

NORMLISTEN 2020

SPISELIG – IKKE MATSOPP – GIFTIG – MEGET GIFTIG

Normlisten er laget for soppkontrollører for at kontrollørene skal ha en standard å forholde seg til når de veileder publikum. Forfatterne av soppbøker og på nettet har alle varierende oppfatning av de enkelte soppartenes matverdi. Vurdering av om en soppart er meget god (i mange bøker angitt med *** eller mindre god *) er i noen grad en smakssak. Vurdering av giftigheten for noen arter er også forskjellig. Årsaken kan være at gammel «viten» i eldre bøker er avløst av nyere kunnskap eller at allergiske reaksjoner og individuelle intoleranser vurderes forskjellig. Som eksempler på slike uoverensstemmelser kan vises til kategorisering av riddermusserong og rødskrubb som i noen bøker angis som gode matsopper og i andre som giftige!

For noen arter er det angitt at det kreves sterk varmebehandling ved tilberedning. Med dette menes at varmebehandlingen (steking, koking) skal være tilstrekkelig lang til at alle soppbitene er gjennomvarme. Med avkoking menes at soppen skal kokes i vann i 5-10 minutter og kokevannet helles vekk før tilberedning starter.

Listen skal gi soppkontrollørene lett og trygg tilgang til nyeste kunnskap og i størst mulig grad føre til lik informasjon på soppkontroller. Listen har fire kategorier: *spiselig, ikke matsopp, giftig og meget giftig*. De fleste artene i kategorien ikke matsopp har fått en tilleggs kommentar for at kontrolløren kan komme publikum i møte med noen utfyllende opplysninger. Normlisten er ikke uttømmende og soppkontrollører kan godkjenne matsopper som ikke står på listen.

Den første utgaven av Normlisten ble utarbeidet av Nyttevekstforeningens Forum for soppakkyndige i år 2000. Siden er den oppdatert flere ganger – både med nyere opplysninger og med flere arter. Listen omfatter ikke bare de artene som er ført opp på Norges sopp- og nyttevekstforbunds pensumliste, men har i tillegg en del andre vanlige sopper som folk kommer til kontroll med. Endringer fra Normlisten 2019 er markert i rødt skrift.

Denne filen inneholder Normlisten sortert etter norske navn, Normlisten sortert etter vitenskapelige navn og Normlisten sorter etter normlistestatus. Den nyeste, oppdaterte Normlisten er alltid tilgjengelig på soppognyttevekster.no/sopp.

Oslo 1. mai 2020

Fagmykologisk råd



**NORGES SOPP-
OG NYTTEVEKSTFORBUND**

Norsk navn	Vitenskapelig navn	NSNF-norm	Kommentarer
Ametystsopp	<i>Laccaria amethystina</i>	Spiselig	
Beitesjampinjong	<i>Agaricus campestris</i>	Spiselig	
Besk rørsopp	<i>Boletus calopus</i>	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
Besk svovelsopp	<i>Hypholoma fasciculare</i>	Giftig	
Bispelue	<i>Gyromitra infula</i>	Spiselig	Ingen morkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue Gyromitra ambigua som er giftig.
Bitter riddermusserong	<i>Tricholoma aestuans</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Bittersopper	<i>Gymnopilus</i> spp.	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
Bjørkemusserong	<i>Tricholoma fulvum</i>	Spiselig	
Bjørkevokssopp	<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Bjørkeøstersopp	<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Spiselig	
Blek piggsopp	<i>Hydnum repandum</i>	Spiselig	
Blek sandmorkel	<i>Gyromitra gigas</i>	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Blodrørsopp	<i>Boletus luridiformis</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Blodsjampinjong	<i>Agaricus sylvaticus</i>	Spiselig	
Blomkålsopp	<i>Sparassis crispa</i>	Spiselig	
Blå ridderhatt	<i>Lepista nuda</i>	Spiselig	
Blåbelteslørsopp	<i>Cortinarius collinitus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Blågrå østersopp	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Spiselig	
Blåkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius camphoratus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Broket musserong	<i>Tricholoma guldeniae</i>	Spiselig	
Brun begersopp	<i>Peziza badia</i>	Spiselig	
Brun fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Giftig	
Brungul musserong	<i>Tricholoma arvernense</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Brungul stubbemusserong	<i>Tricholomopsis decora</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Brunkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius traganus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.

Brunskrubb	<i>Leccinum scabrum</i>	Spiselig	
Butt giftslørsopp	<i>Cortinarius orellanus</i>	Meget giftig	
Bysjampinjong	<i>Agaricus bitorquis</i>	Spiselig	
Duftvokssopp	<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Dyrket sjampinjong	<i>Agaricus bisporus</i>	Spiselig	
Engvokssopp	<i>Hygrocybe pratensis</i>	Spiselig	
Eseløre	<i>Otidea onotica</i>	Spiselig	
Falsk kantarell	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Fiolett svovelriske	<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Fjellridderhatt	<i>Lepista multiformis</i>	Spiselig	
Flatklokkehatt	<i>Galerina marginata</i>	Meget giftig	
Fløyelspluggsopp	<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
Fløyelsrørsopp	<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Spiselig	
Franskbrødsopp	<i>Albatrellus confluens</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Frostvokssopp	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Spiselig	
Furuknippesopp	<i>Lyophyllum shimeji</i>	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
Furukonglehatt	<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Spiselig	
Furumatriske	<i>Lactarius deliciosus</i>	Spiselig	
Furuskjellpigg	<i>Sarcodon squamosus</i>	Spiselig	
Fåresopp	<i>Albatrellus ovinus</i>	Spiselig	
Galleusserong	<i>Tricholoma virgatum</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Gallerørsopp	<i>Tylopilus felleus</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Gifterlehatt	<i>Pholiotina filaris</i>	Giftig	
Giftkremle	<i>Russula emetica</i>	Giftig	
Giftparasollsopp	<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig
Giftrødspore	<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftig	
Giftsjampinjong	<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftig	
Granklubbesopp	<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Spiselig	
Grankonglehatt	<i>Strobilurus esculentus</i>	Spiselig	
Granmatriske	<i>Lactarius deterrimus</i>	Spiselig	
Granskjellpigg	<i>Sarcodon imbricatus</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.

