

A. MARLAND



EESTI NSV
TÄHTSAMAD
SÖÖGI-JA
MÜRKSEENED



Elkamar

EESTI NSV TEADUSTE AKADEEMIA
POPULAARTEADUSLIK SARI

A. MARLAND

EESTI NSV TÄHTSAMAD
SÖÖGI- JA MÜRKSEENED

EESTI RIIKLIK KIRJASTUS
TALLINN 1956

Kmr

Partu Rikibu U Book
Permatang

1584

EESSÖNA

Käesolevas populaarteaduslikus töös käsitletakse Eesti NSV-s esinevaid tähtsamaid söögi- ja mürkseeni; kirjeldatakse 56 seene väliseid tunnuseid, mis aitavad kindlaks teha vastava liigi ning söödavuse või mürgisuse. Töö püüab olla juhendajaks ja abistajaks seente tundmaõppimisel.

Meil kasutatakse toiduks umbes 20—25 liiki seeni, kuna aga söödavate seente arv on märksa suurem. Paljude seente kohta arvatakse, et nad on mittesöödavad või isegi mürgised ning toiduks kõlbmatud, kuid tegelikult on nad aga söödavad.

Käesoleva tööga püütakse ümber lükata ülalmärgitud eelarvamused ja kaasa aidata seni kasutamata liikide tundmaõppimisel. Seente tundmine — mürgiste eraldamine söödavaist — on sageli raske, kui ei teata neid olulisi tunnuseid, mis eristavad söögiseeni mürgiseist. Seente mittetundmise tõttu kasutatakse mõnikord toiduks mürgiseid seeni, mis kutsub esile raskekujulisi seenemürgitusi, millele võib isegi järgneda surm.

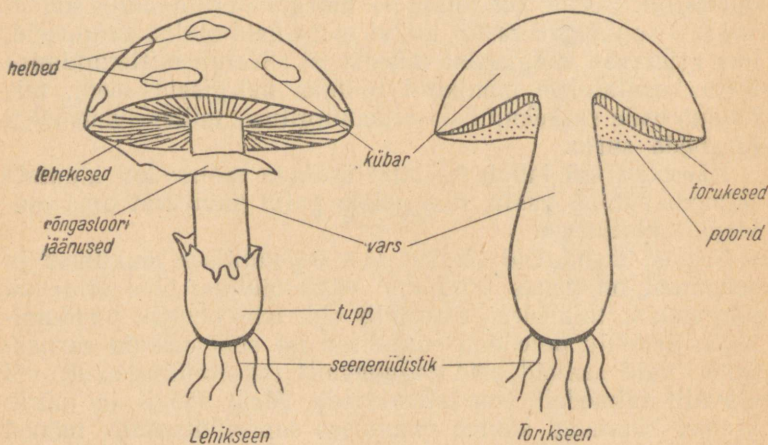
Käesolev töö tahab ka huvi äratada seente kui alamate taimede rühma vastu, mis pakub palju huvitavat oma eluviisi ja ehitusega.

Seened etendavad tähtsat osa orgaanilises maailmas ja seepärast on nende tundmine väga oluline. Nad erinevad kõrgemaist taimedest klorofüllil ehk leherohelise puudumisega. Seetõttu pole nad suutelised ise süsivesikuid sarnastama, vaid saavad neid lagunevalt (saprofüütseened) või elavalt taimedelt (parasiitseened). Meie söögi- ja mürkseened kuuluvad suures enamuses saprofüütseente, mõned üksikud ka poolparasiitide hulka (harilik külmaseen, sametkõrges jt.).

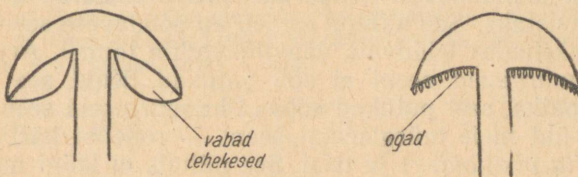
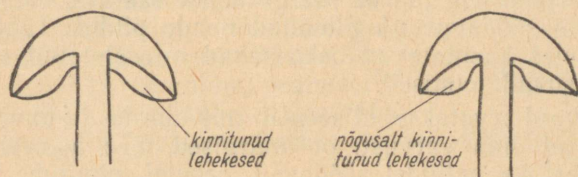
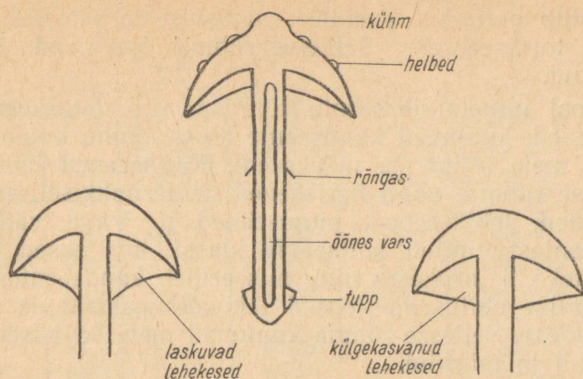
Paljud kõrgemad seened on kohanenud teatud puuliiki-
dega, millest on tuletatud ka nende nimed, nagu kasepura-
vik, haavariisikas, kuuseriisikas jt. See on seletatav seene-
niidistiku ja vastavate puuliikide juurte sümbioosi ehk koos-
eluga. Seenediistik kas ümbritseb puujuure peenikesi
juurenarmaid või tungib koguni juure sisemusse. Mõnikord
on seened sümbioosis ka mitme puuliigiga, näiteks kuuse-
riisikas männi- ja kuusejuurtega, kärbseseen okas- ja leht-
puude juurtega, võiseen paljude okaspuude juurtega jne.

Tavaliselt arvatakse, et seene moodustab maapealne näh-
tav osa, kuid tegelikult kasvab enamik seenest maa all.
Nähtav osa kujutab endast viljakeha, kuna maa-alune osa
koosneb seeneniidistikust ehk mütseelist (skeem 1 ja 2).
Mütseel koosneb peenikestest niidikestest, mis on hargne-
nud mullas või mõnel muul substraadil, millel seen elutseb.
Mütseeli ülesandeks on toituda ja salvestada mitmesugu-
seid toitaineid, mille arvel hiljem areneb maapealne seene
viljakeha, mida me sageli nimetamegi seeneks.

Seene viljakeha koosneb enamasti varrest ja kübarast.
Kübaral võime näha kaht piirkonda, mis on eriti hästi
märgatavad ristlõikes: tihedam kübaraliha osa ja kübara
alumine osa, mis enamasti koosneb üksikuist kiirjalt paik-
nenud lehekestest ehk lamellidest või torukestest (näiteks
puravikul). Seda osa nimetatakse eoslavakandjaks. On ka



Skeem 1



Skeem 2

seeni, millel on eoslavakandjaks näsakesed või ogad. Eoslavakandja on kattunud mikroopilise eoslavaga, mille ülesandeks on produtseerida eoseid seene levikuks. Seeni, mille kübara alumisel pinnal on lehekeseid ehk lamellid, nimetatakse lehkseenteks. Sellesse rühma kuulub enamik meie söödavaid ja mürgiseid seeni, nagu riisikad, pilvikud, šampinjonid, kärbseseened jt. Seeni, millede eoslavakandja

moodustub paljudest peentest püstistest torukestest, nime-
tatakse torikseenteks. Sellesse rühma kuuluvad näiteks
puravikud.

Eespool nimetatud seente rühmad, s. o. lehkseened ja
torikseened, kuuluvad kandseente klassi, kuhu kuulub suur
enamik meie söögi- ja mürkseeni. Kandseened jaotatakse
mitmesse rühma, nagu hariseened, lehternahkiselised, nar-
maseened, lehkseened, puguseened jt. Väga väike osa
söögiseentest kuulub kottseente klassi, kus eosed ei teki
lehekestel või torukeses ning mis erineb kandseentest mik-
roskoopilise ehitusega (eosed tekivad eeskandade asemel
eeskottides). Sellesse rühma kuuluvad meie kevadseened —
kogritsad ja mürklid.

Seent on võimalik tundma õppida ainult siis, kui tun-
take ta väliseid tunnuseid. Käesolevas raamatus on iga
seene kirjeldusele juurde märgitud ka vastava seene mür-
gisus või söödavus ning toodud nende pildid. Tähtsamad
kirjeldustes kasutatavad oskussõnad on seletatud eessõna
lõpus asuvail jooniseil.

Mõnikord arvatakse, et seened, mis murde- ja puutekohas
muudavad oma värvust, on mürgised. See aga ei vasta
tõele, sest ka paljudel söödavail seentel muutub värvus
murdekohas, näiteks paljudel puravikel, mõnedel pilviku-
ja riisikaliikidel jne. Samuti on väär oletus, et ainult mürgi-
sed seened muudavad nende keeduvette asetatud hõbedase
eseme mustaks. See nähtus esineb ka söödavate seente juu-
res viljakehades leiduvate väävliühendite toimet. Arvatakse
ka, et mürgiseid seeni ei söö putukad. Kuid see ei pea
samuti paika, sest putukad söövad ka mürgiseid seeni, nagu
näiteks üht meie mürgisemat seent — rohelist kärbseseent
(*Amanita phalloides*) ja teisi. See näitab, et kõigi mainitud
tunnuste põhjal ei saa veel kindlaks teha, kas seen on söö-
dav või mürgine. Ainsaks kindlaks abinõuks on söödavate
ja eriti mürgiste seente tundmine.

Seened, sisaldades väärtuslikke toitaineid, omavad ma-
janduslikku tähtsust. Nad on hinnatavad meie söögisedeli
mitmekesisistamisel ka oma meeldiva maitse tõttu.

Mõnede meie paremate söögiseente keemilise koostise
kohta on toodud alljärgnev tabel (L. I. Kursanovi järgi *):

* Л. И. Курсанов, Микология, стр. 61 (1940).

Seene nimetus	Vesi %	Kuivaine protsentides				
		Valgud ja teised lämmastikku sisaldavad ained	Süsihappe ja lämmastiku ained	Rasvad	Kiudained	Tuhk
Kivipuravik	91,3	41,15	42,65	1,95	6,8	7,4
Kasepuravik	84,0	45,0	18,4	5,9	20,5	9,1
Kuuse-riisikas	90,0	38,2	19,0	7,97	27,4	8,1
Arušampinjon	91,2	53,5	40,25	1,72	9,6	5,64
Kukeseen	92,0	32,2	41,4	1,88	13,0	11,45

Nagu tabelist näha, sisaldavad seened suurel hulgal vett. Nende peamise toiteväärtuse moodustab valkude sisaldus. Kuid need valgud pole täielikult omandatavad organismi poolt: nad on raskesti seeditavad. Peale selle sisaldavad seened ka vitamiine, peamiselt A-, B₁-, D- ja PP-vitamiini; C-vitamiini leidub seentes vähe.

Käesoleva töö koostamisel on kasutatud järgmisi allikaid:

1. Б. П. Васильков. Съедобные и ядовитые грибы, 1948.
2. Д. Кайгородов. Собиранье грибов, 1915.
3. Л. И. Курсанов. Микология, 1940.
4. Л. А. Лебедева. Грибы. Заготовка и переработка, 1937.
5. Л. А. Лебедева. Определитель шляпочных грибов, 1949.
6. Н. И. Орлов. Съедобные и ядовитые грибы, грибные отравления и их профилактика, 1953.
7. A. Pilát. Naše houby, 1952.
8. N. Witkovsky. Über die höheren Pilze der Umgegend von Tartu, 1934.

PEREKONDADE MÄÄRAMISTABEL *

Määramistabeli abil on võimalik seeni määrata perekondadeni. Liigi leidmiseks tuleb tutvuda perekonna liikide kirjeldustega ning võrrelda neid joonistega.

Määramisel on peale eessõnas ja joonistel toodud tunnuste sageli vaja arvestada ka eoste pulbri värvust. Selle selgitamiseks tuleb ära lõigata vars ning asetada kübar allküljega valgele paberile. Soovitav on kübar ja paber katta klaaskupliga. Mõne tunni pärast on paberilehele lehekestelt või torukestest langenud küllaldane hulk eoseid nende värvuse määramiseks. Omades mõningat vilumust võib eoste pulbri värvust määrata ka otse valminud seente lehekestel. Tuleb aga silmas pidada, et lehekesed ise on sageli teist värvi kui eoste pulber.

