



Ager-champignon

Latinsk navn: **Agaricus arvensis**
Engelsk navn: **Horse mushroom**
Tysk navn: **Weisser Anis-Champignon**
Svensk navn: **Snöbollschampignon**
Norsk navn: **Åker sjampinjong**
Gruppe: **Svampe**
Orden: **Champignonordenen**
Familie: **Champignonfamilien**

Ager-champignon er meget almindelig og vokser især i det åbne land, på marker og græsplæner. Svampen ses ofte i "hekseringe".

Kendetegn

Hatten er rund på unge eksemplarer, men den bliver senere hvælvet. Hvis man berører hatten, kan området, der berøres, blive gulligt. Lamellerne er først hvide, senere grålige og bliver til sidst mørkebrune. Kødet er hvidt og har en svag lugt af anis, mandler eller marcipan.



Fakta

Hat: Hvid, gullig 7-15 cm
Lameller: Rosa - brune
Stok: Hvidlig, kølleformet, 5-15 cm høj
Stokring: Tydelig, ofte hængende
Stokken er hul hos ældre eksemplarer.

Vidste du det?

Ager-champignon er en udmærket spisesvamp, og den duften af anis forsvinder ved tilberedning. Ager-champignon kan forveksles med giftige svampe, og brugen kræver derfor godt kendskab til svampe.