

HANS E. LAUX

# Eetbare en



Pas op voor  
giftige dubbel-  
gangers!

# giftige paddenstoelen



**EENVOUDIG  
HERKENNEN EN  
ONDSCHIEDEN**

A photograph of a field of mushrooms, likely Amanita muscaria, growing in a grassy area. The mushrooms are white with red spots and are scattered throughout the field. The background is a dense field of tall grasses and some small green plants. The overall scene is a natural, outdoor setting.

# Eetbare en giftige paddenstoelen

Hans E. Laux

eenvoudig herkennen en  
onderscheiden

**KOSM • S**



Leeswijzer.....	4
Zoeken, determineren en plukken.....	6
Eerste hulp bij paddenstoelvergiftiging.....	9
Vaktermen in tekst en beeld.....	10
Verder lezen.....	11



## Buisjes- en gaatjeszwammen 12



## Lamel- of plaatjeszwammen 38



## Niet-plaatjeszwammen 164

Register.....	186
---------------	-----

## Snel op weg – met dit boek

### Kleurcode

Om de beschreven paddenstoelen snel terug te vinden, zijn ze ingedeeld in drie gemakkelijk te herkennen groepen. Een kleur balk onder elke afbeelding geeft de groep aan:



Buisjes- en gaatjeszwammen



Lamel- of plaatjeszwammen



Niet-plaatjeszwammen  
(trilzwammen, buikzwammen,  
zakjeszwammen)



### Bittere boleet

*Tylophilus felleus* Galboleten

juni – oktober  
naald- en loofbos  
hoed 4–8 cm



**Hoed** aanvankelijk halfbolvormig, later kussenvormig tot ongeveer vlak, lichtbruin tot donker olijfbruin; huid droog fijn viltig, bij vochtigheid plakkerig, niet afstroopbaar. **Buisjes** behoorlijk lang, aan de steel uitgebocht, bij volwassen exemplaren buikig; poriën min of meer rond of hoekig, eerst wit, later roze, na kneuzing donkerder. **Sporenpoeder** rozebruin. **Steel** 5–15 cm lang, stevig, aan de grond buikig verdikt, lichtbruin met donkerder, grof, duidelijk zichtbaar netwerk. **Vlees** stevig, wit; geur aangenaam; smaak zeer bitter. **Voorkomen** zelden in loofbossen, op zure bodems. **Eetbaarheid** De bittere boleet is weliswaar niet giftig, maar is zo bitter, dat deze niet voor consumptie geschikt is. **Gelijkenissen** Gewoon eekhoornjiesbrood, Vroeg eekhoornjiesbrood (→ p. 14), Kastanjeboleten (→ p. 15), Gewone berkenboleten (→ p. 16) en Eikenboleten (→ p. 17) lijken bedrieglijk veel op jonge Bittere boleten en worden ook vaak met ze verward. Wanneer er ook maar één enkele Bittere boleet in je gerecht terechtkomt, kan het hele paddenstoelengerecht weggegooid worden.

12

**Vruchtzetting** Paddenstoelen groeien meestal in bepaalde periodes van het jaar. Voor iedere soort geven we deze periode aan.

**Voorkomen** De meeste soorten zijn gespecialiseerd op zeer specifieke groeiplaatsen, veel soorten komen alleen maar voor op bepaalde bomen.

**Hoedgrootte** De grootte van de hoed (diameter in cm) is redelijk snel te bepalen en een belangrijk kenmerk.

## Zoeken, determineren en plukken

Wat je aan eetbare paddenstoelen voor de maaltijd mee naar huis neemt, hangt in de eerste plaats af van je kennis van eetbare paddenstoelen. De meeste mensen kennen slechts enkele soorten, waardoor iedereen in het plukseizoen naar deze soorten op zoek gaat. Hierdoor zijn die plaatselijk zelfs zeldzaam geworden. Onder de meer dan 5000 Europese paddenstoelensorten zijn nog heel veel andere, smakelijke eetbare paddenstoelen. Uit angst voor verwisseling met giftige paddenstoelen durven de meeste mensen die niet te plukken. In dit boek stellen we daarom meer dan 100 eetbare paddenstoelen voor en zetten we daar hun giftige of oneetbare dubbelgangers tegenover. We wijzen op mogelijke verwisselingen en typerende kenmerken. Maar voor je aan de slag gaat, hebben we nog we enkele belangrijke tips.

### • Tegenwoordig weten we meer!

Enkele vroeger als eetbaar geclassificeerde paddenstoelen worden tegenwoordig beschouwd als moeilijk verteerbaar, oneetbaar of zelfs giftig. Dit boek gaat uit van de meest recente kennis, gebruik daarom geen verouderde paddenstoelenboeken.