- | | |
|--|---|
| 1. Viljakeha vahajas-lihakas; võib eristada varre ja kurrulise või kargja pinnaga koonilise, munaja või ebakorrapärase kujuga kübara. Kübar ja vars seest õõnsad | 2 |
| — Viljakeha pole seest õõnes, enamasti mitte ka vahajas | 3 |
| 2. Kübar ebakorrapärase kujuga, kurrulise pinnaga | |

Kogritsad (*Gyromitra*), lk.

- Kübar munajas või kooniline, kargja pinnaga

Mürklid (*Morchella*), lk.

- | | |
|--|---|
| 3. Viljakeha kübara ja varrega | 6 |
| — Viljakehal ei saa eristada kübarat ja vart | 4 |
| 4. Viljakeha tõlvjas, silinderjas või hargnenud-oksine | |

* Koostanud E. Parmasto

Harikud (*Clavaria*), lk.

- Viljakeha enam-vähem kerajas või pirnjas 5
5. Viljakeha täitub valmides kuni aluseni eoste pulbriga, varretu

Maamunad (*Bovista*), lk.

- Viljakeha allosa aheneb varretaoliselt; valmides see osa ei sisalda eoste pulbrit

Murumunad (*Lycoperdon*), lk.

6. Kübara allküljel ogad või hambad

Narmikud (*Hydnum*), lk.

- Kübara allküljel lehekesed või torukesed 7
7. Kübara allküljel kiht püstisi torukesi 8
— Kübara allküljel lehekesed või lehekeste taolised voldid 9
8. Torukesed võidunud-roosad. Eoste pulber roosa

Sapiseened (*Tylophilus*), lk.

- Torukesed pole roosad. Eoste pulber oliivjas, ookerjas või pruunikas

Puravikud (*Boletus*), lk.

9. Kübara allküljel õhemad või paksemad lehekesed 10
— Kübara allküljel lehekeste taolised, aga palju madalamad ja paksemad kiirjad mitmekordselt hargnevad voldid

Kukeseened (*Cantharellus*), lk.

10. Lehekesed (sageli isegi kogu kübar) lähevad hiljem mustaks, niiskuvad ja muutuvad pikkamööda tintjaks mahatilkuvaks vedelikuks

Tindikud (*Coprinus*), lk.

- Lehekesed ei lagune hiljem selliselt 11
11. Vars tupe või rõngaga või mõlemaga 12
— Vars tupeta ja rõngata 19
12. Vars ainult tupega või ainult rõngaga 13
— Vars tupe ja rõngaga 18
13. Vars ainult rõngaga 14
— Vars ainult tupega varre alusel

Tupploorikud (*Amanitopsis*), lk.

14. Rõngasloor koosneb limajast kilest või on kiuline-
niitjas, hävib peagi, jätmata varrele püsivat rõn-
gast 25
— Rõngasloor pole kiuline ega kilejas; rõngas püsib
enamasti kaua 15
15. Eoste pulber valge 16
— Eoste pulber pole valge 17
16. Lehekesed laskuvad. Vars ja kübaraliha tihedalt liitu-
nud

Külmaseened (*Armillaria*), lk.

- Lehekesed vabad. Vars kergesti eraldatav

Sirmikud (*Lepiota*), lk.

17. Kübar enamasti valge või valkjase. Eoste pulber
roosa kuni pruunvioletne

Šampinjonid (*Agaricus*), lk.

- Kübar enamasti kollakaspruun või pruun. Eoste
pulber ookerpruun

Kännumamplid (*Pholiota*), lk.

18. Kübar varrest kergesti eraldatav. Lehekesed val-
ged või pisut kollakad

Kärbseened (*Amanita*), lk.

- Kübar ja vars tihedamalt liitunud. Lehekesed algul
peaaegu valged, hiljem savivärvilised või kollakas-
pruunid

Mamplid (*Rozites*), lk.

19. Seen eritab (eriti murdmisel või lõikamisel) piim-
mahla

Riisikad (*Lactarius*), lk.

- Seen ei sisalda piimmahla 20
20. Lehekesed laskuvad, alusel põimuvad, kübara kül-
jest kergesti eraldatavad

Vahelikud (*Paxillus*), lk.

- Lehekesed pole varrelähedases osas põimunud,
pole kübara küljest kergesti eraldatavad 21

21. Eoste pulber valge 22
 — Eoste pulber tumedam, värviline 25
 22. Kübar kattunud õhukese, kileja, enamasti kergesti eraldatava pealisnahaga

Pilvikud (*Russula*), lk.

- Kergesti eraldatav pealisnahk puudub 23
 23. Viljakeha sitke, mõnikord peaaegu nahkjas, kuivab kergesti, ent hiljem märjaks saades muutub taas värskeks

Nööplehikud (*Marasmius*), lk.

- Viljakeha lihakam, pärast kuivamist enam ei elustu (sageli ei kuivagi, vaid hävib mädanedes) 24
 24. Vars sitke, pisut kõhrjas. Kübar õhukese lihaga

Kõrgesed (*Collybia*), lk.

- Vars tugev, lihakas. Kübar enamasti üsna lihakas

Heinikud (*Tricholoma*), lk.

25. Lehekesed laskuvad 26
 — Lehekesed pole laskuvad 27
 26. Eoste pulber must. Kübara ülakülg limane- kleepuv

Liimikud (*Gomphidius*), lk.

- Eoste pulber roosa. Kübara ülakülg pole limane

Harmikud (*Clitopilus*), lk.

27. Eoste pulber violetne. Viljakehad sageli varte alusel kimpudena liitunud

Kollanutid (*Hypholoma*), lk.

- Eoste pulber ookerpruun. Viljakehad enamasti üksikult

Narmasnutid (*Inocybe*), lk.

SEENTE KIRJELDUSED

KOTTSEENED (*ASCOMYCETES*)

Eosed arenevad mikroskoopilistes eoskottides.

MÜRKLID (*MORCHELLA*)

Harilik mürkel (lehmanisa) — Сморчок настоящий
Morchella esculenta (Pers.)

Joon. 1.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar on munakujuline, kargja pinnaga, 4—8 cm läbimõõdus, alt varrega kokku kasvanud; värvus kõigub kõigis võimalikes varjundeis õlgkollase, kuldpruuni, tumehalli ja tumepruuni vahel. Seest on kübar ümara või tõmbi tipuni õõnes, valkja värvusega ja kattunud jahusarnase kirmega. Vars on silinderjas, sile, 3—7 cm kõrge, õõnes valge või helekollane. Liha on väga õrn, vahataoline ja habras, meeldivalt lõhnav.

Leidub mais ja juunis huumuserikastes metsades, põõsastikes, niitudel; esineb kaunis harva.

Kuhikmürkel — Сморчок конический — *Morchella conica* (Pers.)

Joon. 2.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar on koonuse- või harvem munakujuline, kargja pinnaga, 2—5 cm läbimõõdus, pruun või kollakaspruun, kuni terava tipuni õõnes. Vars on ümmargune, sile, 2—5 cm kõrge, valge, õõnes. Liha on õhuke, vahataoline, väga õrn ja murduv. Lõhn on nõrk, kuid meeldiv, maitse hea.

Kuhikmürkel ilmub kevadel pärast sooje vihma aprilli lõpust kuni juuni alguseni, harva üksikute eksemplaridena

ka sügisel. Kasvab rühmiti või üksikult valguserikastes metsades, metsaservades, aedades. Esineb sagedamini kui eelmine liik.

KEVADKOGRITSAD (*GYROMITRA*)

Kevadkogrits — Строчок обыкновенный — *Cyromitra esculenta* (Pers.) Fr.

Joon. 3.

Mürgine (söödav värskest pärast eelkeetmist ja kuivatatult).

Kübar on ebakorrapärane, lainjas, ajutaoliselt kurrulise pinnaga, osalt varrega kokku kasvanud, 3—8 cm läbimõõdus, tumepruun, pruun kuni kollakaspruun, seest valkjashall. Vars on ebakorrapärane — silindriline või lamendunud, enamasti vaoline, valkjas, mõnikord pruun või ka määrdunud-lillakas. Liha on õhuke, õrn, peaaegu vahataoline ja rabe. Lõhn ja maitse meeldivad.

Seen kasvab aprillist kuni maini, harva ka juunis rohkesti okasmetsades, eriti liivaseis männikuis või raiesmikel, harvem segametsades.

Tuleb märkida, et värskest on see seen mõnikord äärmiselt mürgine, sisaldades mürgist helvellahapet. Kui aga seent keedetakse soolvees vähemalt $\frac{3}{4}$ tundi ja keeduvei selles lahustunud mürkainega valatakse ära, võib teda kasutada toiduks.

KANDSEENED (*BASIDIOMYCETES*)

Eosed arenevad mikroskoopilistel eoskandadel.

HARISEENED (*CLAVARIACEAE*)

Sellesse sugukonda kuuluvail seentel on tõlvjas või oksine, peaaegu üleni eoslavaga kattunud viljakeha.

HARIKUD (*CLAVARIA*)

Keelharik — Рогатик язычковый — *Clavaria ligula* Fr.

Joon. 4.

Söödav (tarvitatakse värskest).

Viljakeha on tõlvjas või keelekujuline (harva vähe hargnenud), allapoole ahenev, 5—8 cm kõrge, 0,3—1,5 cm läbi-

mõõdus, sageli ka väiksem, kollakasvalge või ookerkollane, hiljem pruunikas, alusel hatune. Noortel eksemplaridel on välispind sile, vanadel — konarlik ja pikivaoline. Kasvavad enamasti üksikult, kuid mõnikord on kaks või kolm seent alusel kokku kasvanud. Liha on pehme, õrn, kuiv, kergesti murduv.

Keelharik kasvab juulist oktoobrini okaspuumetsades, eriti vanade kuuskede all.

Toiduks tarvitatakse noori eksemplare. Meil söögiseenena vähekasutatav.

KUKESEENELISED (*CANTHARELLACEAE*)

Viljakehad lehterjad või karikjad. Lamellide asemel on paksud hargnevad voldid või needki puuduvad ja eoslavakandja on enam-vähem tasane.

KUKESEENED (*CANTHARELLUS*)

Või-kukeseen — Лисичка настоящая — *Cantharellus cibarius* Fr.

Joon. 5.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt ja marineeritult, harvem soolatult).

Viljakeha noortel eksemplaridel kumer, vanematel — lehtrikujuline, 4—8 cm läbimõõdus, munakollase värvusega; vanadel värvus sageli pruunikas-kollakas. Voldid mitmekordselt hargnenud, laskuvad. Vars on alumises osas peenem, laieneb ülal pikkamööda kübaraks, munakollase värvusega, paljas, algul umbne, vanana sageli õõnes. Seen on kuni 10 cm kõrge. Liha paks, seest valge, väljast kollakas, tugev, vürtsilõhnaline.

Kasvab juulist oktoobrini suurel hulgal metsades (eriti okasmetsades).

NARMASSEENED (*HYDNACEAE*)

Eoslavakandja nõeljate või tömpide ogadena või näsadena.

NARMIKUD (*HYDNUM*)

Põdramokk — Ежевик пестрый — *Hydnum imbricatum* (Fr.) Quéf.

Joon. 6.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul pisut kumer, hiljem peaaegu lame, 6—20 cm läbimõõdus, kattunud suurte paksude tume- või mustjaspruunide kontsentriselt paiknenud soomustega. Ogad kübara alumisel pinnal on 5—15 mm pikad, hallikaspruunid, pehmed, kergesti murduvad. Nad asetsevad tiheidalt üksteise kõrval ning laskuvad ka varrele. Vars on võidunud-valge, madal, sile, umbne. Liha on valkjas või hallikaspruun, tihe, vürtsise lõhna ja meeldiva maitsega.

Kasvab kohati kuivades männimetsades septembrist oktoobrini, harva ka novembris.

Toiduks kasutatakse noori eksemplare.

