

Hva betyr tegnene?

*** Meget god matsopp

** God matsopp

* Spiselig matsopp

△ Uspiselig

† Giftig

†† Dødelig giftig

TAKK!

- En takk til de som har gitt tillatelse til å bruke bildene:
- Kristin Vigander
(<http://www.kristvi.com/flora/>)
- og
- Biopix.dk, (<http://www.biopix.dk>)

Rørsopper

- Rørsoppene har rør under hatten.
- Rørene er lette å løsne fra hattkjøttet.

- Det er ingen farlige giftsopper blant rørsoppene i Norge.

Steinsopp ***



**Gråhvite, seinere gule
rørmunninger**

**Lyst, finmasket årenett
øverst på foten**

- Meget fin sopp!
- Må ikke forveksles med gallerørsopp!

Gallerørsopp △



**Grå, seinere rosa
rørmunninger**

**Mørkt, grovmasket
årenett på foten**

- Meget bitter smak, men ikke giftig.

Smørsopp ***



- Vanlig sopp, ofte langs veger.
- Alle rørsopper med ring er spiselige

Sandsopp **



Mørkt gult rørlag, korte rør

Gult kjøtt i fot og hatt

- Både kjøtt og rør blåner raskt ved trykk.
- Vanlig sopp i furuskog.

Rødskrubb (**)



Rødbrun hatt

Gråhvite rør

Skrubbet fot

- Rødskrubb inneholder stoffer som kan gi kraftige allergiske reaksjoner!
)Soppen må steikes godt i 15-20 minutter.

Brunskrubb *



Lys brun hatt

Grå rørmunnings

Mindre skrubbet

fot enn rødskrubb

- Soppen blir raskt bløt og uappetittlig.
- Bruk bare helt unge brunskrubber!

Seig kusopp Δ



- Vokser alltid i store klynger
- Svært vanlig langs veg og sti
- Konsistens som av gummi
- Ikke matsopp

Piggsopper

- Piggsopper har tett med pigger på undersiden av hatten.
- Alle piggsopper med lyse eller oransje pigger er spiselige.
- Det er ingen giftige piggsopper i Norge.

Blek piggsopp ***

Bulket hvit -
gulhvitt hatt,
uregelmessig



Lyse pigger

- Vanlig til sein høst.
- Meget god matsopp!

Rødgul piggsopp ***

Oransje hatt,
uregelmessig



Lys oransje pigger

- Mindre enn blek piggsopp
- Vokser ofte i klynger eller hekseringer
- God matsopp!

Skjellpiggsopp △



Hatt med grove skjell

Grå, tette pigger

- Stor art, vokser ofte i klynger.
- Besk smak, må forvelles.
- Anbefales ikke!

Poresopper

- Tett med porer under hatten.
- Porelaget kan ikke løsnes fra hattkjøttet.
- Ingen giftsopper i Norge blant poresoppene.

Sauesopp **



Tett med hvite porer
under hatten

Gråhvit hatt

- Ofte i store mengder.
- Gamle eksemplarer er beske og bør unngås.
- Blir gulfarget ved koking.
- Ikke forveksle denne med franskbrødsopp!

Franskbrødsopp



Hvite-gråhvite porer

Gulere hatt
enn sauesopp

- Vokser ofte oppå hverandre i flere lag.
- Besk smak! Regn den som uspiselig!
- Blir ikke gul ved koking!

Røyksopper

- Alle røyksopper er svampet inni.
- En røyksopp er spiselig så lenge den er hvit inni.
- Vanlige både på plener og i skogen.
- En giftig art i Norge.

Egggrøysopp **



Rund sopp uten stilk

- Meget vanlig på plener, grassletter osv.
- NB! Må ikke forveksles med unge hvite fluesopper, som kan likne!!

Vorterøyksopp **



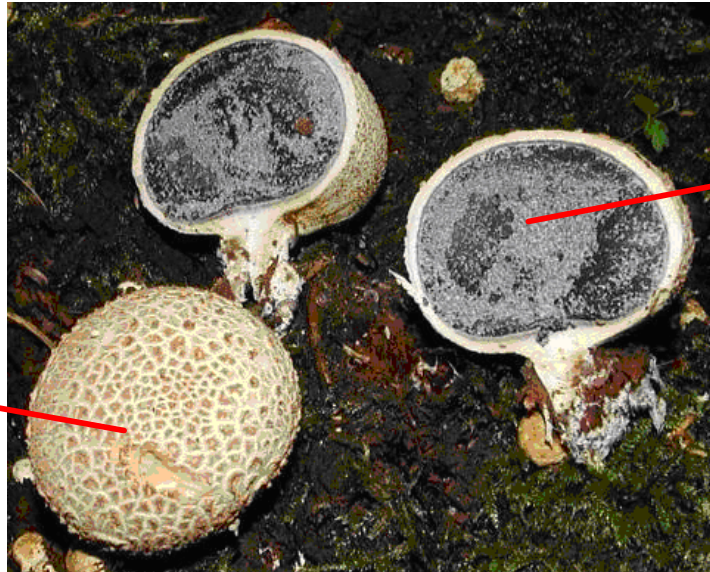
Vorter på hatten

Kort fot

- Svært vanlig i skogen.

Potetrøyksopp +

Svært fast
i kjøttet



Blir mørk inni
med en gang

- Denne røyksoppen er giftig!
- Den er hvit inni når den er svært ung, men er mye fastere enn eggrøyksopp.

Morkler

- Sopper med svært uregelmessig hattform
- Vokser både på våren og høsten

- En meget giftig vårsopp!

Sandmorkel ++)

Soppen er innvendig
delt i flere kamre



Brun,
uregelmessig hatt

- Vårsopp, vanlig på sandmoer
- Spesiell lukt
-)Dødelig giftig! Giften er vannløselig, og kan kokes ut med vann.
- Ikke bruk denne likevel!!

Spissmorkel ***

Hatten er hul inni



Hatt noe avlang

- Vårsopp
- Meget god sopp!
- Må ikke forveksles med sandmorkel!

Skivesopper

- Her finner vi både meget gode matsopper og dødelig giftige sopper!
- Lær deg slektskarakterene!
- Lær deg de sikre skivesoppene!

Fluesopper

- Nederst på foten har alle fluesopper enten en slire eller skjellkranser!

De farlige fluesoppene har ring på stilken!

Skivene er alltid hvite!

Rød fluesopp



Rød hatt, ofte
med hudrester

Ring på foten

Skjellkranser

- Vokser ofte under bjørk
- Svært vanlig
- Giftig sopp

Brun fluesopp +



Brun hatt med
hvite hudlapper

Ring på stilken

Skjellkranser på foten

- Vanlig, ofte på fjellet
- Giftig sopp

Svartringfluesopp



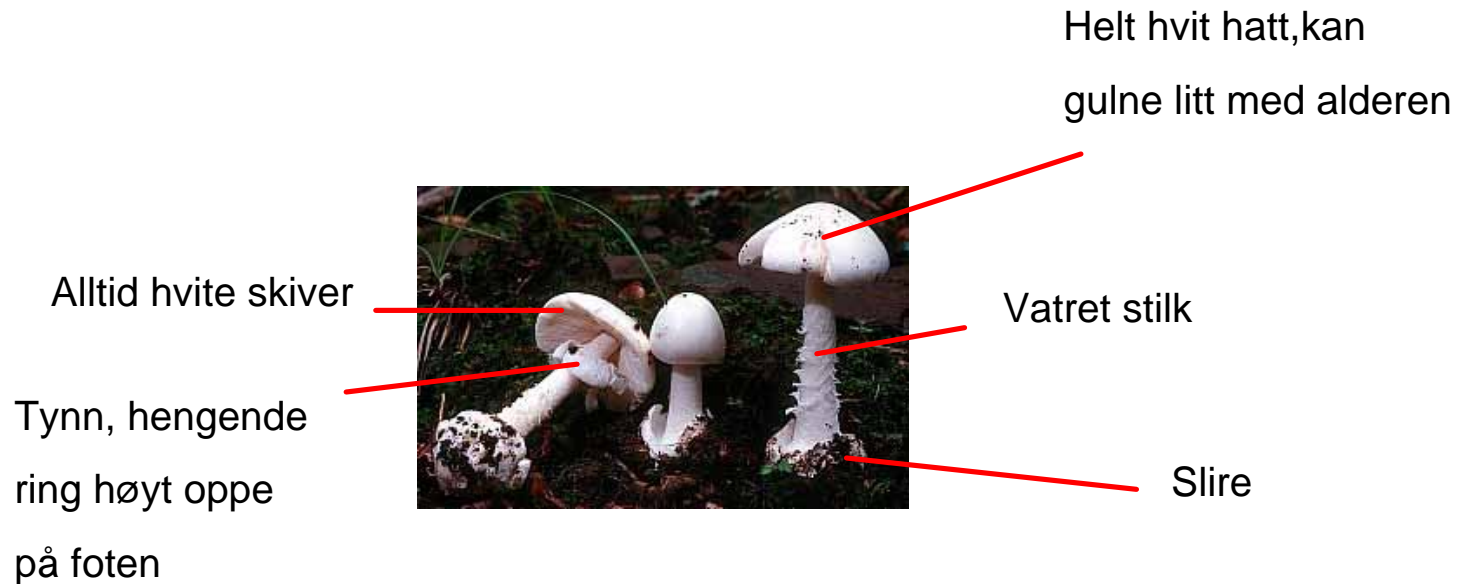
Grå hatt

Mørk, tynn ring

Slire

- Vanlig i skog
- Soppen lukter sterkt av rå poteter
- Giftig

Hvit fluesopp ++



- Dødelig giftig!!
- Må ikke forveksles med sjampinjonger!!
- Slira vokser dypt nede i mose eller jord!
- Ganske vanlig mange steder tidlig på høsten.

Ringløse fluesopper Δ



- Mange arter med ulik farge
- Giftig som rå, spiselig som stekt.
- Anbefales ikke!

Rimsopp ***

Lyst kanelbrune skiver

Et lyst sik-sak-
mønster på foten
over ringen



Ofte et "rimlag" på hatten

Tydlig ring

- Meget god matsopp!
- Svært vanlig i skogen!
- Pass på at du ser at soppen har ring!

Slørsopper

- Ingen slørsopper er matsopper!
- To dødelig giftige arter!
- Soppene har et slør (fine tråder) mellom hattkant og stilk, som sitter igjen som slørrester på stilken seinere.
- Mange vanlige arter.

Rødbelteslørsopp △



Slør

Rødbrune belter

- Svært vanlig sopp.
- Beltene er karakteristiske.

Spiss giftslørsopp ++



Hatten har ofte en pukkel

Revepelsrød farge
på hele soppen

Ofte svake, gule belter
på foten

- Dødelig giftig sopp!!
- Ikke sjelden i fuktig skog med blåbær og mose.
- Spis aldri sopp med denne fargen!

Sjampinjonger



Hvite
skiver

Slire

Hvit fluesopp

Rosa-
mørke skiver



Sjampinjong

Fortykket fot,
ingen slire

- Du må aldri ta feil av disse to soppene!!

Matblekksopp ***



Høy, skjellet hatt

Foten har ring

- Vokser på plener, beiter osv.
- Meget god sopp så lenge den er hvit.
- Den "blekker" raskt opp i svart farge.

Kantarell ***



Bølget hattkant

Langt nedløpende ribber

Gullgul farge over alt

- Lett gjenkjennelig!
- Falsk kantarell likner litt, men er mer tynnkjøttet, oransje og har tette skiver.
- Meget fin sopp!

Traktkantarell ***



Grå-brungrønn hatt

Gråbrune, nedløpende
ribber

Gulgrønn stilk

- Meget god sopp! Vokser på seinhøsten, i store mengder. Vanskelig å se!
- Kan likne litt på en liten morkel, slimmorkel.

