

Svampe

Holdet skal bruge et par knive og noget til at samle dem i. Gør endelig svampene så rene I kan med det samme. Flæk dem eventuelt og se om de er fine nok indeni. I skal kun beholde det, der ser pænt ud.

Almindelig pigsvamp

Den hvidlige til orange farve, det sprøde kød og undersidens skøre pigge sikrer en rigtig bestemmelse.

- Hatten: er 4-10 cm, variabel i farve fra næsten hvid over creme til orange, tør med uregelmæssigt bølget rand og puklet-nedtrykt overflade.
- Undersiden: er forsynet med meget skøre og sprøde pigge, der er fra få millimeter til 1 cm lange og ca. ½ mm i diameter og af hattens farve.
- Stokken: er 3-8 cm høj og 0,5-2 cm tyk, lidt uregelmæssig og skæv, af hattens farve eller lysere og tør.
- Kødet: er sprødt, fast, hvidligt eller af hattens farve. Smagen er bitter.
 - Sporestøvet: er hvidt.



Paryk blækhat

Den cylindriske hvide hat med de grove skæl og de sortnende lameller sikrer en rigtig bestemmelse.

- Hatten: er cylinderformet, 3-5 cm bred og 4-10 cm høj, lukket, først hvid med en brunlig top, siden grålig, når sporerne modner, fint til groft trådet-skællet og skør.
- Undersiden: lamellerne er meget tætte, først hvide, men bliver hurtigt rosa nedefra og derefter sortnende og henflydende.
- Stokken: er 10-20 cm høj og 0,5-1 cm tyk, hvid, hul og skør, evt. med en lille tynd, let affaldende ring.
 - Kødet: er meget tyndt.
 - Sporestøvet: er sort.



Rørene, den fedtede, brune hat, det hvide kød - der ikke skifter farve - med mild smag og det hvide net sikrer en rigtig bestemmelse.

- Hatten: er 10-15 cm, sjældent op til 20-25 cm, farven varierer fra mørkebrun til lys brun eller rødbrun, lysest mod hatranden, fedtet, ofte lidt nobret.
- Undersiden: rørene er fine og runde, først hvide, derefter bliver de gullige og til sidst farves de olivengrønne af de modne sporer.
- Stokken: er 5-10 cm høj og 2-4 cm tyk, først næsten klumpformet, men strækker sig og bliver cylindrisk eller lidt opsvulmet mod basis, hvidlig eller gråbrun med et fint hvidligt net, der især ses øverst på stokken.
 - Kødet: er fast, hvidt og skifter ikke farve ved gennemskæring.
 - Sporestøvet: er olivenbrunt.



Kantarel

Den gennemgående gule farve, det faste kød og tragtformen med de grove, nedløbende lamelagtige ribber sikrer en rigtig bestemmelse.

- Hatten: er 3-8 cm, gul eller blegt hvidgul, fast, tør eller lidt fedtet med uregelmæssig bølget rand.
- Undersiden: de lamelagtige ribber er udformet som kraftige, gaffeldelte årer, der løber langt ned ad stokken.
- Stokken: er kort, 2-6 cm høj og 0,5-1,5 cm tyk, fast og har hattens farve.
 - Kødet: er hvidligt til gulligt og fast.
 - Sporestøvet: er hvidligt.



Brungul rørhat

Forekomsten under fyr på sandbund, den lysviolette ring, den slimede hat og den korte stok sikrer en rigtig bestemmelse.