### • Hoe meer, hoe beter?

Verzamel onbekende paddenstoelen niet met manden vol om ze vervolgens door een paddenstoelenkenner te laten onderzoeken. Neem van een onbekende soort slechts enkele exemplaren mee. Bewaar de onbekende paddenstoel niet bij de eetbare paddenstoelen in je mand.

### • Eén exemplaar is er geen?

Eén enkele oneetbare paddenstoel kan een gerecht met paddenstoelen bederven. Daarom is het belangrijk om elke afzonderlijke paddenstoel goed te bekijken.

### • Nauwkeurigheid is doorslaggevend!

Controleer bij het schoonmaken iedere paddenstoel nauwkeurig en neem de regels voor de verwerking van de verschillende soorten in acht. Veel eetbare paddenstoelen zijn rauw een beetje giftig. Bij sommige soorten mag bijvoorbeeld het kooknat niet worden gebruikt.

### • Voorkomen is beter dan genezen!

Wanneer je niet zeker van je zaak bent, laat dan je geplukte paddenstoelen controleren door een paddenstoelenkenner. Paddenstoelen waarvan je niet zeker bent, kun je beter laten staan.

### • Wil je meer weten?

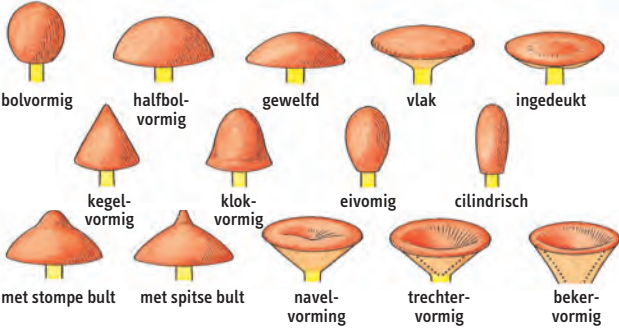
Informeer bij mycologische verenigingen (paddenstoelenverenigingen) en neem deel aan lezingen en excursies of bezoek tentoonstellingen.

Het is leuk om in een goed paddenstoelenjaar door de bossen en velden te wandelen en veel verschillende paddenstoelen te zien. Wil je daar steeds weer van genieten, dan kun je daarbij helpen door de groeiplaatsen te ontzien. Dat betekent dat je kleine, jonge en zeldzame (en in natuurgebieden alle) paddenstoelen laat staan en onbekende, oneetbare of giftige soorten niet verstoort. Per slot van rekening is een handjevol veelvoorkomende, wilde paddenstoelen voldoende om een gerecht op smaak te brengen.

Hans E. Laux, Biberach

## Vaktermen

### Hoed



### Lamelvorm



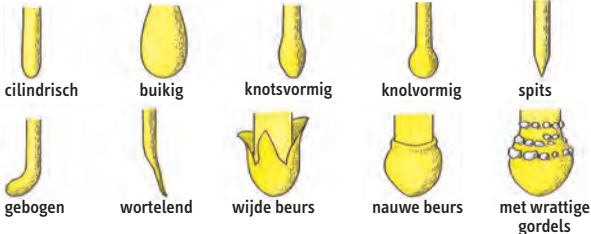
### Lamelaanhechting



### Ring



### Steel en steelvoet





## Kastanjeboleet

*Xerocomus badius* Fluweelboleten

juni – november  
loof- en naaldbos  
hoed 5–15(–30) cm



**Hoed** jong halfbolvormig, later kussenvormig, uiteindelijk vlak, chocolade- tot donkerbruin; huid mat, fijn fluwelig, oud glad en licht glanzend, vochtig plakkerig.

**Buisjes** aangehecht, bleekgeelachtig, later olijf; poriën jong wittig, algaauw geelgroenachtig, bij kneuzing blauw verkleurend. **Sporenpoeier** olijfbruin.

**Steel** 5–15 cm, cilindrisch, stevig, dik of slank, lichter dan de hoed, fijn bruinachtig vezelig of fijn fluwelig, nooit met netwerk. **Vlees** wittig, stevig, bij oudere week, kleurt bij insnijden beetje blauwig; geur zwak fruitig; smaak mild. **Voorkomen** vaak in naald-, zelden in loofbossen, op zure bodems. **Eetbaarheid** gewaardeerde eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** De gelijkende soorten Eekhoortjesbrood hebben altijd een wit netwerk op de steel.

### P. 12 ◀ Oneetbare dubbelganger

Deze gemakkelijk te herkennen boleet kan nauwelijks verwisseld worden met giftige paddenstoelen. De zeer bitter smakende Bittere boleet (→ p. 12) lijkt er wel op en die kan hele gerechten met paddenstoelen bederven.





## Fraaie gifgordijnzwam

*Cortinarius rubellus* (*C. orellanoides*) Gordijnzwammen

juli–oktober  
naaldbos  
hoed 2–7 cm



**Hoed** kegelvormig, vaak al jong met spitse bult, oudere klokvormig-gewelfd tot vlak, oranje-bruin, roestbruinachtig, rand jong met geelachtig-bruinachtige sluierresten; huid fijnschubbig, droog. **Lamellen** aan de steel uitgebocht aangehecht, roodbruinachtig, breed, wijd uiteen. **Sporenpoeder** roestbruin. **Steel** cilindrisch, slank, hoedkleurig met meerdere gele velumringen. **Vlees** stevig, geelbruinachtig, in steel oranje-bruin; ruikt en smaakt (niet proberen!) naar radijs. **Voorkomen** afzonderlijk en in groepen in zure, vochtige naaldbossen, zeldzaam. **Eetbaarheid** De Fraaie gifgordijnzwam is dodelijk giftig en zeer verraderlijk, omdat het gif vaak pas na dagen of weken gaat werken! **Gelijkenissen** Voorkom bij het plukken van bruinhoedige, middelgrote eetbare paddenstoelen verwisselingen met giftige gordijnzwammen. De Fraaie gifgordijnzwam wordt soms zelfs met cantharellen verward! Wanneer je weinig ervaring hebt, kun je paddenstoelen uit deze groep beter laten staan.



## Hanenkam

*Cantharellus cibarius* Cantharellen

juni – november  
loof- en naaldbos  
hoed 3–5(–15) cm



**Hoed** jong halfbolvormig tot gewelfd, later vlak, trechtervormig, bleek- tot dotterbloemgeel, dikvlezig, rand naar onder ingerold, later vlak en gegolfd-grillig; huid glad, mat. **Plooien** ver aan de steel aflopend, vaak gevorkt, door dwarsadertjes verbonden, hoedkleurig. **Sporenpoeier** bleekgeel. **Steel** 3–6 cm lang, 1–2 cm dik, vol, stevig, naar onder verjongend, hoedkleurig of wat lichter. **Vlees** stevig, vezelig, wit tot bleekgeel; geur aromatisch; smaak wat scherp. **Eetbaarheid** goede consumptie-paddenstoel. **Gelijkenissen** Er zijn verschillende eetbare cantharellen, die zich meestal onderscheiden door hun hoedkleur. De zeer gelijkende Valse hanenkam (→ p. 168) geldt als oneetbaar.

## P. 166 ◀ Giftige dubbelgangers

Dodelijk giftige gordijnzwammen (→ p. 38, 40) en de in bundels op hout groeiende Zuidelijke lantaarnzwam (→ p. 166), die in warmere gebieden van Midden-Europa zelden, maar in Zuid-Europa echter veel voorkomt.



## Kapjesmorielje

*Mitrophora semilibera* (*Morchella gigas*) Morieljes

april–juni  
weiden, oeverlanden  
hoed 3–4 cm



**Hoed** 2–4 cm hoog, spitskegelvormig, met duidelijke min of meer verticaal verlopende langsribben, soms door dwarsribben verbonden, onderste helft van de hoed vrij, geel-, olijf- of donkerbruin, langsribben al snel zwart kleurend. **Sporenpoeder** okergeel. **Steel** 4–8 cm lang, enigszins gegroefd, hol, witachtig tot crèmekleurig, later lederkleurig, kleilig. **Vlees** dun, wasachtig, breekbaar. **Voorkomen** in vochtige bossen, aan beekoevers, in weiden, tuinen en parken. **Eetbaarheid** wegens zeldzaamheid laten staan. **Gelijkenissen** Kan verwisseld worden met het zeldzame, eetbare Vingerhoedje (*Verpa conica*) en erg jonge, eveneens zeldzame, eetbare Kegelmorieljes (*M. elata*).

## P.182 ◀ Oneetbare dubbelganger

De Kapjesmorielje kan gelijkenis vertonen met oude vruchtlichamen van het Gerimpeld vingerhoedje. Bij het Gerimpeld vingerhoedje is de verhouding tussen steel en hoed bijna gelijk, bij de Kapjesmorielje is de steel duidelijk langer.

# Eetbaar, oneetbaar of giftig?

Deze natuurgids helpt je de belangrijkste eetbare paddenstoelen van hun oneetbare of giftige dubbelgangers te onderscheiden en verwisselingen te vermijden.

- 175 eetbare paddenstoelen en hun dubbelgangers in directe vergelijking.
- Alle belangrijke kenmerken in één oogopslag.
- Duidelijke karakterisering: eetbaar, oneetbaar of giftig.
- Snel zoeken door de indeling van de paddenstoelen in drie groepen.



[www.kosmosuitgevers.nl](http://www.kosmosuitgevers.nl)

**KOS  
M•S**

NUR 420  
Kosmos Uitgevers,  
Utrecht/Antwerpen