпознаваеми ядливи гъби, които са често срещани в нашата страна, и подобните им отровни видове. Наред с тях са включени и някои по-редки представители на гъбното царство, нуждаещи се от специално внимание и опазване, а също така и широко разпространени неядливи видове, някои от които са от значение за горското стопанство или предизвикват познавателен интерес. Подредбата на гъбите в текста е избрана от съображения за практическо удобство. За бързо и лесно ориентиране на читателите ядливостта на отделните видове е представена със съответни символи и различни цветове (оранжев – ядливи гъби, виолетов – неядливи, червен – отровни). Текстовете за всички видове представят описание на най-важните видими с невъоръжено око белези за разпознаването им и включват информация за местообитанията и периода на образуване на плодните тела, както и бележки за подобни видове, с които съответните гъби биха могли да се сбъркат.

Авторът и издателят се надяват, че предлаганият фотоатлас ще бъде от помощ на читателите при опознаването на тази изключително интересна група живи организми.

СЪВЕТИ КЪМ ГЪБАРИТЕ

1. Не се впускайте сами в големия и многообразен свят на гъбите, ако сте начинаещи. При първите ви излети един опитен наставник до вас ще ви научи как да разпознавате видовете и избягвате грешките – малки или фатални.
2. Изучете добре бележите на ядливите гъби и подобните отровни видове и при определянето следете за точното им съответствие. Помнете също така, че дори и най-пълните определители показват много ограничен брой видове от голямото разнообразие на гъби, които могат да се срещнат в природата.
3. Събирайте за храна само гъби, които познавате добре. Ако имате и най-малки съмнения за дадена гъба, не я берете! Даже много опитни гъбари събират само няколко вида ядливи гъби.
4. Бъдете критични, когато за показана от вас снимка на гъба чуete мнението: „Яжте я!“ Дори най-добрите специалисти често биха отказали да определят гъба по снимка.
5. Използвайте нож за събиране на гъбите, а не ги изтръгвайте с пънчето. Съвременни изследвания показват, че събирането чрез изскубване не се различава от отрязването, но използвайки нож, ще запазите гъбите по-чисти при транспортирането. За опазването на гъбите преди всичко се старайте да не увреждате и утърпквате техните местообитания, тъй като това нанася най-голяма вреда.
6. Не унищожавайте гъбите, които не познавате. Вредни гъби няма, всяка една има своето място в природата. Гъбата, която сте унищожили днес, утре може да се окаже източник на лекарство срещу тежки заболявания.
7. Не събирайте редки видове гъби.
8. Брането на гъби е абсолютно забранено в резерватите, но може да бъде забранено или ограничено (като време или количество) и в други защитени територии, например в националните и природните паркове.
9. Събирайте само здрави и добре развити гъби. Опасността от замяна с отровни двойници често е най-голяма при младите екземпляри. Старите плодни тела пък не са подходящи за консумация, тъй като често предизвикват стомашни проблеми или алергии. Тях оставете в природата, за да разпространят спорите си.
10. Никога не събирайте всички гъби в едно находище. Те не са неизчерпаем природен ресурс и някои специалисти препоръчват поне 30 на сто от плодните тела да бъдат оставени на място, за да се гарантира възпроизводството им.
11. Транспортирайте гъбите в отворени съдове или книжни пликове, а не в найлонови торбички. Така от една страна се избягва запарването, а от друга гъбите разпространяват спорите си.
12. След като се приберете, задължително проверете още веднъж всяка гъба и се уверете, че е ядлива. И отново – ако имате дори най-малки съмнения, не позволявайте на лакомията ви да надделее.
13. Отделете и изхвърлете натрошените при транспортирането парчета от плодни

тела, тъй като те не могат да бъдат идентифицирани със сигурност.

14. Забравете народните вярвания, че потъмняването на сребро при допир, посиняването или потъмняването на месото при готвене и прочие подобни измислици са признак, че дадена гъба е отровна. Твърденията, че, щом една гъба мирише приятно или е наядена от животни, е ядлива, са също крайно неверни.
15. Ако имате съмнения, че сте консумирали отровни гъби, не изчаквайте и не прибягвайте към самолечение, а незабавно потърсете лекарска помощ.

**Азбучен указател
на българските имена на гъбите**

Аметистова хамелеонова гъба	65	Кестеновокафява есенна гъба	73
Анасонка	67	Корал	42
Бакърен овчи нос	30	Късен полипорус	92
Бежова строфария	75	Ливадна виолетка	70
Бисерна гъба	45	Лимоненожълта мухоморка	44
Бронзова манатарка	11	Лимонка	72
Булка гъба	43	Лъжлива пърхутка	101
Бяла млечница	81	Лъскава ганодерма	94
Вкореняваща манатарка	17	Майска гъба	69
Габърова брезовка	23	Меднянка	61
Горска челядинка	58	Мрежеста манатарка	28
Горчива миризлипка	33	Набръчкана клавилина	40
Гребенеста сърнелка	51	Надиплена тръбенка	37
Дипленка	110	Неопръстенена пънчушка	63
Дъбова гъба	96	Обикновен дедалеопсис	95
Дъбова манатарка	12	Обикновен пачи крак	34
Дяволска гъба	16	Обикновен паяжинник	74
Едроспорова печурка	56	Обикновен фалус	102
Жълта брезовка	22	Обикновен циатус	98
Жълта отидеа	106	Обикновена брезовка	20
Жълта рогачка	41	Обикновена киселка	32
Жълта тремела	104	Обикновена кладница	91
Жълтееща млечница	82	Обикновена масловка	25
Зелена гълъбка	88	Обикновена орешарка	68
Зелена мухоморка	48	Обикновена пънчушка	62
Земна звезда	103	Обикновена сърнела	52
Златистожълта коралка	39	Обикновена хамелеонова гъба	64
Зърнеста масловка	24	Обикновена челядинка	57
Зърнеста пърхутка	100	Огнена манатарка	14
Зърнеста сърнела	53	Огнена сърнелка	50
Кадифена манатарка	27	Оранжева брезовка	21
Карболова печурка	55	Оранжева мухоморка	49
Кафяво-виолетова гълъбка	89	Отровна галерина	79
Келетова манатарка	15	Отровна пънчушка	76
Кестенка	19	Пантерка	47

Полска печурка	54	Снежнобяла ливадна гъба	59
Полска пърхутка	99	Тополова люспеница	77
Порцеланка	78	Тръбенка	36
Почерняваща гълъбка	86	Фризов пачи крак	35
Пъстра копринка	80	Фуниевидна орешарка	66
Пъстър траметес	97	Хлебна млечница	85
Рижика	83	Храсталачна смръчкула	109
Розова мъхната млечница	84	Царска манатарка	13
Ряповка	71	Чашковидна бучка	107
Сив овчи нос	31	Червена гълъбка	90
Сиво-виолетова гълъбка	87	Червена мухоморка	46
Сиво-жълта манатарка	18	Червеникава манатарка	29
Сивочервеникав хигрофорус	60	Червеновърха коралка	38
Сиво-черна бучка	108	Чернодробна гъба	93
Синееща масловка	26	Юдино ухо	105

**Азбучен указател
на латинските имена на гъбите**

<i>Agaricus campestris</i>	54	<i>Daedalea quercina</i>	96
<i>Agaricus urinascens</i>	56	<i>Daedaleopsis confragosa</i>	95
<i>Agaricus xanthodermus</i>	55	<i>Fistulina hepatica</i>	93
<i>Amanita caesarea</i>	43	<i>Galerina marginata</i>	79
<i>Amanita citrina</i>	44	<i>Ganoderma lucidum</i>	94
<i>Amanita crocea</i>	49	<i>Gomphidius glutinosus</i>	31
<i>Amanita muscaria</i>	46	<i>Gymnopus dryophilus</i>	58
<i>Amanita pantherina</i>	47	<i>Gyromitra esculenta</i>	110
<i>Amanita phalloides</i>	48	<i>Gyroporus castaneus</i>	19
<i>Amanita rubescens</i>	45	<i>Helvella acetabulum</i>	107
<i>Armillaria mellea</i>	62	<i>Helvella lacunosa</i>	108
<i>Armillaria socialis</i>	63	<i>Hericium coralloides</i>	42
<i>Astraeus hygrometricus</i>	103	<i>Hydnum repandum</i>	41
<i>Auricularia auricula-judae</i>	105	<i>Hygrocybe virginea</i>	59
<i>Boletus aereus</i>	11	<i>Hygrophorus poetarum</i>	60
<i>Boletus impolitus</i>	18	<i>Hygrophorus russula</i>	61
<i>Boletus luridus</i>	14	<i>Hypholoma fasciculare</i>	76
<i>Boletus queletii</i>	15	<i>Laccaria amethystina</i>	65
<i>Boletus radicans</i>	17	<i>Laccaria laccata</i>	64
<i>Boletus regius</i>	13	<i>Lactarius chrysorrheus</i>	82
<i>Boletus reticulatus</i>	12	<i>Lactarius deliciosus</i>	83
<i>Boletus satanas</i>	16	<i>Lactarius piperatus</i>	81
<i>Calocybe gambosa</i>	69	<i>Lactarius torminosus</i>	84
<i>Calvatia utriformis</i>	99	<i>Lactarius volemus</i>	85
<i>Cantharellus cibarius</i>	34	<i>Leccinum aurantiacum</i>	21
<i>Cantharellus friesii</i>	35	<i>Leccinum crocipodium</i>	22
<i>Chroogomphus rutilus</i>	30	<i>Leccinum pseudoscabrum</i>	23
<i>Clavulina rugosa</i>	40	<i>Leccinum scabrum</i>	20
<i>Clitocybe gibba</i>	66	<i>Lepiota cristata</i>	51
<i>Clitocybe nebularis</i>	68	<i>Lepiota ignivolvata</i>	50
<i>Clitocybe odora</i>	67	<i>Lepista personata</i>	70
<i>Coprinopsis picacea</i>	80	<i>Lycoperdon perlatum</i>	100
<i>Cortinarius trivialis</i>	74	<i>Macrolepiota mastoidea</i>	53
<i>Craterellus cornucopioides</i>	36	<i>Macrolepiota procera</i>	52
<i>Cyathus striatus</i>	98	<i>Marasmius oreades</i>	57

<i>Morchella vulgaris</i>	109	<i>Russula nigricans</i>	86
<i>Mycena pura</i>	71	<i>Russula vesca</i>	89
<i>Omphalotus olearius</i>	33	<i>Russula virescens</i>	88
<i>Otidea onotica</i>	106	<i>Scleroderma verrucosum</i>	101
<i>Oudemansiella mucida</i>	78	<i>Stropharia coronilla</i>	75
<i>Paxillus involutus</i>	32	<i>Suillus granulatus</i>	24
<i>Phallus impudicus</i>	102	<i>Suillus luteus</i>	25
<i>Pholiota populnea</i>	77	<i>Suillus variegatus</i>	26
<i>Pleurotus ostreatus</i>	91	<i>Trametes versicolor</i>	97
<i>Polyporus brumalis</i>	92	<i>Tremella mesenterica</i>	104
<i>Pseudocraterellus undulatus</i>	37	<i>Tricholoma batschii</i>	73
<i>Ramaria aurea</i>	39	<i>Tricholoma equestre</i>	72
<i>Ramaria botrytis</i>	38	<i>Xerocomus chrysenteron</i>	28
<i>Russula cyanoxantha</i>	87	<i>Xerocomus rubellus</i>	29
<i>Russula lepida</i>	90	<i>Xerocomus subtomentosus</i>	27



Бронзова манатарка (*Boletus aereus*)

Шапка. Едра, достига до 25 см в диаметър, първоначално с полукълбовидна форма, по-късно широко разперена до почти плоска, като млада обагрена в много тъмнокафяво до почти черно, а при зрелите плодни тела поизсветляла с неправилни жълто-керемидови, кафяви, или бронзовокафяви петна, кожата е суха, а на припечни места леко лъскава, при нараняване не се променя.

Пънче. Обикновено е бухалковидно, по-рядко цилиндрично, на цвят беззникаво, светлобежово до бежово, покрито с отчетлива и фина беззникава или светлобежова мрежа.

Тръбици. Най-напред са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, при натиск или нараняване не посиняват. Порите са дребни, окръглени, първоначално почти бели, при съзрелите гъби от светложълти до жълти с маслинен оттенък, непосиняващи.

Месо. Плътно, бяло до беззникаво, не променя цвета си на въздуха, с приятна гъбна миризма.

Местообитание. Расте в топли широколистни гори, развива се в микориза с дъб, по-рядко с бук; май – октомври.

Ядливост. Вкусна гъба с високо качество.

Подобни видове. Изключително рядката габърова манатарка (*Boletus depilatus*) много често също е с тъмнокафява шапка, но тя се различава по отвесно разположените върху нея една над друга бучици, поради което изглежда като накъдрена. Освен това характерно за зрелите плодни тела е, че те са по-елегантни, а не така масивни. Тази гъба е силно застрашена и независимо, че е ядлива, събирането ѝ не се препоръчва.



Дъбова манатарка (*Boletus reticulatus*)

Шапка. Достига до 20 см в диаметър, при младите плодни тела е полукълбовидна, впоследствие повече или по-малко разперена до почти плоска, на цвят по-светло или по-тъмно бежова до кафява, понякога и сивкаво-кафеникава, кожата е суха, обикновено ситно напукана, при нараняване не се променя.

Пънче. Най-често е бухалковидно, но понякога и цилиндрично, в началото беззникаво, много скоро светлобежово до бежово, покрито с добре различима гъста и фина мрежа, беззникава или бежова на цвят.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, при натиск или нараняване не посиняват. Порите са дребни, окръглени, при младите гъби почти бели, при съзрелите от светложълти до жълти с маслинен оттенък, също непосиняващи.

Месо. Плътно, бяло до беззникаво, непроменящо цвета си на въздуха, с приятен гъбен аромат.

Местообитание. Расте в широколистни гори, развива се в микориза с различни видове дървета, най-вече с дъб; май – октомври.

Ядливост. Качествена и вкусна ядлива гъба.

Подобни видове. Обикновената манатарка (*Boletus edulis*), също ядлива, е с почти бяло пънче с едра мрежа, расте в смърчови гори и доста рядко се среща под бук. Вкусната бронзова манатарка (*B. aereus*) се различава по много тъмнокафявата шапка, която по-късно става на светлокафяви или бронзовокафяви петна. Ядливата сиво-жълта манатарка (*B. impolitus*) е с беззникав налеп по шапката, а по пънчето вместо мрежа има гранулки.



Царска манатарка (*Boletus regius*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, при младите плодни тела е полукълбовидна, при зрелите по-слабо или по-широко разперена, колоритно обагрена – светло- до тъмно-розова, розовочервена, понякога на места с лилави оттенъци или избледняваща до червенооранжева или оранжевожълта, със суха кожица.

Пънче. Обикновено е бухалковидно, по-рядко и цилиндрично, лимоненожълто, рядко на места обезцветено до белезникаво, в основата с виненочервени петна, минимум в горните 2/3 с гъста, фина, белезникава мрежа, при нараняване и допир непосиняващо.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, непосиняващи при натиск. Порите са дребни, окръглени, бледожълти до жълти с маслинен оттенък, непосиняващи при натиск.

Месо. Бледожълто, по-рядко белезникаво, в основата на пънчето често с розов оттенък, непосиняващо на въздуха, с приятен гъбен аромат и вкус.

Местообитание. Обикновено расте поединично в топли широколистни гори, развива се в микориза най-често с дъб, понякога с бук или кестен; май – октомври.

Ядливост. Качествена гъба, събирана от някои гъбари, което обаче е нежелателно поради нейната рядкост.

Подобни видове. Възможна е замяна с рядката манатарка *Boletus pseudoregius*, която цветово имитира царската, но пънчето ѝ към основата е розово до червено, а при разрез месото ѝ леко посинява.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България и в Червената книга на Република България с категория „Уязвим“.



Огнена манатарка (*Boletus luridus*)

Шапка. Достига до 15 см на широчина, като млада е полукълбовидна, впоследствие слабо или силно разперена, понякога почти плоска, тъмножълта или сивкава със или без маслинен оттенък, жълтооранжева, жълтокафеникава, телеснорозова, розовочервена, със суха кожа, а при растящите на слънце гъби и лъскава.

Пънче. Обикновено е бухалковидно, но понякога и цилиндрично, жълто обагрено, в долната част оранжево, червено или виненочервено, с отчетливо различима червена, тъмночервена до виненочервена мрежа.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, посиняващи при натиск. Порите са дребни, окръглени, червени или оранжевочервени, също посиняващи.

Месо. Жълтеникаво или белезникаво, в основата на пънчето виненочервено, посиняващо на въздуха, с нехарактерна миризма.

Местообитание. Расте в широколистни, смесени и иглолистни гори, развива се в микориза с различни видове дървета и храсти; май – октомври.

Ядливост. Условно ядлива гъба, която се използва за готвене след предварително изваряване и изхвърляне на водата. При консумация не бива да се смесва с алкохол.

Подобни видове. Външно огнената манатарка е напълно сходна с наскоро отделилия от нея нов вид, наречен *Boletus mendax*. Той се отличава само по микроскопските си белези. И тази манатарка е условно ядлива и се използва за храна след предварителна обработка и без употреба на алкохолни напитки.



Келетова манатарка (*Boletus queletii*)

Шапка. Широка до 12 см в диаметър, като млада е полукълбовидна, по-късно малко или повече разперена, а понякога и почти плоска, на цвят доста променлива – жълто-оранжева, оранжева, оранжевочервена, наситено розова, яркочервена до керемидово-червена, със суха кожа.

Пънче. Често е бухалковидно, но понякога и цилиндрично, бледожълто, в основата с виненочервени петна, без мрежа, с редки фини жълтеникави или кафеникави гранулки.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, посиняващи при натиск. Порите са дребни, окръглени, яркочервени или оранжево-червени, рядко оранжево-жълти, също посиняващи при нараняване.

Месо. Жълтеникаво или белезникаво, в основата на пънчето виненочервено, посиняващо на въздуха, с нехарактерна миризма.

Местообитание. Среща се на припечни места из широколистни гори, развива се в микориза най-често с дъб; май – октомври.

Ядливост. Условно ядлива гъба, която поради посиняването се събира рядко за храна. Приготвя се след предварително изваряване и изхвърляне на водата. При консумирането ѝ не бива да се употребява алкохол.

Подобни видове. Възможна е замяна с изключително рядката кървавочервена манатарка (*Boletus dupainii*). Тя има яркочервена лъскава шапка, червени пори и жълто пънче. За разлика от келетовата манатарка обаче нейните гранулки по пънчето са червени, а не жълти или кафяви.



Дяволска гъба (*Boletus satanas*)

Шапка. Доста широка, достига до 20 см в диаметър, първоначално е полукълбовидна, впоследствие повече или по-малко разперена, сребристосива, сивкава или сивкаво-охрена, суха.

Пънче. Много мощно, бухалковидно, обикновено силно издуто в основата, в горната част лимоненожълто, надолу розовочервено до наситено червено, понякога на места обезцветено до белезникаво, покрито с гъста, фина, червена мрежа, при нараняване и допир бързо посиняващо.

Тръбици. В началото са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, посиняващи при нараняване. Порите са дребни, окръглени, наситено червени, също посиняващи.

Месо. Белезникаво или бледожълто, на въздуха силно посиняващо и в шапката, и в пънчето, обикновено с неприятна миризма.

Местообитание. Среща се в топли широколистни гори, развива се в микориза с различни видове дървета; юли – октомври.

Ядливост. Смятана е за отровна гъба.

Подобни видове. Неядливата красивостъблена манатарка (*Boletus calopus*) е с жълти пори и горчиво месо. Розовеещата манатарка (*B. rhodoxanthus*), смятана за отровна, се отличава по наличието на розово обагряне в периферията на шапката и по яркочълтото месо, което обаче не посинява в пънчето. Младите плодни тела на отровната легалова манатарка (*B. legaliae*) имитират тези на розовеещата, но посиняват и в шапката, и в пънчето.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България и в Червената книга на Република България с категория „Уязвим“.



Вкореняваща манатарка (*Boletus radicans*)

Шапка. Широка е до 20 см в диаметър, млада – полукълбовидна, после по-слабо или по-силно разперена, на цвят сребристосива, сивкава или сивкаво-охрена, със суха кожаца.

Пънче. Обикновено е бухалковидно, по-рядко цилиндрично, лимоненожълто, понякога на места обезцветено до белезникаво, минимум в горната 1/3 – с гъста, фина, белезникава мрежа, при допир и нараняване посиняващо.

Тръбици. При младите плодни тела са светложълти, по-късно – жълти с маслинен оттенък, посиняващи при нараняване. Порите са дребни, окръглени, бледожълти до жълти с маслинен оттенък, посиняващи при натиск.

Месо. Бледожълто, рядко белезникаво, на въздуха силно посиняващо, с приятен гъбен аромат и горчив вкус.

Местообитание. Среща се в широколистни гори, развива се в микориза с различни дървесни видове, най-често с дъб; юли – октомври.

Ядливост. Неядлива гъба заради горчивия вкус на месото.

Подобни видове. Сиво-жълтата манатарка (*Boletus impolitus*), ядлива гъба, се отличава по пънчето, което е без мрежа, а с гранулки, както и по непосиняващите месо и пори. Малка е вероятността от замяна и с неядливата красивостъблена манатарка (*B. calopus*), чието пънче в по-голямата си част е червено или розово-червено с фина белезникава до червена мрежа.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България с категория „Уязвим“.



