

HANS E. LAUX



Eetbare en

Pas op voor
giftige dubbel-
gangers!

giftige paddenstoelen

EENVOUDIG
HERKENNEN EN
ONDSCHIEDEN





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 kleurbalk onder elke afbeelding geeft de groep aan:



Buisjes- en gaatjeszwammen



Lamel- of plaatjeszwammen



Niet-plaatjeszwammen
(trilzwammen, buikzwammen,
zakjeszwammen)

**Bittere boleet**

Tylopilus 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 buigig; 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 buigig 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 eekhoortjesbrood, Vroeg eekhoortjesbrood (→ 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.



Gewoon eekhoortjesbrood
Boletus edulis Boleten

juli – november
naald- en loofbos
hoed 5–25 (–30) cm

Hoed aanvankelijk halfbolvormig en wittig, later kussenvormig, licht- tot donkerbruin; huid glad, droog, bij vochtig weer en oude exemplaren plakkerig. **Buisjes** lang, wittig, later geelgroenachtig, aan de steel uitgebocht; poriën klein, de buisjes gelijkkleurig, bij kneuzing niet verkleurend. **Sporenpoeder** olijfbruin. **Steel** tot 20 cm lang, jong dikbuikig, later cilindrisch, het bovenstuk lichtbruinig met wittig adernetwerk, onderaan lichter, netwerk minder duidelijk tot ontbrekend. **Vlees** stevig, later week, wittig, onder de hoedhuid bruinachtig; geur aangenaam; smaak mild, nootachtig. **Voorkomen** zelden in loofbossen. **Eetbaarheid** uitstekend eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** Van Eekhoortjesbrood zijn er enkele zelden voorkomende soorten en variëteiten.

P.12 ◀ **Oneetbare dubbelganger**

Er is geen gelijkende giftige paddenstoel. Maar één enkele Bittere boleet kan door zijn bitterheid een volledig gerecht met paddenstoelen bederven. Wanneer je een stukje van het hoedvlees probeert, is de zaak duidelijk!

13

Namen

In de kleurenbalk staan de Nederlandse naam (Gewoon eekhoortjesbrood), de wetenschappelijke naam (*Boletus edulis*) en de familienaam (Boleten).

Symbolen:



giftig



oneetbaar:

kan ook giftig zijn bij daarvoor vatbare personen.



eetbaar:

het gaat echter altijd om geroosterde, gekookte of gebakken paddenstoelen. Paddenstoelen nooit rauw eten!

Bij paddenstoelen die op elkaar lijken staat de giftige of oneetbare paddenstoel altijd op de linker bladzijde. Bij de eetbare paddenstoel wordt in het rode vak na de beschrijving altijd de giftige of oneetbare dubbelganger genoemd.

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

Paddenstoelen determineren

Voor een betrouwbare determinatie van paddenstoelen is het belangrijk om alle in dit boek beschreven kenmerken in de goede volgorde te verifiëren. De beschrijvingen zijn aan de hand van de karakteristieke groeivorm van de paddenstoel ingedeeld.

Hoed (vruchtlichaam) Het eerste zichtbare kenmerk van een paddenstoel is de hoed of het vruchtlichaam, de vorm ervan (→ p. 10), grootte, kleur en de aard van het oppervlak. Denk er aan dat de hoed van een jonge paddenstoel er heel anders uitziet dan die van een volgroeide of oude. Bij veel paddenstoelen verandert, afhankelijk van de weersomstandigheden, ook de kleur van de hoed en de aard van het oppervlak: een droge hoed kan er totaal anders uitzien dan een vochtige.

Buisjes – gaatjes – plaatjes – plooiën Onder de hoed zitten, afhankelijk van de soort, buisjes, gaatjes, plaatjes (lamellen), plooiën of stekels. Belangrijke bepalende kenmerken zijn kleur, vorm (→ p. 10), grootte, aanhechting aan de steel (→ p. 10) en of ze bij kneuzing verkleuren of niet.

Sporenpoeder (sporee) Vaak is de kleur van het sporenpoeder een belangrijk onderscheidend kenmerk. Leg ter bepaling hiervan de hoed van de paddenstoel enkele uren met de onderzijde op papier en zet er een glas overheen om uitdroging en luchtcirculatie te voorkomen.

