PUGGEHATTEN

Skånes Mykologiska Förening

Nr 1 – 2014

PUGGEHATTEN

Skånes Mykologiska Förening

verkar för

- en bättre kännedom om Skånes svampar
- ökade kunskaper om svamparnas betydelse i naturen
- en kartläggning av Skånes svampflora

Medlemskap
Medlem blir Du genom att betala årsavgiften 125 kr till pg 12 10 34-3. Årsavgiften inkluderar tidskriften PUGGEHATTEN, som utkommer med fyra nummer per år inklusive matrikel. Familjemedlemmar 10 kr per år.

Föreningens adresser
Puggehatten – Skånes mykologiska förening, Botaniska museet, Box 117, 221 00 Lund.
E-postadress: info@puggehatten.se, Webbplats: www.puggehatten.se

Styrelse
Ida Andersson (sekreterare), Backnejlikegatan 12, 247 56 Dalby, 0739-750957.
Eva Björnström, Dammstorpsvägen 67A, 212 30 Malmö, 0707-341605.
Helena Björnström, Solvändestigen 7b, 214 57 Malmö, 0704-284365.
Anders Dahlqvist, Backnejlikegatan 12, 247 56 Dalby, 0709-452419.
Dicte Helmersson, Villagatan 24E, 262 32 Ängelholm, 0431-15041, 0706-592224.
Nils-Otto Nilsson (ordförande), Snärshult 5112, 280 22 Vittsjö, 0451-25045, 0703-825004.
Jan Svensson, Skogsgatan 1, 252 30 Helsingborg, 0708-872523.
Sigvard Svensson (kassör), Kollegievägen 43, 224 73 Lund, 0461-27368, arb.0462-224061, 0707-763378.
Tony Svensson, Fältvägen 23, 291 39 Kristianstad, 0703-025474.

Redaktion
Helena Björnström, Solvändestigen 7b, 214 57 Malmö, 0704-284365.
Dicte Helmersson, Villagatan 24E, 262 32 Ängelholm, 0431-15041, 0706-592224.
Ulf Olsson, Säflacka 1174, 280 60 Broby, 0444-8064, 0708-932189
Ulf Ryde, Plommonvägen 24, 223 55 Lund, 0462-119987
Tony Svensson (redaktör), Fältvägen 23, 291 39 Kristianstad, 0703-025474.

Webbredaktion
Ida Andersson, Backnejlikegatan 12, 247 56 Dalby, 0739-750957.
Helena Björnström, Solvändestigen 7b, 214 57 Malmö, 0704-284365.

Tryck: Beta-Tryck, Tyringe
Copyright: ©Puggehatten och ©Författarna
Ansvarig utgivare: Tony Svensson

Omslagets framsida:
Snövit bläcksvamp Coprinopsis nivea. *Kjugekull 2013-08-18. Foto: Tony Svensson.*
Omslagets baksida: Stensopp Boletus edulis, *Välaskogen 2013-08-31. Foto: Jan Svensson.*

ISSN 1100-7109

Program

Maj 2014 – januari 2015

Generell samlingstid på lördagar: kl. 10.00

Lördag 26 juli. Råbockarp/Duckarps kvarn. Bäckravin med bokskog ned mot Vramsån.
Samling: Äsphults kyrka, kl. 10.00. Ansvarig: Claes Ingvert 0702-74 78 41.

Lördag 2 augusti. Linnekulla. Bäckravin. De tidigaste svamparna brukar dyka upp i sådana fuktiga miljöer. Samling: Västra Vrams kyrka vid Tollarp, kl. 10.00.
Ansvarig: Nils-Otto Nilsson 0703-82 50 04.

Måndag 4 augusti. Bokskogen vid Torup. Matsvampar och deras förväxlingsarter.
Samling: parkeringen vid Torups slott, kl. 18.00. Ansvarig: Eva Björnström 0707-34 16 05 och Helena Björnström 0704-28 43 65.

Lördag 9 augusti. Bosjökloster. Parkmiljö med gamla, grova träd, bl.a. ek. Kanske har soppar och kremlor kommit igång.
Samling: Bosjöklosters parkering, kl. 10.00. Ansvarig: Mats Karlsson 0738-51 51 43.