Сиво-жълта манатарка (*Boletus impolitus*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, полукълбовидна, по-късно повече или по-малко разперена, рядко при стари плодни тела почти плоска, като млада – сребристосива, сивкава или сивкаво-охрена с белезникав налеп, впоследствие охрена, суха.

Пънче. Бухалковидно, по-рядко цилиндрично, лимоненожълто, понякога на места обезцветено до белезникаво, без мрежа, с фини жълтеникави или кафеникави грачулки, непосиняващо при натиск.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, непосиняващи при нараняване. Порите са дребни, окръглени, бледожълти до жълти с маслинен оттенък, също непосиняващи при натиск.

Месо. Белезникаво или бяло, долу в пънчето жълтеникаво, на въздуха непосиняващо, в шапката с приятен гъбен аромат, в основата на пънчето с характерна миризма на йод.

Местообитание. Расте в топли, припечни широколистни гори, развива се в микориза най-често с дъб; май – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба. Обикновено за храна се използва само шапката – заради неприятната миризма на месото в пънчето.

Подобни видове. Поради сивото обагряне по-млади екземпляри могат да се объркат с неядливата вкореняваща манатарка (*Boletus radicans*), която се познава по мрежата на пънчето, по силно посиняващите пори, месо и пънче и по горчивия вкус. По-дребни плодни тела пък леко наподобяват ядливата кадифена манатарка (*Xerocomus subtomentosus*), която има по-различно обагрена шапка, ъгловати пори и посиняващо в шапката месо.



Кестенка (*Gyroporus castaneus*)

Шапка. Достига до 8 см в диаметър, при младите плодни тела е дъговидно извита, по-късно е плоска или вдлъбната в средата, кестеновокафява на цвят, но понякога и по-светла, със суха кожица, наподобяваща велур заради фината плът, с която е покрита, при суша – леко напукана.

Пънче. Обикновено е цилиндрично, понякога и странично изкривено, обагрено в цвета на шапката или по-светло от нея, в началото също покрито с плът, при младите гъби плътно, впоследствие цялото или на отделни места – кухо.

Тръбици. Най-напред са бели или сивкави, по-късно кремави до жълти, при натиск покафеняват. Порите са малки, окръглени, първоначално почти бели, след съзряването кремави или жълтеникави, също покафеняващи.

Месо. Твърдо, бяло или със сивкав оттенък, не променя цвета си на въздуха, с приятен вкус и неопределен мирис.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи на пясъчливи почви в широколистни гори; юни – ноември.

Ядливост. Ядлива гъба, която при варене има горчив вкус. Употребява се след изсушаване, тъй като тогава горчивината изчезва напълно.

Подобни видове. Поради специфичния си външен вид трудно може да бъде объркана с ядливите манатарки от род *Boletus*. Същото се отнася и за ядливата синкава манатарка (*Gyroporus cyanescens*), която има мръснобяла или сламеножълта шапка, разделено с преградки пънче и интензивно посиняващо месо.



Обикновена брезовка (*Leccinum scabrum*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, като млада е полукълбовидна, по-късно дъговидна до плоска, бежова, бежово-кафява до тъмнокафява, понякога с керемиденочервени оттенъци, много рядко и светлоохрена, във влажно време често слабо слизеста, в сухо – леко напукана.

Пънче. Цилиндрично или бухалковидно, бяло до белезникаво, със застаряването – кремаво, покрито с едри, светло- до тъмнокафяви гранулки и люспици, които под шапката обикновено са наредени в отвесни редици.

Тръбици. Първоначално са белезникави, по-късно кремави или светлосиви, потъмняващи, но непосиняващи при нараняване. Порите са дребни, обагени като тръбиците, потъмняващи, също непосиняващи при натиск или нараняване.

Месо. Бяло или белезникаво, при младите екземпляри плътно и твърдо, при по-старите – доста меко и воднисто, на въздуха обикновено не се променя, но в някои случаи слабо порозовява.

Местообитание. Расте в широколистни и смесени гори, развива се в микориза с брези; юни – октомври.

Ядливост. Както всички брезовки, така и обикновената е ядлива гъба с добри вкусови качества, подходяща за употреба в прясно състояние, сушена и консервирана.

Подобни видове. С наличието на тръбици на шапката представителите на род Брезовка (*Leccinum* spp.) не могат да бъдат объркани с опасни пластинчати гъби, а люспиците по пънчето ги отличават от „роднините“ им в семейството на манатарковите гъби.



Оранжева брезовка (*Leccinum aurantiacum*)

Шапка. До 20 см широка, първоначално полукълбовидна, при зрелите плодни тела повече или по-малко разперена до почти плоска, оранжева, червено-оранжева, червена, ръждивочервена до кафеникавочервена, кожата е фино мъхеста, на слънце леко лъскава, при влага понякога и слабо слизеста.

Пънче. Сolidно, цилиндрично или бухалковидно, бяло до белезникаво, покрито с едри, белезникави или светло- до тъмнокафяви гранулки и люспици.

Тръбици. При младите екземпляри са белезникави, по-късно кремави, сивкавожълтеникави до сиви, при натиск и нараняване потъмняващи. Порите са дребни, обогрени като тръбиците и потъмняващи при увреждане.

Месо. Отначало твърдо и плътно, после меко, бяло или белезникаво, на въздуха бързо променящо се от розово на сиво-виолетово до почти черно, с приятен вкус и ненатрапчив мирис.

Местообитание. Среца се в широколистни и смесени гори, развива се в микориза с различни широколистни дървета; юни – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба с приемливи вкусови качества, подходяща за употреба в прясно състояние, сушена и консервирана. Често отбягвана от неопитните гъбари заради промяната в цвета на месото или почерняването му при варене.

Подобни видове. Няма сходство с опасни за здравето гъби. Съществува прилика със срещщата се доста рядко у нас ядлива брезовка *Leccinum versipelle*, чието пънче още от съвсем младо е покрито с нагъсто разположени една до друга черни люспици.



Жълта брезовка (*Leccinum crocipodium*)

Шапка. Сравнително дребна, достига до 8 см в диаметър, в младо състояние е полу-кълбовидна, добре съзряла е дъговидна до почти плоска, в началото е лимоненожълта, по-късно жълто-кафеникава до кафява, понякога с маслинен оттенък. Кожицата е суха, при развитите плодни тела много често и напукана.

Пънче. Като съвсем младо е бъчвовидно, впоследствие – вретеновидно, рядко и цилиндрично, право или слабо извито, в горния край набраздено, лимоненожълто, със застаряването избледняло до кремаво или белезникаво, покрито с подредени в отвесни редици жълти до кафяви гранулки и люспици.

Тръбици. На цвят са лимоненожълти, по-късно бежовожълти или сивкавожълти, при натиск потъмняващи. Порите са малки, окръглени, обагрени като тръбиците и също потъмняващи.

Месо. Плътно, кремаво или белезникаво, на въздуха бързо променящо се на червено и после на черно, понякога с виолетов оттенък. Вкусът и мирисът са приятни, но неспецифични.

Местообитание. Среща се поединично или на малки групи в топли широколистни гори, развива се в микориза с дъб, много рядко с бук; юни – септември.

Ядливост. Добра ядлива гъба, подходяща за употреба в прясно състояние, сушена и консервирана. Среща се обаче сравнително рядко и в неголеми количества.

Подобни видове. Бидейки единствената наша брезовка с жълти пори, не може да бъде обърквана с други видове от своя род. Нито със същинските манатарки, чиито пънчета имат мрежа, а не люспици.



Габърова брезовка (*Leccinum pseudoscabrum*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, в младо състояние е полукълбовидна, след това повече или по-малко разперена до плоска, обагрена в бежово, охренобежово, бежово-кафяво, масленокафяво, кестеновокафяво до тъмнокафяво, понякога е и почти охрена, нерядко неравна или ситно напукана.

Пънче. Цилиндрично или умерено бухалковидно, в горната част отвесно набраздено, отначало белезникаво, кремаво до светлобежово, по-късно сивкаво, покрито с тъмнокафяви или сивкавочерни гранулки и люспици.

Тръбици. При съзрелите гъби са доста дълги, първоначално са белезникави, по-късно кремави до сиви. Порите са с цвета на тръбиците. И едните, и другите при нараняване се променят на сиво-виолетови и после почерняват.

Месо. Белезникаво, на въздуха се обагря в розово или червено, после в сиво-виолетово до почти черно.

Местообитание. Среща се в широколистни и смесени гори, развива се в микориза с обикновен габър, по-рядко с други видове габър или леска; май – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, но с твърде жилаво пънче. Често се избягва от начинаещите гъбари заради драстичната промяна в цвета на месото.

Подобни видове. Най-близка на пръв поглед е обикновената брезовка (*Leccinum scabrum*), също ядлива, но тя се разпознава лесно по сравнително по-едрите люспици на пънчето и по цвета на месото, което не потъмнява, а само понякога порозовява.



Зърнеста масловка (*Suillus granulatus*)

Шапка. Достига до 10 см в диаметър, при младите плодни тела е полукълбовидна, впоследствие повече или по-малко дъговидна до почти плоска, меденожълто-кафява, оранжево- до червеникаво-кафява или кафява, гладка, във влажно време доста слизеста.

Пънче. По-често е цилиндрично, по-рядко слабо бухалковидно, на цвят жълто или кремаво, покрито с фини тъмни гранулки.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти, непосиняващи при нараняване. Порите са дребни, окръглени, с цвета на тръбиците, в младо състояние отделят млечнобели капки, които засъхват като тъмни гранулки по пънчето.

Месо. Белезникаво до бледожълто, непроменящо цвета си на въздуха, с приятен вкус и мирис.

Местообитание. Расте в иглолистни и смесени гори, развива се в микориза преди всичко с бор, много рядко с други видове иглолистни дървета; юни – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, която се използва най-често в прясно състояние. Преди готвене кожата на шапката непременно се обелва, тъй като съдържа вещества със слабително действие.

Подобни видове. Почти неотличима външно е ядливата масловка *Suillus collinitus*. Още повече, че се среща в местонаходищата, където расте и зърнестата масловка – на варовити почви, под черен бор. Нейната шапка обаче е една идея по-тъмна и е радиално влакнеста под кожата. Тя би могла да бъде идентифицирана със сигурност само по мицелните влакна, които са розови на цвят. Понякога розовото прониква и ниско в основата на пънчето.



Обикновена масловка (*Suillus luteus*)

Шапка. Достига до 12(18) см в диаметър, полукълбовидна, по-късно по-слабо или по-широко дъговидна до плоска, жълтеникаво-кафява, ръждивокафява до кафява, гладка, във влажно време слизеста, в сухо – дори лъскава. Долната повърхност на шапката при младите гъби е покрита с беззникаво частично покривало, което по-късно се разкъсва и остава във вид на виолетово-кафеникаво до почти черно пръстенче в горната част на пънчето.

Пънче. Обикновено е цилиндрично, по-рядко слабо бухалковидно, на цвят жълто или кремаво, над пръстенчето с фини тъмни гранулки.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти, непосиняващи при нараняване. Порите са дребни, окръглени, с цвета на тръбиците и също непосиняващи.

Месо. Бледожълто до беззникаво, непроменящо цвета си на въздуха, с приятен вкус и мирис.

Местообитание. Расте в иглолистни и смесени гори, развива се в микориза преди всичко с бор, много рядко и с други видове иглолистни дървета; юни – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, която се използва най-често в прясно състояние. Преди готвене кожицата на шапката се обелва, тъй като съдържа вещества със слабително действие.

Подобни видове. Ядливата зърнеста масловка (*Suillus granulatus*) се познава по липсата на частично покривало, респективно на пръстенче. Каdifената манатарка (*Xerocomus subtomentosus*), също ядлива, има характерна фино напльстена шапка и посиняващо месо. А същинските манатарки се отличават по мрежата на пънчето.



Синееца масловка (*Suillus variegatus*)

Шапка. Сравнително едра, достига до 15 см в диаметър, при младите плодни тела е полукълбовидна, после слабо или широко дъговидна до почти плоска, нечисто жълта, охрена или масленокафява, повърхността ѝ е покрита с масленожълта или мръсно-портокалова пльст, която във фазата на съзряването се разкъсва на люспици, изчезващи със застаряването.

Пънче. При младите гъби е дебело, покрито с пльст, по-късно поизтънява, цилиндрично, на цвят охрено-жълто или светложълто.

Тръбици. Къси, охреножълти, оранжевожълти или масленожълти, при нараняване за кратко време синееят. Порите са с цвета на тръбиците, но в по-тъмните нюанси.

Месо. В началото е плътно, после доста меко, белезникаво до жълто или на места мръснооранжево, леко променящо се на въздуха в зелено-синьо, с неопределим вкус и не много приятен мирис.

Местообитание. Расте поединично или на групи в пясъчливи почви из иглолистни гори, среща се под бор, много рядко под смърч и други видове иглолистни дървета; юни – ноември.

Ядливост. Ядлива гъба. Събират се по-младите плодни тела, тъй като старите са меки и воднисти. Консервира се с оцет.

Подобни видове. В същите местообитания и по същото време расте и ядливата кравешка масловка (*Suillus bovinus*). Кожицата на шапката ѝ обаче е гола, тънка и при младите екземпляри – почти прозрачна във влажно време. Пънчето е не така дебело, порите са широки, ъгловати и неравни, а месото е жилаво и понякога при нараняване леко почервенява.



Каdifена манатарка (*Xerocomus subtomentosus*)

Шапка. Широка до 8 см, при младите плодни тела е полукълбовидна, впоследствие по-слабо или по-широко разперена до почти плоска, бежово-кафява, кафеникава с маслинен оттенък или жълтеникаво-кафява до жълта, суха, покрита с фина като кадифе плът, обикновено ненапукана.

Пънче. Цилиндрично, по-рядко бухалковидно, към шапката набраздено, жълто в горната част, надолу обикновено повече или по-малко кафеникаво или червеникаво, без мрежа, при нараняване и допир често посиняващо.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, посиняващи при нараняване. Порите са ъгловати, жълти, със или без маслинен оттенък.

Месо. Плътно, бледожълто, в основата на пънчето обикновено розово или розово-кафяво, като правило посиняващо на въздуха, по-често в шапката.

Местообитание. Расте в широколистни и смесени гори, развива се в микориза с различни видове дървета; юни – октомври.

Ядливост. Ядлива гъба с приемливи вкусови качества. Обикновено се избягва от любителите гъбари заради посиняващото месо и притесненията от замяна с отровни гъби.

Подобни видове. Същинските манатарки (*Boletus aereus*, *B. reticulatus*, *B. edulis*) се отличават по по-едрите размери, кафяво обагрената шапка, мрежата на пънчето и непосиняващите тръбици, пори и месо. Масловките (*Suillus* spp.) имат слизеста във влажно време, ненапукана шапка и непосиняващо месо.



Мрежеста манатарка (*Xerocomus chrysenteron*)

Шапка. До 8 см в диаметър, полукулбовидна, впоследствие по-слабо или по-широко дъговидна до почти плоска, бежово-кафява, светло- до тъмнокафява със или без маслинен оттенък, червеникавокафява, суха, покрита с фина пльст, след съзряването най-често силно напукана на дребни или едри плочици, като пукнатините между тях са обикновено червено обагрени.

Пънче. Цилиндрично, рядко и бухалковидно, жълто в горната част и червено до тъмночервено надолу към основата, без мрежа, покрито с много фини червени гранулки, при нараняване често посиняващо.

Тръбици. Първоначално са бледожълти, по-късно жълти с маслинен оттенък, позеленяващи или посиняващи при нараняване. Порите са ъгловати, еднакво обагрени с тръбиците и също променящи цвета си при натиск.

Месо. Меко, бледожълто, в основата на пънчето червеникаво, при нараняване посиняващо.

Местообитание. Расте в широколистни, смесени и иглолистни гори, развива се в микориза с различни видове дървета; юни – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, която обикновено се избягва от начинаещите гъбари заради посиняващото месо и опасенията от замяна с отровни манатарки.

Подобни видове. Същинските манатарки (*Boletus aereus*, *B. reticulatus*, *B. edulis*) се отличават по по-едрите размери, кафяво обагрената шапка, мрежата на пънчето и непосиняващите тръбици и месо. Масловките (*Suillus* spp.) имат слизеста във влажно време и ненапукана шапка, както и непосиняващо месо.



Червеникава манатарка (*Xerocomus rubellus*)

Шапка. Сравнително дребна, до 6 см в диаметър, полукълбовидна, впоследствие по-слабо или по-широко дъговидна до почти плоска, обагрена в различни нюанси на червеното – розово, вишневочервено, виненочервено, червеникаво-кафяво, суха, покрита с фина плъст, след съзряването обикновено гола и напукана, като в цепнатините се вижда жълто месо.

Пънче. Цилиндрично, понякога слабо бухалковидно или вретеновидно, в горната част жълто, надолу червеновлакнесто или на червени точки върху жълта основа, често и надлъжно набраздено, при нараняване посиняващо.

Тръбици. Първоначално са жълти, по-късно жълти с маслинен оттенък или слабо зеленикави, често посиняващи при нараняване. Порите са средни по големина, ъгловати, еднакво обагрени с тръбиците и също посиняващи при натиск.

Месо. Меко, жълто, под кожицата на шапката леко червеникаво, в основата на пънчето с дребни оранжевочервени точки, понякога посиняващо, слабо кисело на вкус и с нехарактерен мирис.

Местообитание. Вирее в широколистни и смесени гори, среща се не много често и обикновено расте поединично; юни – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, която обикновено се избягва от начинаещите гъбари заради посиняващото месо.

Подобни видове. Малко вероятна е замяна с отровни манатарки с червено обагрена шапка (напр. *Boletus dupainii*, *B. lupinus*, *B. legaliae*). Те са по-едри, имат друг силует и порите им са оранжевочервени до наситено виненочервени, а не жълти.



Бакърен овчи нос (*Chroogomphus rutilus*)

Шапка. До 12 см в диаметър, при младите гъби широко конусовидна до полукълбовидна с подвит навътре ръб, по-късно разперена до плоска, със заоблена гърбица в средата, гладка, гола, леко лепкава и слизеста във влажно време, с цвят на бакър или виненочервена, много често със сиво-виолетов оттенък.

Пънче. Дълго до 10 см, цилиндрично, постепенно изтъняващо в посока на основата, оцветено като шапката, но жълтеникаво към основата, в горната част с остатъци от покривалото, образуващи лилавеещо до почти черно влакнесто пръстенче.

Пластинки. Много редки, дебели, дъговидно извити, спускащи се по пънчето, бежовокафяви или пурпурнокафяви, по-късно тъмнокафяви.

Месо. Плътно, оранжево-червено, в основата на пънчето оранжево-жълто, след изсушаване виненочервено, с приятен вкус, без мирис.

Местообитание. Среща се в иглолистни гори, главно борови, расте на групи, често много изобилно; юли – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, подходяща за сушене и консервиране с оцет.

Подобни видове. Съществува известна прилика с някои опасни видове паяжинник (*Cortinarius* spp.), които по пънчето също имат влакнести остатъци от покривалото, но пластинките им не са слизести по него. Подобен е и швейцарският овчи нос (*Chroogomphus helveticus*), който е по-дребен, има оранжево-ръждива плъстена шапка, оранжево-охрени пластинки и се среща само в планините на над 1000 м височина. Не е научно установено дали този вид овчи нос има вредни за здравето последици.



Сив овчи нос (*Gomphidius glutinosus*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, първоначално е полукълбовидна с подвит навътре ръб и обвита от почти прозрачно слизесто частично покривало, а добре съзряла – плоска до фуниевидна, гладка, гола, във влажно време силно слизеста, на цвят от светлокафява или сива в младо състояние до сиво-кафява, шоколадо-вокафява и керемиденочервена, а стара и с черни петна.

Пънче. Дълго до 10 см, цилиндрично, като младо с характерни керемидообразно подредени издатинки, белезникаво, към основата лимоненожълто, по-късно гладко с тъмни остатъци от слизестото покривало, ниско долу – тъмножълто.

Пластинки. Редки, дебели, ниско слизащи по пънчето, първоначално белезникави, по-късно сиви до черни.

Месо. Меко, бяло до белезникаво, в основата на пънчето жълто, при разрез цветът не се променя, с леко сладникав вкус и без характерен мирис.

Местообитание. Среща се в иглолистни гори, главно под смърч и бор, расте поединично или на малки и по-големи групи, често много изобилно; юли – ноември.

Ядливост. Добра ядлива гъба, употребява се прясна или консервирана с оцет. За да се запазят гъбите от замърсяване и да останат здрави при транспортирането е препоръчително още на място да се отстрани слизестата обвивка на шапката и да се остърже пънчето.

Подобни видове. Няма прилика между сивия овчи нос и отровни или неядливи видове гъби. Това го прави подходящ за събиране и от начинаещи гъбари.



Обикновена киселка (*Paxillus involutus*)

Шапка. Достига до 20 см в диаметър, при младите плодни тела е със силно подвит ръб, бежова, нерядко с маслинен оттенък, по-късно често потъмняваща към ръждивокафява или светлокафява, в средата леко или по-силно вдлъбната, във влажно време лепкава, към ръба суха, с набрашнен вид.

