

Atlas grzybów Polski

Mushrooms and Fungi of Poland

grzyby.pl

1997-2008 by [Marek Snowarski](#)

Jak zbierać grzyby?

Zbieranie grzybów to szlachetna sztuka wypatrywania niższych form życia w ściółce leśnej
Paweł Zięba

Korzyści ze zbierania grzybów

Główną korzyścią jest to, że zbieranie grzybów daje doskonały pretekst do oderwania się od komputera/telewizora/książki, wyjścia z domu i spaceru po lesie. Dzięki temu jest okazja do wysiłku fizycznego, relaksu, a jak dopisze szczęście to i mamy satysfakcję z udanych zbiorów. A potem można sobie smacznie i dobrze zjeść, po czym złożyć swe zmęczone, lecz szczęśliwe, ciało przed telewizorem :).

Kiedy zbierać

Chociaż grzyby rosną wszędzie i przez cały rok, to tak jakoś się składa, że znaleźć je można przeważnie w lasach i to jesienią [*niespodzianka!* :)]. Wtedy każdy wypad zazwyczaj kończy się sukcesem. Warunkiem koniecznym dla tworzenia owocników jest przede wszystkim woda, w tym wysoka wilgotność powietrza. Dlatego w okresach gdy podłoże i powietrze są suche, trudno je znaleźć. Pozostałe czynniki, jak temperatura powietrza i pora roku, warunkują to, jaki gatunek można spotkać. Pierwsza fala grzybów zaczyna wyrastać wiosną, nie są to liczne gatunki i zwykle dość rozproszone w terenie. Na początku lata, w czerwcu i lipcu, jeśli nie jest zbyt sucho, zaczynają wyrastać gołąbki i kurki. Zwykle w drugiej połowie lata, w sierpniu i na początku września, jest zbyt sucho i grzyby wyrastają jedynie po większych opadach deszczu lub w wilgotnych siedliskach. Jeśli jednak lato jest chłodne i deszczowe, okres od drugiej dekady lipca może być nie gorszy niż jesień. Jesienny masowy wysyp grzybów zaczyna się w połowie lub w końcu września i trwa do pierwszych przymrozków. Późną jesienią i w bezmroźnych okresach zimy można spotkać nieliczne, charakterystyczne dla tej pory roku, gatunki grzybów.

Zajrzyj też do szczegółowego [grzybowego kalendarza](#).

Sądzi się, że na grzyby należy chodzić wcześniej rano. Jest to prawdą w lasach tłumnie odwiedzanych, zdeptywanych. Są one tam po prostu bardzo szybko wybierane. Natomiast jeśli zna się odpowiednie miejsca, można znaleźć grzyby w szerokim przedziale czasowym. Innym problemem w najcieplejszych miesiącach (czerwiec, lipiec, sierpień) jest bardzo szybki rozwój larw owadów. Jeżeli grzyba nie znajdzie się szybko po jego wyrośnięciu, pewne jest, że będzie robaczywy. Chwalebny wyjątkiem jest kurka, która jest jakby "impregnowana" przeciw owadom i rzadko pada ich ofiarą.

Gdzie zbierać

Zawsze mówię, że grzyby rosną wszędzie. Nie będę się rozwodził nad tym gdzie - jakie, bo informacje znajdziesz w atlasach grzybów. Osobiście zbieram grzyby tam, gdzie się je zbiera przyjemnie. Lasy sosnowe, sadzone w monokulturze uważam za strasznie nudne. Kilometrami te same pnie i mech albo krzewinki pod nogami. Lubię zaś lasy liściaste, a zwłaszcza buczynę, dno takich lasów jest zwykle pozbawione zwartej roślinności utrudniającej poruszanie się. Ciekawe są też lasy mieszane. Z drugiej strony, nawet w najbardziej nieciekawym lesie ciekawie zbiera się grzyby - jeśli są.

Dziwne, ale z moich obserwacji wygląda na to, że wiele gatunków grzybów lubi owocować w miejscach uszkodzeń ściółki. Tam gdzie jest ona przeorana, w bruzdach. Wzdłuż dróg leśnych i na poboczach oraz w wyoranych pasach przeciwpożarowych. Dotyczy to zwłaszcza podgrzybków i innych cennych gatunków, jak koźlarze i borowiki.

Wiele gatunków grzybów preferuje określone siedliska, typy lasów, glebę, podłoże. Wiele gatunków żyje w

symbiozie lub pasożytuje na określonych gatunkach drzew. Wiele też preferuje określoną porę roku. Posiadanie tej wiedzy ułatwia typowanie miejsc i pory, gdy warto szukać określonych gatunków.

Z biologicznego punktu widzenia, to co potocznie nazywamy grzybem, to jest owocnik wytwarzany, przy sprzyjających warunkach, przez ciało grzyba czyli grzybnię. Tak jak jabłko rodzi jabłko. Grzybnia żyje wiele lat (a nawet dłużej :)), dopóki ma pożywienie lub nie zostanie skonsumowana przez innego grzyba, bakterie itp. Wynika stąd wniosek, że jeśli zna się konkretne miejsca, gdzie w ziemi znajduje się grzybnia konkretnego gatunku grzyba, to można z dużym powodzeniem, co roku w odpowiedniej porze, znajdować pożądane owocniki czyli grzyby.

Główny problem polega na znalezieniu takich miejsc. Aby tego dokonać, należy być w odpowiednim miejscu i o odpowiedniej porze. Wymaga to zrobienia dziesiątków kilometrów, w różnych porach roku, z szeroko otwartymi oczami. A i tak nie mamy gwarancji czy kilka dni wcześniej lub pięćdziesiąt metrów w bok od naszej trasy nie znajduje się **właśnie to** miejsce. Z drugiej strony jednak, dodaje to dreszczyku sportowej emocji poszukiwaniom. Nigdy nie wiadomo na pewno co się znajdzie.

Jeżeli już znajdziemy takie miejsce, a jesteśmy ruchliwymi grzybiarzami, penetrującymi różne lasy, pojawia się problem trafienia w to miejsce za rok, albo za kilka lat. Zwykle nie da się zapamiętać lokalizacji, jeśli nie jest to las odwiedzany kilkakrotnie, a nawet i w takim pamięć potrafi płać figle. Warto zainteresować się GPS, czyli systemem pozwalającym określić położenie danego miejsca z dokładnością do kilku metrów i powrócić dokładnie w to samo miejsce po wielu latach. Amatorskie odbiorniki GPS są (wbrew pozorom) dość tanie, ich cena nie przekracza 1000zł.

Jeszcze większy walor użycia GPS, niż zapamiętywanie grzybnego punktu, stanowi gwarancja, że nie zabłądzimy w terenie. Nim nabyłem GPS zdarzyło mi się kilka razy zabłądzić i nadrobić kilkanaście kilometrów zanim trafiłem do samochodu. GPS jest szczególnie przydatny wszystkim przyrodnikom i turystom, którzy lubią poruszać się poza szlakami, w "dzikim" terenie. Teraz bez obaw idę na przełaj zawsze wiedząc, jak daleko jestem od samochodu i w którym kierunku podążać, aby do niego wrócić.

A dokładnie? Gdzie pojechać na grzyby? Takich rzeczy się nie zdradza.

Jak zbierać

Kwestia praktyki. Trzeba się tego "naumieć". Zwykle jest tak, że na początku grzybów nie widzi się. Natomiast po pewnym czasie, gdy człowiek się odpowiednio nastawi, "wyczuli", to wtedy zaczyna je dostrzegać.

Na wytłumaczenie tego zjawiska mam takie swoje prywatne "teorie". Pierwsza - "racjonalna" - bazuje na spostrzeżeniu, że normalny współczesny człowiek "miejski" swoje otoczenie ma w niewielkim stopniu zróżnicowane. Liczba różnych detali, widoczna w pomieszczeniu na określonej powierzchni, jest znacznie mniejsza niż liczba elementów na tej samej powierzchni w lesie. Poza tym ściółka leśna wygląda inaczej, niż to z czym mamy na co dzień do czynienia. Mózg musi się nauczyć sprawnego postrzegania i analizy nowych i generalnie bardziej złożonych obrazów. Z umiejętnością znajdowania grzybów jest tak samo, jak z innymi umiejętnościami: potrzebny jest gram talentu i kilogram treningu. Przy szukaniu grzybów w nabraniu wprawy pomaga prosta technika. Należy zatrzymać się przez kilkanaście sekund ze wzrokiem skierowanym w jedno miejsce. Dobrze jest przykucnąć lub pochylić się. Przeważnie po kilku sekundach zaczyna się dostrzegać grzyby (jeśli jakieś są :)). Takie chodzenie, po kilka metrów z przystawianiem na kilka sekund, jest bardzo skuteczne w lesie, w którym są grzyby.

Druga "teoria" - "romantyczna" - bazuje na rodzaju obrazu. Grzyby przeważnie dość silnie zlewają się ze ściółką i glebą, a to ze względu na swój kształt, kolor i fakturę. Jest to zjawisko mimikry, upodabniania się organizmów do otoczenia. Dostrzeganie ich wymaga jak gdyby podświadomego "nastawienia się" na wyłapywanie subtelnych i specyficznych różnic w postrzeganym obrazie. Zwykle nastawienie się na konkretny gatunek grzyba (a więc określony zestaw różnic w obrazie) nie powoduje lepszego postrzegania innych gatunków grzybów. Przykładowo, człowiek nastawiony na szukanie brązowo-czarnych podgrzybków nie dostrzega zbyt dobrze fioletowych lakówek i odwrotnie. Stan "wyczulenia" wyobrażam sobie jako coś atawistycznego, coś z okresu, gdy ludzie żywili się tym, co znaleźli lub upolowali. Człowiek w takim stanie jest silnie skoncentrowany, jak tropiący pies myśliwski. Jeśli po dłuższym czasie takiego tropienia (zwłaszcza owocnego) zamknie się na chwilę powieki, to widać przed oczyma negatyw obrazu ściółki z grzybami. Taki stan głębokiej, pierwotnej koncentracji przypomina chyba to, co czują myśliwi na polowaniu, czy też osoby łowiące ryby. To tkwi gdzieś tam, w starszych ewolucyjnie "sieciach" mózgu. Takie tropienie daje dużą satysfakcję i uczucie uspokojenia oraz odprężenie po udanym "polowaniu".

Banalna kwestia dotycząca sposobu zbierania grzybów. Spotyka się dwie teorie, zwłaszcza w starych atlasach i w potocznych opiniach. Jedna mówi, że należy grzyby wykręcać, a druga, że wycinać zostawiając kawałek trzonu w ziemi. Argument przeważnie za jedną i drugą jest taki, że ta przeciwna metoda szkodzi grzybnii, bo się psuje lub wysycha. W nowych atlasach przeważa pogląd, że jest to bez znaczenia, a spór jest w rodzaju "od którego końca należy jeść jajko na miękko: od tępego czy ostrego".

Ważne jest natomiast, aby po zebraniu grzyba nie zostawiać "rozbabranej" ściółki, bo szpeci krajobraz; nie niszczyć grzybów bez potrzeby, oszczędzać niejadalne, zbierać tylko tyle, ile potrzeba. Nie należy też śmiecić (to prawdziwa plaga) - włożenie niepotrzebnej puszki czy papierka do torby i wyrzucenie śmieci po powrocie do domu nie jest przecież trudne. W przypadku zbierania grzybów blaszkowych, należy w trosce o własne bezpieczeństwo wyrwać grzyb (najłatwiej to zrobić przez lekkie okręcanie) wraz z podstawą trzonu, którego wygląd jest ważną cechą identyfikacyjną grzyba. Przez nieostrożność przy zbieraniu takich np. [gąsek zielonek](#) (*Tricholoma equestre*) można przecież narazić się na nierozpoznanie [muchomora sromotnikowego](#) (*Amanita phalloides*).

Zebrane grzyby należy uważnie powtórnie przejrzeć po powrocie do domu i egzemplarze budzące najmniejsze nawet wątpliwości bez żalu wyrzucić.

Grzyby zbierać należy do koszyka, a nie do reklamówki czy wiadra. One żyją i to dość intensywnie, wydzielają ciepło, wodę i dwutlenek węgla. Pod względem trwałości można je porównać do nie konserwowanego mięsa. W zamkniętej powierzchni jeszcze szybciej się psują, a produkty rozkładu i rozwijające się bakterie mogą być przyczyną poważnych zatrucí.

Ograniczenia w zbieraniu grzybów, grzyby chronione.

Grzybów nie wolno zbierać na terenach chronionych: w rezerwach, parkach narodowych. W uprawach leśnych (czyli lasach :) nie wolno wchodzić na tereny młodych nasadzeń, działki nasienne i specjalnie oznakowane.

Wszystkie grzyby tworzące duże owocniki podlegają ochronie gatunkowej częściowej. Nie ogranicza to zbierania ich na własny użytek. Niezależnie od miejsca występowania część gatunków podlega całkowitej ochronie gatunkowej - zobacz [listę tych grzybów](#).

Grzybowy kalendarz pór roku

O pojawianiu się grzybów w określonym czasie decyduje głównie wilgotność podłoża i powietrza oraz jego temperatura. Układ tych czynników jest oczywiście zależny od pory roku i klimatu danego terenu. Dla większości gatunków do rozwoju owocników niezbędna jest wysoka wilgotność powietrza. Zróżnicowanie wymagań różnych gatunków sprawia, że w różnych porach roku można oczekiwać odmiennych gatunków grzybów. Większość interesujących zbieraczy grzybów pojawia się wilgotnym latem i jesienią, jednak i w innych porach roku można spotkać grzyby, i to smaczne, jadalne.

Grzyby wiosną



Liczba gatunków wyrastających wiosną nie jest duża. Nie ma też co specjalnie liczyć na zbieranie grzybów do konsumpcji. Trzeba się sporo nachodzić lub mieć "namierzone" miejsca, aby w ogóle znaleźć grzyby. Jako jedne z pierwszych, od początku kwietnia i w maju wyrastają chronione w Polsce smardze (*Morchella*) jak np. [mitrówka półwolna](#) (*Mitrophora semilibera*) (fot. obok).

[Majówka wiosenna](#) (*Calocybe gambosa*) to duży i podobno smaczny grzyb jadalny, rosnący od końca kwietnia do czerwca.



Na drzewach liściastych, od połowy maja do początku latu, wyrastają jaskrawożółte, nieraz olbrzymich rozmiarów, owocniki [żółciaka siarkowego](#) (*Laetiporus sulphureus*) (fot. obok); jest on jadalny po właściwym przygotowaniu i niektórzy go sobie chwala.



Z innych grzybów nadrzewnych w końcu maja i w czerwcu dość często spotyka się ogromne owocniki [żagwi łuskowatej \(Polyporus squamosus\)](#) (fot. obok) i średniej wielkości [żagiew orzęsioną \(Polyporus ciliatus\)](#); wczesną wiosną także [żagiew zimową \(Polyporus brumalis\)](#).

W tym okresie wyrasta też wiele gatunków, przeważnie niedużych, grzybów z rodzaju [wieruszka \(Entoloma\)](#). W końcu maja i na początku czerwca masowo pojawia się duży [łuskowiec jeleni \(Pluteus atricapillus\)](#). Od maja zaczynają też wyrastać liczne gatunki [czernidłaków \(Coprinus\)](#). Niedługo potem rozpoczyna się najbardziej lubiany przeze mnie [sezon letni](#). Zwiastowany pojawieniem się kurek.

Grzyby latem



W czerwcu i przeważnie w lipcu jest jeszcze dość wilgotno i nawet bez szczególnego wspomagania opadami już od połowy czerwca (a czasem i wcześniej) można liczyć na zbiór najbardziej atrakcyjnego, w moim przekonaniu, grzyba - pospolitej w różnych lasach [kurki czyli pieprznika jadalnego \(Cantharellus cibarius\)](#). Prawdziwą zarazą chroniącą przed wstępem do lasów w tym okresie są **komary** i inne latające "robactwo". Nawet używając środków odstraszających, nie jest się do końca bezpiecznym, niektóre sztuki są tak zdesperowane, że atakują mimo wszystko.



Pojawiają się też pierwsze grzyby rurkowe, w tym poszukiwany [prawdziwek \(Boletus edulis\)](#), zwłaszcza w odmianie rosnącej pod bukami. Znaleźć też można [koźlarze \(Leccinum\)](#), [podgrzybki \(Xerocomus\)](#) i [maślaki \(Suillus\)](#). Olbrzymią zaletą grzybów rurkowych dla amatora-zbieracza jest fakt, że nie ma wśród nich grzybów bardziej trujących, co najwyżej może zaliczyć niestrawność lub uczynić niejadalnie gorzką potrawę dodając do niej [gorczak żółciowego \(Tylopilus felleus\)](#).

Jeśli chodzi o grzyby blaszkowe, to można liczyć na masowy wysyp rozlicznych [gołąbków \(Russula\)](#). Nawet w suchszych okresach masowo wyrastają [muchomor rdzawy \(Amanita fulva\)](#) i [muchomor czerwieniejący \(Amanita rubescens\)](#) - jadalne, choć w pierwszym przypadku nie ma to sensu z uwagi na cienkość mięszo i brak smaku, w drugim natrafienie na niezarobaczony egzemplarz graniczy z cudem - dlatego odradzam.

W drugiej połowie lata zwykle następuje suchszy okres, który trwa od końca lipca do początku jesieni, podłoże jest przeważnie silnie wyschnięte i wysypy grzybów są ściślej związane z większymi opadami deszczu.

Grzyby jesienią

Jesień to właściwa (i w potocznej, mylnej opinii - jedyna) pora na grzybobranie. Jest to niewątpliwie okres, gdy grzyby są niemal gwarantowane. Masowy wysyp jesiennych grzybów ma miejsce po dłuższym okresie deszczowym połączonym z utrzymującą się wysoką wilgotnością powietrza. Następuje to, w zależności od roku, od około połowy września do połowy października. Intensywność wysypu grzybów także bywa różna, są lata gdy grzyby można niemal dosłownie kosić i wozami wozić i takie lata, gdy trzeba się nieco nachodzić, aby znaleźć prawdziwka i kilka podgrzybków. Generalnie jednak, jesień rzadko sprawia zawód.



Jesienią raczej nie spotkamy już [kurek \(Cantharellus cibarius\)](#), natomiast znajdziemy [prawdziwki \(Boletus edulis\)](#). Jest to właściwy okres na masowy wysyp wszelkich [podgrzybków \(Xerocomus\)](#), w tym najbardziej cenionego (chyba z uwagi na podobieństwo w wyglądzie do prawdziwka) [podgrzybka brunatnego \(Xerocomus badius\)](#). Najpospolitszym z podgrzybków jest [podgrzybek złotawy \(Xerocomus chrysenteron\)](#) (fot. obok). Potocznie jest on nazywany na tyle różnych sposobów, że lepiej ich tu nie przytaczać, bo to jedynie powiększa "pomieszanie" pojęć. Nie przez wszystkich jest on lubiany z uwagi na specyficzny, bynajmniej nie nieprzyjemny smak.

Szczególnie piękne owocniki tworzy jesienią, gdy młode egzemplarze mają uroczą formę "czarnych łebków". Trzeci gatunek podgrzybka, zdecydowanie rzadszy od dwóch poprzednich, to [podgrzybek zajączek \(Xerocomus subtomentosus\)](#) - ten jest dość ceniony przez zbieraczy.



Inną grupą pospolitych i chętnie zbieranych grzybów rurkowych są [maślaki \(Suillus\)](#). Wśród nich najczęstsze są pięknie żółtopomarańczowo zabarwione [maślaki żółte \(Suillus grevillei\)](#) (fot. obok) zawsze występujące w pobliżu modrzewi - żyją z nimi w związku symbiotycznym - mikoryzie. Drugi bardzo pospolity gatunek smacznych maślaków to brązowy [maślak zwyczajny \(Suillus luteus\)](#), ten występuje zawsze w sąsiedztwie sosen. Tam też, i to najczęściej w młodnikach, na pewno znajdziemy bardzo pospolitego [maślaka sitarza \(Suillus bovinus\)](#), pożytek z tego jednak żaden, bo miąższ ma gumisty i żucie czegoś takiego to niewielka przyjemność.



Z jesienią wiąże się też masowy wysyp [opieńki miodowej \(Armillaria mellea sensu lato\)](#). Owocniki wyrastają w gęstych wiązkach na pniach porażonych drzew i wokół nich, często w olbrzymiej ilości. Grzyb to nieco podejrzanej kondyty, ale w wielu rejonach Polski chętnie i masowo zbierany oraz przetwarzany. Przygotowując go, należy zmienić wodę po pierwszym obgotowaniu, ponieważ można się nieco struć. Sam jadłem opieńki marynowane i w zupie.



Z grzybów naprawdę niebezpiecznie trujących możemy spotkać jesienią, podobnie jak i latem, [muchomor sromotnikowego \(Amanita phalloides\)](#). Jest to w Polsce jeden z kilku gatunków, które mogą stanowić zagrożenie dla życia. [Muchomor czerwony \(Amanita muscaria\)](#) przez wszystkich znany, archetypiczny grzyb, może być sprawcą nieprzyjemnych, lecz prawie nigdy śmiertelnych zatruć.



Pod koniec sezonu jesiennego pojawia się bardziej znany i ceniony na Zachodzie smaczny grzyb jadalny [gąsówka naga \(Lepista nuda\)](#).

Grzyby późną jesienią

Późna jesień w sezonie grzybowym to okres trudny do zdefiniowania. Najbardziej przydatna wydaje się być następująca praktyczna definicja: grzybiarzy "wymiotło już" z lasów, ale śnieg jeszcze nie leży. Bywają lata, gdy zima się nie śpieszy, i taki okres może ciągnąć się do połowy grudnia i później.



jednak jadalny.

W tym okresie można jeszcze spotkać zapóźnione egzemplarze wszystkich grzybów jesiennych. W lasach jako ostatni grzyb masowy schodzą z pola walki [pieniążki maślane \(Rhodocollybia butyracea\)](#), aczkolwiek jadalne, to chyba nie warto tego. Pojawiają się też gatunki charakterystyczne właśnie dla tego okresu. W lasach sosnowych, zwłaszcza na skraju młodników sosnowych na piaszczystych glebach można spotkać występującą masowo [wodnicę późnojesienną \(Hygrophorus hypothejus\)](#) (fot. obok), grzyb dość dziwny w smaku,



Na pniakach martwych lub zamierających drzew liściastych wyrasta w olbrzymich skupieniach [boczniak ostrygowaty \(*Pleurotus ostreatus*\)](#), gatunek ten jest też uprawiany na skalę przemysłową na słomie. Inny, podobny z wyglądu, wyrastający w tym czasie grzyb, to [łyżak późny \(*Panellus serotinus*\)](#).

P. ostreatus



Kolejnym, obok bocznika, grzybem wartym późną jesienią kulinarnej uwagi jest [zimówka aksamitnotrzonowa \(*Flammulina velutipes*\)](#). Jest to pięknie żółcisto-pomarańczowo wybarwiony grzyb, wyrastający w wiązkach na pniakach drzew liściastych. Szczególnej atrakcyjności dodaje mu kontrast z raczej szaroburym otoczeniem, w którym się znajduje. Gatunek ten kontynuuje swoją obecność przez całą zimę w okresach bezmroźnych.

Grzyby zimą



Zimą, jak łatwo się domyślić, nie rośnie wiele grzybów. Jeśli temperatura utrzymuje się przez kilkanaście dni powyżej zera, wyrastają nieliczne zimowe grzyby kapeluszowe, w tym jadalna [płomiennica zimowa \(*Flammulina velutipes*\)](#). Jest to grzyb jadalny, dość smaczny. Wyrasta na drewnie i zamierających drzewach liściastych. Zawsze w zwartych kępkach, po kilkanaście do kilkudziesięciu egzemplarzy i stanowi prawdziwą ozdobę szarych jesiennych parków i lasów.



Zima jest okresem, gdy rozwija się wiele gatunków niekapeluszowych grzybów nadrzewnych, szczególnie często można spotkać rosnące na świerkach duże hubowate [pniarki obrzeżone \(*Fomitopsis pinicola*\)](#); jest też wiele innych *grzybów hubowatych (Plyporales s.l.)*, zwróć na nie uwagę oglądając atlas.



Bezmroźne okresy zimy to dobra pora na obserwację [grzybów tworzących galaretowate owocniki \(*Phragmobasidiomycetidae*\)](#). W tej grupie znajduje się też ciekawy grzyb jadalny. Jest nim [ucho bżowe \(*Hirneola auricula-judae*\)](#). Owocniki jego wyrastają zwykle na starych konarach *dzikiego bzu czarnego (*Sambucus nigra*)* w liczących wiele egzemplarzy skupieniach. W stanie wysuszonym - hodowane i importowane z Chin - można kupić w supermarketach pod nazwą "grzyby mu" lub "mun". Nic nie stoi na przeszkodzie aby przy okazji nazbierać je podczas zimowej wycieczki. Ten grzyb tworzy owocniki w ciągu całego roku, jeśli tylko trafi się dłuższy okres dużej wilgotności powietrza.



I na zakończenie jeden z nielicznych grzybów kapeluszowych rosnących zimą - [grzybówka dzwoneczkowata \(*Mycena tintinnabulum*\)](#). Wyrasta na martwym drewnie liściastym tworząc wdzięczne kępki. Spotykałem ją w styczniu i lutym.