Steel Belangrijk zijn de lengte, breedte, kleur, vorm (→ p. 10), aanwezigheid van velumresten in de vorm van een ring, ringzone, sluier of beurs (→ p. 10). Voor de precieze bepaling moet daarom een complete steel voorhanden zijn. Om deze reden de paddenstoel niet afsnijden, maar met een mesje of met de hand uit de grond wippen en de steel zo min mogelijk aanraken!

Vlees (vruchtmassa) Belangrijk zijn de kleur, consistentie, geur, smaak, verkleuring bij druk en beschadiging, evenals de kleur en smaak van eventueel vrijkomend melksap (hier wordt afzonderlijk op ingegaan). Probeer altijd maar een klein stukje van de hoed en spuug het weer uit. In geen geval doorslikken! Wie bang is voor een theoretisch mogelijke infectie (hondsdoelheid, vossenlintworm), kan beter geen smaaktest doen.

Voorkomen De meeste soorten komen op specifieke standplaatsen of substraten voor, sommige soorten komen alleen voor op bepaalde boomsoorten of groeien alleen op bepaalde bodemtypen. Wanneer paddenstoelen aan een bepaald bostype (anders dan loof-, naald- of gemengd bos) zijn gebonden, wordt dat hier besproken.

Eetbaarheid Hier wordt aangegeven of het gaat om een zeer goed of een wat minder eetbare paddenstoel, een oneetbare, een zwak of dodelijk giftige paddenstoel en wat voor symptomen het gif veroorzaakt. Veel paddenstoelen zijn oneetbaar omdat ze scherp, bitter, melig of gewoon vies smaken.

Gelijkenissen Afhankelijk van het ontwikkelingsstadium of de kleur kunnen veel paddenstoelen, vooral door onervaren plukkers, op het eerste gezicht verward worden met een hele reeks andere eetbare, oneetbare of zelfs giftige soorten. Bij het plukken van 'nieuwe' paddenstoelen is het daarom verstandig om niet te vertrouwen op eigen kennis of boeken, maar om te overleggen met een ervaren paddenstoelenkenner. Je kunt je kennis van paddenstoelen het beste vergroten door deel te nemen aan excursies met ervaren paddenstoelenkenners.

Paddenstoelen zoeken

Paddenstoelen plukken en die gebruiken voor gerechten, geeft veel voldoening en lokt paddenstoelenplukkers van de lente tot in de herfst naar bossen en velden. Maar er zijn enkele dingen waarop je moet letten:

- ▶ Het belangrijkste principe bij het zoeken naar eetbare paddenstoelen is: verzamel alleen paddenstoelen waarvan je zeker bent.
- ▶ Oude exemplaren laten staan (met wat ervaring herken je ze aan de ver geopende hoed en aan de afnemende stevigheid), want ze kunnen in ontbindingstoestand zware vergiftigingsverschijnselen veroorzaken.
- ▶ Paddenstoelen die op hout groeien, kun je met een mes afsnijden. Op de bodem groeiende soorten zorgvuldig met een mes uit grond wippen; vooral bij de risicovolle amanieten is dat erg belangrijk, omdat aan de steelvoet belangrijke determinatiekenmerken zitten.
- ▶ Reinig de paddenstoelen al in het bos van aanklevende naalden, loof- en humusresten. Snijd aangevreten plekken ter plekke uit en laat de resten niet zichtbaar achter. Bij volgroeide, maar nog niet te oude boleten wordt de buisjeslaag sponzig, deze kan gemakkelijk worden losgetrokken en verwijderd.
- ▶ Omdat paddenstoelen na de oogst hun hoed nog openen (en dus verder leven), kun je ze het beste in een luchtdoorlatende mand leggen. Plastic zakken zijn ongeschikt, daarin is geen luchtcirculatie mogelijk en het verouderingsproces van de paddenstoelen verloopt dan veel sneller. Bovendien wordt de oogst in de zakken samengedrukt en worden de soorten met zacht vlees lelijk.
- ▶ Bewaar de verzamelde paddenstoelen thuis koel en luchtig en bereid ze binnen 24 uur. Slechts enkele steviger soorten kunnen 2 tot 3 dagen koel bewaard worden.
- ▶ Er zijn maar weinig paddenstoelen die in de winter groeien. Pluk geen bevroren paddenstoelen.
- ▶ Paddenstoelen nemen veel water op, was ze daarom alleen wanneer de verdere bereiding daarom vraagt.
- ▶ Paddenstoelen die gedroogd worden alleen met een mes en een kleine borstel schoonmaken.