Пънче. Цилиндрично или стеснено към основата, на цвят като шапката или по-светло, променящо се в кафяво при натиск.

Пластинки. Пластинките са слизаци надолу по пънчето, гъсти, бледобежови, при нараняване покафеняващи.

Месо. Охрено, бавно потъмняващо на въздуха, киселеещо.

Местообитание. Среща се върху почва в широколистни, смесени и иглолистни гори, развива се в микориза с различни широколистни и иглолистни дървета и храсти; юни – ноември.

Ядливост. Отровна гъба, която в редица по-стари европейски определители е посочена като ядлива, но не бива да бъде консумирана в никакъв случай. Установено е, че отровата е антиген, който предизвиква имунна реакция, наричана паксилоиден синдром. В резултат на тази реакция организъмът възприема собствените си кръвни телца като чужди и имунната система ги атакува. Отравянията с тази гъба често са с фатален изход и до момента не е открита противоотрова. Именитият немски миколог Юлиус Шефер е починал през 1944 г. в резултат на консумация на киселка.

Подобни видове. Киселката има повърхностна прилика с някои неядливи млечници (*Lactarius* spp.), но се отличава от всички тях по липсата на млечен сок.



Горчива миризливка (*Omphalotus olearius*)

Шапка. До 10 см в диаметър, като млада е плоска, по-късно вдлъбната или фуниевидна, цялата медночервена, керемидовочервена, оранжева или жълтооранжева, понякога с бакъреночервени, жълти или кафяви петна.

Пънче. Дълго до 13 см, постепенно стесняващо се към основата, често закривено, надлъжно набраздено, оцветено като шапката, но в по-светли нюанси.

Пластинки. Гъсти, тънки, ниско слизащи по пънчето, на места вилужно разклонени, оранжево или жълто обагрени.

Месо. Еластично, бледожълто или жълто, с приятен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се в широколистни и смесени гори, расте обикновено на големи кичури върху пънове, корени на широколистни дървета или заровена в почвата дървесина; юни – ноември.

Ядливост. Отровна гъба.

Подобни видове. Горчивата миризливка се бърка с пачия крак (*Cantharellus* spp.), особено в случаите, когато е жълтооранжева и се развива върху дървесина, заровена в почвата. Двата вида се различават по устройството на спороносната повърхност. При пачия крак тя е във вид на силно вилужно разклонени жилки, които често са свързани помежду си. Горчивата миризливка има добре оформени фини пластинки, които са нарядко вилужно разклонени и несвързани една с друга.

Любопитно. При тази гъба при специални условия се наблюдава естествено светене (биолуминисценция) на плодните тела, дължащо се на окисляването на органичното съединение луциферин.



Обикновен пачи крак (*Cantharellus cibarius*)

Шапка. Достига до 10 см в диаметър, в младо състояние е плоска с подвит ръб, по-късно – вдлъбната или фуниевидна, а ръбът е разперен и вълнообразно нагънат, бледооранжева, жълтооранжева, жълта, рядко кремава, понякога с опадващ брашнест налеп.

Пънче. Цилиндрично или стесняващо се към основата, в някои случаи странично разположено, обагрено подобно на шапката.

Жилки. Редки, дебели, многократно вилужно разклонени, свързани помежду си с къси напречни разклонения, ниско слизащи по пънчето, жълто обагрени.

Месо. Чупливо в шапката и плътно в пънчето, кремаво или белезникаво, с приятен вкус и плодов аромат.

Местообитание. Расте поединично или на групи в широколистни, смесени и иглолистни гори, развива се в микориза с различни дървесни видове; юни – октомври.

Ядливост. Качествена и вкусна ядлива гъба, която се употребява както прясна, така и сушена или консервирана.

Подобни видове. Може да се сбърка с аметистовия пачи крак (*Cantharellus amethysteus*), познаващ се по горната повърхност на шапката, която е с фини виолетови или лилавокафяви люспици. Бледият пачи крак (*C. pallens*) се различава по бялата до бледокремава шапка. Сравнително редкият ръждив пачи крак (*C. ferruginascens*), чиято шапка е охрена, а пънчето бяло, при пипане става на ръждиви петна. И трите вида имат почти еднакви вкусови качества. Отровна горчица миризливка (*Omphalotus olearius*) е с добре оформени пластинки, а не с жилки.



Фризов пачи крак (*Cantharellus friesii*)

Шапка. Сравнително дребна, до 4 см в диаметър, в младо състояние изпъкнала с подвит ръб, по-късно – плоска или силно фуниевидна с вълнообразно нагънат ръб, розово-оранжева, оранжева до оранжево-червена, при застаряване оранжево-бежова или избледняла, повърхността е кадифена, после гола и гладка.

Пънче. Ниско и тънко, до 3.5x0.5 см, цилиндрично, понякога извито и странично разположено, на цвят светлооранжево или оранжево.

Жилки. Редки, дебели, вилужно разклонени, ниско слизащи по пънчето, жълти или оранжеви с розови оттенъци.

Месо. Тънко, крехко, светлооранжево в шапката и жълтеникаво в пънчето, с приятен вкус и мирис на зарзали, доловим по повърхността на шапката.

Местообитание. Расте поединично или на групи върху кисели и пясъчливи почви в широколистни гори, най-често под бук, понякога под дъб и габър; юли – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, която не бива да се събира, тъй като се среща много рядко.

Подобни видове. Малко вероятна е замяната с млади и ярко обагрени плодни тела на обикновения пачи крак (*Cantharellus cibarius*), тъй като в окраската им липсват розовият и червеният цвят. Отровната горчива миризливка (*Omphalotus olearius*) пък е по-едра гъба и има добре оформени пластинки, а не жилки.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България и в Червената книга на Република България с категория „Застрашен“.



Тръбенка (*Craterellus cornucopioides*)

Плодно тяло. Няма ясно оформени шапка и пънче, а е фуниевидно, с централна кухина по цялата дължина, стеснено към основата и разширено към върха, с повече или по-малко вълнообразно нагънат и често подвит надолу ръб, най-често с размери 3x7 см, сивкаво, сивкаво-бежово, кафеникаво, сивочерно до почти черно, по горната повърхност на „фунията“ обикновено с фини люспици.

Спороносна повърхност. Разположена е по външната страна на плодното тяло, гладка или леко неравна, сива до сиво-кафеникава.

Месо. Тънко, крехко, сиво до черно, с приятен аромат.

Местообитание. Гъбата расте на по-големи или по-малки групи в широколистни и смесени гори, често сред мъхова покривка, развива се в микориза с различни широколистни дървета; юли – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, употребявана както прясна, така и сушена или консервирана, подходяща за супи или като добавка към различни ястия със или без месо.

Подобни видове. Може да се сбърка със сивия пачи крак (*Cantharellus cinereus*) – ядлива гъба, която се среща в същите местообитания. Плодните му тела са подобни, с изключение на спороносната повърхност, която е с фини разклонени жилки. Тръбенката и сивият пачи крак са ценени гъби от любителите гъбари поради факта, че не могат да бъдат объркани с отровни видове. Друга подобна гъба е надиплената тръбенка (*Pseudocraterellus undulatus*), сравнително рядък вид. Познава се по силно нагънатите ръб и шапка, както и по спороносния слой, който е във вид на радиално разположени бръчици, а не е гладък.



Надиплена тръбенка (*Pseudocraterellus undulatus*)

Шапка. Сравнително дребна, достига до 5 см в диаметър, добре развита е плоска или доста фуниевидна, силно вълнообразно нагъната, обагрена в жълто-кафяво до сивкавокафяво, по периферията с тясна по-светла или белезникава ивичка.

Пънче. Цилиндрично или изтъняващо към основата, с размери, съответстващи на големината на шапката – до 6 см високо и под 1 см дебело, гладко, на цвят бежово или сивкавокафяво. Често върху едно пънче има по две-три шапки.

Спороносна повърхност. В началото е гладка, после – радиално набръчкана, сиво обагрена, със застаряването – бежова до охрена.

Месо. Много тънко, с приятен вкус, без характерен мирис.

Местообитание. Среща се сравнително рядко, расте поединично, на групи или на туфички, вирее в широколистни гори, под различни видове дървета, най-често бук; август – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба, която се употребява както прясна, така и сушена или консервирана, подходяща е за супи или като добавка към различни ястия.

Подобни видове. Не е изключена замяна със сиво-жълтия пачи крак (*Cantharellus tubaeformis*), познаващ се по жълтото пънче и спороносната повърхност, която е с добре оформени и разклонени жилчици, а не просто набръчкана. Златистият пачи крак пък (*C. lutescens*) има оранжево-жълто пънче и променяща се със развитието на гъбата жълтооранжева спороносна повърхност – отначало гладка, впоследствие набръчкана и накрая с фини жилчици. И трите вида имат почти еднакви вкусови качества.



Червеновърха коралка (*Ramaria botrytis*)

Плодно тяло. Храстовидно, богато разклонено, в ранната фаза на развитие наподобява цветно зеле, добре съзряло прилича на корал. Със 7–15(20) см височина и 6–20 см широчина видът е един от едрите представители на род Коралка (*Ramaria*). Стъблото е много солидно – сравнително късо, дебело, плътно, месесто, на цвят бяло до жълтеникаво. Клонките са многобройни, силно разклонени, къси, много гъсти, нееднакво дебели, белезникави или бледорозови, в горния край с 2 до 4 назъбени връхчета, обогрени в червено, виненочервено до лилаво.

Месо. Крехко, сочно, бяло, при нараняване не променя цвета си, с приятен вкус и слаб гъбен мирис.

Местообитание. Сравнително рядко срещана гъба у нас. Расте поединично или на много малки групи върху почва в широколистни гори (най-вече под бук), почти по изключение и в иглолистни насаждения; август – ноември.

Ядливост. Добра ядлива гъба в прясно състояние, но не е подходяща за консервиране.

Подобни видове. Родът Коралка (*Ramaria*) е един от големите в Европа и от него досега са описани не по-малко от петдесет вида. Доста от тях са ядливи, някои са отровни, а ядливостта на много представители никога не е била проверявана. Коралките се определят изключително трудно и задължително с успоредно използване на микроскоп и цветни реакции с различни химични вещества. По тази причина събирането на коралки за храна не се препоръчва, особено на начинаещи гъбари.



Златистожълта коралка (*Ramaria aurea*)

Плодно тяло. Храстовидно, силно разклонено, едро, добре съзряло достига 15(20) см на височина и 20 см на широчина, на цвят е по-светло или по-тъмно жълто, оранжево, жълто-кафеникаво, към крайната фаза охрено. Стъблото е късо и дебело (до 4x5 см), плътно, в основата белезникаво. Клонките са многобройни, добре разклонени, разположени нагъсто едно до друго, сравнително къси и дебели, най-горните са с по 2–3 къси връхчета, младите са обагрени в по-светлите нюанси на основния цвят.

Месо. Крехко, бяло, при нараняване не променя цвета си, с приятен вкус и мирис.

Местообитание. Расте поединично или на много малки групи върху почва в широколистни и иглолистни гори; юни – октомври.

Ядливост. Ядлива гъба с приемливи вкусови качества.

Подобни видове. Най-сходна външно е жълтата коралка (*Ramaria flava*), която на цвят е лимоново- до сярножълта, има къси клонки, при нараняване пънчето и месото почервяват, младите плодни тела са ядливи. Също почервяваща при откъсване е неядливата изправена коралка (*R. stricta*), обагрена в жълто-охрено или охрено-кафеникаво, различаваща се по изправените си дълги клонки, горчивия вкус и по това, че расте върху гниеца дървесина. От отровните видове най-близка е красивата коралка (*R. formosa*), която има оранжеворозови клонки с жълти връхчета. Като се има предвид, че ядливостта на много представители на род Коралка (*Ramaria*) не е установена научно и че определянето им по външни белези е много трудно, събирането на коралки за храна не се препоръчва.



Набръчкана клавулина (*Clavulina rugosa*)

Плодно тяло. Сравнително едро, достига до 10 см на височина, за разлика от другите представители на род *Clavulina* в младо състояние гъбата е неразклонена, добре развитите екземпляри пък са с едно до три цилиндрични или сплеснати клончета, които в горния край са заоблени или назъбени, цялата гъба е силно набръчкана, изглеждаща дори като пъпчива, на цвят бяла, кремава до сивкава, като млада понякога и с лилав оттенък.

Месо. Крехко, беззникаво, при нараняване не променя цвета си, с нехарактерен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се не много често, расте поединично или на малки групи в широколистни и иглолистни гори, като се „настанява“ сред мъх и опаднали листа и иглици в богати и влажни почви; август – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, която се използва в прясно състояние, най-вече за приготвяне на супи.

Подобни видове. Най-близко изглеждаща е кораловидната клавулина (*Clavulina coralloides*), която е бяла, сивкава, жълтеникаво-сивкава, но наподобява на дърво, като най-младите клонки завършват с остри връхчета. Плодните ѝ тела много често биват нападнати от една паразитна гъба, която променя цвета им на тъмносив с лилав оттенък. Именно така е обагрена сивата клавулина (*C. cinerea*), но тя има късо пънче, а клонките ѝ са силно набръчкани и със заоблен връх. Лесна за определяне е наситено лилавата и многократно разклонена аметистова клавулина (*C. amethystina*). И тези три вида са ядливи, с приемливи вкусови качества и ограничена употреба.



Жълта рогачка (*Hydnum repandum*)

Шапка. Достига 15 см в диаметър, широко разперена, почти плоска или слабо вдлъбната в центъра, бледооранжева, мръснооранжева, жълтеникава, кремава или белезникава. Ръбът на шапката в младо състояние е подвит надолу, по-късно е разперен и понякога неправилно едро вълнообразно нагънат.

Пънче. Цилиндрично или бухалковидно, често ексцентрично разположено спрямо шапката, бяло, белезникаво или кремаво.

Спороносна повърхност. Разположена е върху долната повърхност на шапката и е във вид на 2–5 мм дълги, белезникави или бледооранжеви меки шипчета.

Месо. Твърдо, бяло или белезникаво, по-късно кремаво, нерядко пожълтяващо в основата на пънчето, с приятен мирис и вкус, слабо нагарчащо при стари гъби.

Местообитание. Плодните тела растат поединично или на групи, като понякога се срастват едно с друго. Виреят върху почва в широколистни, смесени и иглолистни гори, развиват се в микориза с различни широколистни и иглолистни дървета; юли – ноември.

Ядливост. Качествена и вкусна ядлива гъба, която се употребява прясна, изсушена или консервирана.

Подобни видове. Подходяща е за събиране от начинаещи гъбари – отличава се лесно по спороносната повърхност, която е изградена от меки шипчета, както и по окраската на плодните тела. Не може да бъде обърквана с други видове гъби с шипчест хименофор (например представителите на род *Sarcodon* – рогачки), при които плодните тела са обагрени главно в кафявата или сивата гама.



Корал (*Hericium coralloides*)

Плодно тяло. Изключително нежно и ефирно въпреки едрите си размери – до 30 см на височина и широчина. Финеса си дължи както на структурата, така и на цвета си. Изградено е от множество дялящи се клончета, които целите са покрити с произволно разположени, насочени надолу и дълги до 1 см елегантни шипчета. В младо състояние е бяло, със застаряването или засъхването е обагрено в кремаво-охрено.

Месо. Крехко, сочно, беззелкаво, при нараняване не променя цвета си, със сладникав вкус и приятен аромат.

Местообитание. Рядко срещана гъба у нас. Расте поединично или на малки групи върху мъртви дънери и клони на широколистни дървета (като правило дъб или бук); юни – ноември.

Ядливост. Макар и добра ядлива гъба, не се препоръчва за събиране, тъй като е рядка.

Подобни видове. На пръв поглед е почти неотличим от планинския корал (*Hericium flagellum*), който има двойно по-дълги кремави шипчета, разположени обаче не по цялата дължина на клонките, а групирани по върховете им. Той се развива върху ела и смърч, много рядко и върху широколистни дървета. Невъзможна е замяната с игловидния корал (*H. erinaceum*), чието плодно тяло изглежда кълбовидно или яйцевидно заради съсредоточените отпред и отстрани висящи и дълги до 4 см шипчета. Тези два вида са много редки гъби в нашата страна.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България с категория „Почти застрашен“.



Булка гъба (*Amanita caesarea*)

Шапка. В съвсем младо състояние плодното тяло е обвито цялото с бяло ципесто покривало и прилича на яйце, откъдето идва другото име на гъбата – яйченик. След разпукването на покривалото шапката е полукуълбовидна, а напълно развита – широко дъговидна до плоска, 5–15 см в диаметър, червено- или жълтооранжева, с радиално набразден ръб, без остатъци от общото покривало или рядко с една-две големи безформени бели плочки.

Пънче. Стройно, цилиндрично, влакнесто, жълто, в основата задебелено и „стъпило“ в бяло отворено калъфче, а към върха с широко ципесто жълто пръстенче.

Пластинки. Свободни, гъсти, широки, също жълто оцветени.

Месо. Плътно, бледожълто, с приятен вкус и слаб аромат.

Местообитание. Расте поединично или на групи в дъбови, кестенови или в смесени гори с дъб и кестен; юни – октомври.

Ядливост. Една от най-вкусните и красиви наши гъби.

Подобни видове. На пръв поглед сходни с булката гъба са отровната червена мухоморка (*Amanita muscaria*) и една нейна разновидност с жълто-оранжева шапка без брадавички (var. *aureola*), но те и двете са с бяло пънче, пластинки и пръстенче и в основата нямат калъфче, а задебеление с редички от пъпчици. Съществува прилика с ядливата оранжева мухоморка (*A. crocea*), която е с жълтооранжева шапка, кремави пластинки, бяло или жълтооранжево пънче с бяло калъфче в основата, но без пръстенче.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България и в Червената книга на Република България с категория „Уязвим“.



Лимоненожълта мухоморка (*Amanita citrina*)

Шапка. До 10 см широка, в младо състояние е полукуълбовидна, напълно развита – широко дъговидна до плоска, ръбът първоначално е подвит навътре, после – изправен и гладък, на цвят зеленикавожълта, бледолимонена или светложълта, обикновено избледняваща с времето, понякога до почти бяла, при влага лепкава, на слънце лъскава, покрита с произволно разположени бели, сивкави или бежови парцалчета, които постепенно се „топят“ в резултат на климатичните въздействия.

Пънче. Право, цилиндрично, бяло или зеленикавожълто, към върха с жълтеникаво ципесто пръстенче, в основата удебелено и покрито със сраснали се с него остатъци от общото покривало, които, преди да засъхнат, образуват тясно „бие“ около удебелението.

Пластинки. Свободни, гъсти, широки, белезникави или кремави.

Месо. Бяло, под кожицата жълтеникаво, неприятно на вкус, с добре различим мирис на сурови картофи.

Местообитание. Расте в широколистни и смесени гори, главно дъбови; юли – октомври.

Ядливост. Независимо, че в някои източници се посочва като ядлива гъба, лимоненожълтата мухоморка е отровна, тъй като съдържа алфа-аманитин и фалоидин. Тези две съединения са отговорни за тежки отравяния с други видове мухоморки.

Подобни видове. Поради зеленикавожълтото обагряне на тази гъба е възможна замяната ѝ със зелената мухоморка (*Amanita phalloides*), консумирането на която е фатално. Приблизително 95 процента от натравянията с летален изход у нас се дължат именно на нея.



Бисерна гъба (*Amanita rubescens*)

Шапка. До 15 см широка, като млада полукълбовидна, по-късно силно дъговидна, накрая почти плоска, със слабо набразден ръб, във влажно време лепкава, в сухо – лъскава, белезникава, бледорозово-бежова, месночервена или кафяво-червеникава, често с неправилни по-тъмни или по-светли петна, покрита с белезникави или сивкави брадавички и парцалчета (остатъци от общото покривало), които редяат в резултат на климатичните въздействия.

Пънче. Цилиндрично, нерядко и разширяващо се надолу, в основата с луковично задебеление, имащо една-две редици от брадавички, към върха с радиално набраздено висящо пръстенче, на цвят белезникаво или с червеникави до червено-кафеникави оттенъци, при нараняване бавно порозовяващо или почервяващо.

Пластинки. Свободни, гъсти, широки, бели, нерядко с червеникави петна, порозовяващи или почервяващи при нараняване.

Месо. Меко, бяло, на въздуха бавно почервява.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи в широколистни, смесени и иглолистни гори; юни – ноември.

Ядливост. Вкусна ядлива гъба. Преди готвене кожицата на шапките се обелва, а гъбите се изваряват, като водата се изхвърля.

Подобни видове. Възможна е замяна с рядката франшетова мухоморка (*Amanita franchetii*), чиято шапка има жълти или кремави брадавички, както и с отровната пантерка (*A. pantherina*), която се познава по маншетовидните придатъци върху задебелението на пънчето и ненабразденото отгоре пръстенче. И двата вида имат непочервяващи при нараняване пънче, пластинки и месо.



Червена мухоморка (*Amanita muscaria*)

Шапка. Първоначално е яйцевидна, обвита заедно с пънчето с общо бяло покривало, по-късно – полукулбовидна, широко дъговидна и накрая плоска, до 15 см в диаметър, обагрена в оранжево-червено, червено до кървавочервено, покрита с многобройни бели или жълтеникави брадавички, останали след разкъсването на покривалото, кожата във влажно време е лепкава, в сухо – лъскава, ръбът при развитите плодни тела е изправен, радиално набразден. Съществува и една рядка разновидност с жълто-оранжева шапка без брадавички (*var. aureola*).