Måndag 11 augusti. Svaneholm. Parkmiljö med bok och ek.
Samling: parkeringen vid slottet, kl. 18.00.
Ansvarig: Joachim Krumlinde 0739-31 49 45.

Lördag 16 augusti. Herrevadskloster. Parkmiljö med gamla, grova träd.
Samling: torget i Ljungbyhed, Skolgatan, kl. 10.00.
Ansvarig: Mats Karlsson 0738-51 51 43.

Måndag 18 augusti. Linnebjer. Ädellövskog. Svampar på mullrik mark.
Samling: Södra Sandby kyrka, kl. 18.00. Ansvarig: Joachim Krumlinde 0739-31 49 45.

Lördag 23 augusti. Vedema strövområde. Fokus på matsvamp när vi besöker Skånska bergstrakter. Barrskog dominerar det kuperade landskapet, men längs Rökeåns dalgång växer också bokskog. Samling: Hörja kyrka, kl. 10.00. Ansvarig: Tony Svensson 0703-02 54 74.

Målen kan ändras beroende på var svamptillgången är bäst. Det händer även att exkursioner ställs in. Senaste info finns dock alltid på webbplatsen www.puggehatten.se. Det går också bra att ringa till exkursionsansvarig för säkert besked om tid och samlingsplats. Ansvariga har hand om samling och exkursionsmål och behöver inte vara sakkunniga. Vid frågor kontakta ansvarig för aktuell exkursion. I andra hand kontakta programkommittén: Joachim Krumlinde 0739-31 49 45, Nils-Otto Nilsson 0703-82 50 04, Jan Svensson 0708-87 25 23, Tony Svensson 0703-02 54 74.

Måndag 25 augusti. Alnarpsparken. Parksvamp, klassiker.
Samling: parkeringspalts nr 3 vid Alnarpsparken (S om Lomma), kl. 18.00.
Ansvarig: Sigvard Svensson 0707-76 33 78.

Lördag 30 augusti. Hökön/Vakö myr. Barrskog och myr.
Samling: Lönsboda kyrka, kl. 10.00. Ansvarig: Ulf Olsson 0708-93 21 89.

Lördag 6 september. Jällabjär. Basaltkupp, med svampar som trivs basiskt underlag.
Samling: Röstånga kyrka, kl. 10.00. Ansvarig: Tony Svensson 0703-02 54 74.

Söndag 7 september. Svampens dag! Svamputställningar runt om i Skåne. Information om de flesta arrangemang finns på Puggehattens webplats under tidig höst.

Lördag 13 september. Dagstorpssjön. Blandade lövskogsmiljöer där vi letar matsvampar m.m.
Samling: Hallaröds kyrka (7 km NV om Höör), kl. 10.00.
Ansvarig: Anders Dahlqvist 0709-45 24 19.

Lördag 20 september. Bonnarps hed. Ängssvampar, bl a vaxskivlingar och kanske även jordtungor. Samling: torget i Ljungbyhed, Skolgatan, kl. 10.00.
Ansvarig: Bengt Hertzman 0702-03 59 15.

Söndag (obs. veckodag!) 28 september. Degebergalokaler som Dunderbäcken, Forsakar och Trollemölla. Vi får denna dag besök av Svampevennerne på Bornholm.
Samling: pendlarparkeringen där väg 118 ansluter till väg 19 (ca 5 km SO om Degeberga). Tid meddelas på hemsidan, för att anpassas till bornholmarnas färjetider.
Ansvarig: Sigvard Svensson 0707-76 33 78.

Lördag 4 oktober. Grevie backar. Rullstensås med magra betesmarker. Ängssvampar.
Samling: Grevie kyrka (ligger 2 km S om Grevie), kl. 10.00.
Ansvarig: Dicte Helmersson 0706-59 22 24.

Fr-Sö 10-12 oktober. Inventeringshelg i Ivösjöbygden. Senhöstsvampar på kalkrika marker norr om Kristianstad. Mer information kommer i nästa nummer av Puggehatten och på webbplatsen.

Lördag 18 oktober. Traneröds mosse. Svampar på mossen och i de omgivande lövskogarna.
Samling: torget i Ljungbyhed, Skolgatan, kl. 10.00. Ansvarig: Ulf Olsson 0708-93 21 89.

Lördag 25 oktober. Ängelholms strandskog. Svampar i tallskog och på sanddyner.
Samling: Sankt Mikael kyrka (södra utkanten av Ängelholm, nära ishallen), kl. 10.00.
Ansvarig: Dicte Helmersson 0706-59 22 24.

Lördag 15 november. Gulastorps naturreservat. Nybildat reservat med fuktiga lövskogar. Vedsvampar och sena höstsvampar. Samling: Ignaberga nya kyrka (den norra av de två), kl. 10.00.
Ansvarig: Nils-Otto Nilsson 0703-82 50 04.

Lördag 6 december. Brösarps backar. Buksvampar och andra vintersvampar på sandiga backar.
Samling: Brösarps kyrka, kl. 10.00. Ansvarig: Hans Östling 0768-22 36 29.

Svamphuset – svampodling för hemmabruk

Text: Eva Björnström

Foto: Helena Björnström

En solig vårdag i mars träffar jag Johnny Carlsson på företaget Svamphuset i Höör. Fotograf är Helena Björnström, som varit Johnnys kurskompis på svampkonsulentutbildningen vid Umeå universitet. Efter utbildningen sadlade Johnny om helt och startade Svamphuset, med bl a hemodling av svamp.

Varför blir man intresserad av att gå en svampkonsulentutbildning när man driver ett företag med massageterapeuter för byggindustrin i 24 sydsvenska städer?

Johnny berättar att han blev intresserad av svamp redan i barndomen, då föräldrar och släktingar lärde honom om skogens skatter. Sedan gick han några svampkurser i vuxen ålder och hittade så småningom även kursen på universitetet.

Vad var det som väckte ditt intresse för just svampodling?

– Under svampkonsulentutbildningens kursdel 1 fick vi se en film om svampodling. Miljön runt svampodlingen i filmen verkade jättetråkig. Jag kände då att odling av svamp borde kunna göras på ett roligare sätt. Därför valde jag att skriva om svampodling i mitt projektarbete i kursdel 2. Jag började leta i böcker och på internet om detta ämne, berättar Johnny.

Han blev mer och mer intresserad och kände att detta var något han ville utveckla

Snart dags att skörda!

och bestämde sig att utbilda sig inom området. Han sökte information via Google och hittade en utbildning i Belgien, där han fick specialkompetens inom svampodling, bl a substrat- och mycelproduktion och även laboratorieteknik.

Vi går runt i Johnnys trädgård. På tomten finns familjens förråd, där han ”lekte” fram tanke efter tanke om svampodling. Det gamla förrådet fick en vattenläcka och därefter gjordes det om till verkstad för svampodling. Förrådet fick namnet svamphuset och efter ett tag namnskyddades varumärket Svamphuset. Någonstans i den vevan och i Johnnys huvud växte företaget och hans affärsidé fram. Experimenten med hemodling av svamp fortsatte. I början fylldes plastpåsar med substrat och mycel.

– Men de var fula och inte lätta att sälja, säger Johnny. Idén om en förpackning som en svensk röd liten stuga växte fram och succén var ett faktum. Den gick att sälja!

Min första kontakt med Johnnys färdiga svamphus var sommaren 2013 på marknaden Tosia Bonnadan i Ronneby, där han och sambon Monika sålde svamphus för odling av ostronskivling *Pleurotus ostreatus* (som benämns ostronmussling när den växer vilt). Två röda svamphus hade vi med oss hem efter besöket, bara att börja odla! Odlingen gav flera skördar. Personligen tycker jag att ostronskivling är mycket god när den steks länge, ca 30 min, och i tunna rivna skivor.

Johnny berättar varför han valde just ostronskivling. Den är lättodlad, nyttig, god samt känd för allmänheten liksom

– Här började jag, i förrådet. Men så såg det inte ut från början, ombyggt nu och det mesta är återvunnet material!