PURAVIKULISED (*BOLETACEAE*)

Eoslavakandja koosneb väikestest püstistest torukestest, mis asuvad kübara allküljel.

SAPISEENED (*TYLOPILUS*)

Sapiseen — Желчный гриб — *Tylophilus felleus* (Fr.) Karst.

Joon. 7.

Söögiks kõlbmatu.

Kübar on algul kumer, hiljem lame, 5—10 cm läbimõõdus, tumepruun või pruun, sile, paksu lihaga. Torukesed on võidunud-roosad. Vars on algul muguljas, hiljem äraspiditõlvjas, 6—10 cm kõrge, helepruun või rohekaskollane, üla-

osas mustjaspruuni võrkja mustriga. Liha on valge, murdekohas muutub roosakaks, algul võrdlemisi tihe, hiljem käsnjas, pehme. Peaaegu lõhnata, sappi meenutava kibeda maitsega.

Seent võib leida juulist septembrini. Esineb harva. Kasvab niiskel pinnasel, peamiselt metsades.

Sapiseen on mitesöödav oma kibeda maitse tõttu, kuid kahjutu.

PURAVIKUD (*BOLETUS*)

A. VARS RINGITA

Haavapuravik — Осиновик — *Boletus aurantiacus* Roques

Joon. 8.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, marineeritult ja kuivatatult).

Kübar algul peaaegu kerajas, hiljem kumer, 5—20 cm läbimõõdus, punane, pruunikaspunane või oranž. Torukesed valged või hallikad, väikeste ümarate pooridega. Vars 6—20 cm kõrge, valge, kattunud noorelt valkjate, hiljem pruunikate või mustjate soomusekestega, peaaegu ühtlane või ülespoole ahenev. Liha valge, murdekohas muutub lillakaks ja hiljem hallikaks. Lõhn ja maitse meeldivad.

Kasvab rohkesti juunist oktoobrini metsades viljakatel muldadel, eriti haavikuis ja kaasikuis. Esineb sageli.

Kasepuravik — Березовик — *Boletus scaber* Fr.

Joon. 9.

Hea söögiseen (kasutatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on algul poolkerajas, hiljem laiuv, 5—10 cm läbimõõdus, sõltuvalt kasvukohast ja vanusest mitmesuguse värvusega: mustjaspruun, tumepruun, punakaspruun, valjas või valge, paljas, sile või natuke vaoline, kuiv, niiske ilma ja kastega pisut kleepuv, võrdlemisi õhukese lihaga. Torukesed on algul valkjad, hiljem hallid, väikeste ümarate pooridega. Vars on peenike, ülespoole ahenev, valge, tihe-dalt kattunud mustjate või hallikate väga väikeste soomusekestega. Liha on valge, hiljem hallikasvalge, murdekohas

jääb värvus muutumatuks või muutub väga aeglaselt hallikaks või roosakaks. Noorelt on liha kõva, hiljem pehme, vihmaga väga vesine. Lõhn on nõrk, ebameeldiv.

Kasvab juunist septembrini kase- ning segametsades, harvem soodes kaskede all (siin sageli väga kahvatud vormid). Esineb sageli suurel hulgal.

Kivipuravik — Белый гриб, боровик — *Boletus edulis* Fr.

Joon. 10.

Väga hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on algul peaaegu kerajas, hiljem poolkerajas kuni lamendunud, 10—20 cm läbimõõdus, helepruun või koguni valge, hiljem tumepruun, isegi lillakaspruun, tuhm, paljas, sile, algul kuiv, hiljem pisut kleepuv. Torukesed algul valged, hiljem rohekas-kollased, väikeste pooridega. Vars on jämemuguljas või peaaegu munajas, hiljem äraspiditõlvjas, valkjas või pruunikas, umbne, ülemises osas valge, võrkja mustriga. Viimane on eriti iseloomulik antud liigile ja puudub ainult erandjuhtumel. Liha on valge, pealishaha all natuke punakas. Lõhn on meeldiv, maitse pähklit meenutav.

Kasvab juunist oktoobrini leht-, okas- ja segametsades valguserikastes kohtades. Esineb sageli ja suurel hulgal.

Liivapuravik — Моховик желто-бурый — *Boletus variegatus* Fr.

Joon. 11.

Söödav (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on algul poolkerajas, sisserullunud servaga, hiljem kumer, lihakas, 5—10 cm läbimõõdus, pruunikaskollane, ookerkollane või kollane, matt, kattunud peente tumedate, hiljem kaduvate soomustega, noorena niiske, hiljem kuiv. Torukesed on algul pruunikad, hiljem mäardunud-kollased või oliivrohekad, väikeste ümarate pooridega. Vars on ühtlase jämedusega, ümmargune või alt pisut paksenenud, mõnikord ka kõverdunud, 5—8 cm kõrge ja 1—2 cm läbimõõdus, pruunikaskollane või kollane, võrkja mustrita. Liha

on kõva, kollane, murdekohas muutub pisut sinakaks. Lõhn on natuke terav, maitse meeldiv.

Kasvab augustist oktoobrini, kohati küllalt suurel hulgal liivastes männimetsades, nõmmedel ja rabades.

Männipuravik — Польский гриб — *Boletus badius* Fr.

Joon. 12.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on algul poolkerajas, hiljem lame, lihav, 5—15 cm läbimõõdus, punakaspruun või tumepruun, sageli kastanpruun, kuiva ilmaga kuiv, niiskega — kleepuv. Torukesed on kahvatukollased kuni rohekad, puutekohas muutuvad kiiresti sinakasrohelisteks, keskmise suurusega nurgeliste pooridega. Vars on peaaegu ühtlase jämedusega või alumises osas natuke jämenenud, sageli kõverdunud, 5—9 cm kõrge ja 1—4 cm läbimõõdus, kübarast heledam, sile, umbne. Liha on valge või kahvatukollakas, värvub murdekohtades kiiresti siniseks. Lõhn ja maitse meeldivad.

Kasvab augustist oktoobrini männimetsades; esineb harva, sageli ainult üksikute eksemplaridena, meelsasti vanade puutüvede läheduses, harva ka puukändudel.

Sametpuravik — Моховик зеленый — *Boletus subtomentosus* Fr.

Joon. 13.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt).

Kübar on algul kumer, hiljem lame, 6—10 — (20) cm läbimõõdus, oliivpruun või oliivroheline, harva ka oliivkollane või punakaspruun, sametjas, mittekleepuv, pehme, puutekohas mõnikord punakaspruun, võrdlemisi paksu lihaga, pealishahk pole eraldatav. Torukesed on väävelkollased, hiljem rohekaskollased, puutekohas rohelised või mustjassinised, suurte nurgeliste pooridega. Vars on kollakas, harvem punakas või pruunikaspunane. Liha on kahvatukollane või peaaegu valge, varres kollakas, murdekohas muutub sinakaks. Meeldiva maitse ja lõhnaga.

Seen kasvab juunist oktoobrini sageli okas- ja lehtpuumetsades, ka teede ääres, enamasti üksikute eksemplaridena.

Lehmapuravik — Козляк, болотовик — *Boletus bovinus* Fr.

Юон. 14.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar on algul kumer, sisserullunud servaga, hiljem lame, 5—12 cm läbimõõdus, algul kollakaspruun, helelillaka äärega, hiljem kollakaspruun kuni punakaspruun, limane, sile. Torukesed võrdlemisi lühikesed, laskuvad, kübaralihast raskesti eraldatavd. Poorid suured, nurgelised, peaaegu kiirja asetusega; torukeste suudmed algul hallikas-kollased, hiljem roostepruunid kuni punakaspruunid. Vars on silindriline, ühtlase jämedusega või alusel pisut peenenenud, kübaraga samavärviline, sile, umbne. Liha on õrn, kollakasvalge või valge, murdekohas värvub pisut punakaks, hiljem sageli sinakaks. Meeldiva lõhna ja maitsega, kuid maitse on natuke lääge (imal).

Lehmapuravik kasvab augustist oktoobrini hulgaviisi liivastes männimetsades ja rabades, ka võsastikes.

Maitsvad on ainult noored eksemplarid.

Piparpuravik — Перечный гриб — *Boletus piperatus* Fr.

Юон. 15.

Mittesöödav.

Kübar poolkerajas, hiljem lame, kuni 5 cm läbimõõdus, niiske ilmaga pisut limane, sile, kollakaspruun. Torukesed on roostevärvilised, suurte nurgeliste, kuid mitte kiirjalt asetunud pooridega. Vars kübaraga ühevärviline, ühtlase jämedusega või allapoole ahenev, kõverdunud või sirge. Liha kollakas, murdekohas pisut punetav. Pipra maitsega.

Esineb liivastes okasmetsades juulist oktoobrini, harva ja mitte rikkalikult.

Piparpuravik on mittesöödav, kuid üksikuid eksemplare (1—2) võib jätta teiste seente hulka maitseainena. Suurel hulgal lisatuna rikub toidu.

Lampapuravik — Масляник зернисты — *Boletus granulatus* Fr.

Юон. 16.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on noorelt kumer, hiljem lame ja keskelt natuke koonusjalt teravnenud, 3—10 cm läbimõõdus, algul punakas

või pruunikas, hiljem kollakas või kollane. Noorelt on kübar paksu roostepruuni, hiljem kaduva limaga kattunud ja seetõttu väga kleepuv. Kuivalt on kübara pealiskihk läikiv ja sile. Torukesed on hele- kuni sidrunkollased, väikeste ümarate pooridega. Vars on ümmargune, tugev, ülemises osas valge, kollaste täppidega. Liha on valge kuni helekollane, meeldiva lõhna ja maitsega.

Lambapuravikku võib leida juunist oktoobrini rühmiti valguseküllastes kuivades okasmetsades (eriti männikuis) ja nõmmedel. Sagedasti kasvab ta ka teeäärtel, metsaserval ja rohtunud metsateedel.

B. VARS RINGIGA

Võipuravik — Масляник поздний — *Boletus luteus* Fr.

Joon. 17.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar on algul poolkerajas või munakujuline, hiljem lame, 5—12 cm läbimõõdus, vahel väikese kühmuga keskel, pruun või violetjaspruun, hiljem pruunikaskollane, oliivjas kuni kollakas, limane, algul varrega valge õhukese looriga ühendatud, mis aga varsti rebeneb. Torukesed on noorelt helekollased, hiljem võidunud-oliivkollased või pruunikaskollased, väikeste ümarate või pisut nurgeliste pooridega. Vars on ümmargune, 3—10 cm kõrge ja 1—2 cm läbimõõdus, umbne, algul valge, hiljem tumepruuni kuni violetjasmusta nahkja rõngaga; sageli aga rõngas puudub. Ülalpool rõngast on vars kahvatu-kollane ja kattunud peente valgete, hiljem pruunikate näsadega, rõngast allpool valge, hiljem kollakas või pruunikas. Liha on kollakasvalge või valge, väga õrn ja pehme (nagu või), mahlakas. Lõhn meenutab puuvilja lõhna, maitse on meeldiv.

Esineb juunist novembrini väga sageli okasmetsades, eriti männikuis.

Kuldpuravik — Масляник лиственничный — *Boletus elegans* Fr.

Joon. 18.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt, kuivatatult ja marineeritult).

Kübar poolkerajas, hiljem lame, 5—15 cm läbimõõdus, kuld kollane kuni kollane või helekollane. Noorel seenel on kübara serv varrega valge kileja looriga ühendatud, millest hiljem jäävad varrele jäägid peagi kaduva valkjaskollase rõngana. Torukesed on pruunikaskollased, väikeste ümarmate pooridega. Vars on ümmargune, tugev ja elastne, valge või kollaka, hiljem kaduva rõngaga. Liha on kollane, õrn ja pehme, murdekohas muutub ta pikkamööda pruunikaks. Lõhn ja maitse on meeldivad.

Kasvab juulist novembrini ainult lehiste all. Seene kübara värvus muutub tugevasti sõltuvalt vanusest, leiu kohast ja ilmastikust.

19-22.09 21-34.09 23-30
20-23 **LEHIKSEENED (AGARICACEAE)**

Eoslavakandja koosneb kübara all kiirjalt asetsevatest lehekestest (lamellidest).

