



Przyrodnicze rymowanie – otaczającego świata poznawanie
Grzyby wielkopolskich parków krajobrazowych

Wydano na zlecenie:

Zespołu Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego
ul. Kościuszki 95
61-716 Poznań
Tel. (61) 65-54-650
www.zpkww.pl

Publikacja przygotowana przez zespół w składzie: Małgorzata Walicht, Eliza Mikołajewska – Maruszyńska,
Kornelia Kniota, Agnieszka Kaźmierska, Artur Golis, Szymon Fritzkowski

Konsultacja merytoryczna: Janusz Łakomiec

Rysunek na okładce: Julia Mądrowska ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Międzychodzie

Materiały opracowano na podstawie:

- Atlasu grzybów Doliny Baryczy- Anny Zelenay
- Atlasu grzybów - Marka Snowarskiego
- materiałów własnych Zespołu Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego

Dofinansowano ze środków Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Poznaniu

Skład i druk: MULTIGRAF DRUKARNIA SP. Z O.O., Bydgoszcz

Poznań 2018



**SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO**



Dofinansowano ze środków
Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska
i Gospodarki Wodnej w Poznaniu

Szanowni Państwo, Drogie dzieci,

Grzyby występują na całej kuli ziemskiej, ich obecność zaobserwowano we wszystkich strefach klimatycznych, w różnych siedliskach, przede wszystkim na łąkach, ale również spotkamy je w wodach. Są wśród nich organizmy bardzo drobne, mikroskopijne, a także o dużych owocnikach, o różnych kształtach np. kulistym czy kapeluszowatym.

Wszystkie są ważnym elementem naszej przyrody i mają olbrzymie znaczenie zarówno dla przyrody jak i dla człowieka. Są wśród nich gatunki pożyteczne, które rozkładają materię organiczną, wzbogacają i użyźniają glebę, żyją w symbiozie z glonami czy korzeniami drzew, wykorzystywane są do produkcji leków, w przemyśle piekarniczym, mleczarskim oraz są produktem kulinarnym. Znajdują się również gatunki pasożytnicze, żyjące kosztem innych organizmów czy też takie, które wywołują choroby u ludzi i zwierząt, niszczą produkty spożywcze.

Najpopularniejsza grupa grzybów to te, które możemy spotkać w lasach podczas spacerów. Rosną w runie leśnym lub na korze drzew. Są wśród nich grzyby jadalne, niejadalne i trujące. I właśnie niniejszą publikacją chcemy przybliżyć 20 wybranych gatunków grzybów występujących na terenie Wielkopolski. Zamieszczone w publikacji rysunki i wierszyki są dziełem dzieci, laureatów konkursu przyrodniczo-artystycznego „Przyrodnicze rymowanie – otaczającego świata poznanie – grzyby wielkopolskich parków krajobrazowych” przeprowadzonego przez Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego przy wsparciu finansowym Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Poznaniu.



Serdecznie zachęcam do lektury w rodzinnym gronie.

Marzena Wodzińska

Członek Zarządu Województwa Wielkopolskiego

GRZYBY WIELKOPOLSKICH PARKÓW KRAJOBRAZOWYCH

Myślimy „grzyby” i oczyma wyobraźni widzimy dorodne borowiki, rude rydze czy kolorowe muchomory. Tymczasem grzyby to ogromna grupa niezwykle zróżnicowanych organizmów, jeszcze 100 lat temu, w tradycyjnych podziałach świata żywego zaliczanych do królestwa roślin (PLANTAE). Cechami, które na to wskazywały była między innymi ograniczona zdolność ruchu, obecność ściany komórkowej, rozmnażanie poprzez zarodniki. Grzyby, jako organizmy o specyficznej budowie i właściwościach odznaczają się też cechami charakterystycznymi dla organizmów zwierzęcych: obecność chityny, gromadzenie materiałów zapasowych w postaci glikogenu i tłuszczów, jednakże nie posiadają zdolności ruchu. Biorąc pod uwagę tę specyficzną mieszankę cech roślin i zwierząt można było uznać, że są i jednym i drugim bądź uznać, że ani jednym, ani drugim nie są. Najlepszym rozwiązaniem okazało się zaliczenie grzybów do osobnego królestwa o tej samej nazwie (FUNGI), na które składa się około 100 tysięcy do tej pory opisanych gatunków. Przyporządkowanie ich do odrębnej jednostki taksonomicznej w randze królestwa poparto wykazywaniem przez grzyby specyficznych dla nich cech, do których należy m.in. swoista budowa organizmu z bardzo różnorodnie zbudowanych strzępek, wytwarzanie owocników czy możliwość życia bez obecności światła. Do tej pory jednak grzyby są zwyczajowo łączone z roślinami np. na listach gatunków chronionych a w programach nauczania nauka o grzybach (mykologia) bywa włączana do botaniki. Ogół grzybów zasiedlających dane środowisko bywa nazywany florą lub mykoflorą – od jakiegoś czasu – mykobiota lub fungą (ze względu na podobieństwo do słów flora i fauna).

Choć kojarzą nam się przede wszystkim jako jesienny dar lasów odgrywają w przyrodzie, a także w życiu człowieka niebagatelną rolę. Grzyby odżywiają się wyłącznie cudzożywnie, ponieważ nie mają zdolności do fotosyntezy. Wydzielają na zewnątrz enzymy trawienne i wchłaniają rozłożone związki organiczne do wnętrza strzępek. Saprotrofy, czyli grzyby odżywiające się martwą materią organiczną to grupa o ogromnym znaczeniu biologicznym. Bierze ona udział w obiegu materii, który jest podstawowym procesem zapewniającym ciągłość życia na Ziemi. Osobną, specyficzną grupą są gatunki symbiotyczne współżyjące z roślinami naczyniowymi. To grzyby mikoryzowe, które związane są z określonymi gatunkami roślin. Roślina dostarcza swoim partnerom mikoryzowym produkty przemiany materii, a w zamian otrzymuje lepsze zaopatrzenie w wodę i ochronę przed zakażeniami patogenami chorobotwórczymi

Grzyby uważane są za najbardziej różnorodną grupę organizmów a całkowita liczba ich gatunków może sięgać nawet miliona. Dlaczego taka mnogość jest możliwa? Grzyby są w stanie funkcjonować właściwie wszędzie. Ich występowanie obserwuje się we wszystkich strefach klimatycznych i to nie tylko na lądzie, ale i w słodkiej oraz słonej wodzie. Te najlepiej poznane, czyli jadalne spotka się najczęściej w miejscach sprzyjających ich wzrostowi, czyli w zacienionych, wilgotnych lasach, ale ich kuzyni potrafią wyrosnąć nawet na powierzchni kwasu siarkowego! W naszym kraju występuje aż 1000 gatunków jadalnych grzybów, ale tych nienadających się do spożycia lub wręcz trujących jest jeszcze więcej. Największe zagrożenie wynika z tego, że często te dwie grupy są do siebie bardzo podobne. Grzyby, poza aspektem kulinarnym, mają w naszym życiu także inne znaczenie. Wiele gatunków grzybów jest powszechnie wykorzystywanych w produkcji żywności, w tym chleba, który rośnie przy udziale drożdży – również będących grzybami, czy np. serów pleśniowych. Niektóre grzyby są przyczyną psucia się jedzenia a jeszcze inne wykorzystuje się do produkcji antybiotyków.

Mamy nadzieję, że niniejsza publikacja rozbudzi Waszą ciekawość i skłoni do zagłębienia się w niezwykle fascynujący i różnorodny świat grzybów.

Wybrane gatunki grzybów występujące w wielkopolskich parkach krajobrazowych



Bocznik ostrzygowaty



Czernidlak kotpakowaty



Kozłarz babka



Goryczak żółciowy



Borowik szlachetny – prawdziwek



Podgrzybek brunatny



Muchomor czerwony - trujący



Muchomor jadowity - trujący



Muchomor cytrynowy - trujący



Żółciak siarkowy



Lakówka ametystowa



Opieńka miodowa



Pieprznik jadalny



Hubiak pospolity



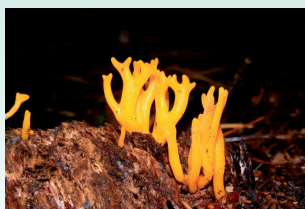
Maślak żółty



Szmaciak gączęstży- kozia broda



Czubajka kania



Pięknoróg największy



Smardz jadalny



Mleczaj rudy

Bocznik ostrygowaty

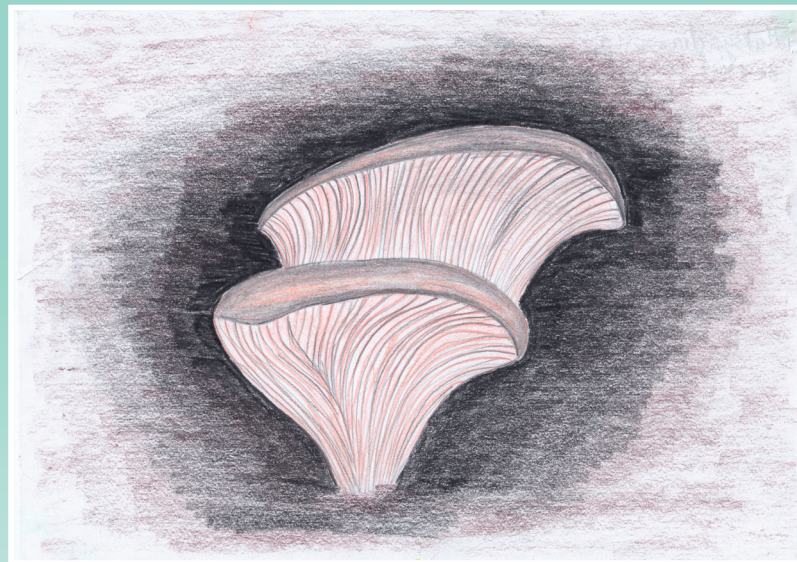
Bocznik to grzyb drapieżny, rosnący w grupach potężnych. Konary drzew liściastych wybiera, i różnorodne barwy zawiera.

Kapelusz gładki o dużej średnicy, grzyb spotykany również blisko ulicy. Na pniach bukowych często bytuje, białą zgniliznę drzew powoduje.

Ten grzyb jadalny średniej wielkości, wykorzystywany jest w handlu w dużej ilości. W wielu odmianach występuje, na kłodach i pniach też się go hoduje.

Owocniki o późnej porze się pojawiają, swe blaszki białe w brąz jesienią zmieniają. Swym wyglądem ostrygę lub wydłużony język przypomina, wielu smakoszy się o niego dopomina.

*Michał Krzekotowski
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski*



*Maksymilian Fert
Szkoła Podstawowa nr 3 w Środzie Wielkopolskiej
Gmina Środa Wielkopolska*

Bocznik ostrygowaty (*Pleurotus ostreatus*)

Średniej wielkości grzyb jadalny. Jego kapelusz osiąga od 5 do 15 cm średnicy (spotyka się starsze owocniki znacznie większe). Kształtem przypomina ostrygę lub wydłużony język w kolorach od białego do ciemnoszarego, najczęściej szyni. Blaszki u młodych owocników są białe, później ciemniej (brązowieją). Rośnie na pniach drzew liściastych, grzybnia powoduje białą zgniliznę drzewa, można go spotkać najczęściej koło dróg, na ściętych pniach topól i wierzb, w lesie na powalonych pniach bukowych. Owocniki pojawiają się późną jesienią (listopad), a podczas tagodnej zimy nawet w styczniu i lutym. Jest grzybem uprawianym na skalę masową. Można go uprawiać amatorsko na pniach, kłodach, grubych gałęziach. Ma wiele walorów zdrowotnych.

Czernidłak kołpakowaty

Idę sobie drogą,
a tu mi pod nogą,
Czernidłak kołpakowaty – bardzo smaczny,
kłania mi się w pół:
„Czekam ja na Ciebie,
będziesz smażył mnie na chlebie.
Jestem pyszny, białołtowy
A do tego bardzo zdrowy”
A ja myślę sobie:
„Rację masz Mój Drogi.
Moja babcia ukochana zrobi z Ciebie smaczne danie –
- będzie wielkie obieranie!
Skroi nóżkę, potnie tepek...”
Oj, już czuję ten zapaszek.
Brzuszek burczy,
A żołądek mi się kurczy.

*Hubert Kasprzak
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski*



*Amelia Wieczorek
Szkoła Podstawowa w Kąkolewie
Gmina Osieczna*

Czernidłak kołpakowaty (*Coprinus comatus*)

Biały grzyb, krewny pieczarki. W jesienne, deszczowe dni wyrasta w parkach i na trawnikach.

Jest jadalnym i smacznym grzybem, jednak do jedzenia nadają się tylko młode, białe owocniki. Z wyglądu przypomina kanię, jest jednak całkowicie biały. Często wyrasta masowo, w ilości kilkudziesięciu lub kilkuset sztuk. Jego owocniki są niestety mało trwałe i w ciągu jednego dnia czernieją i zamieniają się w atramentową ciecz. Kapelusz tego grzyba osiąga średnicę od 3 do 6 cm, a jego wysokość waha się od 5 do 15 cm. Ma kształt jajowaty, wydłużony i walcowaty.

GRZYBOBRANIE

Gdy wybrałem się na grzyby
Dowiedziałem się od dziadka
Że ten grzyb co mam w koszyku
To jest właśnie koźlarz babka

Znaleźliśmy go pod brzozą
Nazywany też kozakiem
W brąz kolorze ma kapelusz
Zjada się z największym smakiem

Trzon ma smukły lecz wysoki
U podstawy zielonkawy
Występuje pojedynczo
Albo w grupie dla zabawy

Igor Nadolski
Szkoła Podstawowa nr 9 w Koninie
Miasto Konin



Maja Witczak
Szkoła Podstawowa nr 3 w Środzie Wielkopolskiej
Gmina Środa Wielkopolska

Koźlarz babka (*Leccinum scabrum*)

Jadalny i jeden z najczęściej spożywanych grzybów, najsmaczniejsze są młode owocniki i kapelusze. Bardzo pospolity. Zasięg tego grzyba związany jest z występowaniem brzozy (brodawkowatej, omszonej), z którą tworzy mikoryzę. Występuje pojedynczo lub w grupach po kilka sztuk, w lasach liściastych i mieszanych. Jego owocnik o średnicy od 30 do 200 mm posiada szeroką gamę barw - od jasnoorzechowej do ciemnobrązowej. Owocniki wyrastają od lipca do listopada.

Inne nazwy zwyczajowe tego grzyba to: babka, borowik kozak, brzezak, brzeźniak, brzeżak, brzozak, brzozowik, czarny koźlarz, czeszczewik, grzyb koźlarz, grzyb brzozowy, kozak, koźlak, koźlarz, kozaczek, kozar.

Gorzniak

Goryczak żółciowy to grzyb jadalny.
Smak jego gorzki lecz naturalny,
ze względu na to jest niejadalny.
Jego kształt półkulisty w wypukły się zmienia
i swymi brązami nas onieśmiela.
Jego wielkość mnie nie powala,
a jego kapelusz wygląda
jak meksykańska fala.
Mieszka samotnie lub z rodziną
w sosnowej krainie nad kwaśną gliną.

*Wojciech Kiszenia
Szkoła Podstawowa nr 3 w Krotoszynie
Gmina Krotoszyn*



*Aniela Grzywarczyk
Szkoła Podstawowa nr 3 w Środzie Wielkopolskiej
Gmina Środa Wielkopolska*

Goryczak żółciowy (*Tylopilus felleus*)

Grzyb pospolity na terenie całej Wielkopolski. Jest jednym z najczęściej mylonych przez niedoświadczonych grzybiarzy gatunków. Nie jest trujący jednak z uwagi na gorzki smak jest niejadalny. Owocnik tego gatunku posiada różne odcienie brązu z odcieniami szarego, płowego i nutką fioleto. Kapelusz matowo-zamszowaty, ale spotyka się też potyskliwe. Wilgotny owocnik jest lekko śluzowaty. Średnica kapelusza tego grzyba waha się od 3 do 15 cm. Owocniki wyrastają od lata do jesieni, pojedynczo lub w grupach po kilka, pod sosnami, świerkami, często na glebach kwaśnych.

Borowik szlachetny

Dziś przedstawić pragnę Wam
Grzyba, którego dobrze znam.
Borowik szlachetny się nazywa,
Lecz inne imiona również skrywa:
Prawdziwek, Gralak i właściwy,
Do tego prawdziwy i sprawiedliwy.

Kapelusz jego w barwach jesieni,
Ale nie znajdziesz na nim czerwieni.
Trzon dość gruby i pękaty,
By utrzymać kapelusz miąższu czubaty.
Lubi igły wokół siebie,
Choć towarzystwa liści dębu i buku nie odmówi.

Myszy, ślimaki i chrząszcze
Już od maja przeszukują za nim gąszcze.
Wszyscy kochamy go od lat
A w szczególności borowikowych marynat smak.

*Szymon Szymański
Szkoła Podstawowa w Sadlnie
Gmina Wierzbinek*



*Maja Konieczna
Szkoła Podstawowa nr 9 w Koninie
Miasto Konin*

Borowik szlachetny – prawdziwek (*Boletus edulis*)

Nazwany przez Adama Mickiewicza w „Panu Tadeuszu” pułkownikiem wśród grzybów. Najszlachetniejszy ze wszystkich jadalnych gatunków. Rośnie grupowo lub pojedynczo. Pojawia się od czerwca do listopada w lasach iglastych, mieszanych i liściastych, najobficiej w górskich drzewostanach świerkowych aż po górną granicę lasu. Bywa, że owocniki utrzymują się do grudnia. Borowik szlachetny tworzy mikoryzę ze świerkami, sosnami i bukami. Rośnie w miejscach świetlistych, często na skrajach lasu. Dawniej pospolity, teraz coraz rzadszy. Kapelusz tego grzyba osiąga rozmiary o średnicy od 6 do 25 cm. Ze względu na charakterystyczny silny i przyjemny aromat, doskonale nadaje się zarówno do gotowania, jak i smażenia, pieczenia i suszenia. Największy znaleziony w Polsce okaz prawdziwka ważył ok. 8 kilogramów.

Podgrzybek brunatny **(*Xerocomus badius*)**

W Wielkopolsce dobrze znany,
Czarnym łepkiem nazywany.
W lesie iglastym jesienią i w lecie,
Podgrzybka brunatnego znaleźć możecie.

Trzon jasnobrązowy, w ciemniejsze pręgi,
Dosyć wysoki a czasem tęgi,
Na nim kapelusz ciemnobrązowy,
Mały lub duży, ale zamszowy.

Spód kapelusza tworzą rureczki,
Oliwkowo-żółte niczym gąbeczki.
Uszkodzone – barwę zmieniają,
Kolor niebieskozielony przybierają.

Grzybek bardzo smaczny i chętnie zbierany,
Może być suszony i marynowany,
Pyszny w zupkach, sosach – coś wyjątkowego!
Może zaszkodzić gdy zjesz surowego.

Paweł Ostrowski
Szkoła Podstawowa nr 2 w Międzyzłodzie
Gmina Międzyzłód



Dominika Galas
Szkoła Podstawowa
w Białej Panińskiej
Gmina Rychwał

Podgrzybek brunatny (*Xerocomus badius*)

Podgrzybek brunatny jest jednym z najbardziej cenionych grzybów jadalnych. Swym smakiem, wprawdzie, nie dorównuje borowikowi szlachetnemu, jednak wśród grzybiarzy cieszy się równie dużym powodzeniem. Bardzo pospolity, często rośnie w znacznych grupach nawet do kilkudziesięciu osobników. Kapelusz tego grzyba osiąga średnicę do 15 cm, powierzchnia kapelusza jest matowa i delikatnie omszona. Podgrzybek brunatny jest charakterystyczny i trudny do pomylenia. Występuje głównie w lasach iglastych w okresie od czerwca do grudnia, tworzy mikoryzę z sosną. Powyższy gatunek posiada wyjątkową łatwość kumulowania pierwiastków radioaktywnych, dlatego nie zaleca się zjadania tych grzybów bez obróbki termicznej.

MUCHOMOR CZERWONY

Czerwony kapelusz w białe kropki
I białe nosi rajstopki.
To znak rozpoznawczy muchomora,
Ale nie jedz go! Bo będziesz chora.
Na skraju lasu spotkać go można
Bądź ostrożna!
Piękny kapelusz w białe kropeczki
Lubią go podjadać muszki i mróweczki
Muchomory im smakują,
Choć nie tak dobrze się po nich czują.
Nikt go nie chce zerwać... Czemu?
Ni do zupy, ni do dżemu...
Stoi w lesie sam i smutny
Myśli: - „jaki los okrutny!”
Nie smuć się nasz muchomorku,
rozchmurz swoje liczka,
Bo nikt cię nie wrzuci do koszyczka.

*Martyna Serwatka
Szkoła Podstawowa nr 5 w Pile
Miasto Pila*



*Julia Mądrawska
Szkoła Podstawowa nr 2 w Międzychodzie
Gmina Międzychód*

Muchomor czerwony (*Amanita muscaria*)- trujący

Muchomor czerwony jest gatunkiem kosmopolitycznym. Preferuje obszary klimatu umiarkowanego, ale można go spotkać nawet w Ameryce Środkowej. W Polsce jest bardzo pospolity. Jest jednym z najładniejszych grzybów trujących w Wielkopolsce. Nie posiada szczególnego zapachu oraz smaku i dzięki charakterystycznym cechom rzadko bywa przyczyną zatrucia. Grzyb o charakterystycznym czerwonym kapeluszu, potyskliwy z licznymi białymi plamkami. Osiągający średnicę do 15 cm. Hymenofor ma postać blaszek, które są gęsto ułożone. Trzon tego grzyba ma bulwiastą nasadę oraz wyraźny pierścień w kolorze białym lub żółtawym. Dawniej muchomory stosowano do trucia much, stąd nazwa „muchomor”.

Muchomor jadowity

W rodzinie muchomorowatych, rzędzie pieczarkowców i klasie pieczarniaków, żyje złą stawą okryty – muchomor jadowity.

Kapelusz ma na końcu stożkowy, początkowo owalny, a kolor biały, niczym miś polarny.

Jak każdy muchomor nie jest blaszek pozbawiony, a na smukłym trzonie ma pierścień osadzony.

W górskich lasach iglastych jest go wiele, a sosny i świerki to jego najlepsi przyjaciele.

Można rzec, że w muchomorze sromotnikowym ma syna – łączy ich przecież ta sama toksyna.

I choć można go pomylić z pieczarką, zjedzenie go kończy się o życie walką.

Aleksandra Piechocka
Szkoła Podstawowa w Krobi
Gmina Krobia

Bartosz Durczak
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski



Muchomor jadowity (*Amanita virosa*)- trujący

Śmiertelnie trujący grzyb występujący w Wielkopolsce stosunkowo rzadko. Zawiera te same substancje trujące co muchomor sromotnikowy. Owocniki tego grzyba wyrastają pojedynczo lub w małych grupach, od lata do jesieni, na ubogich wilgotnych i kwaśnych glebach. Grzyb o białym, kremowym kapeluszu o średnicy od 4 do 10 cm, kapelusz ma gładką powierzchnię. Blaszkki tego grzyba są szerokie oraz białe z kremowym odcieniem. Trzon biały cylindryczny, z bulwiastą podstawą z przylegającą i błoniastą pochwą. Na trzonie znajdują się również duże włókniste łuski. Ofiary zatruc najczęściej mylą go z pieczarką ponieważ ma podobne do muchomora jadowitego blaszki, które u pieczarek z czasem ciemnieją, a u muchomorów pozostają białe lub kremowe. Zarodniki muchomora są białe a zarodniki pieczarki brązowe. Pieczarka nie posiada rozwiniętej pochwy u podstawy trzonu.

Muchomor cytrynowy

Jesienią na grzyby udamy się do lasu
Jednak wcześniej jest dobrze zajrzeć do atlasu.
Pięknie wyglądające, często bywają trujące.
Najpiękniejsze kolory mają muchomory.
Muchomor cytrynowy odcień ma wyjątkowy.
Gatunek to pospolity,
Wygląd ma niesamowity.
Kapelusz niewielkiej średnicy,
W kolorze bladej pszenicy,
Na skórze kapelusza duże, filcowe łatki,
A pod spodem szerokie, białawe blaszki.
Trzon wysmukły zygzakowaty
Wspiera kapelusz w cytrynowe łaty.
Choć są piękne muchomory
Nie bierz ich bo będziesz chory.

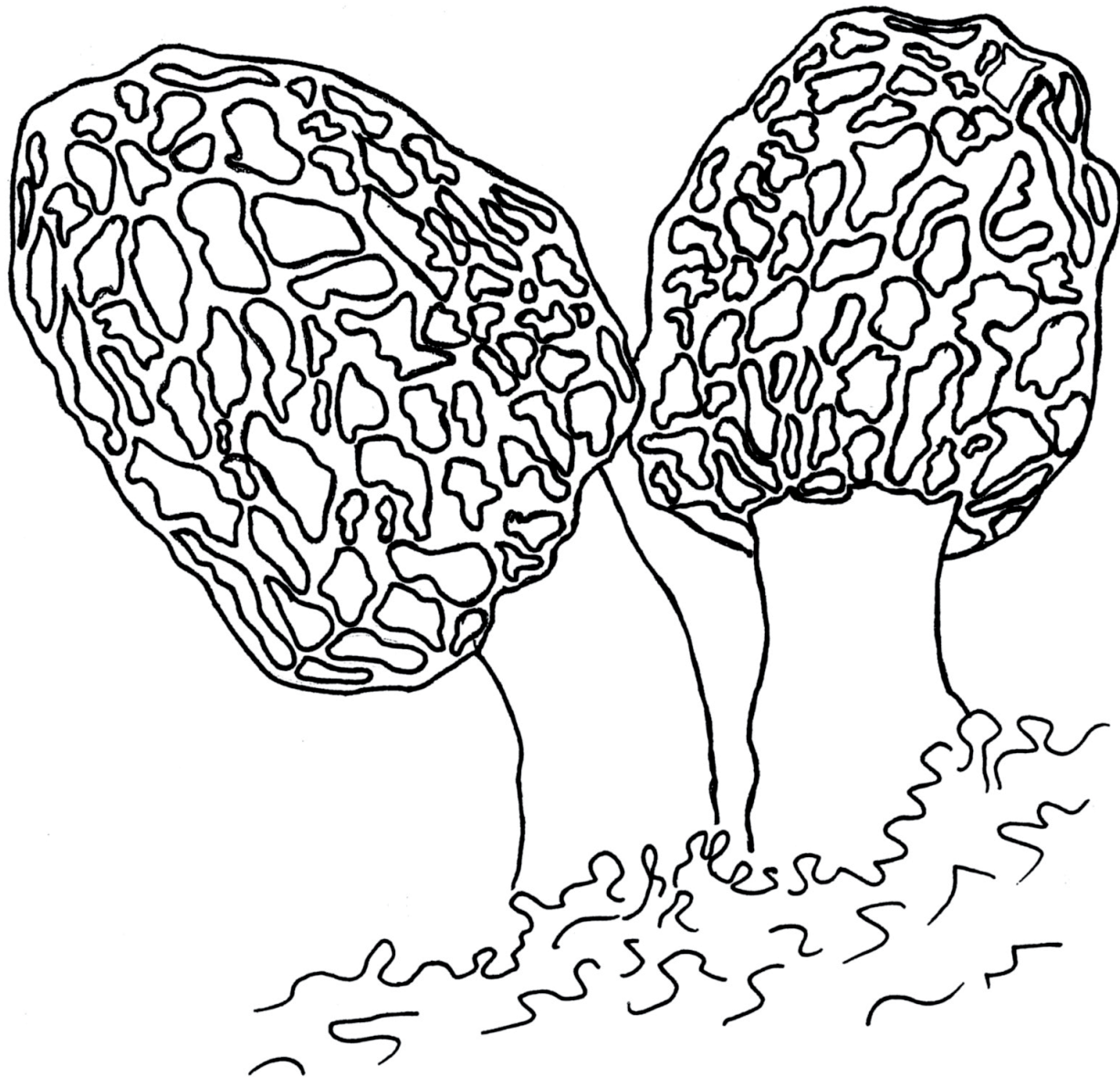
Olga Sommerfeld
Szkoła Podstawowa nr 9 w Koninie
Miasto Konin



