

Els bolets



Apagallums

Cogomella, paloma, maneta, pota d'ase, paraigua.
(*Macrolepiota procera*.)

És una espècie de mida grossa que creix en boscos aclarits i brolls durant la tardor. Sols es menja el barret, ja que el peu és dur i fibrós. Cal anar amb compte amb les espècies de mida reduïda del gènere *Lepiota* perquè són molt tòxiques.



Arigany

Rabassola, murgola.
(*Morchella conica*.)

És un bolet de primavera. Cal assecat-lo o coure'l molt bé, perquè cru és tòxic. Té una qualitat excel·lent.



Bolet de tinta

Bolet de femer.
(*Coprinus comatus*.)

Creix de la primavera a la tardor en terrenys adobats i en indrets on pastura el bestiar. Cal consumir-lo quan és jove abans que s'ennegreixi, cosa que fa en poques hores. Té un gust molt delicat.



Cama-sec

Carrereta, carmanyola, fals moixernó.
(*Marasmius oreades*.)

Forma erols, preferentment als prats de muntanya, durant la primavera i la tardor. Es pot menjar fresc i es pot assecat. Assecat és excel·lent per a guisats.



Carlet

Escarlet, carlet vermell, vinassa, vinós.
(*Hygrophorus russula*.)

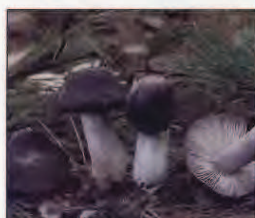
Es fa entre les fulles, sota les alzines. És una espècie tardora. És indicat per confitar-lo i consumir-lo posteriorment.



Cep

Siuró, sureny.
(*Boletus edulis*.)

Es fa en boscos de planifolis i coníferes de muntanya. És el bolet més apreciat a França, Itàlia i Europa en general. Es pot tallar en làmines per assecat-lo.



Fredolic

Freduluc, morro d'ovella, negret, brunet, negrentí.
(*Tricholoma terreum*.)

Es fa als boscos de coníferes a la fi de la tardor, quan comença el fred, com indica el seu nom. És indicat per a guisats i sopes.



Llenega

Llenega grisa, mocosa.
(*Hygrophorus limacinus*.)

Creix en pinars i boscos mixtos a la tardor. És un comestible excel·lent en plats guisats. És molt enganxós i fa una olor agradable.



Llorà

Puagra, palomins.
(*Russula cyanoxantha*.)

Creix a l'estiu i a mitja tardor sota caducifolis, però també es pot trobar sota pins. És de color molt variable. La carn és esmicoladissa. És un bon comestible.



Llorà verda

Puagra-llorà.
(*Russula virescens*.)

Es fa en boscos de planifolis a l'estiu i a la tardor. La carn és esmicoladissa quan és crua i flexible un cop cuada. És un comestible excel·lent.



Moixernó

Moixeró, bolet de Sant Jordi.
(*Calocybe gambosa*.)

És un bolet primaveral que apareix als prats i matolls, sovint formant erols. La carn és compacta, fa olor de cogombre i té un gust fort.



Molleric

Moixí, molleric, granellut, pinetell, cabreta.
(*Suillus granulatus*.)

Es fa sota els pins, a l'estiu i a la tardor. Per menjar-se'l es recomana treure-li la cutícula; aquesta operació s'ha de fer amb compte, perquè tenyeix els dits.



Pinetell

Pinenc, rovelló d'obaga, peratre.
(*Lactarius deliciosus*.)

Creix sota pins a l'estiu i a la tardor. Sens dubte, és el més cercat a Catalunya. Pot tenir l'olor de color taronja si se'n mengon molts. És molt indicat per fer a la brasa.



Pinetella

Rovellola, rovellona, mare del rovelló.
(*Hypomyces lateris*.)

És un ascomicet que parasita bolets del gènere *Lactarius* i en fa desaparèixer les làmines. Els rovellons i pinetells afectats per aquest procés tenen una gran acceptació gastronòmica.



Reig

Ou de reig, bolet d'or, monjola, cocou, oriol.
(*Amanita caesarea*.)

Es fa en alzinars, suredes, castanyedes i rouredes, a l'estiu i a l'inici de la tardor. És un bolet de zones càlides, que ja era molt apreciat en temps dels romans. És excel·lent i es pot menjar cru (amanit) o cuit.



Rossinyol

Vaqueta, carn de gallina, agerola, picornell.
(*Cantharellus cibarius*.)

Creix a la fi de la primavera, a l'estiu i a la tardor, en boscos tant de coníferes com de planifolis. Té una forma i un color característics. Rarament és atacat pels cucs.



Rovelló

Vinader, esteper, rovelló de solell, esclata-sangs.
(*Lactarius sanguifluus*.)

Creix sota els pins i altres coníferes a la fi de l'estiu i a la tardor. És un comestible excel·lent fet a la graella amb oli i sal i com a guarnició. Quan envellix té forma d'embut.



Sureny fosc

Cep negre, siuró, siureny, mollerol.
(*Boletus aereus*.)

És una espècie mediterrània que es fa a les suredes i als alzinars, a l'estiu i a la tardor. És un comestible molt apreciat.



Tòfona negra

(*Tuber melanosporum*.)

És un bolet que viu soterrat, associat amb roures, alzines i salzes, en terrenys calcaris. És una espècie d'hivern que es busca amb gossos ensinistrats. Autèntic "diamant de la cuina", és el més apreciat a Catalunya.