Marknaden på Söderåsen, Helena och Johnny.

champinjonen. Han har också provat att odla citronmussling *Pleurotus citrinopileatus*, stolt fjällskivling *Macrolepiota procera*, öronmussling *Pleurocybella porrigens*, shiitake *Lentinula edodes* och kejsarhatt (kungsmussling) *Pleurotus eryngii*. Nyligen var det premiär med att sälja ympade bokstockar med ostronskivlingsmycel. Det finns även mycelpluggar till utomhusodling i sortimentet. Fler arter är på gång för odling.

Vi pratar om vad som har varit lättast, mest utmanande, roligast och svårast under Svamphusets resa. Då utbrister Johnny:

– Inget har varit lätt! Den stora utmaningen är produktutvecklingen, som varit svår men också rolig. Roligast har allt varit, men speciellt utbildningen i Belgien och alla marknader som jag och Monika har varit med på.

Numera är Johnny dessutom ledamot i Svenska Svampodlarföreningens styrelse.

Vem är då människan Johnny bakom Svamphuset?

Med sambon Monika och deras två hundar Millie och Kosmos lever familjen mitt i sitt eget Svamphus utanför Höör i Skåne. Inne i villan sprider sig värmen från spisen/kaminen. Att de är intresserade av svamp och arbetar med svampodling ser man spår av i de flesta rum. Här finns glasburkar med torkad matsvamp, svamphus, plastpåsar av olika typer och storlekar fulla med en blandning av mycel och substrat, svampböcker samt hyllor med odling av ostronskivling i speciell miljövänlig plast, som är komposterbar. Under rundvandringen ser Helena att det har vuxit ut en klase svamp ur botten på

Nyskördad ostronskivling från en av plastpåsarna.

en av påsarna.

– Jaha, säger Johnny, då gick det inte med den plasten. Det är bara att gå på det igen och hoppas på att de andra plasterna är tillräckligt starka. Det gäller att hitta rätt miljövänlig plast, som inte mycelet kan äta sig igenom.

– Det är roligt att odla, Svamphuset ger oss inkomster och jag kan dela med mig av min kunskap till andra genom mina röda stugor.

Jag förstår under vår rundvandring att Johnny är lite av en Uppfinnar-Jocke. Idéer efter idéer presenteras och kreativiteten lyser genom rummen och ute i trädgården, även misslyckade projekt.

– Ja, förklarar han, det är bara att prova sig fram hela tiden. Och någonstans bland dessa tankar växer Svamphuset vidare. Det är intressant och roligt att lyssna på honom. Nya projekt finns lite överallt i huset med olika mycelstammar. Johnny testar mycelet, hur länge det är dugligt i rumstemperatur.

Johnnys framtidsdrömmar med Svamphuset:

- Bygga ett ”bibliotek” med svenska svampars mycel t.ex stolt fjällskivling, föränderlig tofsskivling, koralltaggsvamp m fl.
- Möjlighet att odla mycel av hotade arter och plantera ut för att stärka arterna.
- Anlägga svampträdgårdar till folk.
- Arrangera svampkurser

Varför fascinerade ämnet odling dig?
– Det är bara så, jag älskar att odla men inte att ta hand om det sen. Om man t ex jämför med trädgården där man måste rensa ogräs. Med svampen växer det bara! Eftersom Johnny är utbildad kock så tar han såklart hand om svampen på bästa sätt, men slipper ”ogräset”. Så här långt i intervjun tycker jag att jag har fått svaret på frågan om varför han sadlade om. Intresset för svampen och att prova odling tog överhanden.

I dagens informationssamhälle använder vi oss av Facebook, YouTube, hemsidor osv.

Hur viktiga är sociala medier för verksamheten?
´– Jätteviktiga, mer än jag trodde. Jag har fått massor med kunder genom Facebook. Det är en enkel och snabb kommunikation. Hemsidan är tyvärr mer statisk, men den behövs också.

Johnnys tips för hur du lyckas med hemodling:

- Läs Paul Stamets böcker för hemodling.
- Var noga med hygien.
- Använd bra råvaror.
- Ha rätt fukthalt.

Johnny Carlsson har visat upp Svamphuset på många marknader och mässor under sommaren och hösten 2013. Han berättar att försäljningen på marknaderna gav honom många erfarenheter. När han

Här visar Johnny mig lådor med färdiga substrat. Mycelet testas också på olika material i rumstemperatur för att se hur länge det är vitalt.

– En journalist hittade mig genom You Tube, säger Johnny. Nu är Svamphuset med i en fin artikel i månadens White Paper, det hetaste trendmagasinet som är en del av White Guide, motsvarigheten till Guide Michelin.

började med provsmakning av nystekt svamp blev folk mer intresserade och försäljningen ökade. På marknaderna och mässorna var de vanligaste frågorna från allmänheten: Kan man odla kantarell? Varför inte? Är det svamp i ”huset”? Är det flugsvamp? Ha ha…

Målgruppen som är intresserade av svamphusen och köper är mest barnfamiljer, 30-åringar/trendkänsliga personer, men sällan pensionärer.

Varför? undrar jag.

– Det undrar jag också! På ett seminarium pratade jag med en föreläsare från Svensk handel om försäljning till äldre och hon var lika förvånad.

I fortsättningen kommer Svamphuset att hålla till på kvalitetsmässor, som matmässor, Ölands skördefest osv.

I slutet av intervjun frågar jag vilken som är Johnnys favoritmatsvamp.

– Du får bara säga en, säger jag.

– Hm… trattkantarell, svarar han, men… jag har minst 15 till.

– Va? säger både Helena och jag (som inte övergillar den svampen). Sen ropar jag ut till Monika i vardagsrummet och ställer samma fråga. Hon har inte hört oss prata om det.

– Trattkantarell, ropar hon tillbaka och vi skrattar gott.

Gul blodsopp – ett roligt fynd!

När man har korgarna halvfulla och upplever total svampeufori registrerar man inte alltid när man gör ett spännande och annorlunda fynd. För så var det förra året i slutet av augusti - total explosion av fina matsvampar i bokskogarna utanför Malmö. Som tur är har jag alltid min lilla kamera med mig och lyckades koncentrera mig några minuter på att få till en bra bild av dessa underliga soppar. En rejäl grupp, riktigt lysande gula som fångade min uppmärksamhet på långt avstånd. Jag vred och vände, skar och luktade. När jag tummat en del satt jag där med svenska flaggan i svampformat i mina händer, häftigt! Men det hade redan börjat skymma och vi begav oss hemåt. Jag funderade hela bilfärden tillbaka från Svedala till Malmö på den gula soppen.

Gul blodsopp *Boletus luridiformis* var. *discolor* hade tidigare varietetsnamnet *junquilleus*. Den gula färgen är i stort sett den enda skillanden mot huvudvarieteten blodsopp *Boletus luridiformis* var. *luridiformis*. Båda blir intensivt blå i skador och vid tryck.

Alla svampböcker fanns hemma hos mor. Jag satte igång med rensningen av mina

Gul blodsopp Boletus luridiformis var. discolor. Den gula färgen på foten och köttet var betydligt starkare i verkligheten! Foto: Helena Björnström.

matsvampar. På mejlen låg ett gäng bokningar för svampkurser och så var det fullt i huvudet.

Först några veckor senare när jag hade en trevlig svampintresserad duo, far och son, och det pratades om gul blodsopp gjorde jag kopplingen! I efterhand har jag nu pratat med flera svampveteraner i Puggehatten och insett att jag gjorde ett riktigt fynd den där augustikvällen. Det känns lite som när Emil i Lönneberga beskriver sina hyss - det vet man aldrig förrän efteråt!

Så in i Artportalen ska mina gula blodsoppar och jag ska hålla utkik på samma plats denna höst också.