Grønn anistraktsopp	<i>Clitocybe odora</i>	Spiselig	
Grønn fluesopp	<i>Amanita phalloides</i>	Meget giftig	
Grønnkremle	<i>Russula aeruginea</i>	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
Grå blekksopp	<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
Grå fluesopp	<i>Amanita excelsa</i>	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
Grå jordmusserong	<i>Tricholoma terreum</i>	Spiselig	
Grå knippesopp	<i>Lyophyllum decastes</i>	Spiselig	
Grå sliresopp	<i>Volvariella volvacea</i>	Spiselig	
Gråmusserong	<i>Tricholoma portentosum</i>	Spiselig	
Gul fluesopp	<i>Amanita citrina</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
Gul trompetsopp	<i>Craterellus lutescens</i>	Spiselig	
Gule-blekgule korallsopper	<i>Ramaria "flava"</i>	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
Gullmosehatt	<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Spiselig	
Gullskjellsopp	<i>Phaeolepiota aurea</i>	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
Gulrød kremle	<i>Russula decolorans</i>	Spiselig	
Gulskivevokssopp	<i>Hygrophorus karstenii</i>	Spiselig	
Hareøre	<i>Otidea leporina</i>	Spiselig	
Heggetraktsopp	<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Spiselig	
Honningsopper	<i>Armillaria spp.</i>	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
Hulriske	<i>Lactarius trivialis</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Hvit fluesopp	<i>Amanita virosa</i>	Meget giftig	
Hvit knippesopp	<i>Clitocybe connata</i>	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
Hvit pepperriske	<i>Lactarius piperatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Hvit sprøsopp	<i>Psathyrella candolleana</i>	Spiselig	
Ildrørsopp	<i>Boletus luridus</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Irisridderhatt	<i>Lepista irina</i>	Spiselig	
Irrgrønn kragesopp	<i>Stropharia aeruginosa</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Issvullisopp	<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Spiselig	
Judasøre	<i>Auricularia auricula-judae</i>	Spiselig	
Kaffebrun traktsopp	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Spiselig	

Kamfingersopp	<i>Clavulina coralloides</i>	Spiselig	
Kamfluesopper	<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Kantarell	<i>Cantharellus cibarius</i>	Spiselig	
Kastanjeparasollsopp	<i>Lepiota castanea</i>	Meget giftig	
Kjeglevokssopp	<i>Hygrocybe conica</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Kjemperøyksopp	<i>Langermannia gigantea</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Kjempetraktmusserong	<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Spiselig	
Klubbetraktsopp	<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
Klumpslørsopp	<i>Cortinarius varius</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Kokosriske	<i>Lactarius glyciosmus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Kongesjampinjong	<i>Agaricus augustus</i>	Spiselig	
Kransmusserong	<i>Tricholoma matsutake</i>	Spiselig	
Kransslørsopp	<i>Cortinarius triumphans</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Kremlevokssopp	<i>Hygrophorus russula</i>	Spiselig	
Krittøsterssopp	<i>Pleurocybella porrigens</i>	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
Lakrisriske	<i>Lactarius helvus</i>	Giftig	
Lakssopp	<i>Laccaria laccata</i>	Spiselig	
Lerkesopp	<i>Suillus grevillei</i>	Spiselig	
Lillastilket ridderhatt	<i>Lepista saeva</i>	Spiselig	
Liten klubbesopp	<i>Clavariadelphus ligula</i>	Spiselig	
Lodden hvitriske	<i>Lactarius vellereus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Lodnehatt	<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Lumsk traktsopp	<i>Clitocybe rivulosa</i>	Giftig	
Mandelriske	<i>Lactarius volemus</i>	Spiselig	
Matblekksopp	<i>Coprinus comatus</i>	Spiselig	
Melsopp	<i>Clitopilus prunulus</i>	Spiselig	
Mild gulkremle	<i>Russula claroflava</i>	Spiselig	
Mørk høstmorkel	<i>Helvella lacunosa</i>	Spiselig	
Mørk kokosriske	<i>Lactarius mammosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.

Narrelue	<i>Gyromitra ambigua</i>	Giftig	
Nelliksopp	<i>Marasmius oreades</i>	Spiselig	
Nøttekremle	<i>Russula vesca</i>	Spiselig	
Olivenbrun vokssopp	<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Spiselig	
Oransjebeger	<i>Aleuria aurantia</i>	Spiselig	
Ospeskrubb	<i>Leccinum albostipitatum</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Panterfluesopp	<i>Amanita pantherina</i>	Giftig	
Pantermusserong	<i>Tricholoma filamentosum</i>	Giftig	
Pepperrørsopp	<i>Chalciporus piperatus</i>	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
Pluggsopp	<i>Paxillus involutus</i>	Giftig	
Potetrøksopper	<i>Scleroderma</i> spp.	Giftig	
Puddertraktsopp	<i>Clitocybe nebularis</i>	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
Pærerøksopp	<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Rabarbrasopp	<i>Chroogomphus rutilus</i>	Spiselig	
Raspskjellsopp	<i>Pholiota squarrosa</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Reddikmusserong	<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Giftig	
Riddermusserong	<i>Tricholoma equestre</i>	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
Rimsopp	<i>Cortinarius caperatus</i>	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
Ringløs smørsopp	<i>Suillus granulatus</i>	Spiselig	
Rundmorkel	<i>Morchella esculenta</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
Rustbrun parasollsopp	<i>Lepiota boudieri</i>	Giftig	
Ruterørsopp	<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Spiselig	
Rød fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Giftig	
Rød stubbemusserong	<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Rødbelteslørsopp	<i>Cortinarius armillatus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Rødbrun pepperriske	<i>Lactarius rufus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Rødbrun steinsopp	<i>Boletus pinophilus</i>	Spiselig	