Пънче. Право, цилиндрично, влакнесто, бяло, в основата луковично задебелено с няколко концентрични реда белезникави брадавички, а към върха с широк, висящ, бял или леко жълтеещ пръстен.

Пластинки. Свободни, широки, гъсти, бели.

Месо. Меко, бяло, без ясно изразен вкус и мирис.

Местообитание. Расте поединично и на малки или многобройни групи в иглолистни, по-рядко в широколистни гори, най-вече под смърч, бор и бреза; юни – ноември.

Ядливост. Отровна гъба, която съдържа мускарин и микоатропин – токсин, засягащ мозъка и предизвикващ симптоматика, подобна на тази при алкохолизма.

Подобни видове. Съществува известна прилика, особено на вариетета *aureola*, с булката гъба (*Amanita caesarea*), но нейните пластинки, пънче и пръстен са жълти, а в основата на пънчето тя има бяло отворено калъфче, а не задебеление с брадавички. Освен това булката расте в широколистни гори под дъб и кестен.



Пантерка (*Amanita pantherina*)

Шапка. Достига 12 см на широчина, като млада е полукуълбовидна или широко дъговидна с гладък ръб, накрая плоска с набразден ръб, във влажно време слабо слизеста, в сухо – леко лъскава, оцветена в жълтеникаво-кафяво, маслиново-кафяво, но понякога и почти охрена, обикновено по-тъмна в средата, покрита с бели брадавички, които бързо редяат в резултат на климатичните въздействия.

Пънче. Цилиндрично, гладко, бяло, към върха с тясно висящо пръстенче без набраздяване по горната страна, в основата със задебеление, имащо отгоре едно-две допълнителни пръстенчета (т. нар. маншет). Техният горен ръб е отделен от пънчето с улей.

Пластинки. Свободни, гъсти, широки, бели.

Месо. Меко, бяло, с неопределен вкус и мирис.

Местообитание. Расте в широколистни и по-рядко в иглолистни гори. Във високопланинските смърчови гори се среща и една по-едра и тъмнокафява разновидност (*var. abietinum*); юни – ноември.

Ядливост. Отровна гъба, нанасяща по-тежки поражения от червената мухоморка. Симптомите се появят много бързо и са като при алкохолно натравяне, тъй като микроатропинът атакува мозъка.

Подобни видове. Съществува прилика с отровната кралска мухоморка (*Amanita regalis*), но при нея пластинките, пръстенчето и брадавичките имат охрен оттенък, а месото под кожата на шапката е жълто-оранжево. Ядливите бисерна гъба (*A. rubescens*) и гъстопетниста мухоморка (*A. excelsa*), за разлика от пантерката, имат силно набраздено отгоре пръстенче, а задебелението в основата не е отделено с улей.



Зелена мухоморка (*Amanita phalloides*)

Шапка. Като млада е звънчевидна, добре развитата – дъговидна или плоска, до 12(15) см широка, най-често гола, но понякога с едно или повече бели парцалчета от общото покривало, с гладък ръб, оцветена в масленозелено, масленозелено-жълтеникаво или масленозелено-кафеникаво, изсветляваща от средата към края, под кожицата с радиално разположени тъмни влакна. Съществува и една рядка разновидност, която цялата е напълно бяла (*f. alba*).

Пънче. Стройно, с „тигрова“ шарка (зеленикавата му повърхност е напукана на ивички, между които се вижда бялата основа), долу преминава в голяма, почти кълбовидна луковица, обгърната от бяло, неправилно разкъсано кожата калъфче (обвити в него, младите плодни тела наподобяват яйца). Под шапката има бял и неясно набразден висящ пръстен.

Пластинки. Свободни, дебели, гъсти, бели до безцветни.

Месо. Бяло, с мирис на сурови картофи.

Местообитание. Расте в широколистни гори, главно дъбови и букови; юли – октомври.

Ядливост. Най-отровната наша гъба, на която се дължат около 95 процента от натравянията със смъртен изход. Симптомите се проявяват 36–48 часа след консумирането, когато е твърде късно.

Подобни видове. Със зелената мухоморка се бъркат най-често зелените гълъбки (*Russula* spp.) и печурките (*Agaricus* spp.). При тези два рода обаче липсва бяло калъфче в основата на пънчето. Освен това печурките имат не бели, а розови, кафяви до черни пластинки. Гълъбките пък са с бяло пънче без пръстенче.



Оранжева мухоморка (*Amanita crocea*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, в съвсем младо състояние е звънчевидна, след съзряването – широко звънчевидна до плоска с гърбичка в средата, с набразден ръб, на цвят по-тъмно или по-светло жълтооранжева, избледняваща от центъра към периферията, кожата е суха, леко лъскава.

Пънче. Стройно, дълго, цилиндрично, постепенно разширяващо се надолу, без пръстенче, първоначално с бял, впоследствие с жълтооранжев зигзаговиден рисунък, в основата с дебело калъфче, чиято вътрешна стена е гладка и жълтооранжева.

Пластинки. Свободни, средно гъсти, бели до кремавожълти.

Месо. Тънко, бяло, под кожата на шапката кремавожълто, без характерен вкус и аромат.

Местообитание. Обикновено расте поединично сред опадалите листа в широколистни гори, най-често дъбови; юни – октомври.

Ядливост. Гъба със средно качество, употребява се прясна, не е подходяща за консервиране.

Подобни видове. Групата на безпръстенните мухоморки включва над дузина видове и техни разновидности, които имат сходна структура и се различават предимно по цвета на шапката. Най-близко обагрена е жълто-кафявата мухоморка (*Amanita fulva*), чиято гугла е оранжевокафява, а калъфчето в основата е с ръждивокафяви петна. Сред по-разпространените у нас представители на групата е сурогризката (*A. vaginata*), която има сива или сивокафява шапка. И двата вида имат форми с бяла шапка (*f. alba*). Ядливи са, но също се използват само в прясно състояние.



Огнена сърнелка (*Lepiota ignivolata*)

Шапка. Доста едра, достига 12 см в диаметър, в младо състояние е полукълбовидна, развита – по-слабо или по-широко разперена до плоска, на цвят белезникава, в средата със заоблена медено- или червениковокафява гърбичка, в посока към периферията с концентрично подредени люспици, които са по-светли от гърбичката.

Пънче. Високо до 14 см, цилиндрично, право или леко закривено, с много характерен пръстен, който при младите гъби прилича на две разположени едно срещу друго пръстенчета, разделени от медено- или червениковокафява ивица, над пръстена пънчето е бяло и влакнесто, под него – белезникаво и с люспици.

Пластинки. Свободни, гъсти, бели или кремави.

Месо. Бяло, крехко, в основата на пънчето бледокафеникаво или червенеещо, с неприятен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се не много често, расте поединично или на малки групи в широколистни или смесени гори; юли – октомври.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Поради характерната зона върху пънчето огнената сърнелка не може да бъде обърквана с друг представител на рода. Впрочем, родът Сърнелка (*Lepiota*) не бива да се бърка с рода Сърнела (*Macrolepiota*). Повечето от многобройните видове сърнелки си приличат в едно или друго отношение и всички те са неядливи или отровни. Една от най-опасните е кестенявата сърнелка (*L. castanea*), която в долната част на оранжево-охреното си пънче има широк пояс от кафяви или червениковокафяви люспици.



Гребенеста сърнелка (*Lepiota cristata*)

Шапка. Достига до 5 см в диаметър, като по-млада е конусовидна, звънчевидна, по-късно разперена до плоска, с ниска гърбица, често от средата към периферията широко вълнообразно нагъната, отначало оранжевочервена, червенокафеникава, кафеникава, гладка, но бързо разпукваща се на дребни червено-кафяви люспици на белезникава основа, които са почти концентрично разположени.

Пънче. До 6 см високо, цилиндрично, понякога удебелено в основата, кухо, влакнесто, белезникаво до месночервено-кафеникаво, с бяло ципесто пръстенче, което се откъсва при разпукването или е изключително мимолетно.

Пластинки. Свободни, с различна дължина, което ги прави да изглеждат гъсти, на цвят са бели, по-късно сметановожълти, накрая и изпъстрени с ръждиви петна.

Месо. Бяло, с неопределен и неприятен мирис и неутрален, но въпреки това противен вкус.

Местообитание. Среща се често, расте обикновено на групи, в опадали листа и иглички из горите, както и извън тях по поляни и край пътища, а също така в паркове и градини; юни – октомври.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Възможна е замяна с неядливата охреножълта сърнелка (*Lepiota clypeolaria*), която по шапчицата си има по-дребни и гъсти кафяви или червеникавокафяви люспици, но пънчето ѝ е покрито с едри памуковидни парцалчета. Друга подобна сърнелка е издутоспоровата (*L. ventriosopora*), също неядлива. И тя има по пънчето си памуковидни парцалчета, но се среща само под смърч.



Обикновена сърнела (*Macrolepiota procera*)

Шапка. Доста широка, достига до 30 см в диаметър, първоначално яйцевидна, впоследствие разперена до плоска, обикновено с гърбичка в средата, суха, като млада с кафява кожица, след чието разпукване се образуват многобройни едри кафяви или кестеновокафяви люспици върху бяла или кремава основа. В младо състояние шапката от долната страна е с частично покривало, което по-късно се разкъсва, превръщайки се в пръстенче върху пънчето и в парцалести остатъци по ръба на гуглата.

Пънче. Цилиндрично, обикновено задебелено в основата, твърдо и жилаво, най-често видимо по-дълго от диаметъра на шапката, кухо, беззникаво обагрено и с кафеникав зиг-заг рисунък, в горната част с двойно беззникаво подвижно пръстенче.

Пластинки. Свободни, гъсти, широки, на цвят беззникави.

Месо. Бяло или беззникаво, в пънчето нерядко с розов или кафяв оттенък, на въздуха не се променя, с приятен вкус и аромат.

Местообитание. Среща се в различни типове гори, горски покрайнини, храсталаци, често в тревни съобщества; юни – ноември.

Ядливост. Ценена ядлива гъба.

Подобни видове. Близка външно е ядливата конрадова сърнела (*Macrolepiota konradii*), но кожицата на шапката ѝ се разпуква звездовидно, като краищата на „лъчите“ бързо опадват и оголват периферията. Има прилика и с ядливата червенееща сърнела (*Chlorophyllum rachodes*), разпознаваща се по почервяващото месо. Сърнелите не бива да се бъркат с представителите на род Сърнелка (*Lepiota*), които са неядливи или отровни.



Зърнеста сърнела (*Macrolepiota mastoidea*)

Шапка. Широка до 15 см в диаметър, първоначално яйцевидна, много скоро звънчевидна, впоследствие по-слабо или по-широко разперена до плоска, в средата със силно изпъкнала пъпка, суха, като млада с охрена или светлокафеникава кожица, след чието разпукване се образуват многобройни дребни люспици и зрънца върху белезникава основа.

Пънче. Най-често право, цилиндрично, в основата задебелено, обикновено видимо по-дълго от диаметъра на шапката, горе охрено, надолу белезникаво, с фини охрени или светлокафеникави люспици, подредени в зиг-заг ивици, под шапката с единично кожесто пръстенче, което в началото е прираснало към пънчето, а по-късно свободно и придвижващо се по него.

Пластинки. Гъсти, свободни, бели или белезникави.

Месо. Бяло, на въздуха не променя цвета си, с орехов вкус и неопределим слаб мирис.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи в горски покрайнини или на огрени от слънцето поляни в различни типове гори, предимно широколистни; юли – ноември.

Ядливост. Вкусна ядлива гъба, използва се прясна и консервирана.

Подобни видове. Съществува известно сходство с рикеновата сърнела (*Macrolepiota rickenii*), чиято шапка е с кафяви, радиално подредени люспици, а пръстенчето ѝ е двойно. Има прилика и с бялата сърнела (*M. excoriata*), но при нея кожицата на шапката е вълнообразно опадала по ръба, като оголеното под нея месо е накъсано на реснички. Тези два вида гъби също са ядливи и вкусни.



Полска печурка (*Agaricus campestris*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, бяла на цвят, първоначално кълбовидна и полу-кълбовидна с подвит навътре ръб, по който са запазени парцаливи остатъци от частичното покривало, добре развита – разперена до плоска с изправен ръб, като млада с гладка кожа, по-късно с прилепнали люспици. Доста вариабилен вид – кожата бива с фини кафяво обагрени люспици (*var. squamulosus*), кафяво влакнеста (*var. fuscopilosellus*) или жълтееща (*var. equestris*).

Пънче. Сравнително късо и дебело – до 8x3 см, бяло на цвят, цилиндрично, влакнесто, покрито с дребни парцалчета, в горната част с бързо изчезващо ципесто пръстенче.

Пластинки. Гъсти, свободни, най-напред розови, със съзряването червенокафяви, шоколадовокафяви до чернокафяви.

Месо. Бяло, при разрез слабо порозовяващо, приятно на вкус и със силен гъбен аромат.

Местообитание. Среща се доста често, расте обикновено на групи по ливади, пасища и ниви; юли – октомври.

Ядливост. Ценена гъба с отлични вкусови качества, използва се в прясно състояние и консервирана.

Подобни видове. Съществува прилика с двупръстенната печурка (*Agaricus bitorquis*), която е с две пръстенчета, образувани от частичното и общото покривало, и расте включително по пътищата, поради което не бива да се събира за храна. Смъртоносно отровните мухоморки с бяла шапка (*Amanita verna*, *A. virosa*, *A. phalloides* f. *alba*) пък имат кожесто калъфче в основата на пънчето и бели пластинки, а не розови до чернокафяви, както е при печурките.



Карболова печурка (*Agaricus xanthodermus*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, отначало е полукълбовидна, по-късно разпелена до почти плоска, бяла или белезникава, при някои разновидности сивкава, пожълтяваща при надраскване или разтъркване, кожата е суха, понякога и с копринен блясък; в младо състояние долната повърхност на шапката е покрита с частично покривало, което по-късно се разкъсва и частично остава по ръба във вид на тясна ивичка.

Пънче. Цилиндрично, с луковично задебелена основа и кореноподобни мицелни шнурчета, бяло или белезникаво, бързо пожълтяващо при надраскване или разтъркване, в горната част с дебело двуслойно пръстенче.

Пластинки. Гъсти, при най-младите гъби бели със сив оттенък, по-късно розови, сивкаворозови, червеникавокафяви до сивокафяви.

Месо. Месото е бяло или белезникаво, на въздуха силно пожълтява, особено в основата на пънчето, с неприятна миризма на карбол.

Местообитание. Среща се върху почва по тревисти места – пасища, поляни, градини, паркове, но също така и из храсталачни места и разредени гори; юни – ноември.

Ядливост. Слабо отровна гъба, която при консумация най-често предизвиква стомашно-чревни разстройства, съпроводени със силни болки в коремната област.

Подобни видове. Бърка се с ядливите печурки, особено с полската (*Agaricus campestris*) и ливадната (*A. arvensis*), при които обаче нито една част на плодното тяло не пожълтява при нараняване, а миризмата им е приятна – съответно гъбена и анасонова.



Едроспорова печурка (*Agaricus urinascens*)

Шапка. Изключително едра, достига до 30(50) см в диаметър, като съвсем млада е полукълбовидна, добре развита – по-слабо или по-широко дъговидно разперена, по ръба с остатъци от доста късно разкъсващото се частично покривало, кожицата е покрита с бързо отмиващи се дребни люспици, в началото е бяла, с възрастта се обагрят в жълто-охрено, при изтръгване леко пожълтява.

Пънче. Сравнително късо (до 11 см) за размера на шапката, цилиндрично, в основата разширено, в горната част с широко, висящо, ципесто пръстенче, над него е гладко, под него с опадващи пухени парцалчета и люспици, обагрено като шапката.

Пластинки. Свободни около пънчето, гъсти, най-напред светлосиви, после сиворозови до шоколадовокафяви и накрая чернокафяви.

Месо. Дебело, плътно, бяло, при разрез с червени оттенъци, най-вече в основата, като младо с мирис на анасон или бадем, старо – с миризма на урина, откъдето идва и латинското име.

Местообитание. Расте поединично или на групи в ливади, по-рядко по поляни в светли гори, понякога и в паркове; юли – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба.

Подобни видове. Съществува прилика с вкусната ливадна печурка (*Agaricus arvensis*), която расте в същите местообитания, но при пререз не е с червени оттенъци, а бавно пожълтява, шапката ѝ е без люспици и пръстенчето ѝ е двуслойно. Не бива да се бърка със смъртоносно отровните бели мухоморки (*Amanita verna*, *A. virosa*, *A. phalloides* f. *alba*), чиито пластинки са бели до самия край, а в основата на пънчето имат кожесто калъфче.



Обикновена челядинка (*Marasmius oreades*)

Шапка. Достига до 5 см на широчина, като млада е полукълбовидна, конусовидна, по-късно широко дъговидна до плоска, с тъпа гърбичка в средата, по края късо набраздена и наъбена, във влажно време меденожълта, в сухо – кафеникаво-охрена или бледоохрена.

Пънче. До 8 см високо, сравнително тънко, цилиндрично, като по-младо фино кадифено, на цвят белезникаво, впоследствие голо, жилаво, охрено до светлокафеникаво.

Пластинки. Доста редки, дебели, свободни около пънчето, редуващи се дълги с къси, белезникави до кремави.

Месо. Месото е тънко, белезникаво, с много приятна миризма и вкус. Характерно за челядинката е, че след дъжд дори и напълно изсъхналите плодни тела „възкръсват“ за нов живот.

Местообитание. Широко разпространена гъба, расте най-често на групи или в самодивски кръгове на затревени места – пасища, ливади, просветлени гори, паркове и градини; май – октомври.

Ядливост. Много вкусна ядлива гъба, използват се обикновено само шапчиците, като най-често се приготвят на супи или се изсушават.

Подобни видове. Съществува известна прилика с чесновата челядинка (*Marasmius alliaceus*), която има кафявочерно пънче и мирише силно на чесън, поради което се употребява като подправка.

Любопитно. Плодните тела и мицелът на челядинката освобождават циановодород. Той е в обеми, които за кратко време могат да убият муха, затворена заедно с тази гъба в закрито помещение. Циановодородът обаче е нетрайно съединение и при топлинна обработка или сушене изчезва без остатък.



Горска челядинка (*Gymnopus dryophilus*)

Шапка. Достига до 6 см в диаметър, като млада е дъговидна, добре развита – широко дъговидна до плоска, най-напред кафеникаво-охрена с месночервеникав оттенък, по-късно избледняла до бледоохрена, по периферията по-светла, кожицата е суха и гладка, при мокро време навлажнена околоръст.

Пънче. До 8 см високо, сравнително тънко, обикновено право, цилиндрично, понякога и леко издуто в основата, гладко, кухо, еластично, обагрено в цвета на шапката.

Пластинки. Гъсти, тесни, прираснали със зъбче към пънчето или едва слизащи по него, бели до кремави.

Месо. Тънко, воднисто, белезникаво, с приятен вкус и мирис.

Местообитание. Широко разпространена гъба, расте поединично или на групи на почва или в опадалата шума в широколистни гори, най-често дъбови, по-рядко в иглолистни насаждения, върху гниеща дървесина или на мъхова покривка; май – ноември.

Ядливост. Добра ядлива гъба, но тънкомесеста, обикновено се използва за приготвяне на супи.

Подобни видове. Подобна е тъмната горска челядинка (*Gymnopus oscior*), чиято шапка е по-тъмна – при влага оранжево-кафеникава или червено-кафеникава, в суша червеникаво-жълта, а пластинките ѝ са жълтеникави до жълти. Съществува голяма прилика и с воднистата горска челядинка (*G. aquosus*), която е много светло обагрена – жълтеникава или светлоохрена, а в сухо време и белезникава, с бели пластинки и светлоохрено пънче. И двата вида гъби са ядливи, с вкусови качества и употреба като тези на горската челядинка.



Снежнбяла ливадна гъба (*Hygrocybe virginea*)

Шапка. Много нежна и крехка, достига до 3(5) см на широчина, първоначално е полукълбовидна до дъговидна, добре развита – широко дъговидна до плоска, понякога с разлата заоблена гърбичка или доста вдлъбната в средата, при подходяща осветеност – с различимо набраздяване по периферията, кожата е тънка, при влага водопопиваща, иначе матова, на цвят бяла до бяло-кремава, като има разновидности с охрени, розови или кафеникави оттенъци.

Пънче. До 6 см високо и под 1 см дебело, цилиндрично, в основата леко изтъняващо, сухо, бяло или бяло-кремаво.

Пластинки. Много редки, сравнително широки и дебели, редуващи се дълги с къси, силно слизащи по пънчето, бели до кремави.

Месо. Доста тънко, воднисто и меко, бяло или белезникаво, приятно на вкус и без характерен мирис.

Местообитание. Не се среща много често, расте поединично или на малки групи на затревени места в горски покрайнини, пасища, ливади, по-рядко и в просветлени гори; септември – ноември.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, но с твърде малко месо, използва се в супи и като добавка към различни ястия.

Подобни видове. Съществува прилика с вида *Hygrocybe russocoriacea*, който се среща в същите местообитания, но излиза през късната пролет и ранното лято. Различава се по жълтата си шапка и по силния мирис, наподобяващ този на сухи стърготини. Няма яснота дали е годна за храна. Макар и малко вероятна, но е възможна замяна и с опасната бяла отровна орешарка (*Clitocybe rivulosa*), чиито пластинки са по-гъсти, а мирисът ѝ е на брашно.