LIIMIKUD (GOMPHIDIUS)

Männiliimik — Мокруха пурпуровая — *Gomphidium viscidus* Fr.

Joon. 24.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul peaaegu kuhikjas, hiljem tasane, keskel väikese kühmuga, vanana natuke nõgus, 4—8 cm läbimõõdus, mitmesuguste varjunditega pruunikaspunane või vaskpunane, kleepuv. Lehekesed on algul helepruunid, hiljem purpurpruunid, paksud, üksteisest eemaldunud, laskuvad. Vars silindriline, alt veidi peenem, 5—10 cm kõrge, oranž, ülemises osas lillakaspunaste soonekestega, umbne. Liha on võrdlemisi kõva, oranž. Seen on lõhnata, meeldiva maitsega.

Kasvab juulist novembrini niisketes männimetsades, kohati rikkalikult. Sageli esineb koos lambapuravikuga.

Pihkane liimik — Мокруха еловая — *Gomphidius glutinosus* Fr.

Joon. 25.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul lame, sisserullunud servaga, hiljem laienenud või keskelt lehtrikujuliselt sügavnenud, 5—12 cm läbimõõdus, hallikaspruun, sageli lillaka varjundiga, kattunud paksu liimja kestaga, sile. Lehekesed on algul hallikad, hiljem peaaegu mustad, paksud, üksteisest eemaldunud, laskuvad. Vars on ülemises osas valkjas, alumises kollane, umbne. Liha on pehme, õrn, valge. Pihkane liimik on lõhnatu ja meeldiva maitsega.

Esineb rohkelt, enamasti rühmiti juulist septembrini kuuse- ja segametsades.

VAHELIKUD (PAXILLUS)

Tavavahelik — Свинушка тонкая — *Paxillus involutus* Fr.

Joon. 19.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega ja soolatult).

Kübar on algul võrdlemisi lame, hiljem keskelt nõgus, 6—20 cm läbimõõdus, kollakaspruun, algul peeneudemeline, hiljem paljas ja sile, puutekohtades kiiresti laiguliseks muutuv, paksu lihaga, tugevasti sisserullunud servaga. Lehekesed on kübara küljest kergesti eraldatavad, algul kollakad, lõpuks määrdunud-pruunid, puutekohas muutuvad pruuniks ja niiskeks. Vars on tavaliselt tsentraalne, madal, jäme, umbne, peaaegu paljas, kübarast veidi heledam. Liha pehme, õrn, mahlakas, algul kollakasvalge, hiljem pruunikas, murdekohas muutub tumedaks. Meeldiva hapuka lõhna ja maitsega.

Kasvab juuni lõpust oktoobrini suurel hulgal mitmesugustes metsades, eriti kaskede all, harvemini puukändude juures ja pehkinud puujuurtel. Võib esineda ka aedades ja teeäärteil.

Soovitav on tavavahelikku enne tarvitamist keeta, sest teda peetakse mõningal määral mürgiseks. Liha muutub keetmisel ja praadimisel tumedaks.

21-3419
22-2945

Mustjalg-vahelik — Свинушка толстая — *Paxillus atrotomentosus* Fr.

23-30

Joon. 20.

Söödav (tarvitatakse värskelt).

Kübar algul kumer, hiljem pisut lehterjas, 5—20 cm läbimõõdus, roostepruun, lihakas, tugevasti sisserullunud servaga. Lehekesed on kübara küljest kergesti eraldatavad, veidi laskuvad, tihedalt asetunud, kollakad. Vars sageli ekstsentriline, jäme, umbne, kattunud musta sametja villega. Liha tihe, valge. Maitse pisut kibe, lõhn hapukas.

Kasvab vanadel okaspuukändudel ja pinnasel. Esineb kaunis sageli juulist oktoobrini.

RIISIKAD (LACTARIUS)

Valge riisikas — Груздь настоящий — *Lactarius resimus* Fr.

Joon. 29.

Väga hea söögiseen (tarvitatakse soolatult).

Kübar on algul kumer, hiljem laialt lehterjas, 8—15 cm läbimõõdus, kleepuv, valge või pisut kollakas; serv viltjas, allapoole pöördunud. Lehekesed on valged, kollaka servaga. Vars on paks, lühike, õõnes, hiljem üksikute sügavnenud kollakate laikudega. Piimmahl on valge, muutub õhu käes kollaseks, põletavalt kibeda maitsega.

Kasvab juulist septembrini männi ja kase segametsades ja kaasikutes, eriti liivasel pinnasel. Esineb kaunis sageli.

24-
25-

Kollariisikas — Груздь желтый — *Lactarius scrobiculatus* Fr.

27

Joon. 26.

Väga hea söögiseen (kasutatakse soolatult eelkeetmisega).

Kübar on kumer, keskel väikese lohuga, 6—15 cm läbimõõdus, kollane, nõrgalt vöödiline, kleepuv, serv viltjas. Lehekesed kollakasvalged, kollase äärega, algul ligistikku, hiljem üksteisest pisut eemaldunud, laiad. Vars on võrdlemisi madal ja jäme, valge või kollane, algul sile, hiljem

üksikute sügavnenud kollakate ebakorrapäraste laikudega, pisut kleepuv, tugev, noorena sageli umbne, hiljem õones. Piimmahl on valge, muutub õhu käes väävelkollaseks, voolab rikkalikult, põletava maitsega.

Kasvab augustist oktoobrini niisketes metsades, eriti sammaldanud kuuse- ja männimetsades.

Kaseriisikas — Волнушка розовая, волжанка — *Lactarius torminosus* Fr.

Joon. 27.

Hea söögiseen (tarvitatakse soolatult eelkeetmisega).

Kübar on algul lame, tugevasti sisserullunud servaga, viltjas, hiljem keskelt lehterjas, 5—12 cm läbimõõdus, roosa-punavöödiline või mõnikord ka vöötideta, hiljem kahvatum. Lehekesed on valged või pisut roosakad. Vars on paks, peaaegu ühtlase jämedusega, algul umbne, hiljem õones, kübaraga ühte värvi või kahvatum. Liha on õrn, valge. Piimmahl valge, väga terava maitsega.

Kasvab juulist oktoobrini kase- ja segametsades ning niitudel; esineb sageli.

Männiriisikas — Горькушка — *Lactarius rufus* Fr.

Joon. 28.

Söödav (tarvitatakse soolatult eelkeetmisega).

Kübar on algul tasane, keskel koonusekujulise kühmuke-sega, allapöördunud äärtega, hiljem lehterjalt sügavnenud, 3—12 cm läbimõõdus, punakaspruun, siidiselt läikiv. Lehekesed on algul kollakad, hiljem punakaspruunid, valkja kirmega, pisut laskuvad. Vars on ühtlase jämedusega, umbne, kübaraga ühevärviline, kuid heledam. Liha valge või natuke kollakas. Rikkalikult voolav piimmahl on valge ja põletavalt kibeda maitsega.

Kasvab suurel hulgal juunist oktoobrini okasmetsades, eriti männikuis. Teda võib leida ka rabades, harva puukändudel.

Kui männiriisikat ilma eelneva keetmiseta tarvitada, siis mõjub ta mürgiselt nagu paljud teisedki terava maitsega piimmahlaga riisikad. Seen kaotab keetmisel ja soolamisel oma kibeda maitse ja mürgisuse.

Kuuseriisikas — Рыжик — *Lactarius deliciosus* Fr.

Joon. 30.

Väga hea söögiseen (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega, soolatult ja marineeritult).

Kübar 3—15 cm läbimõõdus, oranžpunane, vöödiline, sageli roheliselaiguline, hiljem pleekub päikese käes hele-daks. Lehekesed algul oranžid, hiljem kahvatud, peaaegu ookerkollased, puutekohas muutuvad roheliselaigulisteks, pisut laskuvad. Vars on kas ühtlase jämedusega ja silin-derjas või alumises osas natuke jämedam, kübaraga ühte värvi või vähe heledam, algul umbne, hiljem õõnes. Liha on habras, valkjas, muutub aga murdekohalt väljavoolava piimmahla tõttu oranžpunaseks, lõpuks koguni rohekaks. Rikkalikult voolav piimmahl on ilma kibeda maitseta, oranž-punane, värvub aga kuivades roheliseks.

Seen kasvab ühenduses okaspuuliikidega, millest sõltu-valt tehakse vahet kahe teisendi vahel: var. *pini* Vassilkov kasvab männimetsades, meelsasti ka niisketel sammaldunud aasadel ja rabades mändide all juulist oktoobrini, sageda-mini augustis ja septembris. Seene kübar on ereoranžide kontsentriliste heledamate vöotidega. Teine teisend — var. *picei* Vassilkov kasvab kuusemetsades samuti juulist oktoob-rini, erineb aga eelmisest oma väiksema sinakas-rohelise kübaraga, millel on kollakasoranžid vöödid.

Haavariisikas — Серушка — *Lactarius flexuosus* Fr.

Joon. 31.

Söödav (tarvitatakse soolatult eelkeetmisega).

Kübar algul peaaegu tasane, keskel väikese lohuga, hil-jem tugevasti laienenud, lainja servaga, kuni 10 cm läbi-mõõdus, roosakas- või pruunikashall, violetse varjundiga, vöödiline, harvem vöötideta. Lehekesed on algul kollakad, hiljem hallikaskollased, sageli lainjad. Vars on ebakorra-päraselt jäme, õõnes, allapoole ühtlaselt ahenev, kuni 8 cm pikkune ja 2 cm läbimõõdus, kübaraga ühte värvi. Liha on hallikasvalge ja kõva, sisaldab valget või valkjat väga teravamaitset iseloomulist piimmahla.

Kasvab juulist oktoobrini harvades kase- ja haavametsa-des üksikult või rühmaviisi. Mitte väga sageli, kuid kohati rikkalikult.

PILVIKUD (*RUSSULA*)

Haisev pilvik — Валу́й — *Russula foetens* Fr.

Joon. 32.

Söödav (tarvitatakse soolatult).

Kübar noorelt peaaegu kerajas, hiljem lame, keskel vähe nõgus, 7—10 cm läbimõõdus, noorelt väga limane, hiljem kuiv, läikiv, ookerjas või pruunikas; serv sageli lõhestunud, tumedatriibuline. Lehekesed kollakasvalged, hiljem pruunilaigulised, nõgusalt kinnitunud. Vars on peaaegu umbne, õlgkollane, ühtlase jämedusega või allapoole ahenev. Liha kibedamaitsealine ja ebameeldiva lõhnaga.

Esineb juulist oktoobrini lehtmetsades, eriti kasemetsades ja kase-segametsades.

Habras pilvik — Сыроежка ломкая — *Russula fragilis* Fr.

Joon. 33.

Söödav (tarvitatakse soolatult).

Kübar lame, keskel nõgus, 2—8 cm läbimõõdus, kirsskuni veripunane, vahel lillakas, kollakas või roosakas, enam-vähem ühevärviline. Lehekesed valged, siidiläikelised, ühepikkused, algul kinnitunud, hiljem vabad. Vars ühtlane või alusel natuke jämendunud, valge, habras. Liha valge, väga habras. Maitse terav, põletav.

Esineb juulist oktoobrini, sageli niiskevõitu männikuis, harvem ka teistes metsades.

Söögipilvik — Сыроежка пищевая — *Russula vesca* Fr.

Joon. 34.

Söödav (tarvitatakse värskest eelkeetmisega ja soolatult).

Kübar on algul kumer, hiljem lame ja keskel lehtrikujuliselt sügavnenud, ebatasase pinnaga, 5—10 cm läbimõõdus, läiketa, bordoopunane või punakas, keskel ookerjas, mõni-

kord suurte kollaste või valgete laikudega, harva üleni kollakasroosa. Pealisnahk pisut kleepuv; serv algul sile, hiljem nõrgatriibuline. Lehekesed on valged või kollakasvalged, õhukesed, ligistikku, kinnitunud. Vars sile, tugev, alt mõnevõrra peenem, võrdlemisi madal, valge, umbne. Liha on valge, tihe. Maitse meeldiv, pähkliarnaselt magus.

Kasvab juulist septembrini okas- ja lehtpuumetsades, eriti kaskede all. Söögililvik esineb peaaegu alati üksikute eksemplaridena ja võrdlemisi harva.

Kirbepilvik — Сыроежка жгучеядкая —

Russula emetica Fr.

Joop. 35.

Mürgine (soolatult eelkeetmisega söödav).

Kübar on algul poolkerajas, siis lame, keskel väikese lohuga, kleepuv, hiljem kuiv, 5—10 cm läbimõõdus, veripunane või helepunane, keskel mustjaspurpurne, paksu lihaga. Lehekesed on algul valged, hiljem pisut kollakad, õhukesed, laiad, veidi üksteisest eemaldunud, peaaegu kõik ühepikkused, kinnitunud või vabad. Vars on ühtlase jämedusega, valge, õrna roosaka varjundiga, umbne, harva õõnes. Liha on valge, pealishaha all kirsspunane, roosa või punakas, habras. Lõhn meeldiv, puuviljasarnane; maitse terav, põletav.

Kasvab juulist oktoobrini niisketes okas- ja lehtmetsades, sageli ka rabades mändide all.

Seen sisaldab mürkaineid, millede mõju ilmneb söömisel juba veerandtunni pärast. See seisneb tugevas pöörises, oksendamises, kõhulahtisuses ja pulsi kiirenemises. Mürk on keevas vees lahustuv. Vees keedetud kirbepilvik kaotab oma mürgised omadused ja ka terava maitse ning teda võib tarvitada toiduks.

Hallikas pilvik — Сыроежка сереющая —

Russula decolorans Fr.

Joop. 36.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja soolatult).

Kübar peaaegu kerajas, hiljem kumer või isegi nõgus, paksu lihaga, 5—12 cm läbimõõdus, kollakaspruun või

oranž, serva ligiduses roosakas, punakas või lillakas, tõmbi servaga. Lehekesed sageli alusel hargnevad, valged, hiljem kollakad, lõpuks võidunud-hallid. Vars tugev, kuni 10 cm kõrgune, pisut vaoline, valge, vanana ja puutekohas hallikas. Liha valge, muutub vanana või murdekohas hallikaks. Kibeda maitseta.

Kasvab juulist septembrini männimetsades. Esineb kaunis sageli.

Haljas pilvik — Сыроежка зеленоватая —

Russula virescens Fr.

Joon. 37.

Väga hea söögiseen (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega ja soolatult).

Kübar algul poolkerajas, hiljem laiuv, 8—15 cm läbimõõdus, enamasti sinakasroheline, keskel sageli tumevaskroheline, harvem kahvaturoheline. Pealisnahk on matt, kuiv, sageli lõhestunud. Lehekesed on valged või pisut kollakad, kinnitunud. Vars on valge ja jäik. Seen on lõhnatu, meeldiva pähklimaitsega.

Kasvab augustist septembrini võrdlemisi harva leht- ja segametsades, eriti kaskede all ja põõsastes.

KÜLMASEENED (ARMILLARIA)

Harilik külmaseen — Опенок осенний —

Armillaria mellea (Fr.) Quél.

Joon. 39.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega, soolatult ja marineeritult).

Kübar on algul kumer, hiljem lame, sageli keskel väikese kühmuga, õhukese lihaga, 5—10 cm läbimõõdus, punakas, kollane või kollakaspruun, keskel tumedam, tumepruunide soomusekestega. Lehekesed kollakasvalged, hiljem tume-

pruunide täppidega, pisut laskuvad. Vars on kõrge, peenike, kollakas- kuni hallikaspruun, alumises osas pruunikas, tumedakiuline, ülemises osas heledam, kübara all valkjas, kileja rõngaga. Liha on valge või pruunikasvalge, pehme, meeldiva lõhna ja hapuka ebameeldiva maitsega.

Kasvab juulist novembrini rühmiti puutüvede alusel, kändudel ja nende läheduses, sageli alusel hulgakaupa kokku kasvanud. Väga sage.

Toiduks kasutatakse noori kübaraid ja varre ülemisi osi.

HARMIKUD (*CLITOPILUS*)

Kännuheinik — Рядовка желтокрасная —

Tricholoma rutilans (Fr.) Quél.

Joon. 41.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul kumer, hiljem lame, 5—10 cm läbimõõdus, kuiv, kollakasoranž, paljude pruun- või violett-punaste tumedate väikeste soomusekestega, mistõttu näib punakana. Lehekesed kollased, udemelise servaga, kinnitunud. Vars helekollane, 7—10 cm pikkune ja 1—2 cm laiune, ühtlase jämedusega või alt pisut jämedam, algul umbne, hiljem õõnes. Liha on kollane või kollakas, alguses kõva, hiljem rabe.

Kasvab juulist detsembrini kõdunenud okaspuu-, harvem lehtpuukändudel ja nende läheduses. Esineb sageli, kuid vähesel hulgal.

Kännuheinik ei leia oma ebameeldiva maitse tõttu palju kasutamist.

NÖÖPLEHIKUD (*MARASMIUS*)

Aas-nööplehik (konnakübar) — Луговой опенок —

Marasmius oreades Fr.

Joon. 22.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar on algul koonusekujuline, hiljem lame, 2—5 cm läbimõõdus, tavaliselt kühmukesega keskel, kahvatupruun, ookerkollane, keskel sageli pruunikam, sile, serv lainjas.

Lehekesed on kahvatud, harvalt asetunud. Vars on peenike, ühtlase jämedusega, valkjas või kübaraga ühte värvi, umbne. Liha on kahvatu, meeldiva lõhna ja maitsega. Seen kuivab ja kortsus kuivade ilmadega, paisub aga jälle kiiresti pärast vihma ja muutub värskeks.

Seent võib leida juulist oktoobrini suurel hulgal kuivadel niitudel, rohtunud küngastel; metsas ainult valgusrikastel rohtunud kohtadel.

Aas-nööplehikud kasvavad ringidena, mida nimetatakse «nõiaringideks». Tarvitamiskõlvulised on ainult seene kübar ja varre ülemine osa.

Küüslauk-nööplehik — Чесночник —

Marasmius scorodoni Fr.

Joon. 23.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult maitseainena).

Seen on väike; kübar 1—3 cm läbimõõdus, algul kellukas, hiljem lame, lainjas, kollakas või pruunikas. Lehekesed on valged, külgekasvanud või vabad. Vars on väga peenike, kuni 4 cm pikkune ja 0,1—0,2 cm paksune, punakaspruun, kübarast tumedam. Liha on kahvatu, nõrga küüslaugulõhna ja -maitsega.

Esineb võrdlemisi sageli juunist novembrini leht- ja okaspuumetsades mahalangenud okastel ning põõsaste ja puude juurtel.

KÕRGESED (COLLYBIA)

Sametkõrges — Зимний гриб —

Collybia velutipes (Curt.) Quél.

Joon. 40.

Söödav (tarvitatakse värskelt, soolatult ja marineeritult).

Kübar on algul kumer, hiljem lame, paljas, 2—5 cm läbimõõdus, mesikollane, keskel pruunikas, mõnikord oliivpruunikas, vanana sageli tumepruun, kleepuv; serv nõrgalt

triibuline. Lehekesed on algul valged, hiljem kahvatukollakad, veidi üksteisest eemaldunud, varrele kinnitunud. Vars on kas ühtlase jämedusega või alumises osas peenenenud, sageli kõverdunud, tumepruun või pruunikasmust, kübara all valkjas, alusel tumepruun, tihedate sametjate karvadega, väga jäik, algul umbne, hiljem õõnes. Värske seene lõhn meenutab leeliselõhna; keedetult on lõhn meeldiv, vürtsitaoline.

Kasvab juulist jaanuarini, harva ka märtsis mitmesuguseil elavail ja surnud lehtpuudel, harvem okaspuudel kas üksikult või sagedamini suurte kogumikkudena. Esineb sageli.

HARMIKUD (*CLITOPILUS*)

Tavaharmik — ИВИШЕНЬ — *Clitopilus prunulus* (Fr.) Quél.

Joon. 38.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul lame, hiljem süveneb lehterjaks, 3—10 cm läbimõõdus, valge, peagi hallikas- või kollakasvalge, kuiv; serv sisserrullunud, lainjas. Lehekesed on algul valged, siis lihavarvi roosad, laskuvad. Vars on ebakorrapärane, sageli ekstsentriline, madal, allpool peenem, järk-järgult kübaraks laienev, valge. Liha valge, värske jahu lõhnaga.

Kasvab juulist septembrini lehtmetsades, peamiselt savistel muldadel. Sageli on tavaharmikud paarikaupa kokku kasvanud. Esineb võrdlemisi sageli.

NARMAŠNUTID (*INOCYBE*)

Punane narmasnutt — *Inocybe Patouillardi* Bres.

Joon. 45.

Väga mürgine.

Kübar koonusekujuline või kellukjas, teravneva tipuga, 4—8 cm läbimõõdus, algul valge, hiljem punakas või punaselaiguline, lainja servaga. Lehekesed tihedalt asetatud, valged, siis oliivpruunikad, valge servaga, kinnitunud, hiljem vabad. Vars enamasti natuke kõver, sageli alusel

muguljalt jämenenud, valge või punakas. Liha valge või kergelt punakas, magusa pirnilõhnaga.

Esineb juunis ja juulis metsades, parkides ja niitudel. Haruldane.

KOLLANUTID (*HYPHOLOMA*)

Sälkjas kollanutt — Ложноопенок серно-желтый —

Hypholoma fasciculare (Fr.) Quél.

Joon. 55.

Mittesöödav.

Kübar on algul kellukesekujuline, hiljem lame, sageli kumera kühmuga, 2—8 cm läbimõõdus, helekollane, keskel oranž-pruunikas, mõnikord ka üleni kollakaspruun, paljas, sile, õhukese lihaga. Lehekesed kübara all on hele- või väävelkollased, hiljem oliivrohkad, vanana mustjad ja veidi niisked. Vars on peenike, ühtlase jämedusega, umbne, kiuline, 5—10 cm kõrge, väävelkollane. Loor, mis algul kattis kübarat, rebeneb kübara kasvamisel ja võib mustja ringitaolise jäägina varre ülemisse osasse rippuma jääda. Liha väävelkollane, kibeda maitsega. Sageli on seened alusel vartega kokku kasvanud.

Kasvab juunist novembrini suurte kogumikkudena lehtpuude, harvem okaspuude kõdunenud kändudel ja viimaste ümbruses, harva ka elavatel puudel.

Sälkjas kollanutt pole mürgine, kuid mittesöödav oma kibeda maitse tõttu.

MAMPLID (*ROZITES*)

Harilik mampel — Колпак кольчатый —

Rozites caperata (Pers.) Karst.

Joon. 50.

Söödav (tarvitatakse värskest eelkeetmisega).

Kübar on algul kellukesekujuline või poolkerajas, hiljem lame, 5—9 cm läbimõõdus, õlg- või helekollane, roosa varjundiga, kattunud valge õhukese häguja hiljem kaduva kir-

mega. Lehekesed on kahvatu-savivärvilised, hiljem kollakaspruunid, hambulise servaga, ligistikku, algul varre külge kinnitunud, siis vabad. Vars võrdlemisi kõrge, seest umbne, alusel peagi hävineva tupega, kannab kahvatukollakat, kergesti eraldatavat nahkjat rõngast. Liha on õrn, valge või kollakaspunane (eriti pealisnaha all), sageli vesine. Seenel on kas meeldiv lõhn või ta on lõhnata. Maitse on meeldiv.

Kasvab juulist novembrini niiskevõitu okas- ja segametsades. Mitte väga sage.

Hariliku mampli korjamisel tuleb olla ettevaatlik, sest ta sarnaneb kärbseseenega. Viimasest eristatav lehekeste värvusega.

KÄNNUMAMPLID (*PHOLIOTA*)

Harilik kännumampel — Летный опенок —

Pholiota mutabilis (Fr.) Quél.

Joon. 51.

Söödav (tarvitatakse värskelt eelkeetmisega).

