

Borowik szlachetny po wysuszeniu nabiera charakterystycznego, grzybowego aromatu. Jeden z najbardziej cenionych gatunków jadalnych.

## zapach... grzybowy

Aromat suszonych grzybów jest znany wielu osobom. Suszenie jest jedną z najpopularniejszych form konserwowania grzybów, a ich dodatek wzbogaca smak i zapach wielu potraw. Zapach wydzielany przez najczęściej suszone gatunki grzybów – prawdziwki, maślaki, podgrzybki, koźlarze i inne – określamy jako grzybowy. Jednak gama zapachów wydzielanych przez grzyby jest ogromna i wiele wypraw do lasu można poświęcić ich wyszukiwaniu.

## zapach – „osobisty identyfikator gatunku”

Zapach jest związany z produkcją przez grzybnie lub owocniki danego gatunku konkretnych związków chemicznych, dlatego ma wartość diagnostyczną. Może upewnić w poprawnym oznaczeniu gatunku. Ma to szczególne znaczenie przy identyfikowaniu gatunków jadalnych, które posiadają swoje trujące sobowtóry. Osoby zbierające owocniki łuszczaka zmiennego *Kuehneromyces mutabilis* czując jego przyjemny, grzybowy aromat upewniają się, czy nie pomylili tego gatunku ze śmiertelnie trującym sobowtórem – hełmówką obrzeżoną

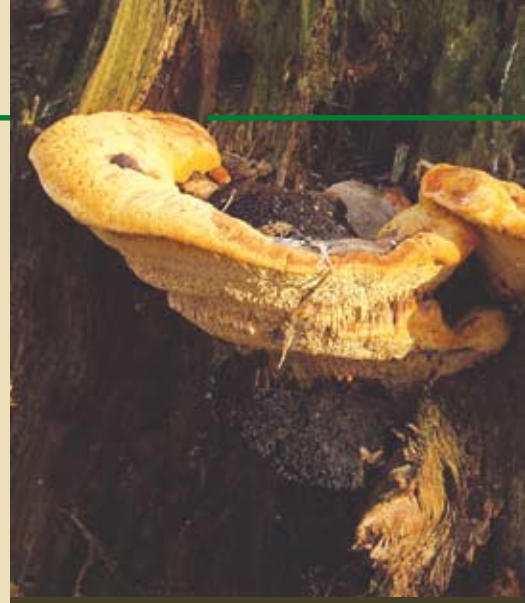


Trującą pieczarkę karbolową łatwo poznać po przebarwianiu się uszkodzonej powierzchni trzonu i kapelusza oraz karbоло-siarkowym zapachu. Ten gatunek pieczarki powoduje niedyspozycje żołądkowe.

*Galerina marginata*, pachnąca mąką. Amatorzy dziko rosnących pieczarek rozpoznają lekko trującą pieczarkę karbolową *Agaricus xanthodermus* po siarkowożółtym przebarwieniu uszkodzonego owocnika i nieprzyjemnym zapachu karbolu.

## zapachy przyjemne: kokos, anyż, maggi

Część gatunków odznacza się bardzo przyjemnymi, aromatycznymi zapachami. Niszczycza anyżkowa *Gloeophyllum odoratum*, rosnąca na świerkowych pniakach rozpacza anyżkową woń, której intensywność wzrasta wraz z wysychaniem owocników. Podobnie, ale intensywniej pachną owocniki wrośniaka anyżkowego *Trametes suaveolens* wyrastające na drewnie różnych gatunków drzew liściastych, przede wszystkim wierzb. Ich obecność można wyczuć z odległości kilku metrów. Równie intensywnie pachną jasnozielonkawe owocniki lejkówki zielonawej *Clitocybe odora* spotykane w lasach liściastych i mieszanych. Przechodząc w pobliżu brzoź, warto sprawdzić, czy nie rosną pod nimi mleczaje kokosowe *Lactarius glycosmus* o szarawofioletowych kapeluszach i wyraźnym zapachu wiórków kokosowych. Podob-



Niszczycza anyżkowa – jej pomarańczowe owocniki o lekkim, przyjemnym anyżowym aromacie wyrastają na świerkowych pniakach. Jest przykładem huby o przyjemnym, niegrzybowym aromacie.

# Czy grzyb zawsze grzybem pachnie?



Lejkówka zielonawa, o jasnozielonkawych owocnikach, tak silnie pachnie anyżem, że wyczuć ją można z kilku metrów.

ny kolor mają dużo bardziej okazałe owocniki mleczaja płowego *L. helvus* rosnące przede wszystkim w borach. Wydzielają przyjemny aromat kojarzący się z zapachem powszechnie stosowanej przyprawy maggi. Podobnie pachnie mleczaj kamforowy *L. camphoratus*, o mniejszych, mięsno-brązowych owocnikach. Mleczaj ten rośnie w lasach liściastych,



Mleczaj kamforowy. Ten mieszkaniec lasów wydziela zapach, jaki ma popularna przyprawa do zup – maggi, jego wysuszone owoce pachną intensywnie rosółem.

mieszanych oraz w borach, i pachnie równie silnie, jak mleczaj płowy. Delikatny aromat maggi, raczej niewyczuwalny u świeżych owocników, ale wyraźny po ich zasuszeniu wydziela też suchogłówka korowa *Phleogena fagina*. Gatunek ten do niedawna znany przede wszystkim z terenu Puszczy Białowieskiej, ostatnio jest spotykany w innych rejonach Polski. Jego małe, niepozorne owocniki, kojarzące się raczej z zarodnikami śluzowców, wyrastają na martwym drewnie drzew liściastych i rzadziej iglastych.

#### zapachy mniej przyjemne: czosnek, śledzie, ogórki

Niewielkie owocniki twardzioszka czosnaczka *Marasmius scorodoni*, wyrastające na przydrożach i w lasach liściastych wydzielają silny zapach czosnku, który jest szczególnie wyczuwalny po uszkodzeniu owocników. „Grzybowy kuzyn” czosnaczka –



Twardzioszka czosnaczka poznać można po charakterystycznym czosnkowym zapachu.



Twardzioszek czosnkowy, podobnie jak twardzioszek czosnaczek, wydziela silny zapach czosnku.

– twardzioszek czosnkowy *M. alliaceus*, wyrastający na resztkach bukowego drewna i na bukowej ściółce pachnie czasem tak silnie, że dużo łatwiej można wyczuć jego obecność, niż znaleźć owocnik – źródło zapachu. Bardzo ładnym i łatwym do identyfikacji gatunkiem jest mięsichówka ogórkowonna *Macrocystidia cucumis* spotykana w lasach, parkach, na przydrożach. Jej owocniki kilkucentymetrowej wysokości, mają trzony i kapelusze w ciepłym, brązowym kolorze z wyraźnym żółtawym rozjaśnieniem na krawędzi. Wydzielają zapach kojarzący się z zapachem świeżych śledzi lub ogórków. Śledziami pachną też niektóre gatunki gołąbków oraz pospolity w Puszczy Białowieskiej



Mięsichówka ogórkowonna swoją nazwę zawdzięcza silnemu ogórkowemu lub ogórkowo-śledziowemu aromatu.



Mleczaj smaczny – jego owocniki pachną rybami. Zapach ten nasila się w miarę dojrzewania owocników. Jest gatunkiem jadalnym, ale nie wszystkim odpowiada jego rybi zapach...

mleczaj smaczny *Lactarius volemus*. Pomarańczowobrazowawe owocniki mleczaja smacznego wydzielają obficie białe mleczko i wbrew nazwie nie cieszą się dużą popularnością wśród amatorów grzybowych smaków.



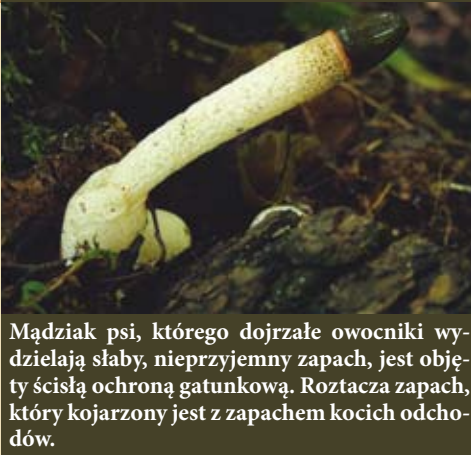
Grzybówka alkaliczna wyrasta na martwym drewnie. Jej niepozorne owocniki pachną „Domestosem”.



Obecność owocników sromotnika smrodliwego wyczuć można z dużej odległości po charakterystycznym zapachu padliny, który zwabia muchy.

### zapachy bardzo nieprzyjemne: zgniła kapusta, padlina

Wśród gatunków o wyrazistych zapachach spotyka się też pachnące silnie i nieprzyjemnie. Do takich należy woń kojarząca się jednoznacznie z zapachem wydzielanym przez gnijącą kapustę. Ten „aromat” wyczuć można u rzadko spotykanego twardziaczka cuchnącego *Marasmiellus foetidus*, którego niewielkie brązowe owocniki wyrastają gromadnie na martwym drewnie grabów, buków i leszczyn. Podobnie nieprzyjemnie pachnie rzadki boczniaczek pomarańczowożółty *Phyllostopsis nidulans*. Jego muszelkowate, białe kapelusiki z żółtopomarańczowymi blaszkami spotkać można na drewnie wielu gatunków drzew. Kapuściany zapach wydziela również chropiatka cuchnąca *Thelephora palmata*. Gatunek ten wytwarza owocniki o niecodziennych kształtach i barwie. Szaroczarniawe, krzaczkowate, z gęsto osadzonymi, licznymi odgałęzieniami, wyglądają jak miniaturowe drzewka wyrastające na poboczach dróg lub pomiędzy ściółką. Mniej intensywnie pachnie twardziaczek kapuściany *Marasmiellus perforans*. Jego małe owocniki wyrastają masowo na ściółce iglastej tworząc czasem



Mądziak psi, którego dojrzałe owocniki wydzielają słaby, nieprzyjemny zapach, jest objęty ścisłą ochroną gatunkową. Roztacza zapach, który kojarzony jest z zapachem kocich odchodów.

zwarte grupy. Po lekko wyczuwalnym, słabym zapachu gnijącej kapusty łatwo można odróżnić twardziaczka kapuścianego od jego sobowtóra szcztetkostopka szpilkowego *Setulipes androsaceus* wyrastającego w takich samych zbiorowiskach leśnych. Unoszący się w lasach i wyczuwalny z daleka zapach padliny może pochodzić od sromotnika smrodliwego *Phallus impudicus*. To wyraz przystosowania tego gatunku do entomochorii, czyli roznoszenia zarodników przez owady. Zapach padliny wydzielany przez dojrzewające zarodniki zwabia padlinożerne muchy, które biorą udział w rozprzestrzenianiu się sromotnika w środowisku. Podobny zapach wydziela nieznany jeszcze z terenu Puszczy – okratek australijski *Clathrus*

*archeri*, którego owocniki kojarzą się niektórym z rozdeptanym arbuzem. Okratek to przybysz znany w Polsce dopiero od lat 70. XX wieku. Od tego czasu zwiększa swój zasięg w naszym kraju. Jego owocniki, o kilku rozkładających się na boki czerwonych ramionach i zapachu psującego się mięsa, można spotkać w lasach, zaroślach oraz na łąkach.

### wyprawa po nowe zapachy

W poszukiwaniu zapachowych doznań warto wybrać się do lasu i przekonać za pomocą własnego nosa, jak różnorodnie pachną grzyby. Oprócz przedstawionych wyżej gatunków i aromatów, na zapachowych odkrywców czekają jeszcze gatunki o aromacie kakao, mąki, marcepanu, rzodkiewki, tytoniu, mydła, migdałów, siana, kielkujących ziemniaków i wielu innych. Warto zapoznać się ze światem grzybowych zapachów.

ANNA KUJAWA  
Stacja Badawcza Zakładu Badań Środowiska  
Rolniczego i Leśnego PAN w Turwi  
ZDJĘCIA: KRZYSZTOF KUJAWA