

Podgrzybek - karta zbieracza

Jak rozpoznać podgrzybka, dlaczego sinieje, jakie gatunki są jadalne i z czym ich nie mylić.

Podgrzybka brunatnego poznasz po:

brązowy, zamszowy kapelusz • rurki żółtozielone, które sinieją po dotknięciu (to normalne) • trzon gładki, bez siateczki • miąższ jasny, lekko sinieje • smak łagodny, bez goryczki. Sinienie miąższu nie oznacza trujący.

Gatunki podgrzybków

Gatunek	Cechy	Uwaga
Podgrzybek brunatny (jadalny)	Brązowy, zamszowy kapelusz; rurki żółtozielone sinieją; trzon gładki bez siateczki	Najczęstszy grzyb w koszu; jadalny
Podgrzybek zajączek / złotawy (jadalny)	Oliwkowobrązowy, matowy kapelusz; żółte rurki, słabo lub wcale nie sinieją; trzon bywa z kosmykami	Jadalny, pospolity
Podgrzybek pasożytniczy (tęguskórowy)	Szarożółty kapelusz; rośnie na tęguskórze, kilka owocników z jednego żywiciela	Chroniony (ochrona częściowa), rzadki - nie zbieraj

Z czym nie mylić

Goryczak żółciowy - ciemna siateczka na trzonie, miąższ różowieje, smak wybitnie gorzki (niejadalny, nietrujący). Tęguskór - twardy, kulisty, z ciemnym miąższem, trujący. Borowiki z czerwonymi porami (m.in. szatański) - trujące; nie zbieraj borowików z czerwonymi porami.

Zbiór i przechowywanie

Wybieraj okazy młode i jędrne - przekrój pokaże, czy nie są robaczywe. Przy obróbce podgrzybki ciemnieją, co jest naturalne. Nadają się na świeżo, do suszenia i mrożenia (po krótkim obgotowaniu). Grzyby są ciężkostrawne - jedz z umiarem, nie podawaj małym dzieciom.