Kübar on algul pisut kumer, hiljem lame, keskel kühmuga, 3—6 cm läbimõõdus, kollakaspruun või natuke heledam, keskel mõnikord punakaspruun, niiske ilmaga veega läbi imunud, sile, paljas või kattunud hiljem kaduvate soomusekestega, õhukese lihaga. Lehekesed kahvatud, hiljem roostepruunid, õhukesed, võrdlemisi laiad, ebavõrdse pikkusega, laskuvad. Vars on peenike, umbne, kiuline, pruunika rõngaga, rõngast ülalpool valkjas ja paljas, rõngast allpool roostepruun ja tihedalt kattunud väikeste pruunide jäigalt seisvate soomustega. Liha on kübaras valge, varres üleval pruunikasvalge, all tumepruun. Lõhn on nõrgalt vürtsine, maitse meeldiv.

Kasvab suurte kogumikkudena juunist novembrini pehkinud lamavail lehtpuudetüvedel või nende mädanenud kändudel, harvemini okaspuudel. Mõnikord esineb maapinnal, harva ka parasiidina elavatel puudel.

Söödavad on ainult seene kübar ja varre ülemine osa. Enne tarvitamist tuleb neid mõni tund külmas vees leotada.

Märkus. Tuleb hoiduda kännuseent vahetamast mittesöödava sälkja kollanutiga (*Hypholoma fasciculare*), mis kasvab samuti põõsjal, on umbes niisama suur ja mõnikord esinebki temaga koos.

Sälkjal kollanutil on väävelkollane, keskel punakaspruun kübar, algul väävelkollased, hiljem rohekad lehekesed, kollane soomusteta vars ja vastik kibe maitse.

TINDIKUD (*COPRINUS*)

Soomustindik — Навозник белый —

Coprinus comatus (Schum.) Fr.

Joon. 21.

Noorelt söödav (tarvitatakse värskelt).

Kübar on algul silindri- või munakujuline, 4—12 cm kõrge, hiljem kellukjas, paksu lihaga, valge, äärtes sageli roosakas, kattunud tugevate soomustega. Lehekesed on algul valged, tihedalt asetunud, vabad, muutuvad järkjärgult, alates kübara servast, roosaks, siis pruunikaks ja lõpuks mustaks, niiskuvad ja valguvad koos kübaraga pikkamööda tintjaks mahatilkuvaks vedelikuks; seenest jääb lõpuks järele ainult tugev vars. Vars on sale, ülemises osas peenenenud, 5—16 cm kõrge, valge, alusel munakujuliselt paksenenud ja umbne, ülemises osas õõnes. Liha on valge, pehme ja õrn. Meeldiva lõhna ja arušampinjoni maitsega.

Kasvab juunist oktoobrini rühmiti aasadel, aedades, majade ligiduses prügipaikades, kompostihunnikutel, parkides, teedel ja ka metsades. Pärast sooja vihma areneb ta sageli üleöö.

Soomustindik on noorelt söödav, kuni kübar on veel suletud ja lehekesed valged. Enne tarvitamist tuleb õhuke valge soomustega kattunud pealishakk eemaldada.

ŠAMPINJONID (*AGARICUS*)

Metsšampinjon — Шампиньон лесной —

Agaricus silvaticus Secr.

Joon. 52.

Söödav (tarvitatakse värskelt).

Kübar on algul kellukesekujuline, hiljem lame, sageli keskel väikese kühmuga, ebakorrapärase servaga, sile, 4—10 cm läbimõõdus, kuiv, õhukese lihaga, helepruunikas,

keskel tumedam, tihedalt kattunud väikeste pruunikate soomusekestega, puutekohas pruunikaspunane. Lehekesed on algul võidunud-punakad, puutekohas peaaegu tumepunased, viimaks mustjaspruunid, võrdlemisi laiad, vabad. Vars on silinderjas, alusel pisut paksenenud, algul valkjas, hiljem helehall kuni kahvatupruunikas, õrna kileja rõngaga. Liha on noorel seenel valge, murdekohas pisut punakas. Seen on lõhnata või arušampinjoni meenutava lõhnaga, maitse meeldiv.

Kasvab augustist septembrini kaunis harva kuusemetsades.

Põldšampinjon — Шампиньон полевой —

Agaricus arvensis Fr.

Joon. 53.

Hea söögiseen (tarvitatakse värskelt ja marineeritult).

Kübar algul kellukesekujuline, hiljem peaaegu lame, keskel mõnikord väikese kühmuga, 5—12 cm läbimõõdus, lumi-valge või kollakate laikudega, puutekohas sidrunkollane, siidjas, sile. Lehekesed on algul valkjad, siis roosakad, lõpuks mustjaspruunid ja niisked, väga tihedasti asetunud. Vars on sageli alusel paksenenud, valge, hiljem kollakas, õõnes, kahekihilise või lihtsa rõngaga. Rõngas on nahkjas, õhuke, valge, harva õlgkollane. Liha on õrn, valge, õhu käes ei muutu roosaks, aniisilõhnaline.

Kasvab juulist oktoobrini, eriti augustis ja septembris soojade ilmadega väga hulgaliselt kuivadel niitudel, rohtunud teeäärtel, rohurikkais kuivades okasmetsades, põõsastikes ja aedades.

Põldšampinjoni noored eksemplarid oma valkjate, kahvatute lehekestega ja aniisilõhnata on väga sarnased samalaadsete valgete kärbseseentega, millede seltsis nad mõnikord esinevad. Sellisel juhtumil võib neid eraldada ainult vilunud tundja.

Arušampinjon — Шампиньон обыкновенный —
Agaricus campestris Fr.

Joon. 54.

Väga hea söögiseen (tarvitatakse värskelt ja marineeritult).

Kübar on algul poolkerajas, hiljem lamedam, kuiv, 5—12 cm läbimõõdus, algul valge ja siidine, siis kollakas kuni pruunikas, kattunud õrnade pruunikate kiukeste või soomusekestega, mis mõnikord on vaevalt märgatavad, algul tugevasti sisserullunud, hiljem allapöördunud servaga. Lehekesed on algul kahvaturossad, lõpuks mustjaspruunid, tihedalt asetunud. Vars on peaaegu ühtlase jämedusega või alt natuke jämedam, lühike, valge, keskel asetseva valge rõngaga; mõnikord on rõngas kahekordne või ta asetseb varre allosas. Liha on valge, murdekohas muutub pisut roosakaks. Lõhn ja maitse meeldivalt vürtsised, pole aniisilõhnaga, mõnikord ka lõhnata.

Kasvab juunist novembrini, eriti soojade ilmadega ja pärast vihma, sageli suurel hulgal põldudel, aedades, raiesmikel, elamute ligidal, prügihunnikuil, niitudel, karjamaadel.

SIRMIKUD (*LEPIOTA*)

Suur sirmik — Гриб-зонтик пестрый —

Lepiota procera (Fr.) Quél.

Joon. 42.

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar on algul munajas, hiljem avatud vihmavarju kujuline, kühmuga keskel, 10—20 cm läbimõõdus, valkjas, keskel kollakaspruun, ringikujuliselt paiknenud pruunikate soomustega, kuiv. Lehekesed valged, pehmed, ligistikku, väga laiad, vabad. Vars 10—25 cm kõrge, peenike, õõnes, tugev, alusel mugulakujuliselt paksenenud, kirju, ülaosas pehme kahekordse servaga nahkja rõngaga. Liha valge, õrn, meeldiva lõhna ja magusa maitsega.

Kasvab juulist oktoobrini hõredais kuivades männi- ja kuusemetsades, metsalagendikel, kuivadel niitudel, aedades. Esineb kaunis sageli.

Valge sirmik — Гриб-зонтик белый —
Lepiota excoriata (Fr.) Quél.

Joon. ~~42~~ 43

Söödav (tarvitatakse värskelt ja kuivatatult).

Kübar alguses peaaegu munakujuline, servast sissepoole rullunud, hiljem kellukjas või lame ja keskel kühmuga, 5—10 cm läbimõõdus, valge, keskel mõnikord helepruun, väikeste soomustega. Lehekesed valged, ligistikku, 8—10 mm laiad, pehmed, vabad. Vars õõnes, sile, pisut kõver, alusel nõrgalt paksenenud, kuni 10 cm kõrge, valge, nahkja rõngaga. Liha on valge, õrn, varres kiudjas, vanana hallikas, võrtsitaolise lõhna ja meeldiva magusa maitsega.

Kasvab juulist septembrini liivaseil ja saviseil põldudel, kesal, karjamaal, niitudel, teeservadel, võsastikes. Esineb võrdlemisi harva ja vähesel hulgal.

TUPPLOORIKUD (AMANITOPSIS).

Harilik tupploorik — Поплавок —

Amanitopsis vaginata (Fr.) Roze.

Joon. 44.

Söödav (tarvitatakse värskelt).

Kübar algul kellukjas, hiljem lame, keskel kühmuga, helepruun, hall või hõbehall, 4—15 cm läbimõõdus, õhuke, serv kiirjalt vaoline. Lehekesed tihedalt paigutatunud, valged, vabad. Vars algul umbne, hiljem õõnes, sile või valgete udejate soomusekestega, rõngata, alusel paksenenud, laia kileja tupega. Liha valge või hallikas; maitse meeldiv.

Esineb juunist septembrini okas- ja lehtmetsades. Et harilik tupploorik on sarnane mürgiste kärbseseentega, siis teda tavaliselt toiduks ei kasutata. Erineb kärbseseenest ringi puudumisega varrel.

Olenedes metsa iseloomust ja kübara värvusest esineb mitu teisendit: var. *alba* (Bull.) Fr. — kübar valge, kasvab kasemetsades ja kuuse-kasemetsades; var. *fulva* (Schaeff.) Fr. — kübar kollakaspruun, kasvab niisketes kasemetsades; var. *crocea* Quél. — kübar roosakaskollane, kasvab kase- ja segametsades.

KÄRBSESEENED (*AMANITA*)

Roheline kärbseseen — Бледная поганка —

Amanita phalloides (Fr.) Quél.

Joon. ~~44~~ ja 49.

Väga mürgine.

Kübar on algul poolkerajas, hiljem lame või kumer, 5—10 cm läbimõõdus, valge, kahvaturoheline või oliivroheline, peaaegu alati ilma helvesteta, ainult harva 1—2 suure valge helbega, servast siidine. Lehekesed on valged, mõnikord rohekaskollased, ligistikku, vabad. Vars valge, ülespoole ahenev, valge, rippuva nahkja rõngaga, alusel paksenenud ja õhukeses valges tupes. Liha on õrn, valge, pealishaha all rohekaskollane, ebameeldiva pisut magusa maitsega.

Seen kasvab juulist septembrini leht- ja segametsades, eelistades huumuserikkaid muldi. Esineb võrdlemisi harva ja üksikute eksemplaridena.

Roheline kärbseseen on väga mürgine. Juba väheste eksemplaride tarvitamise tagajärjel võib järgneda surm 2—4 päeva jooksul.

Mõnikord võib leida selle liigi teisendi — valge kärbseseene (var *verna* Fr.), mis on peaaegu täiesti valge. Esineb peamiselt kuusemetsades; mürgisuselt ei erine rohekast teisendist.

Pruun kärbseseen — Мухомор пантерный —

Amanita pantherina (Fr.) Quél.

Joon. 47.

Mürgine.

Kübar algul poolkerajas, hiljem peaaegu lame, 8—12 cm läbimõõdus, kleepuv, oliivpruun või oliivhall, tihedalt kattunud väikeste lumivalgete, enam-vähem kontsentriselt asetunud helvestega. Lehekesed valged, tihedalt paiknenud, vabad. Vars on alati valge, peenike, noorel seenel ka madal ja jäme, alt muguljas ja varustatud tupega. Varrel on sageli kaldu asetsev valge rõngas. Liha on valge (ka pealishaha all). Lõhn nõrk, meenutab tooreid kartuleid.

Seen kasvab juulist oktoobrini peamiselt kuivades männimetsades; sage, kuid mitte väga rikkalikult esinev.

Oma mürgi mõjult sarnaneb hariliku kärbseseenega.

Harilik kärbseseen — Мухомор красный —

Amanita muscaria (Fr.) Quél.

