

NATUURPLAKBOEK NUMMER 340

Tekst en foto : JO-han Opsomer – 13 september 2014



Geef ze vocht en geef ze warmte en het gebroed kan beginnen. Zwamvlokken ontwikkelen zich als een veterende massa draden en gaan stilaan denken aan een nageslacht.

De appels aan de bomen, de paddenstoelen aan de zwamvlokken.

De pitten in de appels, de sporen tussen de plaatjes van de dennenzwavelkopjes.

Een hele mond vol voor een zwam van twee keer niets. Gelukkig staan ze samen op de oude boomstronk van een naaldboom die ooit betere tijden kende, of je zou ze zo voorbij lopen.

Grauwe zwavelkleur, wat meer zwavelig aan de kopjes is nu niet een eigenschap om op te vallen tussen de strooisellaag.

Velen hebben op dat gebied betere troeven. Hoef ik een rodekoolzwam, een vliegenzwam of een kleurrijke braakrussula te noemen om me duidelijk te maken?

De dennenzwavelkopjes zijn eetbaar, maar zoals het veel van die culinair gerenommeerde paddenstoelen vergaat hebben ze vervaarlijke dubbelgangers.

Gewone zwavelkopjes zijn al even algemeen als de 'dennenbroer', maar smaken slecht en zijn bovendien behoorlijk giftig.

Dit jaar waren er al 230 meldingen van vergiftiging door paddenstoelen bij het antigifcentrum en dat is bijna dubbel zo veel als vorig jaar. Ze zijn vroeger dan andere jaren is één verklaring, een toename van de pogingen om een gratis maaltijd te versieren, een andere.

Dennenzwavelkopjes dragen zoals veel paddenstoelen de titel van 'saprofyt'. Als je leeft ten koste van andere levende wezens ben je 'parasiet', als je enkel het dood materiaal verteert om je eigen opbouw te verzekeren mag je 'saprofiet' op je visitekaartje zetten.

Het is bossentijd mensen. Allen daarheen zou ik durven stellen en genieten van wat zich aankondigt als een uitzonderlijk paddenstoelenjaar.