Сивочервеникав хигрофорус (*Hygrophorus poetarum*)

Шапка. Много едра и месеста, достига до 20 см в диаметър, първоначално е полукълбовидна, добре развита – широко разперена до плоска, в средата леко изпъкнала, понякога разположена под ъгъл спрямо пънчето, със завит навътре ръб, кожата най-напред е леко слизеста, после суха, красиво обагрена – в средата оранжева с розови или червени оттенъци, по периферията светлокремава до белезникава.

Пънче. Дебело, право или леко закривено в долния край, стеснено в основата, плътно, бяло до кремаво.

Пластинки. Редки, средно широки, късо слизаци по пънчето, бели, белезникави до силно кремави.

Месо. Бяло, плътно, приятно на вкус и със силен мирис на парфюм, композиран от цветни аромати.

Местообитание. Среща се много рядко, расте поединично или на малки групи под бук в топли широколистни гори на варовикова основа; септември – октомври.

Ядливост. Гъба с добри вкусови качества, която обаче не бива да се събира, тъй като се среща много рядко.

Подобни видове. По обагрянето напомня на ядливите габъров (*Hygrophorus carpini*) и линднеров (*H. lindtneri*) хигрофорус, които обаче са много по-дребни и растат съответно под габър и леска. Сравнително едра гъба е оранжевият хигрофорус (*H. pudorinus*), но шапката му е цялата жълтооранжева и расте под ела, по-рядко под смърч.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България и в Червената книга на Република България с категория „Застрашен“.



Меднянка (*Hygrophorus russula*)

Шапка. Широка и месеста, достига до 15 см в диаметър, като млада е полукълбовидна до дъговидно извита, добре развита – широко разперена до почти плоска, в средата леко вдлъбната, понякога слабо вълновидно нагъната, задълго със завит навътре ръб, кожицата първоначално е гладка и лепкава, по-късно суха, а при горещо време и лъскава, колоритно обагрена – розова, розово-червена, в средата винено- до кафеникавочервена, по периферията по-светла с червени петна и пръски.

Пънче. Късо и дебело (до 8x2 см), цилиндрично, стеснено в основата, плътно, бяло или белезникаво с червени пръски.

Пластинки. Сравнително гъсти, тесни, прираснали към пънчето или едва слизащи по него, бели, със застаряването с червеникави петна.

Месо. Белезникаво, с лек плодов мирис и приятен вкус, но понякога и слабо нагарчащо.

Местообитание. Среща се доста рядко, расте поединично или на малки групи в богати на варовик почви в топли широколистни гори, най-вече дъбови и букови; юли – октомври.

Ядливост. Според най-новите определители добра ядлива гъба, която обаче не бива да се събира, тъй като се нуждае от защита.

Подобни видове. Има сходство с редкия червенеещ хигрофорус (*Hygrophorus erubescens*), чиято шапка като млада е белезникава, по-късно – розова до червена, към периферията по-бледа, с жълти петна. Той се среща в иглолистни гори, най-вече смърчови.

Рядкост. Вид, включен в Червения списък на гъбите в България с категория „Уязвим“.



Обикновена пънчушка (*Armillaria mellea*)

Шапка. Достига до 12 см на широчина, като млада е полукълбовидна, цялата тъмна, масленокафява до почти черна, покрита със стърчащи люспици, съзряла е почти плоска, с подвит надолу ръб, жълта, охрено-жълта, жълто-кафява, меснокафява или кафява, с опадващи люспици или почти гладка.

Пънче. До 20 см дълго, тънко, право или извито, влакнесто, нагоре по-бледо, надолу червеникаво-кафяво, в основата много често жълтеникаво. Пръстенчето под шапката е трайно, ципесто, бяло, с жълти снежинки по долната страна.

Пластинки. Редки, тънки, прикрепени към пънчето със зъбче, слизаци по него, на цвят белезникави с червеникави петна, а към края набрашнени от обилния бял споров прах.

Месо. В шапката е меко, а в застарялото пънче – силно влакнесто, вкусът е приятен, а мирисът е определян от някои като подобен на този на сирене камамбер.

Местообитание. Широко разпространен вид в различни широколистни гори, но се среща и в овощни градини. Расте край дънери, пънове, понякога и при живи дървета, по правило на групи и огромни туфи, по-рядко поединично; юли – ноември.

Ядливост. След добра топлинна обработка е ядлива, но трудно смилаема гъба, използват се младите шапки, най-често за салати с оцет и като добавка в различни супи и ястия.

Подобни видове. Понастоящем са познати половин дузина видове пънчушки, които се разграничават трудно по външни белези. Всички те също са ядливи, след като бъдат топлинно обработени.



Неопръстенена пънчушка (*Armillaria socialis*)

Шапка. Достига до 10 см в диаметър, като млада е звънчевидна, добре развита – широко дъговидна или плоска, обикновено с подвит надолу ръб, в центъра със заоблена гърбичка или пък слабо хлътнала, охрена, охрено-кафява, меденожълто-кафява до червеникаво-кафява, в средата с керемидовокафяви или кафяви люспици.

Пънче. Дълго (до 15 см), тънко, цилиндрично, първоначално плътно, после кухо, горе набраздено, покрито с дребни люспици, които в резултат на климатичните условия изчезват, на цвят белезникаво или жълтокремаво, със застаряването до червеникаво-кафяво в основата, без пръстенче, откъдето идва и името на гъбата.

Пластинки. Прираснали към пънчето или леко слизащи по него, редуващи се дълги с къси, което ги прави да изглеждат по-гъсти, на цвят белезникави, кремави, охрени до месночервеникави.

Месо. Тънко, белезникаво, без характерен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се сравнително често в различни широколистни гори и овощни градини. Расте на големи туфи от по няколко десетки екземпляри по пънове и мъртви дънери, но и върху живи дървета; август – ноември.

Ядливост. Добра ядлива гъба с вкусови качества като тези на обикновената пънчушка (*Armillaria mellea*), използват се шапките, най-често за салати с оцет и като добавка в различни супи и ястия.

Подобни видове. Не може да се сбърка с друг вид гъби, растящи върху дървесина, заради люспиците в средата на шапката. Останалите видове пънчушки (*Armillaria* spp.) пък имат пръстенче.



Обикновена хамелеонова гъба (*Laccaria laccata*)

Шапка. Достига до 5 см на широчина, първоначално е полукълбовидна, после разперена до почти плоска, понякога слабо вдлъбната в средата, набраздена до една трета от диаметъра, във влажно време розовочервена, розовокафява, червенокафеникава, керемиденочервена или месночервена, при изсъхване на гъбата често изсветляваща до тъмнокремава със слаб червенокафеникав или розовочервен оттенък, особено към ръба.

Пънче. Цилиндрично, обикновено кухо, доста влакнесто, обагрено като шапката, в основата с бял или белезникав мицел.

Пластинки. Редки, дебели, захванати към пънчето или леко слизащи по него, обагрени като шапката, но в по-светли тонове, в зряло състояние много често и фино белезникаво напращени.

Месо. Тънко, месночервено, с приятен вкус и слаб гъбен аромат.

Местообитание. Расте поединично или на групи в широколистни, смесени и иглолистни гори, по поляни и из храсталаци, най-често в букови, кестенови или габърови съобщества; юли – ноември.

Ядливост. Годна ядлива гъба, но като цяло рядко събирана. Причината най-вероятно се крие в липсата на някакви особени вкусови качества и в незначителното количество месо.

Подобни видове. Съществуват подобни на вид отровни или неядливи видове (например някои почти еднакво обагрени представители на родовете *Mycena*, *Entoloma*, *Cortinarius* и *Inocybe*), които се отличават сигурно само по микроскопски белези. По тази причина не се препоръчва обикновената хамелеонова гъба да бъде събирана от начинаещи гъбари.



Аметистова хамелеонова гъба (*Laccaria amethystina*)

Шапка. Достига до 5 см в диаметър, най-напред е полукълбовидна, сетне разперена до почти плоска, понякога слабо вдлъбната в средата, покрита с фина плъст, бледо до наситено лилава, при изсъхване на гъбата – изсветляваща до охрена с лилави оттенъци.

Пънче. Цилиндрично, право или закривено, надлъжно влакнесто, обагрено в цвета на шапката, към основата виолетово напращено и надолу преминаващо във виолетов мицел.

Пластинки. Доста редки и дебели, захванати към пънчето или леко слизащи по него, обагрени като шапката, но в по-светли тонове, в зряло състояние белезникаво напращени от споровия прах.

Месо. Тънко, еластично, лилаво, без особен аромат.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи в широколистни, смесени и иглолистни гори; юли – ноември.

Ядливост. Годна за храна, но като цяло рядко събирана гъба поради липсата на някакви особено добри вкусови качества и незначителното количество месо.

Подобни видове. Съществува прилика с доста рядката двуцветна хамелеонова гъба (*Laccaria bicolor*), чиято шапка е месночервена до кафявочервена и покрита с много фини люспици, пластинките са розоволилави, пънчето е кафеникавочервено с лилави оттенъци и с лилава плъст в основата. Възможно е аметистовата хамелеонова гъба да се обърка с отровния виолетов вълчи зъб (*Inocybe geophylla* var. *ilacina*), който е подобно обагрен. Той се отличава по острото връхче в средата на шапката, лъскавата кожа, светлобежовите пластинки и кафеникавия споров прашец.



Фуниевидна орешарка (*Clitocybe gibba*)

Шапка. От 3 до 9 см широка, като млада е дъговидна с подвит навътре ръб, в средата с малка гърбица, добре развита – плоска или силно фуниевидна с изправен гладък ръб, но рядко и набразден или вълновидно нагънат, кожата е суха, гладка, на цвят телесно-розовожълта, жълтеникавокафява, оранжевобежова, с времето избледняваща до розовоохрена и охрена.

Пънче. Цилиндрично, право или леко извито, с четинеста основа, жилаво, плътно, беззелникаво, охрено или кремаво, но като правило в по светли нюанси от шапката.

Пластинки. Сравнително гъсти и тесни, редуващи се дълги с къси, спускащи се ниско по пънчето, беззелникави до кремави.

Месо. Тънко, бяло, в шапката плътно, в пънчето почти влакнесто, с приятен вкус и слаб мирис.

Местообитание. Среща се често, обикновено расте на групи в бедни почви по слънчеви поляни в широколистни, смесени и иглолистни гори; юни – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества. Използва се както в прясно състояние, така и консервирана с оцет.

Подобни видове. Съществуват няколко вида орешарки със сходно обагрение. Неядливата *Clitocybe fragrans*, която е бежово- или червенокафява в средата и избледняваща към периферията, се различава по кафеникавото пънче и анасоновия мирис. Червеноохрена или сивкавокафява пък е *Clitocybe squamulosa*, също неядлива гъба, чиято гугла в средата е покрита с люспици, а пънчето ѝ е обагрено като шапката.



Анасонка (*Clitocybe odora*)

Шапка. От 2 до 8 см широка, като млада е полукълбовидна с подвит навътре ръб, в средата с малка гърбица или слабо вдлъбната, добре развита е повече или по-малко разперена до плоска, понякога и вълновидно нагъната с повдигнат ръб, кожицата е гола, гладка, матова, обагрена в синьозелено, зелено или сивозелено, много често и с едно или няколко по-тъмни воднисти петна, със застаряването леко избледняваща, най-много по периферията.

Пънче. Цилиндрично, право или леко извито в основата, най-напред плътно, после гъбесто или кухо, влакнесто, с цвѐта на шапката, но в по-светли нюанси, впоследствие избледняващо до кремаво.

Пластинки. Средно редки, широки, редуващи се къси с дълги, прираснали към пънчето или спускащи се по него, при младите плодни тела зеленикави, по-късно кремави.

Месо. При развитите гъби се запазва сравнително твърдо, на цвят белезникаво, сладнеещо на вкус и с много силен мирис на анасон.

Местообитание. Среща се често, расте поединично или на групи в широколистни, смесени и иглолистни гори; юли – октомври.

Ядливост. Гъба с приемливи вкусови качества, но събирана от малцина заради колоритното ѝ обагрѐне и силната миризма. Използва се както в прясно състояние, така и консервирана, но по правило само в гъбни смеси.

Подобни видове. Лесно отличима гъба заради специфичното ѝ обагрѐне и мирис. Макар и малко вероятна, но е възможна замяна с отровната орешарка *Clitocybe cerrusata*, която е сребристобяла на сива или кафѐва основа, но е лъскава, с гъсти жълти пластинки.



Обикновена орешарка (*Clitocybe nebularis*)

Шапка. Едра, дебеломесеста, достига до 18 см в диаметър, като млада е дъговидно извита с подвит навътре ръб, добре развита – повече или по-малко разперена до плоска, кожицата е суха, гладка, в средата обагрена в сиво или сивокафяво, към периферията постепенно изсветляваща, понякога и до почти бяло, покрита с фин белезникав налеп, който с възрастта изчезва.

Пънче. Много стабилно, бухалковидно, често влакнесто, при младите плодни тела плътно, по-късно гъбесто, на цвят бледосивкаво, кремаво и най-често белезникаво.

Пластинки. Гъсти и сравнително тесни, прираснали към пънчето или късо спускащи се по него, първоначално белезникави, много скоро бледожълтеникави до кремави.

Месо. Дебело, твърдо, бяло, приятно на вкус и с характерна доста силна сладникава миризма.

Местообитание. Среща се много често, расте на групи или в самодивски кръгове в иглолистни, смесени и най-вече в широколистни гори; септември – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба. Заради миризмата се използва най-често консервирана, като се залива с марината.

Подобни видове. Не е напълно изключена замяната с отровната сливовка (*Entoloma sinuatum*), която причинява тежки страдания. Шапката ѝ също е сива или кафява, като млада мъхеста, сякаш покрита със слана, по-късно – суха и коприненолъскава.

Любопитно. Извънредно рядко върху разлагащи се плодни тела на обикновената орешарка расте дребната гъба *Volvariella surrecta*.



Майска гъба (*Calocybe gambosa*)

Шапка. Достига до 10 см на широчина, в началото е полукулбовидна, понякога леко конична, с подвит навътре ръб, после плоска, нерядко и вълновидно нагъната, кожата е нежна, матова, на цвят почти бяла, охрено-кремава до сметановожълта.

Пънче. Цилиндрично или слабо бухалковидно, късо, масивно и месесто, надлъжно влакнесто, белезникаво до охрено-жълто.

Пластинки. Гъсти, тънки, заоблени, прикрепени със зъбче, независимо дали са отделени от пънчето, или се спускат леко по него, на цвят са белезникави до кремиви.

Месо. Плътно, бяло, със силен мирис на брашно и приятно на вкус.

Местообитание. Излиза на открити слънчеви и тревисти пространства и се среща по светли поляни, горски покрайнини, паркове и градини. Расте изобилно, както самостоятелно, така и на групи или самодивски кръгове; април – юни.

Ядливост. За мнозина е сред най-вкусните ядливи гъби, подходяща е за приготвяне на всякакви ястия.

Подобни видове. Обезпокоителна е известната прилика с младите плодни тела на отровната гъба вълчи зъб (*Inocybe erubescens*), съдържаща токсина мускарин. Те са белезникави, но са гладки, радиалновлакнести и нямат характерния силен мирис на брашно. На пръв поглед съществува прилика и с бялата кичурка (*Lyophyllum connatum*), която обаче по правило е чисто бяла, има много високо цилиндрично пънче, а така също расте на големи групи в периода юли – ноември. Доскоро тази гъба се смяташе за ядлива, но неотдавна от нея бяха изолирани два токсина.



Ливадна виолетка (*Lepista personata*)

Шапка. Достига до 15(20) см в диаметър, като млада е полукълбовидна с подвид навътре ръб, впоследствие по-слабо или по-широко дъговидно разперена до почти плоска, рядко и леко вълновидно нагъната, кожицата е матова, гладка, под влияние на климатичните условия до лъскава, бледосива, охрено-сива, охрено-кафеникава, бежово-кафява до светлокафява.

Пънче. Масивно, до 8 см дълго, бухалковидно или цилиндрично, твърдо, плътно, в горната част влакнесто-люспесто, на цвят светлолилаво, виолетово, понякога сивкавовиолетово.

Пластинки. Гъсти, тънки, отделени от пънчето със зъбче, първоначално белезникави, по-късно бледосивкави или кремави.

Месо. Твърдо, плътно, белезникаво, с характерен орехов вкус и едва доловим приятен мирис.

Местообитание. Расте поединично, на групи или в самодивски кръгове. Среща се по открити тревисти пространства, пасища, ливади и поляни, в паркове и градини, в светли широколистни гори и храсталачни места; август – ноември, понякога и април – май.

Ядливост. Добра ядлива гъба, месеста, подходяща за влагане във всякакви ястия и за консервиране.

Подобни видове. Лесно отличима гъба благодарение на лилаво обагреното си пънче. Няма сходство с отровен вид и се препоръчва за събиране и от неопитни гъбари. За-ради лилавите и виолетовите тонове съществува известна прилика с ядливата обик-новена виолетка (*Lepista nuda*), за която е характерно почти еднаквото обагрение на шапката и пънчето – лилаво до кафявовиолетово.



Ряповка (*Muscena pura*)

Шапка. Достига до 5 см в диаметър, като млада е конична, с гърбичка в средата, по-късно звънчевидна или дъговидна, радиално набраздена до около една трета от радиуса и нерядко вълновидно нагъната с извит нагоре ръб, много разнообразно обагрена – бледолилава, розоволилава, жълтеникаво-виолетова, бледосинкава, в сухо време силно избледняваща до почти бяла.

Пънче. Сравнително дълго и тънко (до 10x1 см), в горния край понякога леко разширено, гладко или слабо набраздено, с цвета на шапката.

Пластинки. Много редки и доста широки, прираснали със зъбче, обагрени като шапката.

Месо. Тънко, воднисто, малко по-бледо от шапката, с характерна миризма на ряпа, откъдето идва и името на гъбата.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на малки групи в опадали листа и иглички в широколистни, смесени и иглолистни гори; юни – октомври.

Ядливост. В по-старите атласи гъбата е описана като ядлива, но най-новите изследвания показват, че съдържа токсина мускарин и следователно е отровна.

Подобни видове. Съществува прилика с рядко срещащата се пурпурна ряповка (*Muscena diosma*). Тя обаче расте само под бук, а шапката, пънчето и пластинките ѝ са много тъмнолилави или кафяволилави. Понякога почти неотличими една от друга са поизбледнели ряповки и светло обагрени розови ряповки (*M. rosea*), чиито пластинки са розови или белезникави с розови оттенъци. Споменатите два вида гъби са също отровни.



Лимонка (*Tricholoma equestre*)

Шапка. Достига до 10(12) см в диаметър, като млада е полукълбовидна или слабо звънчевидна, понякога с малка гърбица, с подвид и леко мъхнат ръб, добре развита е дъгвовидно извита до плоска, с остър ръб, кожата при влага е слизеста и лепкава, в сухо време и при стари плодни тела – напукана, с дребни люспици, обагрена в масленожълто, жълто-масленокафяво, жълто-кафяво, като на темето обикновено е по-тъмна.

Пънче. Сравнително дълго (до 10 см), цилиндрично, надлъжно влакнесто, плътно, сярно- или лимоненожълто.

Пластинки. Гъсти, по-късно издути, сярно- или лимоненожълти, непроменящи цвета си при нараняване.

Месо. Сравнително дебело, особено на темето, под кожата на шапката лимоненожълто, иначе бяло, приятно на вкус, с характерен мирис на брашно.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на групи най-вече в иглолистни гори, предимно борови, но така също и под бук, габър и трептилка; август – ноември.

Ядливост. Доскоро лимонката се смяташе за качествена ядлива гъба, но най-новите френски наблюдения показват, че всъщност е отровна и много коварна – консумацията ѝ може да причини некроза на мускулните клетки, тежки увреждания на черния дроб и дори смърт.

Подобни видове. По обагрянето си прилича с отровната сярна есенна гъба (*Tricholoma sulphureum*), която има редки пластинки и сярножълто месо с мирис на светилна газ.



Кестеновокафява есенна гъба (*Tricholoma batschii*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, първоначално е полукълбовидна, после дъговидно извита или плоска с дълго запазващ се подвит навътре ръб, кожицата е радиално влакнеста, във влажно време слизеста, в сухо – леко лъскава, керемидовочервена, червенокафява или кестеновокафява, като на темето обикновено е по-тъмна.

Пънче. Сравнително дълго (до 10 см), цилиндрично, сухо, под шапката с отчетливо очертана бяла влакнеста зона, надолу – обагрено като шапката, но в по-светли нюанси.

Пластинки. Широки, прикрепени със зъбче към пънчето, на цвят белезникави или кремави, със застаряването изпъстрени с червеникави петънца.

Месо. Сравнително дебело, здраво, бяло, с характерен мирис на брашно и горчиво на вкус.

Местообитание. Среща се не много често, но в някои години или на дадени места се наблюдава истински „бум“ на вида, расте поединично или на групи на варовикови почви в иглолистни гори, най-вече борови; септември – ноември.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Има прилики с няколко неядливи представители на род *Tricholoma*, чието пънче също е разделено на бяла и обагрена зона. Най-сходна е *T. ustaloides*, която обаче расте само в широколистни гори. *T. focale* пък е оранжевокафява до канеленочервена с добре оформен пръстен между двете зони на пънчето и излиза на силно пясъчливи почви в иглолистни гори.



Обикновен паяжинник (*Cortinarius trivialis*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, първоначално е полукълбовидна с подвит навътре ръб, обикновено с малка гърбица в средата, после дъговидно извита и накрая плоска, понякога с повдигнат нагоре ръб и вълновидно нагъната, кожата във влажно време е слизеста, охрено-маслинена, жълто-кафява, охрено-канелена, в сухо – леко лъскава и избледняваща до сламеножълта.

Пънче. Сравнително дълго (до 10 см), стройно, цилиндрично, с дебела и лепкава кортина (паяжинно покривало), във влажно време слизесто, под шапката безцветно, надолу – с едри светлокафеникави ивичесто подредени люспици.

Пластинки. Доста широки, редки, редуващи се дълги с къси, отначало безцветни или лилавеещи, после кожнокафеникави.

Месо. Тънко, безцветно до кремаво, без характерен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на малки групи в широколистни гори, най-често под трепетлика и дъб; август – октомври.

Ядливост. Източниците не са единодушни за годността на тази гъба за консумация, но повечето я приемат за неядлива. Като цяло събирането на паяжинници за храна не се препоръчва, тъй като определянето на много от тях по външни белези е твърде несигурно и са напълно възможни замени със смъртоносно отровни видове, каквито има в рода.

Подобни видове. Много сходен външно е паяжинникът *Cortinarius pholideus*, който обаче расте на кисели почви под брези, а шапката му е покрита изцяло с гъсти тъмнокафяви люспици.



Бежова строфария (*Stropharia coronilla*)

Шапка. Сравнително дребна, достига до 5 см в диаметър, като млада е полукълбовидна, добре развита е слабо или широко дъговидно извита, кожицата при влага е лепкава, на цвят охрена, жълтоохрена до бледооранжева, по края с белезникавосивкава ивица и назъбени висящи остатъци от частичното покривало.

Пънче. Стройно, дълго до 5 см, цилиндрично, влакнесто, понякога в долната част с мъхести парцалчета, бяло, със застаряването – с охрени оттенъци, в горната част с траен влакнесто-ципест пръстен.

Пластинки. Сравнително гъсти, широки, редуващи се дълги с къси, прираснали към пънчето, първоначално сивовиолетови, после пурпурно- до шоколадовокафяви, с белезникав и слабо назъбен ръб.

Месо. Тънко, белезникаво, със силен мирис на ряпа.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на малки групи в тревисти съобщества по пасища, край пътища, в горски покрайнини, паркове и градини, много рядко и в опадалата шума в широколистни гори; юли – октомври.

Ядливост. Смята се за неядлива гъба.

Подобни видове. Има значително сходство с тъмноспоровата строфария (*Stropharia melanosperma*), която обаче е бяла или бяло-кремава, в сухо време кожицата ѝ е напукана, а пънчето ѝ е дълго и тънко. Още по-силно издължено и тънко е пънчето на подобната люспеста строфария (*S. squamosa*), по чиято шапка има един-два реда концентрично разположени белезникави люспици. Дребната торна строфария (*S. semiglobata*) пък има лъскава шапка и обикновено расте върху тор, най-често конска.



Отровна пънчушка (*Hypholoma fasciculare*)

Шапка. Достига до 7 см на широчина, като млада е звънчевидна, с жълто, влакнесто, бързо изчезващо покривало, развита е разперена до плоска, с гърбичка в средата, с дълго запазващ се подвит ръб, суха, гладка, гола, сярножълта, жълто-оранжева до оранжево-кафеникава, по периферията по-светла отколкото в центъра.

Пънче. До 10 см дълго, цилиндрично, често странично извито, влакнесто, кухо, сярножълто, по-късно жълто, ръждиво, с остатъци от покривалото в зоната на пръстенчето, които след изпускането на споровия прах се оцветяват в черновиолетово.

Пластинки. Гъсти, тънки, прираснали към пънчето, сярножълти, по-късно жълтозелени или кафявозелени.

Месо. Тънко, жълто, доста горчиво и с неприятна миризма.

Местообитание. Среща се много често в широколистни и иглолистни гори и извън тях – край пътища и по слънчеви поляни, расте на кичури и големи туфи върху гниещи пънове или напълно заровена в земята дървесина; май – ноември.

Ядливост. Отровна гъба, довела до смъртни случаи в някои европейски страни. У нас няма фатални инциденти с нея – вероятно поради предупреждаващото жълто-зелено оцветяване и ясно доловимия горчив вкус.

Подобни видове. Съществува определена прилика с ядливата борова пънчушка (*Hypholoma capnoides*), но нейната шапка е охрено-жълта, в средата бледооранжева, месото е безникаво, пластинките – кремави, по-късно сиви или сивовиолетови и расте върху иглолистна дървесина, най-често смърч.



Тополова люспеница (*Pholiota populnea*)

Шапка. Доста широка, достига до 25 см в диаметър, като млада е полукълбовидна, със заоблена гърбица, обвита с частично бяло покривало, оставящо след разкъсването си висящи влакнесто-мъхести остатъци по периферията и едри прилепнали и припокриващи се люспици на охрена, бежова до ръждивокафява основа, които с времето почти изчезват, добре развита е по-слабо или по-широко дъговидно извита, с дълго запазващ се подвит навътре ръб, кожицата при влага е леко лепкава, иначе суха, накрая кафява и почти гола.

Пънче. Солидно, бухалковидно, обикновено силно издуто в основата, често доста извито, към върха беззникаво, под разкъсаната влакнеста зона на пръстена мъхесто-люспесто, кремаво до охрено, в долния край понякога и кафеникаво.

Пластинки. Сравнително широки, дебели, прираснали със зъбче към пънчето, първоначално беззникави, после светлосиви, сивкавокафеникави и накрая тютюневокафяви.

Месо. Дебело, плътно, беззникаво, без характерен мирис и с добре изразен горчив вкус.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на малки групи върху тополови пънове, дънери и трупи, по-рядко и на все още живи тополи; август – ноември.

Ядливост. Неядлива гъба, причиняваща стомашно-чревни проблеми на силно чувствителни хора.

Подобни видове. Поради специфичния въшен вид на тополовата люспеница замяната ѝ с други видове гъби е малко вероятна.



Порцеланка (*Oudemansiella mucida*)

Шапка. Достига до 8 см в диаметър, като млада е полукълбовидна, с ниска заоблена гърбица, по-късно дъговидна до широко разперена, гладка или слабо нагъната, тънкомесеста, почти прозрачна, при подходяща осветеност видимо радиално набраздена, кожата е силно желатинозна до слузеста, бяла, но понякога сивкава или светлобежова и избледняваща с остаряването.

Пънче. На височина е малко по-дълго от диаметъра на шапката, но много тънко (под 1 см), цилиндрично, в основата задебелено, право или леко извито, умерено слизесто, белезникаво, ниско долу сивокафеникаво, към върха с ципесто, хоризонтално или висящо, фино набраздено от горната страна пръстенче.

Пластинки. Редки, много широки, редуващи се дълги с къси, прираснали към пънчето, бели до кремави.

Месо. Оскъдно, жилаво, бяло, приятно или леко нагарчащо на вкус, без характерен мирис.

Местообитание. Среща се не много често, расте поединично или на кичури върху мъртви и живи букови дървета, почти по изключение и върху дъб или габър; септември – ноември.

Ядливост. Гъба със средно качество, но събирана от малцина гъбари поради скромното количество месо. За да се предотврати замърсяването, е препоръчително желатинозната обвивка да се премахне още на терена.

Подобни видове. Поради специфичния въшен вид на порцеланката и предвид субстрата, върху който се развива, замяната ѝ с други видове гъби е практически невъзможна.



Отровна галерина (*Galerina marginata*)

Шапка. Достига до 4(7) см в диаметър, като млада е полукълбовидна или звънчевидна, за известно време с малка гърбица, с остатъци от покривалото по периферията, по-късно почти плоска, гладка, в дъждовно време овлажняваща се, на цвят медено-до ръждивокафява или жълто-охрена.

Пънче. До 7 см дълго, тънко, цилиндрично, без люспици, охрено-кафяво, със старенето променящо се в тъмнокафяво. Пръстенчето е сраснато с пънчето, тънко, влакнесто, бързо изчезващо.

Пластинки. Тесни, прираснали към пънчето или много слабо слизащи по него, светлоохрени до медножълти, със светъл ръб.

Месо. Тънко, меко, с мирис и вкус на брашно.

Местообитание. Расте поединично, на групи или кичури върху иглолистна, много рядко и широколистна дървесина, както и върху трупи и трески; август – октомври.

Ядливост. Опасна отровна гъба, съдържаща аманитин и конкурираща по смъртност страховитата зелена мухоморка.

Подобни видове. По почти същия начин изглеждат неядливите галерини *Galerina unicolor* и *G. autumnalis*, които растат не върху иглолистна, а върху широколистна дървесина, като втората има и желатинозна кожица на шапката. Възможна е замяна и с ядливата кичеста пънчушка (*Kuehneromyces mutabilis*), но тя е с люспесто пънче, с повезратно пръстенче, има плодов мирис и се среща на големи групи по пънове от широколистни дървета. Съществува прилика на отровната галерина с ядливата зимна припънка (*Flammulina velutipes*), която обаче няма пръстенче.



Пъстра копринка (*Coprinopsis picacea*)

Шапка. Достига до 8 см на височина и до 6 см на широчина, най-напред е яйцевидна, по-късно цилиндрична и към края – звънчевидна, първоначално е покрита с бяла до мръснобяла обвивка, която с времето се разкъсва на зигзаговидни ивици от едри, неправилни, влакнести парцалчета, между които се показва лъскава тъмнокафява или черна кожица. Със застаряването парцалчетата често се изпъстрят с ръждивочервени петънца.

Пънче. Сравнително високо (до 20 см), цилиндрично, в основата леко задебелено, право, крехко, бяло и покрито с много гъсти бели люспици.

Пластинки. Свободни при пънчето, много гъсти, широки, на цвят сивкавобелезникави, по-късно розови, кафяви, черни, в последния стадий разтичащи се като мастило заедно с края на шапката.

Месо. Тънко, белезникаво, без характерен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се не много често, расте поединично или на малки групи върху почва в широколистни гори, предимно букови, по-рядко и дъбово-габърови; юли – октомври.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Макар и малко вероятна, но е възможна замяна с ядливата порцеланова копринка (*Coprinus comatus*), която почернява и също се втечнява от ръба към темето. Тя обаче е бяла до бежова и се разкъсва на големи, припокриващи се бели люспици. Пънчето пък е бяло, копринено лъскаво, с бяло подвижно пръстенче. Особено важно е при консумирането ѝ да не се употребява алкохол, тъй като тази комбинация при някои хора предизвиква неприятни отравяния.



Бяла млечница, пиперенка (*Lactarius piperatus*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, като млада е дъговидно извита, после разперена до фуниевидна, ръбът най-напред е подвит, заскрежен, впоследствие изправен, гол, цялата е гладка, на цвят бяла до бледожълтеникава.

Пънче. До 10 см дълго, цилиндрично, обикновено централно, гладко и голо, твърдо, плътно, бяло, към основата жълтеникаво.

Пластинки. Изключително гъсти и тесни, късо спускащи се по пънчето, бели до кремави.

Месо. Твърдо, здраво, бяло, с добре доловим приятен мирис.

Млечен сок. Бял, силно лютив, много обилен и при нараняване изтича на големи капки.

Местообитание. Среща се много често в различни типове широколистни гори дори и в сушави години, а при благоприятни условия расте в изобилие; юни – септември.

Ядливост. Ядлива гъба без особени вкусови качества, събирана от малцина. Годна за консервиране след отстраняване на лютивия сок посредством неколккратно изваряване и измиване. Приготвя се в саламура или с оцет, тъй като става жилива. Някои я пекат на скара с бекон, без да е обработена предварително.

Подобни видове. Не може да бъде обърквана с неядливи видове бели млечници – *Lactarius controversus* има месночервени, ръждиви или лилавеещи петна на шапката и расте под различни тополови дървета, *L. glaucescens* е с по-редки пластинки, а млечният сок и месото ѝ позеленяват, *L. vellereus* изглежда като кадифена, има редки пластинки, месото ѝ люти, а млякото по-скоро нагарча.



Жълтееща млечница (*Lactarius chrysorrheus*)

Шапка. Достига до 8 см в диаметър, най-често е дъговидно извита и по-слабо или по-силно вдлъбнатата в средата, първоначално с подвит, а по-късно с изправен ръб, беззникаво-оранжева, бледорозово-оранжева, жълто-оранжева, наситено оранжева до жълто-охрена с по-силен или по-слаб розов оттенък, концентрично зонирана с воднисти петна или по-тъмни тесни ивици.

Пънче. Цилиндрично или леко задебелено в основата, кухо, най-напред бяло до беззникаво, впоследствие кремаво, бледооранжево, понякога и със слаб розов оттенък.

Пластинки. Гъсти, редуващи се дълги с къси, слизащи по пънчето, кремави, със или без телеснорозови нюанси.

Месо. Беззникаво, с характерна леко плодова миризма, при разрез бързо променящо се до бледожълто.

Млечен сок. Обилен, на вкус нагарчащ или лютив, бял, на въздуха бързо пожълтяващ.

Местообитание. Среща се в широколистни гори и храсталаци, като образува микориза с различни видове дъб; юни – септември.

Ядливост. Смята се за отровна гъба.

Подобни видове. Не бива да се бърка с различните видове ядливи рижики (*Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus*, *L. salmonicolor* и пр.), които се разпознават безпогрешно по млечния сок, обагрен в оранжево до червено, и по това, че растат само под иглолистни дървета. В местообитания като тези на жълтеещата млечница расте и сходната зонирана млечница (*L. zonarius*), неядлива гъба. Тя също се познава лесно по белия и силно лютив млечен сок.



Рижика (*Lactarius deliciosus*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, като млада е дъговидно извита с подвит навътре ръб и слабо вдлъбната в средата, по-късно – плоска до фуниевидна, гладка, леко лепкава, оранжево-охрена до оранжево-керемидовочервена, зонирана с по-тъмни концентрични кръгове, често със зелени петна или цялата зелена в резултат на застаряване, застудяване или нараняване.

Пънче. Сравнително късо (до 7 см), цилиндрично, кухо, чупливо, с цвета на шапката, но обикновено по-бледо от нея, често с едри оранжеви ямки, също позеленяващо.

Пластинки. Доста гъсти, редуващи се дълги с къси, прираснали към пънчето или късо спускащи се по него, оранжеви или жълтооранжеви и позеленяващи при нараняване.

Месо. Шуплесто, кремаво, при разрез се променя на оранжево от млечния сок, с плодов мирис и приятен вкус, който по-късно става тръпчив.

Млечен сок. Наситено оранжев и не особено обилен.

Местообитание. Расте поединично или на групи върху почва в иглолистни гори. Развива се в микориза с бор; юли – октомври.

Ядливост. Както всички видове рижики, вкусна и полезна гъба, в която витамин D е неколкократно повече отколкото в морковите.

Подобни видове. Почти неотличима от ядливите оранжеви и оранжево-червени млечници (*Lactarius deterrimus*, *L. salmonicolor*, *L. semisanguifluus*), определяни с невъоръжено око главно според дървото, с което са в микориза – съответно смърч, ела и бор. Всички те не могат да бъдат объркани със сходно изглеждащи неядливи млечници, чийто млечен сок е бял, беззникав или жълт.



Розова мъхната млечница (*Lactarius torminosus*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, най-често е дъговидно извита до фуниевидно вдлъбната, дори в напълно зряло състояние със силно подвит и много влакнест ръб, телеснорозова до наситено розова, зонирана с по-тъмни концентрични кръгове, със застаряването избледняваща до почти охрена с розови оттенъци.

Пънче. Цилиндрично или леко задебелено в основата, отначало плътно, но много скоро кухо и чупливо, с телесен цвят или кремаво със слаб розов оттенък, понякога покрито с наситено розови ямки.

Пластинки. Гъсти, късо слизащи по пънчето, крехки, по-тъмно или по-светло кремави, със или без телеснорозов оттенък.

Месо. Бяло, плътно и трошливо, без характерна миризма.

Млечен сок. Бял, обилен, силно лютив и непроменящ цвета си на въздуха.

Местообитание. Среща се в широколистни и смесени гори, винаги в микориза с брези; август – октомври.

Ядливост. Повечето съвременни определители я приемат за отровна, а други я смятат просто за неядлива. Някои руски автори дори я посочват като ядлива в младо състояние, но след многократно изваряване и маринование. Предвид спорната ядливост тази млечница не бива да бъде използвана за храна.

Подобни видове. Избледнели тела имат прилика с неядливата бяла мъхната млечница (*Lactarius pubescens*), чиято шапка не е зонирана. Малко вероятна е замяна с различните видове ядливи рижки (*L. deliciosus*, *L. deterrimus*, *L. salmonicolor* и пр.), различаващи се лесно по млечния сок, който е оранжев до червен, и по това, че растат под иглолистни дървета (бор, смърч, ела).



Хлебна млечница (*Lactarius volemus*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, първоначално е изпъкнала с плосък връх, по-късно разперена, в средата вдлъбната, суха, най-често фино кадифена, незонирана, понякога напукана, жълтокафява, оранжевокафява, оранжево-червенокафява до червено-кафява или керемидовочервена.

Пънче. Цилиндрично, плътно, трошливо, като правило с цвета на шапката, но много често в доста по-светли нюанси.

Пластинки. Гъсти, крехки, прираснали или леко слизащи по пънчето, кремаво-охрени до жълтеникави, с напредването на възрастта изпъстрени с по-тъмни петна.

Месо. Дебело, крехко, беззелникаво или светложълтеникаво, при нараняване слабо потъмняващо, с приятен вкус и с мирис, определян понякога като рибен.

Млечен сок. Много обилен, беззелникав, леко потъмняващ на въздуха, нелютив и леплив.

Местообитание. Среща се в различни типове широколистни и смесени гори. Расте в микориза с широколистни дървета, най-често дъб, бук или кестен; юни – октомври.

Ядливост. Добра ядлива гъба с голямо количество месо, която може да се използва прясна или консервирана по различни начини.

Подобни видове. Съществува прилика с неядливата оранжева млечница (*Lactarius aurantiacus*), която има по-дребни размери и расте във високите планини под иглолистни дървета, най-вече под бор и смърч. Малко вероятна е замяна с друг от подобните неядливи видове, тъй като млечният сок, който отделят, при изсъхване на въздуха пожълтява, люти или има неприятна миризма на дървеници.



Почерняваща гълъбка (*Russula nigricans*)

Шапка. Достига до 20 см в диаметър, отначало е дъговидна, по-късно дълбоко вдлъбнатата, твърда, трошлива, в младо състояние белезникава, впоследствие светлокафява, тъмнокафява или черно-кафява до почти черна; кожицата се обелва от ръба към центъра до три четвърти от радиуса.

Пънче. Цилиндрично или бухалковидно, твърдо, трошливо, при много млади плодни тела бяло или белезникаво, по-късно тъмнобежово, кафеникаво до почти черно.

Пластинки. Редки, дебели, крехки, прираснали към пънчето до леко слизащи по него, редуващи се дълги с къси, жълтеникавокремави, при нараняване сивкаворозови до черни.

Месо. Твърдо, но трошливо, бяло, на въздуха първоначално порозовяващо или почервяващо, обикновено сравнително бързо (до няколко минути) посивяващо или почерняващо, с леко остър вкус и приятен плодов аромат.

Местообитание. Среща се сравнително често, обикновено расте поединично в широколистни и смесени гори; юни – октомври.

Ядливост. Смята се за ядлива гъба, но без особени вкусови качества и като цяло е рядко събирана и използвана за храна.

Подобни видове. В род Гълъбка (*Russula*) има и други видове с почерняващо месо, които се различават по гъстотата на пластинките, баграта на шапката и пънчето и по наличието или липсата на почервяване преди посивяването и почерняването на месото, както и по микроскопски белези. Всички те са ядливи, но подобно на почерняващата гълъбка – без особени вкусови качества.



Сиво-виолетова гъльбка (*Russula cyanoxantha*)

Шапка. Достига до 15 см на широчина, като млада е дъговидно извита, по-късно разперена до плоска, с вдлъбнатина в средата, ръбът е остър и набразден по края, във влажно време кожицата е лепкава, гола, обелваща се от ръба към центъра до една трета от радиуса, цветово много изменчива – в началото най-често е сива, сиво-зелена, по-късно в различни тонове на виолетовото и зеленото, които взаимно се преливат, като по правило по периферията е виолетова, а в средата тъмозелена, срещат се обаче и изцяло зелени (f. *peltereaui*) или виолетови плодни тела.

Пънче. До 12 см дълго, цилиндрично, плътно, по-късно гъбесто, бяло или белезникаво, по изключение със слаб виолетов оттенък.

Пластинки. Тесни, доста тънки, не се редуват дълги с къси, много рядко вилжано разклонени, слабо слизащи по пънчето, еластични, на пипане се усещат като мазни, обикновено бели, рядко кремави.

Месо. Здраво, еластично, бяло, под кожицата виолетово, на вкус приятно, понякога люто (var. *variata*), почти без мирис.

Местообитание. Много често срещана гъльбка, расте поединично или на малки групи в широколистни и смесени гори, най-вече под бук, дъб и габър; юни – октомври.

Ядливост. Смята се за една от най-вкусните гъльбки, използва се както в прясно състояние, така и консервирана, подходяща е за влагане във всякакви ястия.

Подобни видове. Сред многобройните гъльбки с шапка, обагрена във виолетово-зелената гама, се различава безпогрешно по „мазните“ нетрошливи пластинки.



Зелена гълъбка (*Russula virescens*)

Шапка. Достига до 15 см в диаметър, отначало е кълбовидна или полукълбовидна, по-късно разперена до плоска, твърда, трошлива, с необелваща се кожа, в младо състояние ненапукана, fino зърнеста, обикновено синкавозелена или зелена, по-рядко жълтозелена, в зряло състояние напукана на дребни синьозелени, масленозелени, зеленикави или жълтозелени люспици, между които се вижда бяло месо.

Пънче. Цилиндрично или бухалковидно, твърдо, но трошливо, при по-старите плодни тела гъбесто, бяло или белезникаво, понякога с по-тъмни петна, по повърхността често с фини жилки.

Пластинки. Редки, крехки, белезникави до бледокремави.

Месо. Твърдо, но крехко, бяло, понякога леко потъмняващо или с ръждиви петна, с приятен вкус и характерен плодов аромат.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично или на малки групи в широколистни и смесени гори или по храсталачни места; юни – септември.

Ядливост. Добра ядлива гъба, ценена от любителите гъбари и използвана в прясно и консервирано състояние.

Подобни видове. В род Гълъбка (*Russula*) има редица други зелено обагрени видове, които обаче се разпознават лесно по ненапуканата повърхност на шапката. За повечето от тях е известно, че също са ядливи. Зелената гълъбка не бива да се бърка със смъртоносно отровната зелена мухоморка (*Amanita phalloides*), която има пръстенче, а основата на пънчето ѝ е обхваната от едро бяло кожесто кальфче.



Кафяво-виолетова гълъбка (*Russula vesca*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, в началото е дъговидна, с малка вдлъбнатина в средата, по-късно разперена до плоска, слабо набраздена, при влага леко лепкава, иначе суха, на цвят розова, розово-червена, лилаво-виненочервена, кафеникавочервена, виолетовосивкава, кафяво-виолетова, нерядко по периферията и във вдлъбнатината избледняваща до кремаво-охрена, понякога изцяло и почти бяла (f. *lactea*).

Пънче. До 7 см дълго, цилиндрично, набраздено, бяло, често с ръждиви петна, обикновено в долната част.

Пластинки. Сравнително гъсти, не се редуват дълги с къси, прираснали към пънчето, бели, много скоро сметановожълти, със застаряването или при нараняване ръждавеещи.

Месо. Тънко, бяло, на въздуха пожълтяващо, без характерен мирис и с приятен орехов вкус.

Местообитание. Среща се сравнително често, расте поединично и по-рядко на малки групи по слънчеви места в светли широколистни гори, предимно под дъб и габър, много рядко и в иглолистни насаждения, най-вече под смърч; юни – октомври.

Ядливост. Вкусна ядлива гъба, използвана и сурова за приготвяне на различни салати.

Подобни видове. Донякъде сходна е розово-жълтата гълъбка (*Russula aurora*), но розово-кремавата ѝ шапка е мъхната, а при суша бяло набрашнена. Има слаба прилика и с охрено-ръждивокафяви плодни тела на охрено-кафявата гълъбка (*R. mustelina*), която расте в планински иглолистни гори. И двата вида гъби са ядливи.



Червена гълъбка (*Russula lepida*)

Шапка. Достига до 12 см в диаметър, като млада е дъговидно извита, по-късно широко разперена до плоска с остър ръб, твърда, кожата е като напращена, в сухо време фино или едро напукана, на цвят розовочервена, ярко червена или керемидовочервена, често избледняваща, на места и до жълто-охрена.

Пънче. До 10 см дълго, цилиндрично, набраздено, отчасти бяло (поне в горната част), отчасти червено (минимум в основата).

Пластинки. Сравнително гъсти, не се редуват дълги с къси, прираснали към пънчето, бели до сметановожълти.

Месо. Твърдо, бяло, без характерен мирис и с лек ментолов вкус.

Местообитание. Много често срещана гълъбка, расте поединично или на малки групи на светли места във всякакви типове гори, но най-често в дъбови; юни – октомври.

Ядливост. Гъба с ниско качество заради ментоловия вкус, който при варене става неприятен, използва се само консервирана.

Подобни видове. Сред многобройните гълъбки с червено обагрена шапка има доста неядливи видове, но най-опасна е отровната бясна гъба (*Russula emetica*). Нейната шапка е кървавочервена и се обелва от ръба към центъра почти цялата. Пънчето и пластинките ѝ са бели, а месото – с плодов мирис и лютив вкус. Расте най-вече в иглолистни гори. Бясната гъба има няколко разновидности, от които по-често срещани са: var. *betularum* (с розова до белезникава шапка, расте под бреза), var. *silvestris* (среща се върху мъх в иглолистни гори), var. *gregaria* (значителна част от пънчето е червено обагрена, вирее край боровинки в смърчови гори).



Обикновена кладница (*Pleurotus ostreatus*)

Шапка. Достига до 15 см на широчина, най-често ветриловидна, неправилно закръглена, изпъкнала или много често вдлъбната в средата, тъмнокафява, чернокафява, кафявовиолетова, сивокафява, тъмносива, по-късно избледняваща до светлосива или кафеникава, кожата е гладка, гола, суха.

Пънче. Странично разположено, разширяващо се от основата към върха, здраво, местесто, бяло или белезникаво, понякога може да е съвсем късо или да липсва.

Пластинки. Сравнително редки, прираснали и ниско слизащи надолу по пънчето, белезникави или със слаб жълтеникав оттенък.

Месо. Бяло, при младите гъби крехко, при старите – жилаво, с приятен вкус и аромат.

Местообитание. Среща се поединично или на малки и огромни групи върху мъртви пънове и стволове, по-рядко и като паразит върху живи дървета, обикновено расте върху широколистна, но понякога и върху иглолистна дървесина; септември – март.

Ядливост. Много добра ядлива гъба, употребявана както в прясно състояние, така и консервирана. Най-често се приготвя панирана. Може лесно да се култивира на открито при домашни условия, като образува обилно плодни тела.

Подобни видове. Близки до обикновената кладница са бледата кладница (*Pleurotus cornucopiae*) и белезникавата кладница (*P. pulmonarius*), които са с бледокафеникаво, кремаво до белезникаво обагрена шапка. Подобно на обикновената кладница и тези два вида са ценени като вкусни ядливи гъби.



Късен полипорус (*Polyporus brumalis*)

Шапка. Достига до 8 см в диаметър, в младо състояние е слабо изпъкнала, с подвит ръб, фино мъхеста, впоследствие плоска или вдлъбната в средата, с изправен и понякога леко вълновидно нагънат ръб, с прилепнали люспици, на цвят сивкавокафеникава до кафява, като стара и жълто-кафява.

Пънче. Сравнително късо (до 7 см), цилиндрично, централно разположено спрямо шапката, но понякога и ексцентрично, често закривено близо до основата, еластично, обагрено в по-светли нюанси от шапката, фино мъхесто, с къси кафяви люспици.

Тръбици. Къси (до 2 мм), слизаци по пънчето, бели до кремави, завършващи с много големи, ъгловати и издължени бели пори.

Месо. Тънко, жилаво, белезникаво, без характерен вкус и мирис.

Местообитание. Среща се доста често, расте поединично или на групи върху паднали клони или стволоче на различни широколистни дървета; октомври – ноември, февруари – април.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Има прилика с два родствени вида – *Polyporus arcularius* и *P. ciliatus*. Според най-новите публикации първият се характеризира с наличието на гъсти стърчащи люспици върху шапката, които прехвърлят ръба ѝ, докато при късния полипорус люспиците са по-малобройни. Освен това порите му, макар и големи, са все пак по-малки от тези на късния полипорус. Вторият пък няма люспици по шапката, най-много бива мъхест, а порите му са изключително дребни. Към всичко това трябва да се добави и обстоятелството, че и двата вида растат от април до юли.



Чернодробна гъба (*Fistulina hepatica*)

Плодно тяло. Едро, ветриловидно или езиковидно, захванато странично за субстрата, без или само понякога с късо пънче. Горната повърхност е обагрена в различни нюанси на червеното (от оранжечервено до кафеникавочервено) и отделяща големи капки червена лепкава течност.

Тръбици. Несраснати помежду си и разположени по долната повърхност на плодното тяло. Порите са дребни, окръглени, кремави, розовочервени, червени, при нараняване покафеняващи.

Месо. Сочно, оранжеворозово до червено, с по-светли жилки.

Местообитание. Обикновено расте поединично, разпространена е в широколистни гори като паразит по стари дъбови или кестенови дървета; август – ноември.

Ядливост. Като млада се смята се за добра ядлива гъба.

Подобни видове. Няма сходни отровни видове, с които може да бъде объркана. Съществува далечна прилика с дърворазрушаващата гъба червен пикнопорус (*Russpororus cinnabarinus*), но отгоре тя е фино кадифена, после набръчкана, а месото ѝ е дървесно влакнесто.

Любопитно. Чернодробната гъба получава името си заради поразителната прилика с черен дроб. Гъбата предизвиква т.нар. кафяво гниене по дърветата, върху които паразитира, придавайки на дървесината тъмнокафяв цвят. Такава дървесина се нарича „кафяв дъб“ и се цени за изработването на различни предмети за интериора. Установено е също така, че специално приготвен екстракт от изкуствено култивиран мицел на гъбата показва висока антибактериална и антиоксидантна активност.



Лъскава ганодерма (*Ganoderma lucidum*)

Шапка. С формата на ветрило (по-кръгло или по-овално), до 20 см широка и до 3 см дебела, слабо изпъкнала или почти плоска, концентрично набраздена, суха, гладка, обикновено лъскава, жълто-оранжева, наситено червена до кафявочервена, като стара – кестеновокафява, често по-светла по периферията.

Пънче. Наподобява човешки пръст, до 25 см дълго, по правило ексцентрично разположено, захванато за края на шапката, на цвят червено до тъмнокафяво, лъскаво.

Тръбици. Дълги (1–2 см), светлокафяви, завършващи с дребни белезникави или кремави пори.

Месо. Твърдо, дървенисто, белезникаво, накрая кафеникаво.

Местообитание. Среща се в широколистни гори (най-често дъбови), расте върху почва в близост до дървесина или като паразит върху заровени в земята корени; юни – октомври.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Месестата ганодерма (*Ganoderma carnosum*) е почти неотличима от лъскавата ганодерма, но е свързана с ела, рядко и с други иглолистни дървета.

Любопитно. Лъскавата ганодерма в последно време е по-популярна под името рейши или лингжи. Гъбата отдавна се използва в източната народна медицина. Множество изследвания доказват, че някои от съдържащите се в нея съединения имат противотуморна активност. Екстракти от гъбата са показали също противовирусни и антибактериални свойства, както и известна способност за понижаване на кръвното налягане, холестерола и кръвната захар.



Обикновен дедалеопсис (*Daedaleopsis confragosa*)

Плодно тяло. Полукръгло или ветрилообразно, странично захванато за субстрата и отстоящо до 10 см от него, до 15 см широко и до 3 см дебело, хоризантално разпелено, често керемидообразно разположено спрямо съседни екземпляри и понякога частично сраснато с тях, силно радиално и концентрично набраздено, цветово зонирано в охрено-ръждивокафявата гама, в периферията по-светло до беззникаво, с остър ръб.

Хименофор. Тръбиците са разположени по долната повърхност на плодното тяло, до 1 см дълги, завършващи с леко ъгловати пори, подредени лабиринтовидно или радиално, на цвят светлосиви, със застаряването сивокафеникави, при натиск интензивно порозовяващи и впоследствие покафеняващи.

Месо. Тънко, с коркова консистенция, при младите гъби охрено, по-късно сивкавокафяво, на вкус неутрално или леко нагарчащо, с приятен свеж мирис.

Местообитание. Расте поединично и по-често на групи върху живи и мъртви стволлове и клонове на широколистни дървета, най-вече на габър, върба, бреза; януари – декември.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Съществува близко сходство с трицветния дедалеопсис (*Daedaleopsis tricolor*). Различава се по обагрянето на горната повърхност, която е кафявочервена или виненочервена и зонирана с пурпурнокафяви концентрични кръгове. Има отлики и в хименофора, при който радиално подредените пори са слети в пластинки.



Дъбова гъба (*Daedalea quercina*)

Плодно тяло. Като младо е с формата на обърнато копито и със заоблен ръб, покъсно е поизтъняло до почти полукръгло с хоризантално разположен или леко повдигнат остър ръб, странично захванато за субстрата и отстоящо до 20 см от него, до 30 см широко и до 7 см дебело, цялата горна страна е набръчкана и концентрично набраздена, слабо цветово зонирана в охрено, сиво и кафяво, при сухо време и силно избледняла.

Хименофор. Тръбиците са разположени по долната повърхност на плодното тяло, до 3 см дълги, дебелостенни и твърди. Порите са лабиринтовидно подредени, силно издължени и почти пластинкообразни, охрено обагрени.

Месо. Доста тънко, с коркова структура, жилаво, първоначално белезникаво до кремаво, при развитите гъби светлокафеникаво, със силна гъбна миризма.

Местообитание. Расте поединично и по-често на групи, среща се върху живи и мъртви стволове и върху пънове, най-вече на дъб, рядко и на други широколистни дървета (липа, габър, салкъм, кестен, бук); януари–декември.

Ядливост. Неядлива гъба.

Подобни видове. Хименофорът на *Gloeophyllum abietinum* наподобява този на дъбовата гъба. Но той расте върху иглолистна дървесина, а горната му страна е шоколадо-вокафява и четинеста.

Любопитно. Дъбовата гъба спада към най-опасните дърворазрушаващи видове – мицелът ѝ предизвиква кафявото гниене, при което дървесината се разгражда много бързо.



Пъстър траметес (*Trametes versicolor*)

Плодно тяло. Ветриловидно, до 10 см широко и до 0.5 см дебело, обикновено керемидообразно или терасовидно разположено спрямо съседните екземпляри. Горната повърхност е фино кадифена и с отделни концентрично разположени и нееднакво обогрени зони – черно-зеленикави, сивкаво-тъмносини, бежово-кафяви, сиво-кафяви, ръждиво-кафяви или червеникаво-кафяви, като периферията е по-светла, обикновено почти беззникава.

Тръбици. Разположени са по долната повърхност, около 1 мм дълги, беззникави или светлокремави в свежо състояние и кремави при изсушаване. Порите са дребни, окръглени или слабо неправилни, кремави до жълтеникави.

Месо. Тънко, кожесто или дървенисто.

Местообитание. Среща се върху широколистна дървесина в разнообразни местообитания; януари – декември.

Ядливост. Неядлива дърворазрушаваща гъба.

Подобни видове. Обогрени в бежово-кафявата или сивата гама плодни тела имат известна прилика с видове от род *Stereum*, но по долната си повърхност те нямат тръбици, а са гладки.

Любопитно. Една от най-обстойно изследваните гъби за медицинско приложение. От пъстрия траметес са извлечени съединения с доказана противотуморна и имуностимулираща активност. Известно е, че екстракти от гъбата имат значително антимикробно и антигъбно въздействие, както и известни противовирусни свойства. Трябва да се знае, че няма доказателства за положително повлияване при консумация на самата гъба.



Обикновен циатус (*Cyathus striatus*)

Плодно тяло. Дребно, до 1.5 см високо, с формата на фунийка със сравнително твърда структура, наречена перидий. Той е нагънат, покрит по външната повърхност с дълги кафяви власинки. При младите плодни тела „фунийката“ е затворена отгоре с бяла или белезникава мембрана, която при узряване на спорите се разкъсва и освобождава отвора на перидия. Спорите се образуват в специални структури с лещовидна форма, наречени перидиоли и разположени във вътрешността на плодното тяло, поради което то наподобява птиче гнездо с яйца.

Местообитание. Расте на групи върху паднали клони, пънове и друга мъртва дървесина; юни – ноември.

Ядливост. Неядлива, но атрактивна гъба.

Подобни видове. Съществува сходство с гладкия циатус (*Cyathus olla*) и редкия торен циатус (*Cyathus stercoreus*). Последният се среща много рядко и трябва да бъде пазен. И двата вида имат ненагънат перидий, който е гладък при гладкия циатус и мъхнат до влакнест при торния. Различават се също по цвета на перидиолите – белезникави при гладкия и сивкави до черни при торния циатус. Гладкият циатус се развива върху мъртва дървесина, а торният – върху тор от коне или магарета.

Любопитно. Обикновеният циатус и близките му гъби имат много интересен способ за разпространение. Важна роля в процеса играят дъждовните капки, които, ударяйки перидиолите, ги „изстрелват“ извън перидия. Попаднали върху подходящ субстрат, спорите могат да се развият след разрушаването на стената на перидиолите.



Полска пърхутка (*Calvatia utriformis*)

Плодно тяло. Кълбовидно или крушовидно с разширена горна част и стеснена основа, до 15 см широко, в младо състояние бяло или белезникаво, по-късно постепенно потъмняващо. Външната обвивка е покрита с опадващи пирамидални люспици и парчалчета, а вътрешната обвивка е гладка, при узряване трошлива и разпадаща се в горната част на гъбата. Глебата (месото) е разделена на по-рехава спороносна и поуплътнена стерилна част, в младо състояние е бяла, при съзряване последователно се оцветява в жълтеникаво и масленокафяво, а в крайната фаза се превръща в кафеникава праховидна маса. Стерилната чашковидна основа на плодното тяло обикновено се запазва до следващата пролет.

Местообитание. Расте по пасища, поляни и други тревисти места, обикновено на пясъчлива или разпрашена почва; юни – ноември.

Ядливост. Добра ядлива гъба в младо състояние, преди потъмняването на глебата. Най-често се приготвя панирана.

Подобни видове. Съществува прилика с главестата пърхутка (*Calvatia excipuliformis*), чиято стерилна част наподобява високо пънче. Донякъде сходна е и гигантската пърхутка (*Calvatia gigantea*). При нея обвивката е гладка и липсва стерилна основа – цялата глеба е еднородна и при съзряване се разпада на споров прах.

Любопитно. Зрялата спорова маса на полската пърхутка, подобно на тази от други видове пърхутки, се използва в народната медицина като природен антисептик. Изследвания доказват, че гъбата проявява антимикробна активност срещу различни Грам-положителни и Грам-отрицателни бактерии.



Зърнеста пърхутка (*Lycoperdon perlatum*)

Плодно тяло. Достига до 7 см на височина и до 5 см на широчина, формата е крушовидна или бухалковидна с горна почти сферична част и долна – стеснена и наподобяваща пънче. Обвивката (перидият) е двуслойна. Външният слой в началото е бял до белезникав, покрит с опадващи къси шипчести израстъци и едри брадавички, в крайната фаза е светлокафеникав, разпадащ се на люспици. Вътрешният слой на обвивката е ципест, в зряло състояние сивкавокафяв и отварящ се чрез неправилен отвор на върха на плодното тяло. Месото (глебата) е разделено на горна, спороносна част, и долна, стерилна основа; отначало е бяло и здраво, със съзряването – потъмняващо и разпадащо се на кафеникава праховидна спороносна маса.

Местообитание. Расте върху почва в широколистни, смесени или иглолистни гори и храсталаци; юни – ноември.

Ядливост. Годна за храна гъба само в младо състояние, преди потъмняването на глебата. Най-често се приготвя панирана.

Подобни видове. С подобна форма е крушовидната пърхутка (*Lycoperdon pyriforme*), която расте на големи групи върху гниеща дървесина. При нея повърхността на плодните тела е покрита с много фини брадавички. Като млада тази гъба също е ядлива, подобно на другите бели в младо състояние представители на род *Lycoperdon*, които се различават един от друг преди всичко по микроскопски белези. Не бива да се бъркат с отровните лъжливи пърхутки (видовете на род *Scleroderma*), чиято глеба в зряло състояние има пурпурночерен цвят.



Лъжлива пърхутка (*Scleroderma verrucosum*)

Плодно тяло. Сферично или неправилно сферично, до 5 см в диаметър, понякога отгоре леко сплескано, отдолу стесняващо се и преминаващо в подобна на пънче гладка или набраздена цилиндрична част, която завършва с доста разклонен кичур мицелни влакна. Обвивката (перидиумът) е много тънка, жълтеникава, охрена, кафява или червеникавокафява, разпукана на дребни тъмнокафяви люспици. Вътрешността (гледбата) в много младо състояние е бяла или белезникава, впоследствие пурпурно-черна с метален вкус и мирис и накрая – разпадаща се на сивкавокафяв споров прах.

Местообитание. Среща се често, расте на групи по влажни и сенчести места в широколистни и смесени гори, из паркове и градини; юни – октомври.

Ядливост. Отровна гъба, която при консумация предизвиква много неприятни храносмилателни проблеми и силни болки в корема.

Подобни видове. Не е изключена замяна с люспестата лъжлива пърхутка (*Scleroderma areolatum*), която също е до 5 см в диаметър, а обвивката ѝ е жълтеникава и с по-едри люспици. Охреножълта е и жълтеникавата лъжлива пърхутка (*S. citrinum*), но тя достига до 10–15 см в диаметър и обвивката ѝ е покрита с едри брадавички. Върху нея расте екстремно рядката в нашата страна паразитна манатарка (*Xerocomus parasiticus*). Неотдавна за пръв път у нас бе намерена и пърхутката *S. polyrhizum*, която е 12–15 см в диаметър, расте в песъчлива почва и разпространява спори, разпуквайки се звездовидно на няколко лъча. Всички споменати видове лъжливи пърхутки, за разлика от белите си посестрими, са отровни.



Обикновен фалус (*Phallus impudicus*)

Плодно тяло. Първоначално е яйцевидно, до 6 см широко, с кожата бяла или белезникава външна обвивка, под която се разполагат желатинозен слой и вътрешна ципеста обвивка, обгръщаща бяло конусовидно образувание. От него при съзряването се развива бял гъбест пънчеподобен рецептакъл, който разкъсва обвивките и изнася на височина 10–20 см камбанковидна мрежесто набръчкана главичка, отначало бяла, а по-късно покрита с лепкава тъмноолиненна и неприятно миришеща течност, която съдържа спорите. Цялата структура напомня мъжки полов орган, откъдето идва и родовото наименование на гъбата. По-рядко се среща една живописна разновидност (*var. pseudoduplicatus*), при която под главичката се спуска бяла мрежеста покривка, обвиваща рецептакъла като дантелена рокличка.

Местообитание. Расте поединично или на малобройни групи върху почва в широколистни и по-рядко в иглолистни гори; юни – ноември.

Ядливост. Смята се, че гъбата е ядлива, докато плодните тела са във фаза на „яйце“.

Подобни видове. Розовият фалус (*Phallus hadriani*), който се среща по открити тревисти места, има розова до виолетова външна обвивка. При извънредно редкия кучешки мутинус (*Mutinus caninus*), растящ върху и около гниеща дървесина, след разтичането на спороносната течност пък се открива оранжево-червената му главичка.

Любопитно. Цветът и миризмата на гъбата са приспособление за разпространяване на спорите. Наподобявайки гнило месо, фалусът привлича различни насекоми, които разнасят споровата течност.



Земна звезда (*Astraeus hygrometricus*)

Плодно тяло. Като млада гъбата е кълбовидна, достига до 4 см в диаметър, изцяло е покрита с плътна обвивка, която при съзряване се нацепва неправилно звездовидно на 6–15 светлосиви или сивкавокафеникави лъча – разперени във влажно време и завити и обгръщащи споровата торбичка при засушаване. Споровата торбичка е кълбовидна, сивкава до тъмносива, на върха се отваря с единична неправилна цепнатина. Споровата маса е с цвят на какао или канеленокафява.

Местообитание. Сравнително рядко срещана гъба. Расте поединично и по-често на малки групи по сухи места из храсталаци или в горски покрайнини, като „предпочита“ габър, дъб и леска на варовикова почва; май – ноември.

Ядливост. Неядлива, но живописна гъба.

Подобни видове. Макар и неродствени, но доста сходни по устройството на плодните тела са многобройните видове на род *Geastrum*, които се различават от земната звезда главно по микроскопски белези. В известна степен подобна е и гъбата мириостома (*Myriostoma coliforme*). Тя се разпознава по многобройните отвори на споровата торбичка, наподобяваща капачка на солница.

Любопитно. Разперването на лъчите на земната звезда се дължи на навлизането на вода в хифите, изграждащи обвивката на гъбата. Поемайки влагата, те се раздуват и това предизвиква отварянето на обвивката. По такъв начин спорите на гъбата се разпространяват в момент, когато са налице благоприятни условия за развитието им.



Жълта тремела (*Tremella mesenterica*)

Плодно тяло. Много характерно и живописно, до 4 см широко и до 3 см високо, желатинозно, полупрозрачно, обагрено в бледожълто, златистожълто, оранжево-жълто, много рядко и белезникаво, първоначално силно нагънато така, че гъбата прилича на богато надиплена детска панделка, впоследствие гънките са силно разтеглени и разширяващи се в горната част и наподобяват листенцата на разцъфнало цвете. Повърхността на гъбата най-напред е гладка и леко лъскава, след съзряването изглежда фино кадифена от споровия прах.

Месо. Като младо е меко и еластично, с неопределен вкус и мирис. В сушаво време става тънко като люспица и чупливо, но при навлажняване възвръща консистенцията си.

Местообитание. Широко разпространен вид, расте поединично или на малки групи върху паднали клонки на широколистни дървета, най-вече на дъб, габър, бук и върба, като паразит върху плодните тела на дърворазрушаващи гъби от род *Peniophora*; април – ноември.

Ядливост. Не се препоръчва за събиране, тъй като не е категорично установено дали е годна за храна.

Подобни видове. Близка по устройство е срещщата се в същите местообитания листовидна тремела (*Tremella foliacea*), която е по-едра (до 15 см на широчина), кафявожълта, понякога и с лилави оттенъци. Безцветна, леко жълтееща или розовееща е главестата тремела (*T. encephala*), но тя е кълбеста и расте върху иглолистни клонове, най-често борови. Желатинозни плодни тела имат и различните видове на род *Xidida*, но те са обагрени в черната и кафявата гама. Всички те са неядливи гъби.



Юдино ухо (*Auricularia auricula-judae*)

Плодно тяло. До 7 см широко, без разграничени шапка и пънче, с формата на ухо, присраснало странично към субстрата, външната (горната) повърхност е кафява, ръждивокафява, червенокафява или розово-червена, много рядко белезникава, обикновено неравна, с едри жилки и отмиващи се власинки; вътрешната повърхност е гладка, повече или по-малко нагъната и наподобяваща човешка ушна мида, светлокафява или кафеникавочервена. Като съвсем млада гъбата е с желатиозна консистенция, а в сухо време – твърда и трошлива, на цвят дори до сиво-черна. Обикновено при навлажняване плодните тела бързо възвръщат консистенцията си.

Местообитание. Расте на малки или многобройни групи по паднали стволоче и сухи клонове на широколистни дървета и храсти, особено често на бял (дървовиден) бъл; януари – декември.

Ядливост. Ядлива гъба, използвана в ястия от азиатската кухня като заместител на близката до нея гъба, наричана черна или китайска (*Auricularia polytricha*), която не се среща в Европа.

Подобни видове. Не може да бъде обърквана с други видове. Разпознава се безпогрешно по особената форма, окраската и консистенцията на плодните тела.

Любопитно. Научни изследвания на юдиното ухо установяват, че извлечени в лабораторни условия екстракти от него показват противотуморна активност срещу някои видове ракови клетки. Доказано е, че гъбни екстракти понижават в известна степен кръвната захар и „лошия“ холестерол при лабораторни животни. От други проучвания е известно антикоагулантното действие на гъбата.



Жълта отидеа (*Otidea onotica*)

Плодно тяло. Достига до 6 см на височина и до 4 см на широчина, формата му наподобява магарешко ухо, като периферията е по-силно или по-слабо завита навътре. Втрешната повърхност е гладка, на цвят жълтоохрена с ясно различими розови отенъци или бледопортокалова. Външната страна е фино напращена, жълта до жълтоохрена. Основата на гъбата е доста къса, белезникаво обагрена и зарита в почвата.

Месо. Тънко, крехко и чупливо, белезникаво до кремаво, с приятен вкус и без характерен мирис.

Местообитание. Не се среща много често, расте обикновено на групи, но понякога и поединично, в широколистни, смесени и иглолистни гори; август – ноември.

Ядливост. Въпреки че е ядлива гъба, не е много популярна сред любителите гъбари – вероятно заради скромното количество месо.

Подобни видове. Не е напълно изключена замяна с рядко срещаната *Otidea concinna*, която и от вътрешната, и от външната страна е матова и лимоновожълта, а освен това расте на много гъсти туфи. Много инцидентно се срещат други два вида от рода. *O. leporina* е по-дребна, вътрешната ѝ страна е тъмножълта до керемиденочервена, а външната – бежова до кафява. Изцяло в кафявата тоналност пък е обагрена *O. cochleata*. За точното определяне на видовете на този род като цяло винаги е необходимо изследване с микроскоп. Възможно е жълтата отидеа да бъде объркана с жълтите и жълтооранжевите представители на род *Sowerbyella*, които обаче имат паничкова форма. Всички споменати видове се причисляват към неядливите гъби.



Чашковидна бучка (*Helvella acetabulum*)

Плодно тяло. Чашковидно по форма, достига до 8(15) см в диаметър, в основата е издължено в къса пънчеподобна част. Горната повърхност е гладка до слабо нагъната, охрена, бежова, светлокафява или кафява. Долната е обагрена като горната или в по-светли нюанси, също гладка. Пънчеподобната част е до 6 см висока, светлоохрена, беззникава или бяла, силно оребрена, като ребрата са със заострени ръбове и плавно преминават върху основата на чашкоподобната част.

Месо. Тънко, много крехко и трошливо, с восъкоподобен вид, неопределен вкус и неприятна миризма.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи в различни типове широколистни и смесени гори, а понякога в паркове; април – юни.

Ядливост. Смята се за неядлива гъба.

Подобни видове. Възможна е замяна с по-тъмно обагрената – сиво-кафява до почти черна, паничковидна бучка (*Helvella leucomelaena*), у нас рядка гъба, която се среща главно в иглолистни гори на варовик. Много близка на външен вид е и оребрената бучка (*H. costifera*), при която ребрата са закръглени и могат да достигат почти до ръба на паничката. Чашковидната бучка може да се сбърка и с редкия жилковиден дисциотиотис (*Disciotis venosa*), чиято горна повърхност е с множество жилки, наподобяващи на вени, а плодното тяло обикновено е с миризма на хлор. С подобна форма и кафяво обагряне са и редица представители на род Чашка (*Peziza*), при които обаче липсва оребрена пънчеподобна част на плодното тяло. Всички тези видове също се причисляват към неядливите гъби.



Сиво-черна бучка (*Helvella lacunosa*)

Плодно тяло. Изградено е от две части – едната наподобяваща шапка, другата – пънче. Шапкоподобната част (спороносна), достигаща до 10 см на широчина, е силно нагъната, най-често формирана от две-три произволно разположени седловидни образувания или пък с вид на качулка, повърхността ѝ е гладка, но нерядко и леко кадифена от споровия прах, на цвят бледосива, сивкавобежова, тъмносива до почти черна, понякога и чернокафява. Пънчеподобната част (стерилна) е цилиндрична или леко разширена в основата, изградена от множество ямки и ребра, крехка, беззникава до сивкава, понякога на места с жълтеникав оттенък.

Месо. Тънко, крехко, с въскоподобен вид, неопределен вкус и слаб, понякога неприятен мирис.

Местообитание. Расте поединично или на малки групи в широколистни, смесени и иглолистни гори; юни – октомври.

Ядливост. В по-стари източници се описва като ядлива след изсушаване или сваряване. Предвид наличието на отровното съединение гиромитрин в някои близки гъби се препоръчва сиво-черната бучка и родствениите ѝ видове да не се събират за храна.

Подобни видове. Близка по устройство, но беззникаво или кремаво обагрена е беззникавата бучка (*Helvella crispa*), която расте в широколистни гори, най-вече букови. Белостъблената бучка (*H. leucopus*) има слабо нагъната седловидна шапкоподобна част и цилиндрично и гладко, а не набраздено стъбло. Среща се често в крайречни гори и храсталаци. Препоръчително е и тези два вида гъби да не се консумират.



Храсталачна смръчкула (*Morchella vulgaris*)

Шапка. Достига до 12 см на височина и до 5 см на широчина, много характерна, яйцевидна, неправилно овална, цялата с мрежовидно разположени и свързани помежду си ребра, разделящи повърхността на неправилни дълбоки ямки, наподобяващи кутийките на пчелна пита. И ребрата, и ямките са произволно разположени и не образуват надлъжни редици. С развитието на плодното тяло цветът на ямките постепенно се променя от сив или кафяв до медножълт и бежов. Ребрата, които по правило са по-светли от ямките, са безцветни, по-късно жълтеникави, при нараняване почервяват. Шапката е срасната с долния си край и с цялата си вътрешна страна с пънчето.

Пънче. До 8 см високо, надолу задебелено, кухо, към основата с дълбоки вдлъбнатини и с издатини, безцветно до бледожълто.

Месо. Много крехко, с приятен вкус и ненадрапчив гъбен аромат.

Ядливост. Вкусна ядлива гъба, която се приготвя задушена или се добавя в месни ястия. Подходяща е и за сушене.

Местообитание. Расте на глинесто-песъчливи почви по храсталачни места в гори, паркове и градини; март – май.

Подобни видове. Съществува силна прилика с обикновената (*Morchella esculenta*) и дебелоногата смръчкула (*M. crassipes*), които обаче не почервяват при нараняване. При останалите видове на род *Morchella* пък ямките и ребрата са подредени в отвесни редици. При представителите на род *Verpa* шапката е свободна около пънчето, а не срасната с него. Всички тези видове са ядливи и не бива да се бъркат с гъбите от род *Gyromitra*, които са отровни.



Дипленка (*Gyromitra esculenta*)

Плодно тяло. Изградено е от две части – едната наподобяваща шапка, другата – пънче. Първата (спороносна) достига до 10 см и е повече или по-малко неправилна и силно нагъната, обагрена в оранжево-червено-кафявата гама, повърхността ѝ нерядко е леко кадифена от споровия прах. Втората (стерилна) е неправилна до почти цилиндрична, крехка, в началото плътна, по-късно куха, често с вдлъбнатини или надлъжни гънки, бяла, белезникава до сивкава, понякога със слаб жълтеникав или розов оттенък.

Месо. Тънко, крехко, с въскоподобен вид, с неопределен вкус и слаб гъбен мирис.

Местообитание. Расте поединично или на групи в различни типове гори, главно в по-високите планински райони; март – май.

Ядливост. Независимо че в по-стари източници се препоръчва като ядлива след изсушаване или сваряване, дипленката е опасна отровна гъба. Всички части съдържат токсичното съединение гиромитрин, което предизвиква тежки отравяния и дори смърт. Дериватите, които се образуват в организма от разпадането на гиромитрина, се смятат за канцерогенни. Поради това в редица страни дипленката е забранена за събиране и търгуване, а не се препоръчва и за лична консумация.

Подобни видове. Близка и сравнително трудно отличима по външни белези е гигантската дипленка (*Gyromitra gigas*), която у нас е рядка гъба. Дипленките не бива да се бъркат с ядливите смръчкули (*Morchella* spp.), при които спороносната част на плодното тяло е във вид на различни по форма килийки, а не на гънки.

Използвана литература

- Ванев, С., Факирова, В. & Йорданов, Д.** 1998. Ядливи и отровни гъби в България. Пенсофт, София.
- Друмева, М., Гьошева-Богоева, М. & Стойчев, Г.** 2006. 100 гъби. ГяяЛибрис, София.
- Хинкова, Ц., Колев, Н., Стойчев, Г. & Друмева-Димчева, М.** 1978. Диворастящи гъби. Земиздат, София.
- Basso, M.T.** 1999. *Lactarius* Pers. – In: *Fungi Europaei*. Vol. 7. Edizioni Candusso, Alassio.
- Bernicchia, A.** 2005. *Polyporaceae* s. l. – In: *Fungi Europaei*. Vol. 10. Edizioni Candusso, Alassio.
- Boccardo, F., Traverso, M., Vizzini, A. & Zotti, M.** 2008. *Funghi d'Italia*. Zanicheli, Bologna.
- Bon, M.** 2004. *Champignons de France et d'Europe Occidentale*. Flammarion, Paris.
- Breitenbach, J. & Kränzlin, F.** 1984. *Pilze der Schweiz*. Bd. 1. *Ascomyceten*. Verlag Mykologia, Luzern.
- Breitenbach, J. & Kränzlin, F.** 1986. *Pilze der Schweiz*. Bd. 2. *Nichtblätterpilze*. Verlag Mykologia, Luzern.
- Breitenbach, J. & Kränzlin, F.** 1991. *Pilze der Schweiz*. Bd. 3. *Röhrlinge und Blätterpilze*. Teil 1. Verlag Mykologia, Luzern.
- Breitenbach, J. & Kränzlin, F.** 1995. *Pilze der Schweiz*. Bd. 4. *Blätterpilze*. Teil 2. Verlag Mykologia, Luzern.
- Breitenbach, J. & Kränzlin, F.** 2000. *Pilze der Schweiz*. Bd. 5. *Blätterpilze*. Teil 3. Verlag Mykologia, Luzern.
- Candusso, M. & Lanzoni, G.** 1990. *Lepiota* s. l. – In: *Fungi Europaei*. Vol. 4. Edizioni Candusso, Alassio.
- Christian, J.** 2008. Die Gattung *Ramaria* in Deutschland. IHW-Verlag, Eching.
- Courtecuisse, R. & Duhem, B.** 1995. *Mushrooms and toadstools of Britain and Europe*. Collins Field Guide. Harper Collins Publishers, London.
- Denchev, C. M. & Assyov, B.** 2010. Checklist of the larger basidiomycetes in Bulgaria. – *Mycotaxon*, 111: 279–282 + on-line version: 1–76.
- Galli, R.** 1996. *Le Russule*. Atlante pratico-monografico per la determinazione delle russule. Edinatura, Milano.
- Galli, R.** 1998. *I Boleti*. Atlante pratico-monografico per la determinazione dei boleti. Edinatura, Milano.
- Galli, R.** 2001. *Le Amanite*. Atlante pratico-monografico per la determinazione del Genere *Amanita* Pers. Edinatura, Milano.
- Galli, R.** 2004. *Gli Agaricus*. Atlante pratico-monografico per la determinazione del Genere *Agaricus* L. : Fr. Dalla Natura, Milano.
- Gyosheva, M. M., Denchev, C. M., Dimitrova, E. G., Assyov, B., Petrova, R. D. & Stoičhev, G. T.** 2006. Red list of fungi in Bulgaria. – *Mycologia Balcanica* 3(1): 81–87.
- Hansen, L & Knudsen, H.** 1992. *Nordic Macromycetes*. Vol. 2. *Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales*. Nordsvamp, Copenhagen.
- Hansen, L & Knudsen, H.** 1997. *Nordic Macromycetes*. Vol. 3. *Heterobasidioid, aphyllorphoroid and gasteromycetoid basidiomycetes*. Nordsvamp, Copenhagen.

- Hansen, L & Knudsen, H.** 2000. Nordic Macromycetes. Vol. 1. Ascomycetes. Nordsvamp, Copenhagen.
- Kibby, G.** 2011. British boletes with keys to species. Privately published, London.
- Kibby, G.** 2014. British milkcaps – *Lactarius* and *Lactifluus*. Privately published, London.
- Knudsen, H & Vesterholt, J.** 2008. Funga Nordica. Nordsvamp, Copenhagen.
- Kränzlin, F.** 2005. Pilze der Schweiz. Bd. 6. Blätterpilze. Russulaceae. Milchlinge und Täublinge. Verlag Mykologia, Luzern.
- Krieglsteiner, G. J.** 2000. Die Großpilze Baden – Württembergs. Bd 2. Ständerpilze: Leisten-, Keulen-, Korallen-, und Stoppelpilze, Bauchpilze, Röhrlings- und Täublingsartige. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Krieglsteiner, G. J.** 2001. Die Großpilze Baden – Württembergs. Bd 3. Ständerpilze: Blätterpilze I. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Krieglsteiner, G. J.** 2003. Die Großpilze Baden – Württembergs. Bd 4. Ständerpilze: Blätterpilze II. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Laux, H. L.** 2001. Der grosse Kosmos-Pilzfürher: Alle Speisepilze mit ihren giftigen Doppelgängern. Franckh-Kosmos Verlag GmbH & Co., Stuttgart.
- Medardi, G.** 2006. Atlante fotografico degli Ascomiceti d'Italia. AMB Fondazione Centro Studi Micologici, Trento.
- Muñoz, J. A.** 2005. *Boletus* s. l. – In: Fungi Europaei. Vol. 1. Edizioni Candusso, Alassio.
- Neville, P & Poumarat, S.** 2004. Amaniteae. – In: Fungi Europaei. Vol. 9. Edizioni Candusso, Alassio.
- Pegler, D. N., Læssøe, T. & Spooner, B. M.** 1995. British puffballs, earthstars and stink-horns. An account of the British gasteroid fungi. Royal Botanic Gardens, Kew.
- Pegler, D. N., Roberts, P.J. & Spooner, B. M.** 1997. British chanterelles and tooth fungi. An account of the British Cantharelloid and Stipitate Hydroid Fungi. Royal Botanic Gardens, Kew.
- Phillips, R.** 2006. Mushrooms. Macmillan, Alassio.
- Riva, A.** 1988. *Tricholoma* (Fr.) Staude. – In: Fungi Europaei. Vol. 3. Edizioni Candusso, Alassio.
- Sarasini, M.** 2005. Gasteromyceti epigei. AMB Fondazione Centro Studi Micologici, Trento.
- Sarnari, M.** 1998. Monografia illustrata del Genere *Russula* in Europa. Vol. 1. AMB Fondazione Centro Studi Micologici.
- Sarnari, M.** 2005. Monografia illustrata del Genere *Russula* in Europa. Vol. 2. AMB Fondazione Centro Studi Micologici.