Joon. 48.

Mürgine.

Kübar on algul peaaegu kerakujuline, hiljem lame, 8—20 cm läbimõõdus, helepunane, oranž või kollane, kleepuv, läikiv, kattunud valgete ebakorrapärase või enamvähem ümmarguste helvestega, harva ka nendeta. Lehekesed on valged, ligistikku paigutunud, laiad, natuke paksenenud, vabad. Vars valge, harva ülemises osas kahvatu-kollane, alusel mugulakujuliselt jämenenud, algul umbne, hiljem õõnes, valge või kahvatu-kollase rõngaga. Liha on valge, pealiskõhale all kollane või punakas, lõhnata või nõrga, koort meenutava lõhnaga.

Harilik kärbseseen kasvab juulist novembrini üksikult või kogumikkudena okas- ja kasemetsades, harvem segametsades. Väga sage.

PUGUSEENED (*GASTERALES*)

Viljakeha suletud, sageli kerajas või pirnjas, valminult täitunud tolmjate eostega.

MURUMUNAD (*LYCOPERDON*)

Harilik murumuna — Дождевик шиповатый —

Lycoperdon gemmatum Pers.

Joon. 56.

Noorelt söödav (tarvitatakse värskelt).

Seen on jämeda pirni kujuline, noorena kattunud lühikeste murduvate ogakestega, 5—8 cm kõrgune, ülemises osas laienenud, 3—5 cm läbimõõdus, allpool varsjalt ahenev. Algul on kest valge, hiljem kollakas, küpselt hallikaspruun, lõpuks õhuke ja peaaegu ilma ogakesteta. Viljakeha sees on õrn valge säisijas kude, mis hiljem muutub kollakaks, oliivpruuniks, pudrutaoliseks ja märjaks, valminuna kuivaks ja tolmjaks-helbeliseks. Viljakeha muutub lõpuks täiesti kergeks; tipus tekib väike ava, millest eosed

pääsevad välja. Peale astudes paiskub tipuavast välja oliivpruun eoste pilv.

Kasvab maist novembrini kuivadel kohtadel metsades, niitudel jne. Esineb sageli.

MAAMUNAD (*BOVISTA*)

Mustjas maamuna — Порховка черноватая —
Bovista nigrescens Pers.

Joon. 57.

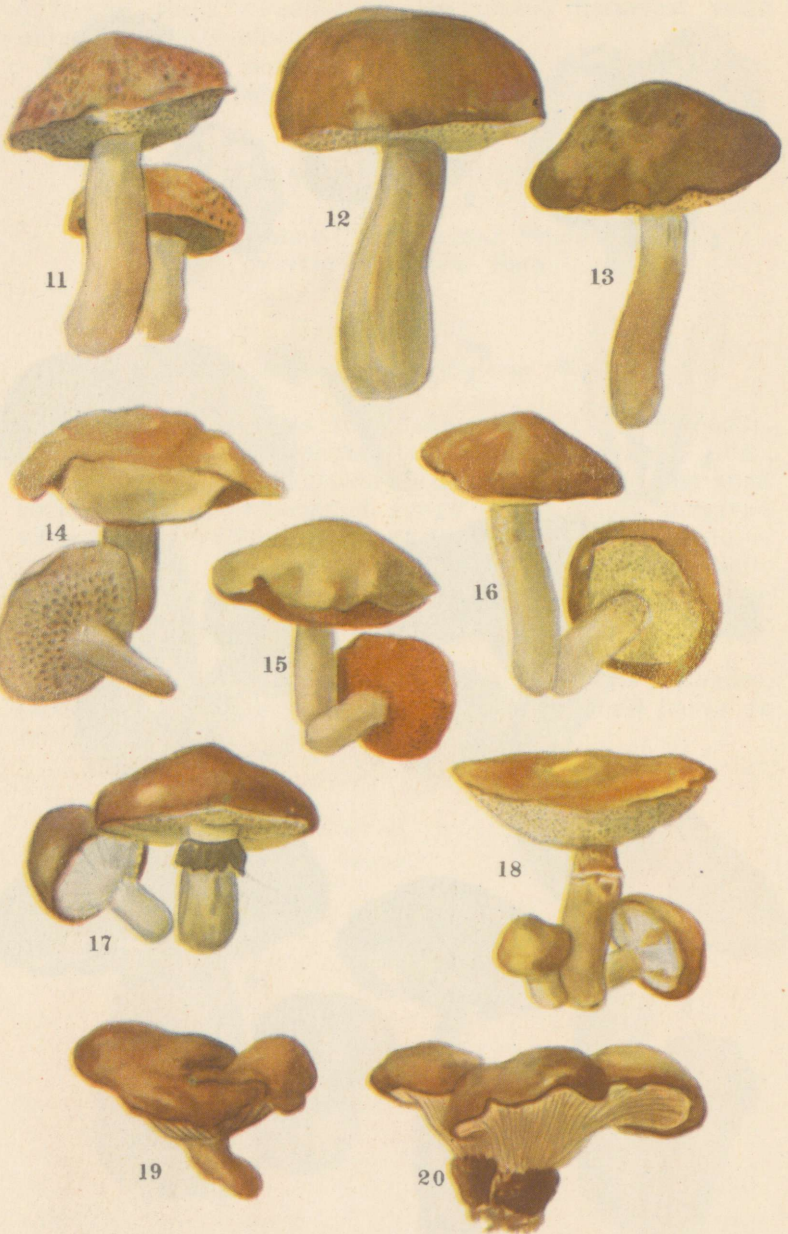
Söödav ainult noorelt (tarvitatakse värskelt).

Viljakeha on kerajas või ovaalne, 3—6 cm läbimõõdus, varretu, kinnitub maapinnale väikeste juuresarnaste niidikestega, ümbritsetud kahekordse kestaga, lõpuks tipus kitsa ebakorrapäraselt rebenenud avaga, mille kaudu tungivad välja eosed. Väline kest on valge, sile, läikiv, sisemine — mustjaspruun. Viljakeha sisemine mass on pehmekoeline, kohev, algul valge, hiljem kollane, lõpuks valminud eoste tõttu mustjaspruun. Lõhn meeldiv, puuviljataoline, maitse pisut läila.

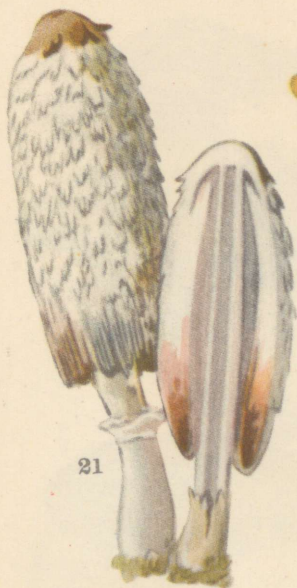
Kasvab juunist oktoobrini, harva ka juba mais metsades, raiesmikel, viljakail saviseil muldadel. Esineb harva ja mitte rikkalikult.



TABEL I



TABEL II



21



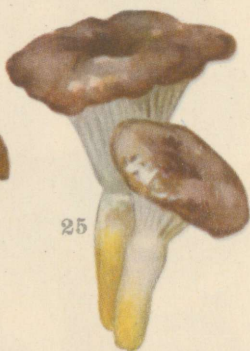
22



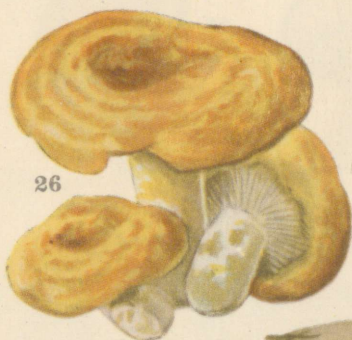
23



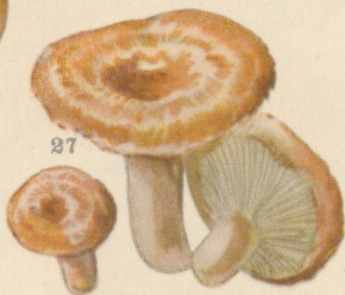
24



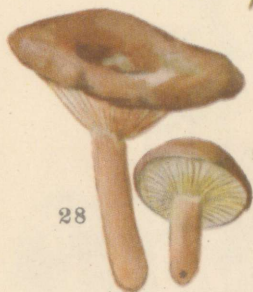
25



26



27



28

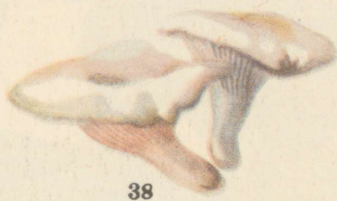
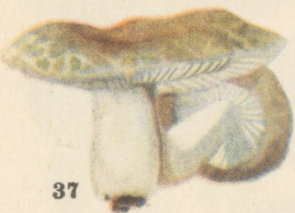
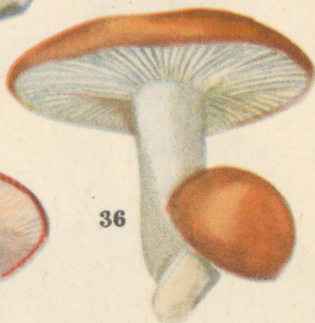
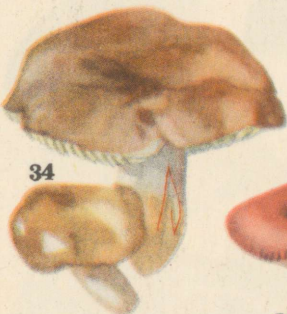


29



30

TABEL III



TABEL IV



TABEL V



sälkyas kelleanitti murumuna maamuna

TABEL VI

SEENEMÜRGITUSED JA ESIMENE ABI.

Seenemürgituste tunnused ilmuvad enamikel juhtumeil, vastavalt seeneliigile, mõni aeg pärast mürgiste seente söömist. Peamisteks tunnusteks on iiveldus, peapööritus, uimasus, peavalu, äge kõhuvalu, kõhulahtisus, oksendus ja tugev janu; palavikku enamasti ei esine.

Hariliku kärbseseene (*Amanita muscaria*) mürgitus ilmneb juba $\frac{1}{2}$ —2 tunni pärast ja avaldub tugevas higistamises, millele võivad lisanduda rohke sülje eritumine ja pisarate vool. Sellega kaasnevad tugev iiveldus, hiljem sage oksendamine ja kõhulahtisus, veelgi hiljem peapööritus, uimasus ja mõistuse kaotamine. Paranemine toimub tavaliselt 1—2 päeva jooksul.

Kõige ohtlikum ja teistest sagedamini esinev on valge kärbseseene (*Amanita phalloides*) poolt tekitatud mürgitus; selle tunnused ilmnevad alles 7—12 tunni pärast, mõnikord isegi veel hiljem (kuni 40 tunni pärast), millal mürk on juba imendunud verre. Mürgitus avaldub suurtes kõhuvaludes, ohjeldamatus oksendamises ja kõhulahtisuses. Sellele lisandub veel peavalu ja pööritus ning hiljem — piinav janu. Ligi pooltel juhtumitel lõpeb mürgitus surmaga, ja seda isegi üheainsa seene söömise puhul.

Peaaegu niisama ohtlik ning mitte harvemini esinev on kevadkogritsast (*Gyromitra esculenta*) põhjustatud mürgitus. See esineb peaaegu eranditult kevadel, kogritsate kasvamise ajal. Mürgituse tunnused ilmuvad tavaliselt 6—10 tunni pärast rõhuva tundenäena maos, mis muutub valudeks kõhu ülaosas. Sellega kaasneb iiveldustunne, millele järgneb äge oksendamine, harva ka kõhulahtisus; iseloomulik on ka järjest tugevnev nõrkustunne. Ligikaudu veerand mürgitusjuhtumest lõpeb surmaga.

Kõigi seenemürgituste puhul tuleb haige panna lamama ja kiiresti kohale kutsuda arst; arsti poole tuleb tingimata

pöörduda ka neil, kes sõid seeni koos haigestunuga, kuid kellel mürgitustunnuseid veel ei esine. Mürgi kõrvaldamiseks maost ja sooltest tuleb haigele anda kõhulahtistajat ja okselaajavat vahendit. Oksele ajada võib muude vahendite puuduses seebiveega. Soovitav on juua rohkesti piima või vett, kaseriisika (*Lactarius torminosus*) mürgituse puhul — jääkülma vett. Head mõju avaldab ka peenendatud söe sisseandmine. Mingil juhtumil aga ei tohi haigele anda juua alkoholi, sest see soodustab mürgi imendumist verre. Ei tohi anda ka rahustusvahendeid, sest see vähendab uriinihulka ning nõrgestab organismi vastupanuvõimet. Valu vaigistamiseks võib teha sooje kompresses või sooja vanni.

Seenemürgitustest hoidumiseks tuleb korjata ainult neid liike, mida söögiseentena kindlasti tuntakse. Kunagi ei tohi korjata vanu seeni või kasutada toiduks seeni, mis on mitu päeva seisnud. Seismisel muutuvad ka söödavad seened ohtlikuks, sest nendes toimub lagunemisprotsess; selliste seenete tarvitamine tekitab raskeid mao- ja soolepõletikke.

SEENTĚ EESTIKEELNE NIMESTIK
LADINAKEELSETE VASTETEGA

Harikud	<i>Clavaria</i>	13
keelharik	<i>Clavaria ligula</i> Fr.	13
Harmikud	<i>Clitopilus</i>	31
tavaharmik	<i>Clitopilus prunulus</i> (Fr.) Quél.	31
Heinikud	<i>Tricholoma</i>	29
kännuheinik	<i>Tricholoma rutilans</i> (Fr.) Quél.	29
Kogritsad	<i>Gyromitra</i>	13
kevadkogrits	<i>Gyromitra esculenta</i>	13
Kollanutid	<i>Hypholoma</i>	32
sälkjas kollanutt	<i>Hypholoma fasciculare</i> (Fr.) Quél.	32
Konnakübar — vt. aas-nööplehik		
Kukeseened	<i>Cantharellus</i>	14
või-kukeseen	<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	14
Kõrgesed	<i>Collybia</i>	30
sametkõrges	<i>Collybia velutipes</i> (Curt.) Quél.	30
Kännumamplid	<i>Pholiota</i>	33
harilik kännumampel	<i>Pholiota mutabilis</i> (Fr.) Quél.	33
Kärbseened	<i>Amanita</i>	38
harilik kärbseseen	<i>Amanita muscaria</i> (Fr.) Quél.	39
pruun kärbseseen	<i>Amanita pantherina</i> (Fr.) Quél.	38
roheline kärbseseen	<i>Amanita phalloides</i> (Fr.) Quél.	38
Külmaseened	<i>Armillaria</i>	28
harilik külmaseen	<i>Armillaria mellea</i> (Fr.) Quél.	28
Lehmanisa — vt. harilik mürkel		
Liimikud	<i>Gomphidius</i>	21
männiliimik	<i>Gomphidius viscidus</i> Fr.	21
pihkane liimik	<i>Gomphidius glutinosus</i> Fr.	22
Mamplid	<i>Rozites</i>	32
harilik mampel	<i>Rozites caperata</i> (Pers.) Karst.	32
Maamunad	<i>Bovista</i>	40
mustjas maamuna	<i>Bovista nigrescens</i> Pers.	40

Murumunad	<i>Lycoperdon</i>	39
harilik murumuna	<i>Lycoperdon gemmatum</i> Pers.	39
Mürklid	<i>Morchella</i>	12
harilik mürkel	<i>Morchella esculenta</i> Pers.	12
kuhikmürkel	<i>Morchella conica</i> Pers.	12
Narmasnutid	<i>Inocybe</i>	31
punane narmasnutt	<i>Inocybe Patouillardi</i> Bres.	31
Narmikud	<i>Hydnum</i>	15
Nööplehikud	<i>Marasmius</i>	29
aas-nööplehik	<i>Marasmius oreades</i> Fr.	29
küüslauk-nööplehik	<i>Marasmius scorodonius</i> Fr.	30
Pilvikud	<i>Russula</i>	26
habras pilvik	<i>Russula fragilis</i> Fr.	26
haisev pilvik	<i>Russula foetens</i> Fr.	26
haljas pilvik	<i>Russula virescens</i> Fr.	28
hallikas pilvik	<i>Russula decolorans</i> Fr.	27
kirbepilvik	<i>Russula emetica</i> Fr.	27
söögipilvik	<i>Russula vesca</i> Fr.	26
Puravikud	<i>Boletus</i>	16
haavapuravik	<i>Boletus aurantiacus</i> Roques.	16
kasepuravik	<i>Boletus scaber</i> Fr.	16
kivipuravik	<i>Boletus edulis</i> Fr.	17
kuldpuravik	<i>Boletus elëgans</i> Fr.	21
lambapuravik	<i>Boletus granulatus</i> Fr.	19
lehmapuravik	<i>Boletus bovinus</i> Fr.	19
liivapuravik	<i>Boletus variegatus</i> Fr.	17
männipuravik	<i>Boletus badius</i> Fr.	18
piparpuravik	<i>Boletus piperatus</i> Fr.	19
sametpuravik	<i>Boletus subtomentosus</i> Fr.	18
võipuravik	<i>Boletus luteus</i> Fr.	20
Põdramokk	<i>Hydnum imbricatum</i> (Fr.) Quél.	15
Riisikad	<i>Lactarius</i>	23
haavariisikas	<i>Lactarius flexuosus</i> Fr.	25
kaseriisikas	<i>Lactarius torminosus</i> Fr.	24
kollariisikas	<i>Lactarius scrobiculatus</i> Fr.	23
kuuseriisikas	<i>Lactarius deliciosus</i> Fr.	25
männiriisikas	<i>Lactarius rufus</i> Fr.	24
valge riisikas	<i>Lactarius resimus</i> Fr.	23
Sapiseened	<i>Tylopilus</i>	15
sapiseen	<i>Tylopilus felleus</i> (Fr.) Karst.	15

Sirmikud	<i>Lepiota</i>	36
suur sirmik	<i>Lepiota procera</i> (Fr.) Quél.	36
valge sirmik	<i>Lepiota excoriata</i> (Fr.) Quél.	37
Sampinjonid	<i>Agaricus</i>	34
arušampinjon	<i>Agaricus campestris</i> Fr.	36
metsšampinjon	<i>Agaricus silvaticus</i> Secr.	34
põldšampinjon	<i>Agaricus arvensis</i> Fr.	35
Tindikud	<i>Coprinus</i>	34
soomustindik	<i>Coprinus comatus</i> (Schum.) Fr.	34
Tupploorikud	<i>Amanitopsis</i>	37
harilik tupploorik	<i>Amanitopsis vaginata</i> (Fr.)	
	Roze	37
Vahelikud	<i>Paxillus</i>	22
mustjalg-vahelik	<i>Paxillus atrotomentosus</i> Fr.	23
tavavahelik	<i>Paxillus involutus</i> Fr.	22

**SEENTE LADINAKEELNE NIMESTIK
EESTIKEELSETE VASTETEGA**

<i>Agaricus arvensis</i> Fr.	põldšampinjon	35
<i>A. campestris</i> Fr.	arušampinjon	36
<i>A. silvaticus</i> Secr.	metsšampinjon	34
<i>Amanita muscaria</i> (Fr.) Quél.	harilik kärbseseen	39
<i>A. pantherina</i> (Fr.) Quél.	pruun kärbseseen	38
<i>A. phalloides</i> (Fr.) Quél.	roheline kärbseseen	38
<i>Amanitopsis vaginata</i> (Fr.) Roze	harilik tupploorik	37
<i>Armillaria mellea</i> (Fr.) Quél.	harilik külmaseen	28
<i>Boletus aurantiacus</i> Roques	haavapuravik	16
<i>B. badius</i> Fr.	männipuravik	18
<i>B. bovinus</i> Fr.	lehmapuravik	19
<i>B. edulis</i> Fr.	kivipuravik	17
<i>B. elegans</i> Fr.	kuldpuravik	21
<i>B. granulatus</i> Fr.	lambapuravik	19
<i>B. luteus</i> Fr.	võipuravik	20
<i>B. piperatus</i> Fr.	piparpuravik	19
<i>B. scaber</i> Fr.	kasepuravik	16
<i>B. subtomentosus</i> Fr.	sametpuravik	18
<i>B. variegatus</i> Fr.	liivapuravik	17
<i>Bovista nigrescens</i> Pers.	mustjas maamuna	40
<i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	või-kukeseen	14
<i>Clavaria ligula</i> Fr.	keelharik	13
<i>Clitopilus prunulus</i> (Fr.) Quél.	tavaharmik	31
<i>Collybia velutipes</i> (Curt.) Quél.	sametkõrges	30
<i>Coprinus comatus</i> (Schum.) Fr.	soomustindik	34
<i>Gomphidius glutinosus</i> Fr.	pihkane liimik	22
<i>G. viscidus</i> Fr.	männiliimik	21
<i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.) Fr.	kevadkogriits (lehmanisa)	13
<i>Hydnum imbricatum</i> (Fr.) Quél.	põdramokk	15
<i>Hypholoma fasciculare</i> (Fr.) Quél.	sälkjas kollanutt	32
<i>Inocybe Patouillardii</i> Bres.	punane narmasutt	31
<i>Lactarius deliciosus</i> Fr.	kuuseriisikas	25
<i>L. flexuosus</i> Fr.	haavariisikas	25
<i>L. resimus</i> Fr.	valge riisikas	23

<i>L. rufus</i> Fr.	männiriisikas	24
<i>L. scrobiculatus</i> Fr.	kollariisikas	23
<i>L. torminosus</i> Fr.	kaseriisikas	24
<i>Lepiota excoriata</i> (Fr.) Quél.	valge sirmik	37
<i>L. procera</i> (Fr.) Quél.	suur sirmik	36
<i>Lycoperdon gemmatum</i> Pers.	harilik murumuna	39
<i>Marasmius oreades</i> Fr.	aas-nööplehik (konnakübar)	29
<i>M. scorodonius</i> Fr.	küüslauk-nööplehik	30
<i>Morchella conica</i> Pers.	kuhikmürkel	12
<i>M. esculenta</i> Pers.	harilik mürkel	12
<i>Paxillus atrotomentosus</i> Fr.	mustjalg-vahelik	23
<i>P. involutus</i> Fr.	tavavahelik	22
<i>Pholiota mutabilis</i> (Fr.) Quél.	harilik kännumampel	33
<i>Rozites caperata</i> (Pers.) Karst.	harilik mampel	32
<i>Russula decolorans</i> Fr.	hallikas pilvik	26
<i>R. emetica</i> Fr.	kirbepilvik	27
<i>R. foetens</i> Fr.	haisev pilvik	26
<i>Russula fragilis</i> Fr.	habras pilvik	26
<i>R. vesca</i> Fr.	söögipilvik	26
<i>R. virescens</i> Fr.	haljas pilvik	28
<i>Tricholoma rutilans</i> (Fr.) Quél.	kännuheinik	29
<i>Tylopilus felleus</i> (Fr.) Karst.	sapiseen	15

SISUKORD

Eessõna	3
Perekondade määramistabel	7
Seente kirjeldused	12
Seenmürgitused ja esimene abi	41
Seente ladinakeelne nimestik eestikeelsete vastetega	46
Seente ladinakeelne nimestik eestikeelsete vastetega	46

A. Марланд

ВАЖНЕЙШИЕ СЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ В ЭССР

На эстонском языке

Эстонское Государственное Издательство

Таллин, Пярну маантсэ 10

*

Toimetaja Rich. Kress

Tehniline toimetaja A. Ruutsoo

Korrektor O. Sepp

Ladumisele antud 5. XI 1955. Trükkimisele antud 11. I 1956. Paber 54×84, 2/16. Trükipoognaid 3 + 3 kleebist. Formaadile 60×92 kohaldatud trükipoognaid 2,46. Arvutuspoognaid 2,53. Trükiarv 8000. MB-00817. Tellimise nr. 3785.

Trükikoda «Ühiselu», Tallinn, Pikk tn. 40/42.

Hind rbl. 1.70

Rbl. 1.70

Kmr 1584

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00541114 7

183