De duidelijkste beschrijving in een paddenstoelenboek zal nooit op kunnen wegen tegen de kennis die een paddenstoelenkenner in de loop van vele jaren heeft opgebouwd. Laat daarom bij onvoldoende eigen ervaring en bij de geringste twijfel zelf geplukte paddenstoelen voor de zekerheid controleren door een paddenstoelenkenner.

Paddenstoelen die niet met zekerheid op naam gebracht kunnen worden, mogen niet geconsumeerd worden! Gebruik bij twijfel gekweekte paddenstoelen. De indicatie dat er geen giftige dubbelgangers zijn, mag in geen enkel geval leiden tot oppervlakkige identificatie en lichtvaardige consumptie van geplukte eetbare paddenstoelen. Wees bij vakanties in het buitenland uiterst voorzichtig. Er komen vaak soorten voor die veel lijken op inheemse paddenstoelen, maar giftig zijn. Ook kan de nationale of lokale wetgeving het plukken van paddenstoelen verbieden of beperken. Leer de kenmerken van de belangrijkste giftige paddenstoelen goed uit het hoofd en laat de paddenstoelen staan die daar ook maar enigszins mee verward kunnen worden.

In Nederland geldt dat in natuurgebieden niets beschadigd of verontrust mag worden; dit geldt dus ook voor paddenstoelen, plukken is in natuurgebieden verboden. Daarnaast zijn er gemeenten die plukverboden hebben. Verder is het niet verstandig om paddenstoelen te plukken langs drukke wegen of op verontreinigde bodem; in paddenstoelen hopen zich namelijk zware metalen op.

Eerste hulp bij paddenstoelvergiftiging

Iedere paddenstoelvergiftiging is een wedloop tegen de tijd! Zware vergiftigingsverschijnselen treden vaak pas vele uren na de maaltijd op.

- ▶ Roep bij het vermoeden van een paddenstoelvergiftiging direct de hulp van een arts in.
- ▶ Om de naam van de geconsumeerde giftige paddenstoel vast te stellen, moeten de resten van de paddenstoelen zo snel mogelijk onderzocht worden.
- ▶ Verzamel en bewaar eventueel braaksel voor nader onderzoek.
- ▶ Bij het vermoeden van een vergiftiging met dodelijk giftige soorten moeten alle deelnemers aan de maaltijd naar een ziekenhuis.
- ▶ Probeer zieke personen zoveel mogelijk te kalmeren, ze moeten inspanningen zoveel mogelijk vermijden.

Belangrijk: Geef geen geneesmiddelen en geen melk of andere vloeistoffen zonder een arts te consulteren!

Contactgegevens

Nederland

Bel 112 of je huisarts.
Geef aan dat het om een paddenstoelvergiftiging gaat.

Nationaal Vergiftigingen Informatie Centrum
Universitair Medisch Centrum Utrecht
Tel. 030 274 88 88
www.vergiftigingen.info

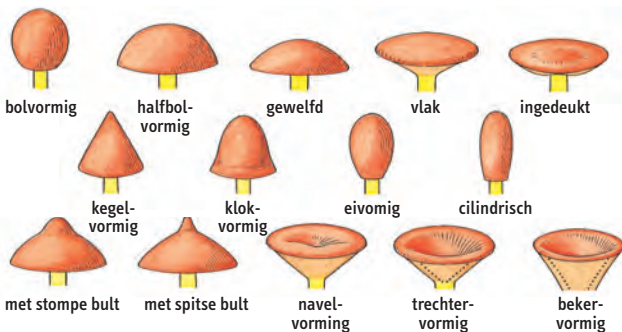
Nederlandse Mycologische Vereniging
www.mycologen.nl

België

Belgisch Antigifcentrum
Tel. 070 – 245 245
Geef aan dat het om een paddenstoelvergiftiging gaat.

Vaktermen

Hoed



Lamelvorm



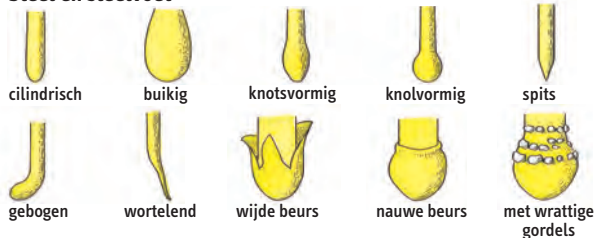
Lamelaanhechting



Ring



Steel en steelvoet





Bittere boleet

Tylopilus felleus Galboleten

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



Hoed aanvankelijk halfbolvormig, later kussenvormig tot ongeveer vlak, lichtbruin tot donker olijfbraun; huid droog fijn viltig, bij vochtigheid plakkerig, niet afstroopbaar. **Buisjes** behoorlijk lang, aan de steel uitgebocht, bij volwassen exemplaren buigig; 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 buigig 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 eekhoorntjesbrood, Vroeg eekhoorntjesbrood (→ 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.



