



NYE OPP-DAGELSER: Når ekteparet Wiborg er på sopptur, finner de alltid noe nytt og spennende.



LYS PIGGSOPP: Har pigger på undersiden av hatten, derav navnet. En utmerket sopp i gryteretter.



FLUESOPP: En velkjent, fargerik og uspiselig sopp.



GIFTKREMLE: Denne kremelen er svakt giftig.



GIFTIG: Rødkive kanelslørsopp er giftig. Den brukes til å farge garn.



KANTARELLER: En ettertraktet sopp. Med sin lekre, eggegule farge står den i klynger langs skogstier i blandingsskog.



VINRØD KREMLE: En spiselig sopp.



SVART TROMPETSOPP: En nær slektning av kantarellene. God sopp å steke.



RØDBRUN STEINSOPP: Meget god matsopp som det finnes mye av på furumoene rundt Hønefoss nå.

GODE TIPS OM SOPP:

- Plukk sopp i kurv, aldri i plastpose.
- Grovrens soppen i skogen. Få bort jord og annet rusk.
- Vær kvalitetsbevisst. Gammel, råttent og markspist sopp er ikke mat.
- Plukk soppen ved å vri eller skjære den løs fra bakken.
- Finrens soppen straks du kommer hjem.
- Legg aldri soppen i vann, bare en rask skylling er lov.
- Finrenset sopp kan bare oppbevares i et døgn, og da i kjøleskap eller i en kald kjeller spredt ut på et papir.

Kilde: «Sopp på menyen» av Else og Bjørn Wiborg