Russule de Turco, Russule de Turci, Russule turquoise

Comestible, sans valeur **Recommandation officielle:** NON COMESTIBLE

Nom latin: Russula turci

Famille: A lames > Russulaceae > Russula

Caract?ristiques du genre Russula : chapeau: fragile, sans lait, nu, collant à poisseux, parfois pruineux, souvent très coloré - lames: adnées, cassantes (sauf une exception: charbonnière) - pied: cylindrique-clavforme - remarques: mycorrhizien, on peut goûter de petits morceaux pour la détermination

Synonymes:	Russula murrillii, Russula purpureolilacina, Russula lateritia
Chapeau:	4-9cm, convexe s'aplatissant avec dépression centrale, à marge lisse à légèrement cannelée ou striée, typiquement de couleur lilas à rouge vineux ou violacé devenant plus foncée vers le centre
Lamelles:	adnées, fines et serrées, jaunâtres à jaunes voire jaune-ochracé en vieillissant
Pied:	sans anneau, cylindrique, souvent allongé et plus fin vers le chapeau, blanc parfois teinté de rose sur un seul côté
Chair:	blanche
Odeur:	aiblement fruitée sous le chapeau, légèrement iodée à savonneuse à la base du pied
Saveur:	douceâtre
Habitat:	juillet-octobre, bois de résineux, surtout sous épicéa, sols calcaires
Remarques:	ressemble au premier abord à d'autres russules mais il suffit d'en observer les lames, l'allure particulière de cocarde et humer le pied pour éviter, en principe, toute possibilité de confusion
Confusion:	peu de risque de confusion avec des champignons que l'on trouve en Suisse romande.
Détermination:	Carpophore > Lamelles sous le chapeau > Lames minces véritables > Chair cassante comme de la craie > Sans lait > Russula
Classification:	Fungi > Dikarya > Basidiomycota > Agaricomycotina > Agaricomycetes > Russulales > Russulaceae > Russula

Photos: