Borowik - karta zbieracza

Jak rozpoznać prawdziwka, jakie borowiki są jadalne, z czym ich nie mylić i jak je przechować.

Prawdziwka poznasz po:
brązowy kapelusz • biała siateczka na masywnym trzonie • rurki białe, potem oliwkowe (nigdy czerwone) • miąższ biały, nie zmienia barwy po przecięciu • smak łagodny, orzechowy, bez goryczki.

Jadalne borowiki w polskich lasach

Gatunek jadalny	Kapelusz i trzon	Siedlisko	Sezon
Borowik szlachetny (prawdziwek)	Brązowy, gładki; biała siateczka na trzonie	Lasy iglaste i liściaste (sosna, świerk, dąb, brzoza)	VI-XI
Borowik usiatkowany (letni)	Jasnobrązowy, z drobną siateczką i spękaniami	Ciepłe lasy liściaste - dęby, buki	V-IX
Borowik sosnowy	Ciemny, kasztanowo-czerwonawy	Bory sosnowe	V-XI
Borowik ciemnobrązowy	Ciemnobrązowy, niemal czarny	Ciepłe lasy dębowe	VII-X
Borowik amerykański (złotoborowik wysmukły)	Jasnobrązowy; trzon długi, silnie bruzdowany. Gatunek inwazyjny	Bory sosnowe, wrzosowiska, wydmy	VIII-X

Z czym nie mylić
Goryczak żółciowy - ciemna siateczka, rurki i miąższ różowieją, smak wybitnie gorzki. Niejadalny, ale nietrujący; psuje potrawę. Borowik szatański - czerwone pory, chroniony i trujący. Nie zbieraj żadnych borowików z czerwonymi porami.

Zbiór i przechowywanie
Wybieraj okazy młode, jędrne i nierobaczywe - przekrój pokaże wnętrze. Zbieraj do przewiewnego kosza. Przechowanie: suszenie daje najlepszy aromat, mrożenie po krótkim obgotowaniu, marynowanie. Grzyby są ciężkostrawne - jedz z umiarem, nie podawaj małym dzieciom.