Gewoon eekhoortjesbrood

Boletus edulis Boleten

juli–november
naald- en loofbos
hoed 5–25(–30)cm



Hoed aanvankelijk halfbolvormig en wittig, later kussenvormig, licht- tot donkerbruin; huid glad, droog, bij vochtig weer en oude exemplaren plakkerig. **Buisjes** lang, wittig, later geelgroenachtig, aan de steel uitgebocht; poriën klein, de buisjes gelijkkleurig, bij kneuzing niet verkleurend. **Sporenpoeder** olijfbruin. **Steel** tot 20 cm lang, jong dikbuigig, later cilindrisch, het bovenstuk lichtbruinig met wittig adernetwerk, onderaan lichter, netwerk minder duidelijk tot ontbrekend. **Vlees** stevig, later week, wittig, onder de hoedhuid bruinachtig; geur aangenaam; smaak mild, nootachtig. **Voorkomen** zelden in loofbossen. **Eetbaarheid** uitstekend eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** Van Eekhoortjesbrood zijn er enkele zelden voorkomende soorten en variëteiten.

P. 12 ◀ Oneetbare dubbelganger

Er is geen gelijkende giftige paddenstoel. Maar één enkele Bittere boleet kan door zijn bitterheid een volledig gerecht met paddenstoelen bederven. Wanneer je een stukje van het hoedvlees probeert, is de zaak duidelijk!



Vroeg eekhoorntjesbrood

Boletus reticulatus (*B. aestivalis*) Boleten

mei–juli
beuken- en eikenbos
hoed 6–30 cm



Hoed aanvankelijk halfbolvormig, later kussenvormig-afgevlakt, licht leer- tot nootbruin; huid fijn viltig, bij droogte vaak in vlakjes gebarsten. **Buisjes** 1–3 cm lang, uitgebocht, jong wittig, oud olijfgroen; poriën klein, min of meer rond, jong wittig, oud olijfgroen. **Sporenpoeier** olijfgroen. **Steel** tot 20 cm lang, 3–8 cm breed, jong buig, later cilindrisch, grijsbruin, lederkleuren, voet wittig, volledig met netwerk bedekt, netwerk wittig, oud bruinachtig verdonkerd. **Vlees** dik, in de hoed gauw week, wittig, onder de hoedhuid lichtbruin, bij insnijden niet verkleurend; geur aangenaam; smaak mild. **Eetbaarheid** uitstekend eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** Andere soorten Eekhoorntjesbrood zien er vergelijkbaar uit en zijn alle eetbaar.



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, al gauw geelgroenachtig, bij kneuzing blauw verkleurend. **Sporenpoeder** 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.



Gewone berkenboleet

Leccinum scabrum Ruigsteelboleten

juni–oktober
onder berken
hoed 6–12(–15) cm



Hoed halfbolvormig, later kussenvormig, geel-, lichtgrijs- tot donkerbruin, rand nauwelijks overhangend; huid glad en kaal, vochtig plakkerig. **Buisjes** 1–3 cm lang, kussenvormig naar onder gewelfd, aan de steel diep uitgebocht, gemakkelijk van het hoedvlees verwijderbaar, wittig, later grijsachtig; poriën buisjeskleurig, klein. **Sporenpoeier** geelbruin. **Steel** 5–20 cm lang, slank, naar boven verjongend, jong wittig, met grijsbruinachtige, later met donkere schubjes bedekt, die in het bovenste deel soms in de lengterichting geordend zijn. **Vlees** jong stevig, later sponsachtig, in de steel vezelig, wittig, later grijswit, mild. **Eetbaarheid** jong goed eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** Kan voor andere ruigsteelboleten aangezien worden.

P. 12 ◀ Oneetbare dubbelganger

Onder de ruigsteelboleten komen geen giftige paddenstoelen voor. Onervaren plukkers kunnen de Gewone berkenboleet echter verwarren met de zeer bittere, maar niet giftige Bittere boleet (→ p. 12).