Agnieszka Bury
Szkoła Podstawowa nr 3 w Środzie Wielkopolskiej
Gmina Środa Wielkopolska

Muchomor cytrynowy (*Amanita citrina*)- trujący

Gatunek bardzo pospolity, masowo występuje zarówno w lasach iglastych jak i liściastych, preferuje kwaśne, piaszczyste gleby. Jego cytrynowożółty kapelusz osiąga średnicę od 4 do 10 cm. Na skórze kapelusza znajdziemy charakterystyczne duże, grube filcowate łatki. Blaszki tego grzyba są szerokie w kolorze białawym lub bladej pszenicy. Muchomor cytrynowy tworzy liczne formy barwne, wśród nich też formę albinotyczną. Owocniki wyrastają od lata do jesieni, pojedynczo i w grupach, często żyje w symbiozie z różnymi drzewami liściastymi i iglastymi, z tym, że częściej występuje pod tymi drugimi. Zawiera trującą bufoteninę, która jest organicznym związkiem chemicznym, pochodnym tryptaminy, działającym psychoaktywnie.



Smardz jadalny



Pieprznik jadalny



Borowik szlachetny



Podgrzybek brunatny

Żółciak siarkowy

W maju, na spacerze w parku
Antoni na dębie ujrzał pasożyta.
Pomyślał, ugotuję tobuza w garnku.
Pomarańczowa zupa będzie wyśmienita!

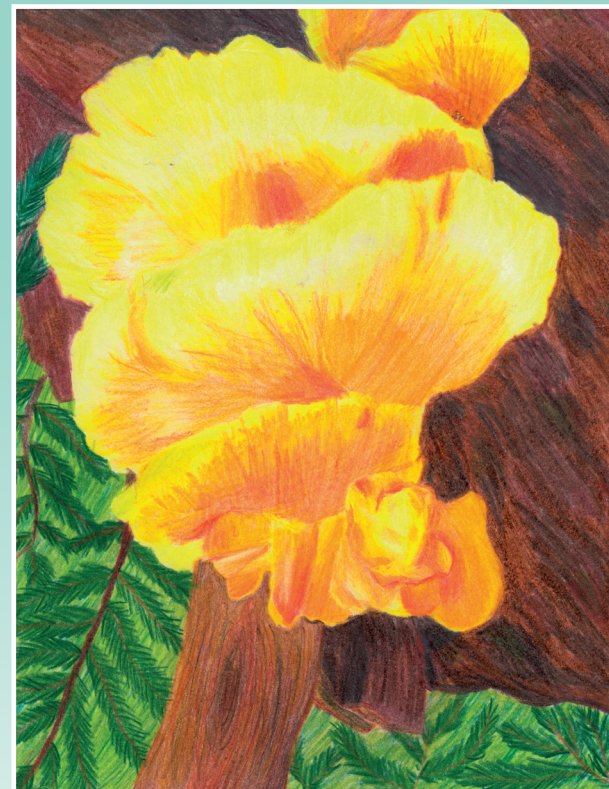
Nagle, jednorocznik blaszkami zgrzyta.
Powierzchnia nierówna, zamśmem pokryta.
Kucharzu, nie jemy starych żółciaków.
Poszukaj w parku innych przysmaków.

To, ja dachówkowiec pospolity.
Zabójca drzew wyśmienity.
Brzegi mam faliście wywinięte.
Pachnę nieprzyjemnie jak mleko skiśnięte.

Zlepiam czerwone krwinki.
Ciężkostrawny jestem jak szpilki.
Nie jedz mnie na surowo, bo będzie choroba.
Laetiporus sulphureus, to drzew ozdoba.

*Martyna Benedyczak
Szkoła Podstawowa w Zakrzynie
Gmina Lisków*

*Wiktoria Łopatka
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski*



Żółciak siarkowy (*Laetiporus sulphureus*)

Pasożyt drzew, o charakterystycznym wyglądzie i cechach budowy, nieprzypominający innych grzybów. Grzyb pojawia się na żywych, rzadziej martwych drzewach liściastych, preferują wierzby, robinie akacjowe, topole, a nawet stare dęby czy drzewa owocowe. Rzadko pojawiają się na drzewach iglastych. Grzyb prowadzi do brunatnej zgnilizny a w konsekwencji obumieranie drzewa, na którym pasożytuje. Owocnik jest duży, bocznie przyrośnięty do drzewa, jednoroczny. Składa się z wachlarzowatych kapeluszy w kolorze morelowym, cytrynowym lub pomarańczowym o szerokości o 10-50cm i grubości 2-2,5 cm, zazwyczaj ułożonych dachówkowato jeden na drugim. Miąższ tego grzyba jest miękki i soczysty. Młode owocniki nadają się do spożycia po ugotowaniu i usmażeniu. Można je spotkać w lasach liściastych i mieszanych, zaroślach tęgowych, parkach, ogrodach i przy szosach.

LAKÓWKA AMETYSTOWA

W LASACH LIŚCIASTYCH,
WŚRÓD RUNA SIĘ CHOWA
PIĘKNA LAKÓWKA AMETYSTOWA,
GRZYBEK JADALNY I MAŁO ZNANY
STĄD BARDZO RZADKO NA STÓŁ PODAWANY.

JAK KAMELEON SWĄ BARWĘ ZMIENIA
BY DOPASOWAĆ SIĘ DO OTOCZENIA
SWÓJ ZAWSZE PIĘKNY ODCIEŃ LILIOWY
KTÓRY JEST ZWANY AMETYSTOWYM.

MUSIMY ZADAĆ SOBIE PYTANIE,
IDĄC DO LASU NA GRZYBOBRANIE...
CZY ZBIERAM GRZYBKI WEDŁUG KOLORÓW,
CZY TEŻ I INNYCH DLA NICH WALORÓW.

*Jan Krawczyk
Szkoła Podstawowa nr 3 w Koźminie Wielkopolskim
Gmina Koźmin Wielkopolski*



*Urszula Bielejewska
Szkoła Podstawowa nr 2 w Międzychodzie
Gmina Międzychód*

Lakówka ametystowa (*Laccaria amethystina*)

Bardzo pospolity, a zarazem oryginalny mieszkaniec Wielkopolskich lasów liściastych. Posiada kapelusz o charakterystycznym, fioletowym kolorze, wypukły, rozpostarty, czasami lejkowaty, o blaszkach fioletowych rzadkich i grubych, trzon tego gatunku jest również fioletowy. Kapelusz lakówki ametystowej dorasta do ok. 6 cm średnicy. Za młodu jest półkulisty albo dzwinkowaty. Barwa lakówki ametystowej jest zmienna w zależności od warunków otoczenia, bywa fioletowa, brązowofioletowa lub żółtawoliliowa. Wyrastają od czerwca do listopada, preferują towarzystwo dębów, świerków i buków. Nie rzadko pojawia się grupowo. Należy do gatunków jadalnych, jednak bez szczególnych walorów smakowych.