Rødflekkvokssopp	<i>Hygrophorus erubescens</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.
Rødgul piggsopp	<i>Hydnum rufescens</i>	Spiselig	
Rødnende fluesopp	<i>Amanita rubescens</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Rødnende parasollsopp	<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Spiselig	
Rødskivekanelslørsopp	<i>Cortinarius semisanguineus</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsfare med giftslørsoppene.
Rødskrubb	<i>Leccinum versipelle</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Rødtuppsopp	<i>Ramaria botrytis</i>	Spiselig	
Røykkremle	<i>Russula adusta</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Sandmorkel	<i>Gyromitra esculenta</i>	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Sandsopp	<i>Suillus variegatus</i>	Spiselig	
Seig kusopp	<i>Suillus bovinus</i>	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
Silkemusserong	<i>Tricholoma columbetta</i>	Spiselig	
Skarlagan vårbeger	<i>Sarcoscypha austriaca</i>	Spiselig	
Skarlagenvokssopp	<i>Hygrocybe punicea</i>	Spiselig	
Skarp gulkekremle	<i>Russula ochroleuca</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Skjeggriske	<i>Lactarius torminosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Skjermssopp	<i>Pluteus cervinus</i>	Spiselig	
Sleipsopp	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Spiselig	
Smørsopp	<i>Suillus luteus</i>	Spiselig	
Snøballsjampinjong	<i>Agaricus sylvicola</i>	Spiselig	
Sommermunkehatt	<i>Melanoleuca strictipes</i>	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
Sommertraktsopp	<i>Infundibulicybe gibba</i>	Spiselig	
Sotriske	<i>Lactarius lignyotus</i>	Spiselig	
Sotvokssopp	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Spiselig	
Spiss giftslørsopp	<i>Cortinarius rubellus</i>	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
Spiss trevlesopp	<i>Inocybe rimosa</i>	Giftig	
Spissmorkel	<i>Morchella conica</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
Stankkremle	<i>Russula foetens</i>	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
Stankmusserong	<i>Tricholoma inamoenum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.

Steinsopp	<i>Boletus edulis</i>	Spiselig	Angrep av rørsoppssnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.
Stilkrøyksopp	<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Stor eggrøysopp	<i>Bovista nigrescens</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
Stor klubbesopp	<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Spiselig	
Stor kragesopp	<i>Stropharia hornemannii</i>	Spiselig	
Stor parasollsopp	<i>Macrolepiota procera</i>	Spiselig	
Stor reddiksopp	<i>Hebeloma sinapizans</i>	Giftig	
Stor væpnerhatt	<i>Rhodocybe gemina</i>	Spiselig	
Storkremle	<i>Russula paludosa</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Stubbeskjellsopp	<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Spiselig	
Svart trompetsopp	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Spiselig	
Svartbrun rørsopp	<i>Xerocomus badius</i>	Spiselig	
Svartkremle	<i>Russula nigricans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Svartringfluesopp	<i>Amanita porphyria</i>	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
Svartriske	<i>Lactarius necator</i>	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
Svartskrubbe	<i>Leccinum variicolor</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Svoelkjuke	<i>Laetiporus sulphureus</i>	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
Svoelmusserong	<i>Tricholoma sulphureum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Svoelriske	<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Svoelsopp	<i>Hypholoma capnoides</i>	Spiselig	
Såpemusserong	<i>Tricholoma saponaceum</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Traktkantarell	<i>Craterellus tubaeformis</i>	Spiselig	
Traktkremle	<i>Russula delica</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Turkistraktkremle	<i>Russula chloroides</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Tægersopp	<i>Clitocybula platyphylla</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
Tårereddiksopp	<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Giftig	
Veisjampinjong	<i>Agaricus bernardii</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Vintersopp	<i>Flammulina velutipes</i>	Spiselig	

Vorterøyksopp	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Vårfagerhatt	<i>Calocybe gambosa</i>	Spiselig	
Vårrødspore	<i>Entoloma vernum</i>	Giftig	Gir mage/tarmreaksjon.
Vårtrevlesopp	<i>Inocybe erubescens</i>	Giftig	
Våråkersopp	<i>Agrocybe praecox</i>	Spiselig	
Åkersjampinjong	<i>Agaricus arvensis</i>	Spiselig	

Norsk navn	Vitenskapelig navn	NSNF-norm	Kommentarer
Åkersjampinjong	<i>Agaricus arvensis</i>	Spiselig	
Kongesjampinjong	<i>Agaricus augustus</i>	Spiselig	
Veisjampinjong	<i>Agaricus bernardii</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Dyrket sjampinjong	<i>Agaricus bisporus</i>	Spiselig	
Bysjampinjong	<i>Agaricus bitorquis</i>	Spiselig	
Beitesjampinjong	<i>Agaricus campestris</i>	Spiselig	
Blodsjampinjong	<i>Agaricus sylvaticus</i>	Spiselig	
Snøballsjampinjong	<i>Agaricus sylvicola</i>	Spiselig	
Giftsjampinjong	<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftig	
Våråkersopp	<i>Agrocybe praecox</i>	Spiselig	
Franskbrødsopp	<i>Albatrellus confluens</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Fåresopp	<i>Albatrellus ovinus</i>	Spiselig	
Oransjebeger	<i>Aleuria aurantia</i>	Spiselig	
Gul fluesopp	<i>Amanita citrina</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
Grå fluesopp	<i>Amanita excelsa</i>	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødne fluesopp.
Rød fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Giftig	
Brun fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Giftig	
Panterfluesopp	<i>Amanita pantherina</i>	Giftig	
Grønn fluesopp	<i>Amanita phalloides</i>	Meget giftig	
Svartringfluesopp	<i>Amanita porphyria</i>	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
Rødne fluesopp	<i>Amanita rubescens</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Kamfluesopper	<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Hvit fluesopp	<i>Amanita virosa</i>	Meget giftig	
Klubbetraktsopp	<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
Honningsopper	<i>Armillaria</i> spp.	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
Judasøre	<i>Auricularia auricula-judae</i>	Spiselig	
Besk rørsopp	<i>Boletus calopus</i>	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
Steinsopp	<i>Boletus edulis</i>	Spiselig	Angrep av rørsoppsnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.
Blodrørsopp	<i>Boletus luridiformis</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.

Ildrørsopp	<i>Boletus luridus</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Rødbrun steinsopp	<i>Boletus pinophilus</i>	Spiselig	
Stor eggrøyksopp	<i>Bovista nigrescens</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
Vårfagerhatt	<i>Calocybe gambosa</i>	Spiselig	
Kantarell	<i>Cantharellus cibarius</i>	Spiselig	
Pepperrørsopp	<i>Chalciporus piperatus</i>	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
Rødneende parasollsopp	<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Spiselig	
Rabarbrasopp	<i>Chroogomphus rutilus</i>	Spiselig	
Gullmosehatt	<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Spiselig	
Liten klubbesopp	<i>Clavariadelphus ligula</i>	Spiselig	
Stor klubbesopp	<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Spiselig	
Granklubbesopp	<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Spiselig	
Kamfingersopp	<i>Clavulina coralloides</i>	Spiselig	
Hvit knippesopp	<i>Clitocybe connata</i>	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
Puddertraktsopp	<i>Clitocybe nebularis</i>	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
Grønn anistraktsopp	<i>Clitocybe odora</i>	Spiselig	
Lumsk traktsopp	<i>Clitocybe rivulosa</i>	Giftig	
Tægersopp	<i>Clitocybula platyphylla</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn <i>Megacollybia platyphylla</i> .
Melsopp	<i>Clitopilus prunulus</i>	Spiselig	
Grå blekksopp	<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
Matblekksopp	<i>Coprinus comatus</i>	Spiselig	
Rødbelteslørsopp	<i>Cortinarius armillatus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Blåkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius camphoratus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Rimsopp	<i>Cortinarius caperatus</i>	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
Blåbelteslørsopp	<i>Cortinarius collinitus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Butt giftslørsopp	<i>Cortinarius orellanus</i>	Meget giftig	

Spiss giftslørsopp	<i>Cortinarius rubellus</i>	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>
Rødskivekanelslørsopp	<i>Cortinarius semisanguineus</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsfare med giftslørsoppene.
Brunkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius traganus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Kransslørsopp	<i>Cortinarius triumphans</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Klumpslørsopp	<i>Cortinarius varius</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Svart trompetsopp	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Spiselig	
Gul trompetsopp	<i>Craterellus lutescens</i>	Spiselig	
Traktkantarell	<i>Craterellus tubaeformis</i>	Spiselig	
Giftrødspore	<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftig	
Vårrødspore	<i>Entoloma vernum</i>	Giftig	Gir mage/tarmreaksjon.
Vintersopp	<i>Flammulina velutipes</i>	Spiselig	
Flatklokkehatt	<i>Galerina marginata</i>	Meget giftig	
Sleipsopp	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Spiselig	
Bittersopper	<i>Gymnopilus</i> spp.	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
Narrelue	<i>Gyromitra ambigua</i>	Giftig	
Sandmorkel	<i>Gyromitra esculenta</i>	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Blek sandmorkel	<i>Gyromitra gigas</i>	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Bispielue	<i>Gyromitra infula</i>	Spiselig	Ingen morkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue <i>Gyromitra ambigua</i> som er giftig.
Tårereddiksopp	<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Giftig	
Stor reddiksopp	<i>Hebeloma sinapizans</i>	Giftig	
Mørk høstmorkel	<i>Helvella lacunosa</i>	Spiselig	
Blek piggsopp	<i>Hydnum repandum</i>	Spiselig	
Rødgul piggsopp	<i>Hydnum rufescens</i>	Spiselig	
Kjeglevokssopp	<i>Hygrocybe conica</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Engvokssopp	<i>Hygrocybe pratensis</i>	Spiselig	

Skarlagenvokssopp	<i>Hygrocybe punicea</i>	Spiselig	
Falsk kantarell	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Duftvokssopp	<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Sotvokssopp	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Spiselig	
Rødflekkvokssopp	<i>Hygrophorus erubescens</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.
Bjørkevokssopp	<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Frostvokssopp	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Spiselig	
Gulskivevokssopp	<i>Hygrophorus karstenii</i>	Spiselig	
Olivenbrun vokssopp	<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Spiselig	
Kremlevokssopp	<i>Hygrophorus russula</i>	Spiselig	
Svovelsopp	<i>Hypholoma capnoides</i>	Spiselig	
Besk svovelsopp	<i>Hypholoma fasciculare</i>	Giftig	
Heggetractsopp	<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Spiselig	
Sommertractsopp	<i>Infundibulicybe gibba</i>	Spiselig	
Vårtrevlesopp	<i>Inocybe erubescens</i>	Giftig	
Spiss trevlesopp	<i>Inocybe rimosa</i>	Giftig	
Stubbeskjellsopp	<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Spiselig	
Ametystsopp	<i>Laccaria amethystina</i>	Spiselig	
Lakssopp	<i>Laccaria laccata</i>	Spiselig	
Lodnehatt	<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Furumatriske	<i>Lactarius deliciosus</i>	Spiselig	
Granmatriske	<i>Lactarius deterrimus</i>	Spiselig	
Kokosriske	<i>Lactarius glyciosmus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Lakrisriske	<i>Lactarius helvus</i>	Giftig	
Sotriske	<i>Lactarius lignyotus</i>	Spiselig	
Mørk kokosriske	<i>Lactarius mammosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Svartriske	<i>Lactarius necator</i>	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
Hvit pepperriske	<i>Lactarius piperatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Fiolett svovelriske	<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Rødbrun pepperriske	<i>Lactarius rufus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Svovelriske	<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.

Skjeggriske	<i>Lactarius torminosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Hulriske	<i>Lactarius trivialis</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Lodden hvitriske	<i>Lactarius vellereus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Mandelriske	<i>Lactarius volemus</i>	Spiselig	
Svovelkjuke	<i>Laetiporus sulphureus</i>	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt neurologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
Kjemperøyksopp	<i>Langermannia gigantea</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Ospeskrubb	<i>Leccinum albostipitatum</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Brunskrubb	<i>Leccinum scabrum</i>	Spiselig	
Svartskrubb	<i>Leccinum variicolor</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Rødskrubb	<i>Leccinum versipelle</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Rustbrun parasollsopp	<i>Lepiota boudieri</i>	Giftig	
Giftparasollsopp	<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig
Kastanjeparasollsopp	<i>Lepiota castanea</i>	Meget giftig	
Irisridderhatt	<i>Lepista irina</i>	Spiselig	
Fjellridderhatt	<i>Lepista multiformis</i>	Spiselig	
Blå ridderhatt	<i>Lepista nuda</i>	Spiselig	
Lillastilket ridderhatt	<i>Lepista saeva</i>	Spiselig	
Kjempetraktmusserong	<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Spiselig	
Stilkrøyksopp	<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Vorterøyksopp	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Pærerøyksopp	<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Grå knippesopp	<i>Lyophyllum decastes</i>	Spiselig	
Furuknippesopp	<i>Lyophyllum shimeji</i>	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
Stor parasollsopp	<i>Macrolepiota procera</i>	Spiselig	
Nelliksopp	<i>Marasmius oreades</i>	Spiselig	
Sommermunkehatt	<i>Melanoleuca strictipes</i>	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
Spissmorkel	<i>Morchella conica</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
Rundmorkel	<i>Morchella esculenta</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.

Hareøre	<i>Otidea leporina</i>	Spiselig	
Eseløre	<i>Otidea onotica</i>	Spiselig	
Pluggsopp	<i>Paxillus involutus</i>	Giftig	
Brun begersopp	<i>Peziza badia</i>	Spiselig	
Gullskjellsopp	<i>Phaeolepiota aurea</i>	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
Raspskjellsopp	<i>Pholiota squarrosa</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Gifterlehatt	<i>Pholiotina filaris</i>	Giftig	
Krittøsterssopp	<i>Pleurocybella porrigens</i>	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
Blågrå østerssopp	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Spiselig	
Bjørkeøsterssopp	<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Spiselig	
Skjermssopp	<i>Pluteus cervinus</i>	Spiselig	
Hvit sprøsopp	<i>Psathyrella candolleana</i>	Spiselig	
Kaffebrun traktsopp	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Spiselig	
Issvullssopp	<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Spiselig	
Gule-blekgule korallsopper	<i>Ramaria "flava"</i>	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
Rødtuppsopp	<i>Ramaria botrytis</i>	Spiselig	
Stor væpnerhatt	<i>Rhodocybe gemina</i>	Spiselig	
Røykkremle	<i>Russula adusta</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Grønnkremle	<i>Russula aeruginea</i>	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
Turkistraktkremle	<i>Russula chloroides</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Mild gulkremle	<i>Russula claroflava</i>	Spiselig	
Gulrød kremle	<i>Russula decolorans</i>	Spiselig	
Traktkremle	<i>Russula delica</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Giftkremle	<i>Russula emetica</i>	Giftig	
Stankkremle	<i>Russula foetens</i>	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
Svartkremle	<i>Russula nigricans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Skarp gulkremle	<i>Russula ochroleuca</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Storkremle	<i>Russula paludosa</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Nøttekremle	<i>Russula vesca</i>	Spiselig	
Granskjellpigg	<i>Sarcodon imbricatus</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.

Furuskjellpigg	<i>Sarcodon squamosus</i>	Spiselig	
Skarlagen vårbeger	<i>Sarcoscypha austriaca</i>	Spiselig	
Potetrøyksopper	<i>Scleroderma</i> spp.	Giftig	
Blomkålsopp	<i>Sparassis crispa</i>	Spiselig	
Grankonglehatt	<i>Strobilurus esculentus</i>	Spiselig	
Furukonglehatt	<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Spiselig	
Irrgrønn kragesopp	<i>Stropharia aeruginosa</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Stor kragesopp	<i>Stropharia hornemannii</i>	Spiselig	
Seig kusopp	<i>Suillus bovinus</i>	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
Ringløs smørsopp	<i>Suillus granulatus</i>	Spiselig	
Lerkesopp	<i>Suillus grevillei</i>	Spiselig	
Smørsopp	<i>Suillus luteus</i>	Spiselig	
Sandsopp	<i>Suillus variegatus</i>	Spiselig	
Fløyelspluggsopp	<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
Bitter riddermusserong	<i>Tricholoma aestuans</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Brungul musserong	<i>Tricholoma arvernense</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Silkemusserong	<i>Tricholoma columbetta</i>	Spiselig	
Riddermusserong	<i>Tricholoma equestre</i>	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
Pantermusserong	<i>Tricholoma filamentosum</i>	Giftig	
Bjørkemusserong	<i>Tricholoma fulvum</i>	Spiselig	
Broket musserong	<i>Tricholoma guldeniae</i>	Spiselig	
Stankmusserong	<i>Tricholoma inamoenum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Kransmusserong	<i>Tricholoma matsutake</i>	Spiselig	
Gråmusserong	<i>Tricholoma portentosum</i>	Spiselig	
Såpemusserong	<i>Tricholoma saponaceum</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Reddikmusserong	<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Giftig	
Svoelmusserong	<i>Tricholoma sulphureum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Grå jordmusserong	<i>Tricholoma terreum</i>	Spiselig	
Gallemusserong	<i>Tricholoma virgatum</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Brungul stubbemusserong	<i>Tricholomopsis decora</i>	Ikke matsopp	Vond smak.

Rød stubbemusserong	<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Gallerørsopp	<i>Tylopilus felleus</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Grå sliresopp	<i>Volvariella volvacea</i>	Spiselig	
Svartbrun rørsopp	<i>Xerocomus badius</i>	Spiselig	
Ruterørsopp	<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Spiselig	
Fløyelsrørsopp	<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Spiselig	

Norsk navn	Vitenskapelig navn	NSNF-norm	Kommentarer
Ametystsopp	<i>Laccaria amethystina</i>	Spiselig	
Beitesjampinjong	<i>Agaricus campestris</i>	Spiselig	
Bispelue	<i>Gyromitra infula</i>	Spiselig	Ingen mørkler spises rå. Vanskelig å skille fra narrelue <i>Gyromitra ambigua</i> som er giftig.
Bjørkemusserong	<i>Tricholoma fulvum</i>	Spiselig	
Bjørkeøsterssopp	<i>Pleurotus pulmonarius</i>	Spiselig	
Blek piggsopp	<i>Hydnum repandum</i>	Spiselig	
Blodrørsopp	<i>Boletus luridiformis</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Blodsjampinjong	<i>Agaricus sylvaticus</i>	Spiselig	
Blomkålsopp	<i>Sparassis crispa</i>	Spiselig	
Blå ridderhatt	<i>Lepista nuda</i>	Spiselig	
Blågrå østerssopp	<i>Pleurotus ostreatus</i>	Spiselig	
Broket musserong	<i>Tricholoma guldeniae</i>	Spiselig	
Brun begersopp	<i>Peziza badia</i>	Spiselig	
Brunskrubb	<i>Leccinum scabrum</i>	Spiselig	
Bysjampinjong	<i>Agaricus bitorquis</i>	Spiselig	
Dyrket sjampinjong	<i>Agaricus bisporus</i>	Spiselig	
Engvokssopp	<i>Hygrocybe pratensis</i>	Spiselig	
Eseløre	<i>Otidea onotica</i>	Spiselig	
Fiolett svovelriske	<i>Lactarius repraesentaneus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Fjellridderhatt	<i>Lepista multififormis</i>	Spiselig	
Fløyelsrørsopp	<i>Xerocomus ferrugineus</i>	Spiselig	
Frostvokssopp	<i>Hygrophorus hypothejus</i>	Spiselig	
Furuknippesopp	<i>Lyophyllum shimeji</i>	Spiselig	Norsk navn er foreløpig
Furukonglehatt	<i>Strobilurus stephanocystis</i>	Spiselig	
Furumatriske	<i>Lactarius deliciosus</i>	Spiselig	
Furuskjellpigg	<i>Sarcodon squamosus</i>	Spiselig	
Fåresopp	<i>Albatrellus ovinus</i>	Spiselig	
Granklubbesopp	<i>Clavariadelphus truncatus</i>	Spiselig	
Grankonglehatt	<i>Strobilurus esculentus</i>	Spiselig	

Granmatriske	<i>Lactarius deterrimus</i>	Spiselig	
Grønn anistraktsopp	<i>Clitocybe odora</i>	Spiselig	
Grønnkremle	<i>Russula aeruginea</i>	Spiselig	Dobbeltgjenger til grønn fluesopp.
Grå fluesopp	<i>Amanita excelsa</i>	Spiselig	Forvekslingsmulighet med rødneende fluesopp.
Grå jordmuserong	<i>Tricholoma terreum</i>	Spiselig	
Grå knippesopp	<i>Lyophyllum decastes</i>	Spiselig	
Grå sliresopp	<i>Volvariella volvacea</i>	Spiselig	
Gråmuserong	<i>Tricholoma portentosum</i>	Spiselig	
Gul trompetsopp	<i>Craterellus lutescens</i>	Spiselig	
Gule-blekgule korallsopper	<i>Ramaria "flava"</i>	Spiselig	Kun tykkstilkede arter brukes. Eldre eksemplarer kan gi mage/tarmreaksjon.
Gullmosehatt	<i>Chrysomphalina chrysophylla</i>	Spiselig	
Gullskjellsopp	<i>Phaeolepiota aurea</i>	Spiselig	Kan gi mage/tarmreaksjon i enkelte tilfeller.
Gulrød kremle	<i>Russula decolorans</i>	Spiselig	
Gulskivevokssopp	<i>Hygrophorus karstenii</i>	Spiselig	
Hareøre	<i>Otidea leporina</i>	Spiselig	
Heggetraktsopp	<i>Infundibulicybe geotropa</i>	Spiselig	
Hulriske	<i>Lactarius trivialis</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Hvit pepperriske	<i>Lactarius piperatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Hvit sprøsopp	<i>Psathyrella candolleana</i>	Spiselig	
Ildrørsopp	<i>Boletus luridus</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Irisridderhatt	<i>Lepista irina</i>	Spiselig	
Issvullsopp	<i>Pseudohydnum gelatinosum</i>	Spiselig	
Judasøre	<i>Auricularia auricula-judae</i>	Spiselig	
Kaffebrun traktsopp	<i>Pseudoclitocybe cyathiformis</i>	Spiselig	
Kamfingersopp	<i>Clavulina coralloides</i>	Spiselig	
Kamfluesopper	<i>Amanita vaginata</i> m.fl.	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Kantarell	<i>Cantharellus cibarius</i>	Spiselig	
Kjemperøyksopp	<i>Langermannia gigantea</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Kjempetraktmuserong	<i>Leucopaxillus giganteus</i>	Spiselig	
Kokosriske	<i>Lactarius glyciosmus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.

Kongesjampinjong	<i>Agaricus augustus</i>	Spiselig	
Kransmusserong	<i>Tricholoma matsutake</i>	Spiselig	
Kremlevokssopp	<i>Hygrophorus russula</i>	Spiselig	
Krittøsterssopp	<i>Pleurocybella porrigens</i>	Spiselig	Forgiftning rapportert hos kronisk nyresyke pasienter i Japan.
Lakssopp	<i>Laccaria laccata</i>	Spiselig	
Lerkesopp	<i>Suillus grevillei</i>	Spiselig	
Lillastilket ridderhatt	<i>Lepista saeva</i>	Spiselig	
Liten klubbesopp	<i>Clavariadelphus ligula</i>	Spiselig	
Lodden hvitriske	<i>Lactarius vellereus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Mandelriske	<i>Lactarius volemus</i>	Spiselig	
Matblekksopp	<i>Coprinus comatus</i>	Spiselig	
Melsopp	<i>Clitopilus prunulus</i>	Spiselig	
Mild gulkremle	<i>Russula claroflava</i>	Spiselig	
Mørk høstmorkel	<i>Helvella lacunosa</i>	Spiselig	
Mørk kokosriske	<i>Lactarius mammosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Nelliksopp	<i>Marasmius oreades</i>	Spiselig	
Nøttekremle	<i>Russula vesca</i>	Spiselig	
Olivenbrun vokssopp	<i>Hygrophorus olivaceoalbus</i>	Spiselig	
Oransjebeger	<i>Aleuria aurantia</i>	Spiselig	
Ospeskrubb	<i>Leccinum albostipitatum</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Puddertraktsopp	<i>Clitocybe nebularis</i>	Spiselig	Kvalmende lukt ved tilberedning som kan forårsake kvalme/oppkast.
Pærerøyksopp	<i>Lycoperdon pyriforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Rabarbrasopp	<i>Chroogomphus rutilus</i>	Spiselig	
Rimsopp	<i>Cortinarius caperatus</i>	Spiselig	Tidligere <i>Rozites caperata</i>
Ringløs smørsopp	<i>Suillus granulatus</i>	Spiselig	
Rundmorkel	<i>Morchella esculenta</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
Ruterørsopp	<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Spiselig	
Rødbrun pepperriske	<i>Lactarius rufus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Rødbrun steinsopp	<i>Boletus pinophilus</i>	Spiselig	

Rødgul piggsopp	<i>Hydnum rufescens</i>	Spiselig	
Rødnende fluesopp	<i>Amanita rubescens</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling; 10-15 min.
Rødnende parasollsopp	<i>Chlorophyllum rhacodes</i>	Spiselig	
Rødskrubbe	<i>Leccinum versipelle</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Rødtuppsopp	<i>Ramaria botrytis</i>	Spiselig	
Sandsopp	<i>Suillus variegatus</i>	Spiselig	
Seig kusopp	<i>Suillus bovinus</i>	Spiselig	Bruk bare unge, faste sopper.
Silkemusserong	<i>Tricholoma columbetta</i>	Spiselig	
Skarlagen vårbeger	<i>Sarcoscypha austriaca</i>	Spiselig	
Skarlagenvokssopp	<i>Hygrocybe punicea</i>	Spiselig	
Skarp gulkremle	<i>Russula ochroleuca</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Skjegggriske	<i>Lactarius torminosus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Skjermersopp	<i>Pluteus cervinus</i>	Spiselig	
Sleipsopp	<i>Gomphidius glutinosus</i>	Spiselig	
Smørsopp	<i>Suillus luteus</i>	Spiselig	
Snøballsjampinjong	<i>Agaricus sylvicola</i>	Spiselig	
Sommertraktsopp	<i>Infundibulicybe gibba</i>	Spiselig	
Sotriske	<i>Lactarius lignyotus</i>	Spiselig	
Sotvokssopp	<i>Hygrophorus camarophyllus</i>	Spiselig	
Spissmorkel	<i>Morchella conica</i>	Spiselig	Lett forgiftning er rapportert etter store eller lite varmebehandlede måltider.
Steinsopp	<i>Boletus edulis</i>	Spiselig	Angrep av rørsoppsnylter (<i>Hypomyces chrysospermus</i>) skal skjæres bort.
Stilkrøyksopp	<i>Lycoperdon excipuliforme</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Stor eggrøksopp	<i>Bovista nigrescens</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit innvendig.
Stor klubbesopp	<i>Clavariadelphus pistillaris</i>	Spiselig	
Stor kragesopp	<i>Stropharia hornemannii</i>	Spiselig	
Stor parasollsopp	<i>Macrolepiota procera</i>	Spiselig	
Stor væpnerhatt	<i>Rhodocybe gemina</i>	Spiselig	
Storkremle	<i>Russula paludosa</i>	Spiselig	Skarphet forsvinner ved tilberedning.
Stubbeskjellsopp	<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	Spiselig	

Svart trompetsopp	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Spiselig	
Svartbrun rørsopp	<i>Xerocomus badius</i>	Spiselig	
Svartskrubbe	<i>Leccinum variicolor</i>	Spiselig	Giftig som rå. Krever sterk varmebehandling 15-20 minutter.
Svovelriske	<i>Lactarius scrobiculatus</i>	Spiselig	Spiselig etter avkoking.
Svovelsopp	<i>Hypholoma capnoides</i>	Spiselig	
Traktkantarell	<i>Craterellus tubaeformis</i>	Spiselig	
Vintersopp	<i>Flammulina velutipes</i>	Spiselig	
Vorterøksopp	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Spiselig	Brukes så lenge den er hvit inni.
Vårfagerhatt	<i>Calocybe gambosa</i>	Spiselig	
Våråkersopp	<i>Agrocybe praecox</i>	Spiselig	
Åkersjampinjong	<i>Agaricus arvensis</i>	Spiselig	
Besk rørsopp	<i>Boletus calopus</i>	Ikke matsopp	Besk smak. Gir mage/tarmreaksjon.
Bitter riddermusserong	<i>Tricholoma aestuans</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Bittersopper	<i>Gymnopilus</i> spp.	Ikke matsopp	Smaker sterkt bittert.
Bjørkevokssopp	<i>Hygrophorus hedrychii</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Blåbeltelørsopp	<i>Cortinarius collinitus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Blåkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius camphoratus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Brungul musserong	<i>Tricholoma arvernense</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Brungul stubbemusserong	<i>Tricholomopsis decora</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Brunkjøttbukkesopp	<i>Cortinarius traganus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Duftvokssopp	<i>Hygrophorus agathosmus</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Falsk kantarell	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Fløyelspluggsopp	<i>Tapinella atrotomentosa</i>	Ikke matsopp	Bitter smak. Muligens giftig.
Franskbrødsopp	<i>Albatrellus confluens</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Gallemusserong	<i>Tricholoma virgatum</i>	Ikke matsopp	Skarp smak.
Gallerørsopp	<i>Tylopilus felleus</i>	Ikke matsopp	Besk smak.
Granskjellpigg	<i>Sarcodon imbricatus</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.
Grå blekksopp	<i>Coprinopsis atramentaria</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.

Gul fluesopp	<i>Amanita citrina</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsmulighet med hvit fluesopp.
Honningsopper	<i>Armillaria</i> spp.	Ikke matsopp	Kan gi kraftig allergiske reaksjoner. Giftig som rå.
Hvit knippesopp	<i>Clitocybe connata</i>	Ikke matsopp	Mistenkt mutagen.
Irrgrønn kragesopp	<i>Stropharia aeruginosa</i>	Ikke matsopp	Muligens giftig.
Kjeglevokssopp	<i>Hygrocybe conica</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Klubbetraktsopp	<i>Ampulloclitocybe clavipes</i>	Ikke matsopp	Kan gi en antabusliknende reaksjon sammen med alkohol.
Klumpslørsopp	<i>Cortinarius varius</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Kransslørsopp	<i>Cortinarius triumphans</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Lodnehatt	<i>Lacrymaria lacrymabunda</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Pepperrørsopp	<i>Chalciporus piperatus</i>	Ikke matsopp	Skarp smak. Kan gi mage/tarmreaksjon.
Raspskjellsopp	<i>Pholiota squarrosa</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Rød stubbemusserong	<i>Tricholomopsis rutilans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Rødbelteslørsopp	<i>Cortinarius armillatus</i>	Ikke matsopp	Liten kunnskap om eventuelle toksiner i de fleste arter i slekten.
Rødflekkvokssopp	<i>Hygrophorus erubescens</i>	Ikke matsopp	Bitter smak.
Rødskivekanelslørsopp	<i>Cortinarius semisanguineus</i>	Ikke matsopp	Forvekslingsfare med giftslørsoppene.
Røykkremle	<i>Russula adusta</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Sommermunkehatt	<i>Melanoleuca strictipes</i>	Ikke matsopp	Vond smak. Trolig svakt giftig.
Stankkremle	<i>Russula foetens</i>	Ikke matsopp	Kvalmende lukt.
Stankmusserong	<i>Tricholoma inamoenum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Svartkremle	<i>Russula nigricans</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Svartringfluesopp	<i>Amanita porphyria</i>	Ikke matsopp	Trolig svakt giftig.
Svartriske	<i>Lactarius necator</i>	Ikke matsopp	Inneholder et sterkt mutagent stoff.
Svovelkjuke	<i>Laetiporus sulphureus</i>	Ikke matsopp	Har i enkeltstående tilfeller gitt nevrologiske symptomer og mage/tarmreaksjoner.
Svovelmusserong	<i>Tricholoma sulphureum</i>	Ikke matsopp	Vond lukt.
Såpemusserong	<i>Tricholoma saponaceum</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon.
Traktkremle	<i>Russula delica</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Turkistraktkremle	<i>Russula chloroides</i>	Ikke matsopp	Vond smak.

Tægersopp	<i>Clitocybula platyphylla</i>	Ikke matsopp	Kan gi mage/tarmreaksjon. Tidligere navn Megacollybia platyphylla.
Veisjampinjong	<i>Agaricus bernardii</i>	Ikke matsopp	Vond smak.
Besk svovelsopp	<i>Hypholoma fasciculare</i>	Giftig	
Blek sandmorkel	<i>Gyromitra gigas</i>	Giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Brun fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>regalis</i>	Giftig	
Gifterlehatt	<i>Pholiotina filaris</i>	Giftig	
Giftkremle	<i>Russula emetica</i>	Giftig	
Giftrødspore	<i>Entoloma sinuatum</i>	Giftig	
Giftsjampinjong	<i>Agaricus xanthodermus</i>	Giftig	
Lakrisriske	<i>Lactarius helvus</i>	Giftig	
Lumsk traktsopp	<i>Clitocybe rivulosa</i>	Giftig	
Narrelue	<i>Gyromitra ambigua</i>	Giftig	
Panterfluesopp	<i>Amanita pantherina</i>	Giftig	
Pantermusserong	<i>Tricholoma filamentosum</i>	Giftig	
Pluggsopp	<i>Paxillus involutus</i>	Giftig	
Potetrøyksopper	<i>Scleroderma</i> spp.	Giftig	
Reddikmusserong	<i>Tricholoma stiparophyllum</i>	Giftig	
Riddermusserong	<i>Tricholoma equestre</i>	Giftig	Forgiftningstilfeller med dødelig utgang rapportert etter store mengder i gjentatte måltider. Spiselig i små mengder.
Rustbrun parasollsopp	<i>Lepiota boudieri</i>	Giftig	
Rød fluesopp	<i>Amanita muscaria</i> var. <i>muscaria</i>	Giftig	
Spiss trevlesopp	<i>Inocybe rimosa</i>	Giftig	
Stor reddiksopp	<i>Hebeloma sinapizans</i>	Giftig	
Tårereddiksopp	<i>Hebeloma crustuliniforme</i>	Giftig	
Vårrødspore	<i>Entoloma vernum</i>	Giftig	Gir mage/tarmreaksjon.
Vårtrevlesopp	<i>Inocybe erubescens</i>	Giftig	
Butt giftslørsopp	<i>Cortinarius orellanus</i>	Meget giftig	
Flatklokkehatt	<i>Galerina marginata</i>	Meget giftig	
Giftparasollsopp	<i>Lepiota brunneoincarnata</i>	Meget giftig	Ett norsk funn i 2017. Norsk navn er foreløpig

Grønn fluesopp	<i>Amanita phalloides</i>	Meget giftig	
Hvit fluesopp	<i>Amanita virosa</i>	Meget giftig	
Kastanjeparasollsopp	<i>Lepiota castanea</i>	Meget giftig	
Sandmorkel	<i>Gyromitra esculenta</i>	Meget giftig	Spises i enkelte land etter spesiell forbehandling (som tørking og avkoking). Giften akkumuleres.
Spiss giftslørsopp	<i>Cortinarius rubellus</i>	Meget giftig	Tidligere <i>C. speciosissimus</i>