Gul trompetkantarell ***



Nesten uten ribber under

Guloransje fot

- Meget fin sopp!
- Vokser i klynger.
- Likner traktkantarell

Vanlig pluggsopp +



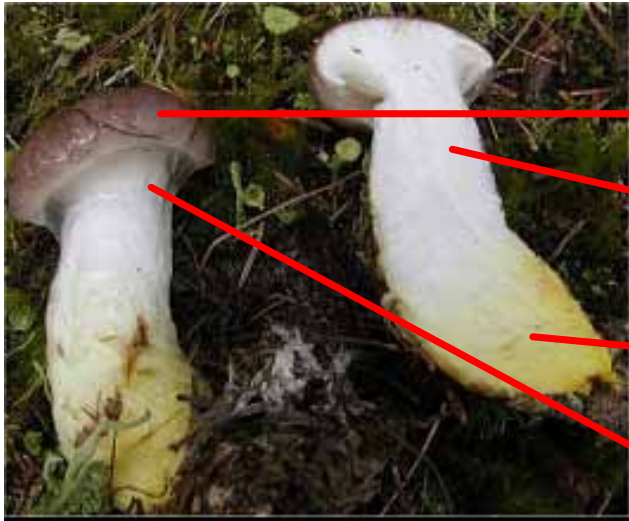
Brun hatt med
innrullet kant

Svært tette, brune skiver

Mørke flekker
ved berøring

- Giftig sopp!
- Vanlig i hager og i skogen.
- Hattkanten er karakteristisk.

Vanlig sleipsopp **



Gråaktig hatt

Hvitt kjøtt

Foten sterkt gul nederst

Hele soppen dekket
av et slimlag

- Sjelden markspist
- Ta av slimlaget straks!
- God matsopp

Risker og kremler

- Både risker og kremler har sprøtt kjøtt, som ikke trevles opp.
- Risker har melkesaft, kremler har det ikke.
- Bare en matsopp blant riskene: Matriske.
- Alle kremler som har mild smak er spiselige.
- Kremlene har livlige farger, og hatthuden løsner lett til ca. halvveis inn på hatten.

Matriske ***



Oransje skiver

Hatt oransje, med
grønne innslag

- Soppen avgir gulrotfarget melkesaft (eneste!)
- Meget god matsopp, som dessverre ofte er markspist.

Rødbrun pepperriske △



Brun hatt, oftest
med pukkel

Lys brune skiver

Hvit melkesaft

- Svært vanlig, også i tørre høster.
- Brennende smak.
- Ikke matsopp

Lakrisriske



Lys brun hatt,
tørr og læraktig

Lite melkesaft,
vannklar

- Vanlig i skogen, også i tørre år.
- Giftig!
- Duft av lakris, særlig hos gammel sopp.

Hulriske △



Gråfiolett hatt

Hvit melkesaft

Hul stilk

- Rikelig med hvit melkesaft
- Vanlig sopp, brennende skarp smak
- Stilken er tydelig hul

Grønnskremle ***



Lys, grågrønn hatt

Hvite skiver

- Svakt skarp smak på unge sopper, men denne forsvinner ved tilberedning.
- Ofte i stier og skogsveger.

Gulrød kremle **



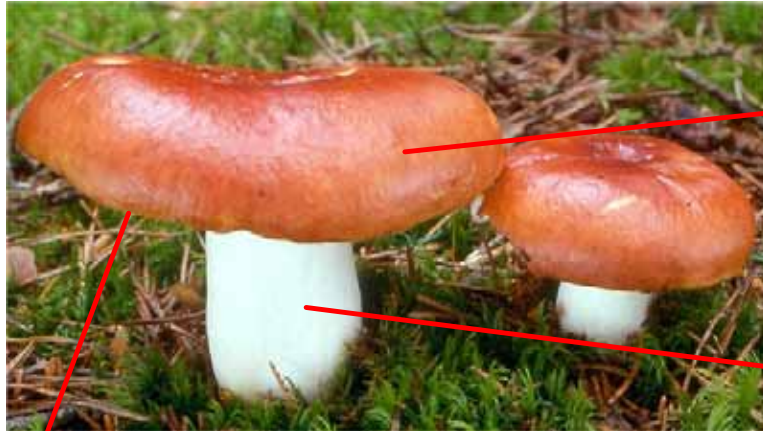
Oransje hatt

Hvite-kremgule skiver

Kjøtt etterhvert
grånende

- Svært vanlig på furumoer
- Alle kremles som gråner er spiselige
- Mild smak

Storkremle **



Rødaktig hatt

Hvit - rødflammet fot

Hvite - kremgule skiver

- Ikke forveksle denne med giftkremle!
- Stor art, med fast kjøtt. Hattfargen gulner ofte noe mot midten.
- Mild smak.

Giftkremle



Helt hvite skiver

Knallrød hatt

Helt hvit stilk

- Liten, skjør sopp
- Vokser ofte på fuktige steder
- Hattfargen kan blekne til nesten hvit i regnvær.
- Brennende skarp smak!