OPIEŃKA MIODOWA

Opieńka miodowa, to grzyb jadalny.
Bardzo pospolity i w Polsce sprzedawany.
Trzon ma cielisto brązowy,
a kapelusz o suchej powierzchni,
maksymalnie dziesięciocentymetrowy.
Późną jesienią rosną jego owocniki,
w gęstych wiązkach na drewnie
lub na liściastym, bądź iglastym drzewie.
Z tego jedna rzecz wynika,
że naszego osobnika,
ciągnie coś wprost do lasu,
lecz nie robi w nim hałasu.

*Franciszek Serafiński
Szkoła Podstawowa w Żychlinie
Gmina Stare Miasto*



*Hanna Kulczyńska
Szkoła Podstawowa nr 9 w Koninie
Miasto Konin*

Opieńka miodowa (*Armillaria mellea*)

Gatunek bardzo pospolity. Owocniki wyrastają głównie późną jesienią, często w gęstych wiązkach, na drewnie lub w pobliżu drzew liściastych i iglastych. Grzyb ten wytwarza charakterystyczne, grube i mocne sznury grzybni zwane ryzomorfami, które rozwijają się pod korą drzewa i w ziemi. Kapelusz tego grzyba osiąga od 3 do 10 cm, ma suchą powierzchnię pokrytą ciemnymi tuseczkami, kremowe blaszki oraz cielistobrązowy trzon. Gatunek jadalny oraz dopuszczony do obrotu handlowego na terenie Polski. Pozyskując opieńki należy mieć na uwadze, że zjedzone bez obróbki termicznej mogą powodować silne zaburzenia żołądkowe

Królowa lata

Kurka żółta to grzyb globalny,
tak mówią o mnie grzybiarze.
Witam serdecznie!- Pieprznik jadalny,
występuje w każdym wymiarze.

Pospolity jestem niestuchanie,
podają mnie na obiad i na śniadanie.
Noszę kapelusz z podwiniętym brzegiem,
jasnożółty, falisty z niewidocznym ścięgiem.

Larwy owadów nie atakują mnie,
w Polsce ze smakiem każdy mnie je.
Smażony, duszony, marynowany,
ja jestem towar eksportowany!

Mam sobowtóra – podstępne lisówki,
grzybiarz koneser nie zerwie ich główki.
I z tą przestrożą zbieraj już w czerwcu
królowe lata na czarcim kobiercu.

Małgorzata Kuczyńska
Szkoła Podstawowa w Powidzu
Gmina Powidz



Adrianna Taczanowska
Szkoła Podstawowa nr 2 w Międzychodzie
Gmina Międzychód

Pieprznik jadalny (*Cantharellus cibarius*)

Zwany potocznie kurką, liszką lub lisczką. Bardzo pospolity, jadalny i smaczny grzyb. Występuje w lasach różnego typu. Ze względu na swoje walory smakowe jest bardzo ceniony przez grzybiarzy. Charakterystyczny kapelusz osiąga średnicę od 1 do 12 cm, jest jasnożółty z długo podwiniętym, falistym lub klapowanym brzegiem. Gatunek ten można pomylić z *Lisówką pomarańczową*, powodującą zatrucia. Na skutek rozmnażania za pomocą kulistych zarodników stanowiących organ rozmnażania bezpłciowego, na obrzeżach grzybni następuje wysyp owocników tworząc charakterystyczny wzór przypominający okrąg. Taki układ owocników nazywamy „czarcim kręgiem”. Dawniej wierzono, że w takich kręgach czarownice odprawiały swoje czary.

HUBIAK POSPOLITY

Na drzewie zawitali goście
Nieproszeni jegomości
Czerpią składniki pokarmowe
Powodując drzewa chorobę.

Wytwarzają na nim owocniki-
Prawdziwe z nich szkodniki!
Zgnilizną psują drzewo
Ostabiając korę biednego.

Hubiaki pospolite wyglądem przyciągają,
Szkodliwością odpychają.
Na pniach wyrastają,
Saprotrofy drewno rozkładają.

Do drzewa się przytulają
I na długo tam zostają.
Miąższem rozpalano ognisko
I na ten temat to już wszystko.

*Natalia Kozłowska
Szkoła Podstawowa nr 2 w Międzychodzie
Gmina Międzychód*

*Michalina Fryde
Szkoła Podstawowa w Łubnicy
Gmina Wielichowo*



Hubiak pospolity (*Fomes fomentarius*)

Należy do grupy grzybów nie kapeluszowych wyrastających na drewnie. Część z nich to pasożyty żywych drzew, jednak większość to saprotrofy rozkładające martwe drewno. Posiada okazałe owocniki o szerokości od 10 do 50 cm i grubości 10-25 cm, gruby, kopytowany przyrośnięty bokiem o pofałdowanej powierzchni. Barwa zmienna od szarej do szaroczarnej. Owocniki są wieloletnie, wyrastają głównie na pniach buków, a także na innych drzewach liściastych, zarówno żywych jak i martwych. Gatunek ważny gospodarczo ponieważ wywołuje białą zgniliznę porażonego drewna. Odpowiednio sprępowany miąższ owocnika, nasycony chemikaliami służył w dawnych czasach jako „hubka do krzesania ognia” - łatwo zajmował się ogniem i tlił.

Maślak żółty

Jestem w lesie na grzybowym szlaku
I marzę sobie o żółtym maślaku.
Rozglądam się dookoła, wszędzie
Czy gdzieś tam za krzakiem mój maślaczek będzie.
Chodząc po lesie gwizdząc radośnie
Widzę żółtego urwisa, przy pniu sosny rośnie.
Pod igliwem sosny schowany
W żółty kapelusz ubrany.
Choć mój szczyrzyku
Wylądujesz maślaku w moim koszyku.
Nie minie godzin kilka
Posili się nim moja rodzinka.

*Patrycja Janicka
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski*



*Martyna Kasznia
Szkoła Podstawowa w Boleszczynie
Gmina Przykona*

Maślak żółty (*Suillus grevillei*)

Zwany również maślakiem modrzewiowym, spotykany jest w okresie od czerwca do października, występuje pojedynczo, jak i w grupach. Jest gatunkiem stosunkowo rzadkim i są rejon, gdzie jest coraz rzadszy; owocniki tego gatunku zanikają wraz z obumieraniem drzewa. Kapelusz tego grzyba osiąga od 3 do 14 cm średnicy o różnych odcieniach żółci oraz gładkiej, śluzowatej powierzchni. Gatunek posiada żółtawe pory oraz żółtawobrazowy trzon z charakterystycznym, śluzowatym pierścieniem, który jest pozostałością po błonie osłonowej. Gatunek ceniony kulinarnie, o łagodnym i przyjemnym smaku. Inne nazwy zwyczajowe tego grzyba to: grzyb okazały, grzyb strojny, grzyb modrzewiowy, czerwotka.

Szmaciak gałęzisty-kozia broda

Na pewno o tym wiecie,
że różne grzyby są na świecie.
Ja znam jednego wyjątkowego,
szmaciaka gałęzistego.

Od lata do jesieni
można go spotkać w lesie,
jego korzenny zapach
dookoła się niesie.

Owocnik ma kulisty,
kalafiorowaty,
o środku białawym
i woskowatym.

Choć gąbkę morską nam przypomina,
wcale nią nie jest – to nie jego wina.
Gdy w lesie znajdziesz okazy zdrowe,
ugotuj sobie flaczki grzybowe.

*Izabela Roszak
Szkoła Podstawowa w Starej Odrze
Gmina Koźmin Wielkopolski*



*Klaudia Przekwas
Szkoła Podstawowa nr 3 w Krotoszynie
Gmina Krotoszyn*

Szmaciak gałęzisty- kozia broda (*Sparassis crispa*)

Groźny pasożyt drzew o bardzo ciekawej budowie, nie przypominającej innych gatunków z kapeluszem i trzonkiem, nieczęsto występujący w Wielkopolsce. Owocniki wyrastają pojedynczo od lata do jesieni u podstawy sosny, rzadziej świerka. Drewno zaatakowanego drzewa pachnie terpentyną a zgnilizna sięga aż do 3 m wysokości pnia. Grzyb posiada duży owocnik o szerokości od 10 do 40 cm. Nieregularnie kulisty, kalafiorowaty. Składa się z krótkiego trzonu od którego odchodzą liczne, gładkie i płaskie odgałęzienia żółtawe, które często brązowieją. Mięszsz tego gatunku jest białawy i woskowaty o przyjemnym, korzennym zapachu. Gatunek jadalny, jednak ze względu na nieczęste występowanie nie zaleca się jego zbioru. Inna nazwa zwyczajowa tego grzyba to: kwoka, orysz, sieduń.

Czubajka kania

Warto postuchać lasu mowy
i do domu zabrać okaz zdrowy-
Czubajki kani, inaczej sowy – grzyba pięknego,
w brązowym kapeluszu z garbkiem wystrojonego.
W lasach liściastych lub pod igłami
rośnie razem z podgrzybkami.
Tuż przy drodze czy na polance,
przyjrzyj się uważnie tej cygance.
Ma na trzonie pierścień ruchomy-
tak odróżnij od niej inne muchomory.
Dla przyrody sowa ma znaczenie-
ze szczątków organizmów jej pożywienie.
Na węgiel i azot materię rozkłada
i życiu na Ziemi tym pomaga.

*Natalia Gendera
Szkoła Podstawowa w Borku Wielkopolskim
Gmina Borek Wielkopolski*

*Michalina Turska
Szkoła Podstawowa w Żychlinie
Gmina Stare Miasto*



Czubajka kania (*Macrolepiota procera*)

Pospolity, jadalny grzyb o dużym owocniku z długim wysmukłym trzonem, pojawiają się od lata do jesieni w lasach głównie liściastych, rzadziej iglastych, zwykle w miejscach prześwietlonych, na łąkach i skrajach lasów. Posiada kapelusz o średnicy od 10 do 30 cm koloru brązowego z centralnym garbkiem i grubymi, włóknistymi łuskami. Czubajka kania to grzyb charakterystyczny i łatwy do odróżnienia od muchomorów, które mają zupełnie inną strukturę i fakturę kapelusza. Grzyb ten należy do rodziny pieczarkowatych i jako krewniaczka pieczarki może być hodowana w przydomowych ogródkach. Bierze udział w procesie przemiany materii, a tym samym w obiegu pierwiastków w biosferze (np. węgla, azotu, wodoru i innych).

Pięknoróg największy

Pięknoróg największy – drobny nieboraczek wygląda jak drzewo albo mały krzaczek,

Twardy, mięsisty przeważnie jest cały złotożółty niczym płomyk mały.

Gdy wilgotno będzie czasem na dworze grzybek lepki się robi – nic za to nie może.

On od czerwca, aż do końca listopada chudą nóżką na próchenku siada.

Preferuje drzew iglastych drewno większy niż dziesięć centymetrów nie będzie na pewno.

W wielkopolskim lesie bardzo często bywa, jednak żaden dobry kucharz go nie zrywa.

Gdyż smak i zapach ledwo wyczuwalny, nietrujący, ale marny kąsek kulinarny.

*Michalina Golińska
Szkoła Podstawowa nr 3 w Krotoszynie
Gmina Krotoszyn*



*Maria Ławniczak
Szkoła Podstawowa w Kazimierzu Biskupim
Gmina Kazimierz Biskupi*

Pięknoróg największy (*Calocera viscosa*)

Klejnót wśród grzybów leśnych Wielkopolski. Bardzo ciekawy owocnik o oryginalnym kształcie i charakterystycznej barwie, przypominający koralowca - rozgałęziony krzaczkowato lub drzewkowato, niekiedy widetkowaty, końce zaostrome i nieco zaokrąglone. Jego zwężona podstawa jest najczęściej głęboko zatwierdzona w drewnie. Jest bardzo pospolity w Wielkopolsce, owocniki występują od czerwca do listopada, na martwym, spróchniałym drewnie drzew iglastych. Grzyb o wysokość od 2 do 10 cm i szerokości „krzaczka” do 3 cm. Nie jest trujący, ale ze względu na bardzo słabo wyczuwalny smak i zapach nie wykorzystuje się jego w celach kulinarnych. Należy do rodziny tżawnikowatych, do której należą również tżawniki i kieliszkówki.

SMARDZ JADALNY

Bardzo rzadki w polskich lasach,
z jajowatym kapeluszem,
w marcu, kwietniu go zobaczysz,
gdy na grzyby z koszem ruszysz.

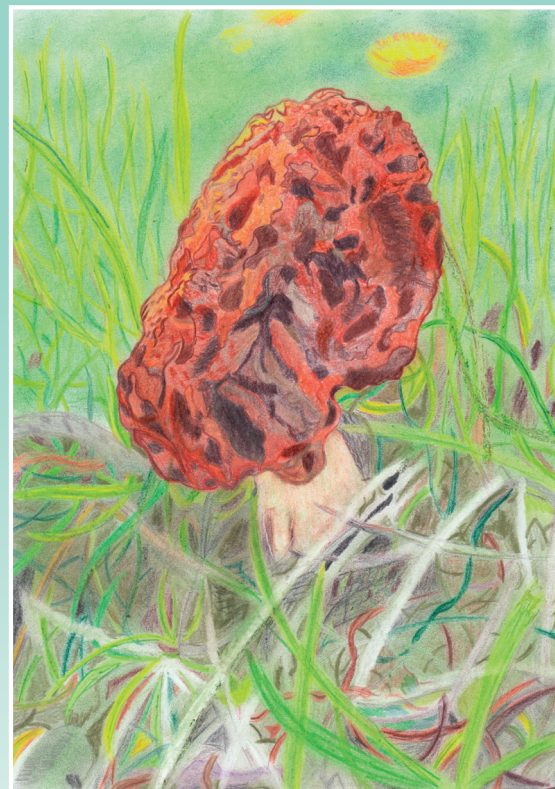
Plaster miodu przypomina,
białawy owija trzonek.
Szary lub beżowy grzybek
może rosnąć pod jesionem.

Znakomity smardz jadalny
o korzennym aromacie,
delikatny bardzo w smaku,
trafi w gust mamie i tacie.

Chociaż grzyb jest pusty w środku,
cennych ma składników wiele,
więc go usmaż lub ugotuj,
i zjedz ze swym przyjacielem.

Piotr Proch
Szkoła Podstawowa nr 2 w Kościanie
Gmina Kościan

Jagoda Jaszczak
Szkoła Podstawowa nr 9 w Koninie
Miasto Konin



Smardz jadalny (*Morchella esculenta*)

Bardzo rzadki, szlachetny, jadalny grzyb o charakterystycznej budowie. Owocniki znacznie różniące się od siebie rozmiarem od 3 do 30 cm wysokości. Gatunek wyrasta wczesną wiosną, w marcu i kwietniu, pojedynczo lub w grupach w lasach i zaroślach liściastych. Zbudowany jest z główki i trzonu. Główka koloru miodowożółtawego z wiekiem ciemnieje, staje się bardziej rdzawa, ma kulisty lub stożkowaty kształt. Dla smardza charakterystyczna jest proporcja trzonu i głowy, która jest prawie takiej samej długości. Ze względu na nieczęste występowanie nie zaleca się jego zbioru. Objęty ochroną częściową na podstawie rozporządzenia Ministra Środowiska z dnia 9 października 2014 r. w sprawie ochrony gatunkowej grzybów.

Mleczaj rudy

Ten grzyb, to gatunek bardzo pospolity,
lecz nie jadalny, bo mało smakowity.
Rośnie na glebach kwaśnych, w iglastym i mieszanym lesie,
pośród bagien i torfowisk, również go znajdziecie.

Kapelusz ma brązowy, stożkowo-lejkowaty,
gęste, białe blaszki, trzon kruchy, walcowaty.
Ostry smak powoduje, że go się nie spożywa.
wiecie już może, jak grzyb ten się nazywa?

Jeśli nie, to podpowiem:
Znajdziecie go, gdzie mchu gęstwinka.
Tak jest!
To mleczaj rudy jego rodzinka.

*Franciszek Sikora
Szkoła Podstawowa nr 5 w Krotoszynie
Gmina Krotoszyn*



*Julia Składowska
Szkoła Podstawowa w Złotkowie
Gmina Kleczew*

Mleczaj rudy (*Lactarius Rufus*)

Częsty mieszkaniec naszych lasów. Owocniki wyrastają od lata do jesieni w grupach. Spotkamy go w lasach iglastych i mieszanych, pod sosnami a także pod brzoźami, na różnego typu glebach. Kapelusz tego gatunku osiąga średnicę do 10 cm, początkowo jest wypukły potem staje się płaski lub lejkowaty bardzo często z dużym, spiczastym garbkiem pośrodku. Powierzchnia kapelusza może być gładka lub szorstka z białawym nalotem. Grzyb o gęstych białawych blaszkach, trzon bardzo często przybiera barwę kapelusza lub jaśniejszą. Gatunek jadalny w Rosji i na Ukrainie. W Polskiej kuchni nie zyskał uznania ze względu na specyficzny, ostry smak. Inne jego nazwy to: dziki rydz, gorzki rydzek, ostry podrydzek, psiarka.

Poznaj z nami przyrodę Wielkopolski! W tym celu zapraszamy do Ośrodków Edukacji Przyrodniczej

Zadaniem Ośrodków Edukacji Przyrodniczej w Łądzie i w Chalinie jest prowadzenie edukacji przyrodniczej, w szczególności dla dzieci i młodzieży. W obu placówkach organizowane są jedno- i kilkudniowe pobyty w ramach tzw. „Zielonych Szkół”, podczas których można skorzystać z gotowych programów lub przeprowadzić własne zajęcia. W ośrodkach mogą odbywać się także kursy, szkolenia, konferencje, spotkania integracyjne, a nawet pobyty wypoczynkowe.

Ośrodek Edukacji Przyrodniczej w Chalinie

Ośrodek Edukacji Przyrodniczej w Chalinie położony jest w Sierakowskim Parku Krajobrazowym i działa już od 1997 roku. OEP Chalin dysponuje bazą, w skład której wchodzi: odrestaurowany stary dwór, nowowybudowana baza noclegowa z 42 miejscami, park przydworkowy z pomnikami przyrody oraz pięciohektarowy teren o charakterze dydaktyczno-rekreacyjnym. Na terenie Ośrodka mają swój początek wytyczone i opisane 3 ścieżki dydaktyczne oraz 6 tras Nordic Walking. Do dyspozycji gości przygotowano wigwam mogący pomieścić około 60 osób, plac zabaw dla najmłodszych oraz boiska do piłki nożnej i koszykówki. Po wcześniejszych uzgodnieniach pobyt w Chalinie można wzbogacić o przejażdżkę bryczkami, wędkowanie z pozwoleniem lub wizytę na kręgielni oraz zorganizowanie wycieczki po Pojezierzu Międzychodzko-Sierakowskim i do Międzyrzeckiego Rejonu Umocnionego. W otwartym w 2017r. na terenie chalińskiej ostoi ciemnego nieba obserwatorium astronomicznym można wziąć udział w różnorodnych zajęciach z podstaw astronomii.

Ośrodek Edukacji Przyrodniczej w Łądzie

Ośrodek Edukacji Przyrodniczej w Łądzie jest dość młodą placówką, swoją działalność rozpoczął wiosną 2006r. Położony jest na terenie malowniczego Nadwarciańskiego Parku Krajobrazowego, ok. 25 km na zachód od Konina. Ośrodek dysponuje salą konferencyjno-wykładową na ok. 80 osób, pracownią komputerową z mikroskopami, salami wystawowymi, bazą noclegową na 54 miejsca, tablicą edukacyjną z głosami zwierząt oraz sprzętem do obserwacji ornitologicznych. Wszystko to znajduje się w wyremontowanym, zabytkowym dworku z XIX wieku, otoczonym 3,5 ha parkiem z pomnikowymi drzewami.

Uczniowie w ramach zajęć na „Zielonych Szkolach” mogą uczestniczyć w wycieczkach autokarowych i pieszych po Nadwarciańskim i Powidzkim Parku Krajobrazowym, ciekawych prelekcjach oraz zajęciach z wikliniarstwa i garncarstwa.



*OEP w Chalinie na terenie
Sierakowskiego Parku Krajobrazowego*



*OEP w Łądzie na terenie
Nadwarciańskiego Parku Krajobrazowego*

Ośrodki są czynne przez cały rok. Informacje o całej ofercie można otrzymać pod adresem:

Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego


ul. Kościuszki 95, 61-716 Poznań

e-mail: zpkww_sekretariat@zpkww.pl

Rezerwacje tel.: 61 65 54 657,

Sekretariat tel.: 61 65 54 650,

www.zpkww.pl



Niniejsza publikacja skierowana jest do najmłodszych mieszkańców województwa wielkopolskiego i ma na celu przybliżenie im 20 wybranych gatunków grzybów rosnących na terenie wielkopolskich parków krajobrazowych. Aby forma i treść publikacji były przystępne dla dzieci i odzwierciedlały dziecięcy sposób postrzegania świata, przyjęto zasadę „dzieci-dzieciom”. Dlatego wierszyki i ilustracje zawarte w tej książeczce są dziełem uczniów klas IV-VI szkół podstawowych z terenu Wielkopolski, laureatów I miejsc VI edycji konkursu przyrodniczo-artystycznego „Przyrodnicze rymowanie – otaczającego świata poznawanie – grzyby wielkopolskich parków krajobrazowych” zrealizowanego w 2018 r. przez Zespół Parków Krajobrazowych Województwa Wielkopolskiego.