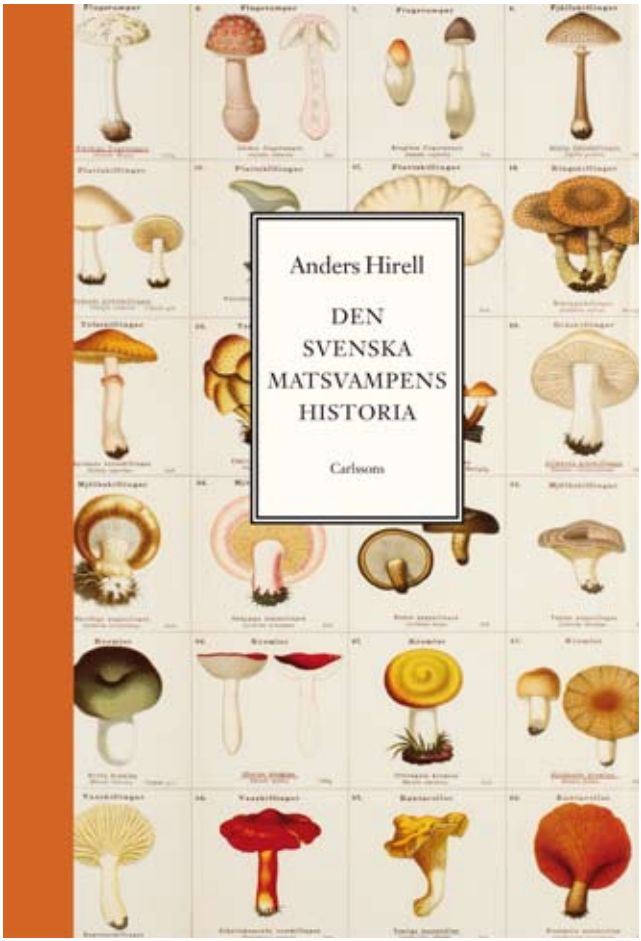
Helena Björnström

Fin skörd av matsvampar i bokskog. Här syns bl.a. blodsopp Boletus luridiformis, stensopp Boletus edulis och brokkremla Russula cyanoxantha. Foto: Helena Björnström.

1 Fårsk vaniljkräma, 2 Elfenbenskäfting, 3 Grönmusseling, 4 Skärlingekremla, 5 Vårtora, 6 Mandelhagtrumpet.
Rätta svar till Gissa svampen:

Bokanmälan: Den svenska matsvampens historia

Den svenska matsvampens historia.
Anders Hirell. Carlssons, Stockholm 2013. 622 s., ill.
ISBN 978-91-7331-566-1.
Pris hos bokförlaget: 310 kr.



Detta är en utförlig, voluminös och välskriven bok om den svenska matsvampens historia från 1600-talet tills idag. Arbetet bygger i huvudsak på litterära referenser och dispositionen består av två större delar – den första till och med 1800-talet, den andra tiden därefter. Innehållet är rikt illustrerat och återgivningarna av bland annat äldre pedagogiska konstverk och skolplanscher fångar betraktaren. Publikationen avslutas med en bilaga innehållande en förteckning över svampböcker utgivna från 1800-talet och framåt.

Författaren rör sig inledningsvis ledigt bland historiskt framstående personer inom botaniken och mykologin, som Carl von

Linné, Samuel Liljeblad, Johan Wilhelm Palmstruch, Johan Fischerström, Anders Jahan Retzius och i synnerhet Elias Fries. Vidare orienterar sig texten kring utvecklingen av 1800- och 1900-talets svampböcker i bestämd riktning mot svamp och svampplockning som förblivande en åtminstone något vidsträcktare folkkultur, tvärsigenom uppkomsten av svampföreningar och mykologiska sällskap fram till vår tids svampkurser och svampkonsulenter. Så långt torde inte läsaren sakna något extra. Likväl lider boken viss brist på hänvisningar till primärt källmaterial – som uppteckningar genomförda exempelvis av landsmålsföreningar, dialekt- och folkminnesarkiv, museer och senare motsvarande myndighets- och universitetsinstitutioner – med andra ord oförmedlade referenser till undersökningar om exempelvis det forna bondesamhällets folklore och kosthållning vid sidan av samtidsmänniskans förhållande till motsvarande fenomen. Denna frånvaro är dock inte avgörande för bokens dignitet.