Eikenboleet

Leccinum quercinum Ruigsteelboleten

augustus–oktober
eikenbos
hoed 6–15(–20) cm



Hoed jong halfbolvormig, later kussenvormig, oranjebruin, kastanjebruin, baksteenkleuren; huid fijn viltig, later glad, aan de rand wat uitstekend. **Buisjes** tot 3 cm lang, aan de steel sterk uitgebocht, wittig tot bleekbruin; poriën klein, wittig later grijs tot grijsgeelachtig, bij kneuzing bruinachtig vlekken. **Sporenpoeder** geelbruin. **Steel** tot 18 cm lang, 2–4 cm breed, zwak knotsvormig, schubjes op lichte ondergrond, aanvankelijk wittig, algauw bruinrood, later zwartachtig. **Vlees** dik, wit, bij insnijden vaag roze tot grijsviolet; geur en smaak aangenaam. **Voor-komen** vooral in eikenbossen, zeldzaam in België en Nederland. **Eetbaarheid** goed eetbare paddenstoel. **Gelijkenissen** De Eikenboleet kan verwisseld worden met andere eetbare ruigsteelboleten.

P. 12 ◀ Oneetbare dubbelganger

De Eikenboleet heeft geen giftige dubbelganger, maar kan verward worden met de zeer bittere Bittere boleet (→ p. 12). Karakteristiek is echter dat Eikenboleten voorkomen in eikenbossen.



Peperboleet

Chalciporus piperatus Peperboleten

juli–oktober
naald- en gemengd bos
hoed 2–6(–11) cm



Hoed kussenvormig gewelfd, oud vlak, kaneel-, oranje- tot roodachtig bruin; huid bij vochtig weer plakkerig, bij droogte glanzend, soms in vlakjes gebarsten.

Buisjes aan de steel aangehecht of enigszins aflopend, roestrood tot oranjebruin; poriën hoekig, aan de hoedrand kleiner en dicht opeen, donkerder dan de hoed.

Sporenpoeier geelachtig bruin. **Steel** 3–6 cm lang, slank, vol, glad, hoedkleurig, aan de steelvoet citroengeel, zwamvlok (mycelium) geel en opvallend sterk ontwikkeld.

Vlees dun, week, voet citroengeel, in de hoed bleek roze-achtig; geur aangenaam; smaak rauw brandend scherp, gepeperd. **Eetbaarheid** De Peperboleet werd vroeger gebruikt om gerechten te kruiden, maar kan in grotere hoeveelheden zware maagdarmlaasten veroorzaken. Daarom wordt hij als oneetbaar beschouwd.

Gelijkenissen Enkele eetbare boleten, bijvoorbeeld de Fluweelboleet, de Fijnschubbig boleet (→ p. 20) en de Holsteelboleet (→ p. 21) hebben overeenkomsten met de Peperboleet. Rauw smaakt hun vlees echter nooit brandend scherp en is het aan de steelvoet ook niet citroengeel gekleurd.



Fluweelboleet

Xerocomus subtomentosus (*Boletus subtomentosus*) Fluweelboleten

juni–oktober
loof- en naaldbos
hoed 3–12 cm



Hoed eerst halfbolvormig, later gewelfd, vlezig, geelolijf, olijfbruin; huid fluwelig, fijn viltig, droog, niet afstroopbaar en nauwelijks scheurtjes. **Buisjes** tot 1,5 cm lang, uitgebocht, gemakkelijk van hoedvlees te scheiden, helder geel; poriën wijd, hoekig, dooiergeel, oud geelachtig groen, na kneuzing niet of licht blauw verkleurend.

Sporenpoeier olijfbruinachtig. **Steel** 3–10 cm lang, slank, vaak gebogen, naar onder verjongend, geelbruinachtig, fijnkorrelig-vlokkig, bruinachtig gestreept.

Vlees jong stevig, later sponsachtig, wittig, in de steel geelachtig, bij insnijden niet of licht blauw verkleurend; geur onopvallend; smaak mild. **Eetbaarheid** mengpaddestoel. **Gelijkenissen** De Fluweelboleet is zeer veranderlijk en kan gemakkelijk verward worden met andere paddestoelen.

P.18 ◀ Oneetbare dubbelganger

Onder de fluweelboleten komen geen giftige paddestoelen voor. Maar verwisseling met de brandend scherpe Peperboleet is mogelijk. Een smaakproef brengt uitkomst.

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.



9 789021 582481

www.kosmosuitgevers.nl

**KOS
M•S**

NUR 420
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen