

# De seks sikre

## Kantarell



Kantarellen vokser i bar og løvskog - oftest der gress dominerer, men den gjemmer seg også gjerne i mosen. Eksempelvis kan kantarell er lett å kjenne igjen - den har ikke vanlige skiver, men ribber som strekker seg nedover stilk. Både hatt, stilk og ribber har samme farge, vanligvis skarp gul, men fargen kan variere i ulike varianter av gult. Soppkjøttet er fast, litt trevlet. Kantarellen kan normalt plukkes fra slutten av juni til november i det meste av Sør-Norge.

## Blekkisopp



Matblekkesoppen er lett å kjenne igjen på den hvite fargen, "hattskjegget" og den langstrakte fasongen på hatten. Skjegget blir fort mørkt, først i tuppene. Etter hvert får hatten parasolfasong med dryppende "blekk" fra kanten. Matblekkesoppen finnes i det meste av Norge, ofte i store klynger, i perioden september til november.

## Granmatriske og furumatriske



Matriske sopper er de eneste som skiller ut gulrotfarget saft når du skjærer i dem, derfor kan du ikke ta feil sopp! Granmatrisken er gjerne gulrotfarget, men har ofte grønne flekker eller skjolder. Den kan i blant bli tilnærmet grønn. Granmatrisken kan plukkes fra sommer til langt på høst i hele landet. Furumatrisken er veldig lik sin grantilnyttede slektning, men har tydeligere

soner/ringer på hatten. Den har også grønne flekker/soner. De vokser nær furutrær i det sydlige Norge. Den er mest vanlig på Vestlandet.

## Piggsopp



Blek piggsopp kan ikke skjule sin egenart: Selv om piggsoppene kan ligne på litt av hvert sett ovenfra, røper den seg øyeblikkelig når du kikker under hatten. Piggene går det ikke an å forveksle med noe annet. En enkel regel er at om du finner en lys, kjøttfull sopp med pigger under hatten på bakken (ikke på stubber eller trær), har du enten funnet blek piggsopp eller rødgul piggsopp. Den bleke piggsoppen finnes både i bar- og løvskog og er en typisk høstsopp.

## Rødskrubbe



Rødskrubben er den mest karakteristiske skrubben - med en stilk dekket av mørke, nesten svarte "skjeggstubber". Hatten er gulbrun, men kan gå mot det oransje. Som ung er hatten kuleformet, men blir etter hvert mer hvelvet og inntil ca. 25 cm i diameter. Den kraftige stilk kan bli inntil 20 cm høy. Rødskrubbe vokser under bjørketrær fra august til oktober. Skrubbene skiller seg fra andre rørsopper med de utstående, små, flisete skjellene på stilk. Rødskrubbe har nesten svarte skjell og er derfor den av skrubbene som er lettest å identifisere.

## Fåresopp/Sauesopp



Om du finner lite av andre sopper, er du nesten alltid sikret en god porsjon fåresopp på soppturen. Hatten kan være helt hvit, men har som regel noe grått eller brunt/gulbrunt i seg. Kjøttet er hvitt. Denne soppen vokser helst på mosede dekket granskogbunn. Som regel finnes den i store grupper, mest på Østlandet og i Trøndelag tidlig på høsten.