Texten finner en mängd kopplingar till äldre tiders exklusiva kosthållning, från 1700-talet med Cajsa Wargs Hjelpreda I hushållningen för unga Fruentimber (1755) fram till bland annat Elisabeth Östman med Iduns kokbok (1911). Hirell skildrar gärna societetens förhållande till svamp, åtminstone i det historiska perspektivet, även om det som formuleras i bokens inledning lär stämma, nämligen att: ”svenskarna något så när i gemen – inte åt svamp förrän ett bra stycke in på senaste århundradet”.

Särskilt genomträngande är de kapitel som skildrar 1800-talets senare del och 1900-talets första tredjedel. En mängd svampböcker utvecklas under denna tid av både amatörer och mer bildade. Därtill kan läggas skildrandet av en intensifierad torghandel, hängivna journalister och skribenter vid sidan av flera roande och intressanta personporträtt.

Hirell förefaller bestämt påläst och läsaren får ingående ta del av bakgrunden till att Sverige likväl tycks bli ett alltmer upplyst svampland; en utveckling som anses grunda sig i såväl erfarenheter av nödtider, populära bokverk, livsmedelspolitisk propaganda, idealistiska förkunnanden, vetenskapliga framsteg samt progressiva idéer kring egalitet, folkbildning, rekreation och folkhälsa. Längre fram i boken påminns läsaren likt en outsagd tidsaktuell parallell om den otäcka kärnkraftsolyckan i Tjernobyl, Ukraina 1986.

Sammanfattningsvis är detta en utmärkt bok som präglas av både seriositet och humor och samtidigt fyller en tidigare lucka i svensk facklitteratur. Den riktar sig till både amatörer och sakkunniga, fastän planläggningen av innehållet bitvis kan upplevas något stökig, åtminstone för den som söker ett mer lättöverskådligt referensverk. Även de läsare som sedan tidigare har ett genuint svampintresse kan säkerligen finna både nyheter och fyndiga överraskningar i boken – kanske i existensen av ”Svampbyråer” för kontroll av svamps ätlighet, August Strindbergs ”Matsedel för vintern”, rimmande ”Svampalfabet” eller levererande ”champinjongummor”.

Patrik Sandgren

I soppskogen hösten 2013

Under slutet av augusti och början av september bjöd de Skånska skogarna på stora mängder soppar. Jag var i skogarna runt Helsingborg, på Söderåsens norra del och mitt i Skåne och överallt, massor av soppar. Utanför Helsingborg hittade jag under två korta turer hela 30 kg finluden stensopp *Boletus reticulatus* i utmärkt matsvampsskick. På de första svampturerna ratade jag blodsoppen *Boletus luridiformis*, men på de senare utfärderna i september fanns de i så stora mängder att korgarna blev fyllda av små läckra exemplar. Även brunsopp *Boletus badius* blev det en hel del av, framför allt i Vombs furu var det gott om dem. Här hittades också massor med lärksopp *Suillus grevillei* .

Det är inte bara de ätliga sopparna det har varit gott om i mina trakter denna säsong, utan det har praktiskt taget vimlat av sopp i höst och faktiskt så sent som i början av november fann jag flera arter. I Hörbytrakten hittade jag de största mycelen av fjällsopp *Strobilomyces strobilaceus* som jag någonsin stött på. Här fann jag även mycket bittersopp *Boletus calopus*, som för övrigt har funnits på de flesta soppställen jag besökt under hösten.

Jag har inte ägnat strävsopparna så mycket uppmärksamhet, men även de har funnits i överflöd och en ny art för mig var den vackra eksoppen *Leccinum querci-*

Bittersopp Boletus calopus. *Vrams Gunnarstorp, Billesholm, 2013-09-05. Foto: Jan Svensson.*

num som lätt förväxlas med aspsopp *Leccinum aurantiacum*. Ett par andra roliga fynd var dystersopp *Porphyrellus porphyrosporus* och gallsopp *Tylopilus felleus* i ren ädellövskog vilket för den senare inte är så vanligt. Vid flera tillfällen hittade jag parasitsopp *Xerocomus parasiticus* som även den verkar ha haft en bra säsong.

Här följer en artlista på de soppar som jag hittat under säsongen 2013:

Bronssopp, *Boletus appendiculatus*
Bittersopp, *Boletus calopus*
Karl-Johan, stensopp, *Boletus edulis*
Blodsopp, *Boletus luridiformis*
Rödbrun stensopp, *Boletus pinophilus*
Falsk rutsopp, *Xerocomus porosporus*
Finluden stensopp, *Boletus reticulatus*
Kastanjesopp, *Gyroporus castaneus*
Kärrsopp, *Leccinum holopus*
Eksopp, *Leccinum quercinum*
Aspsopp, *Leccinum aurantiacum*
Björksopp, *Leccinum scabrum*
Fläcksopp, *Leccinum variicolor*
Fjällsopp, *Strobilomyces strobilaceus*
Örsopp, *Suillus bovinus*
Grynsopp, *Suillus granulatus*
Lärksopp, *Suillus grevillei*
Smörsopp, *Suillus luteus*
Gallsopp, *Tylopilus felleus*
Dystersopp, *Porphyrellus porphyrosporus*
Brunsopp, *Xerocomus badius*
Parasitsopp, *Xerocomus parasiticus*
Boksopp, *Xerocomus pruinatus*
Sammetssopp, *Xerocomus subtomentosus*

Jan Svensson

Bronssopp Boletus appendiculatus*. Vrams Gunnarstorp 2013-09-05. Foto: Jan Svensson.*

Fjällsopp Strobilomyces strobilaceus*. Sextorp, Hörby. 2013-09-01. Foto: Jan Svensson.*

Parasitsopp Xerocomus parasiticus*. Bokskogen, Torup, Bara. 2013-09-21.. Foto: Jan Svensson.*

Sedan sist

Balsberget, spindlingar i sektionen Phlegmacium – 12 oktober 2013

Vi var 12 deltagare som samlades vid Fjälkestads skola för vidare transport till norra delen av Balsberget. Väl framme vid norra parkeringen gick vi kilometern mot Tryneboda och mötte upp Lennart Söderberg och Claes Ingvert. På vägen dit hittade vi bl.a. *Cortinarius xanthoochraceus*[NA] och kejsarspindling *C. elegantissimus*[EN].

Vid Tryneboda gick vi mot sjökanten, förbi några gamla knotiga ekar och hoppades att göra återfynd av ametistspindling *C. sodagnitus*[EN], vilket vi gjorde i branten mot sjön; tyvärr var de ganska torra. Längs branten gjorde vi många andra fynd, bl.a. *C. langeorum*[DD], slottsspindling *C. rufoolivaceus*[NT] och fläckig saffransspindling *C. alcalinophilus*[VU].

Längre fram var det dags för lunch och vi fick sällskap av några *C. vesterholtii*[NE]. På vägen hem fick vi tillfälle att se bl.a. *C. subporphyropus* och brunringad fjällskivling *Lepiota ignivolvata*[VU]. Totalt hittade vi 14 arter ”Phlegmacier”.

Hans Östling

Slottsspindling Cortinarius rufoolivaceus. *Bild från ett annat tillfälle, Balsberget, Tryneboda. Foto: Hans Östling.*

Cortinarius vesterholtii. *Bild från ett annat tillfälle, Balsberget, Tryneboda.*
Foto: Hans Östling.

Citronspindling Cortinarius citrinus. *Bild från ett annat tillfälle, Balsberget.*
Foto: Hans Östling.

Lindebäck - 26 oktober 2013

Lindebäck rinner genom en dalgång på Linderödsåsen nordost om Linderöd och ansluter till Vramsån en bit norr om Sätaröd. Vi besökte sträckan väster om Lindemölla. Bäcken omges här omväxlande av alsumpskog och bokskog.

Bokskogen är till stor del påverkad av skogsbruk, men det förekommer grova lågor. Långa sträckor, men mycket snäva områden kring bäcken och dess biflöden, är av Skogsstyrelsen klassade som nyckelbiotoper, medan endast mindre bitar har fått biotopskydd. Några områden längs med bäcken ser spännande ut. Det tycks ibland finnas ytligt grundvatten som gör marken i bokskogen sank och lite rikare med förekomst av bl.a. myskmadra och gulplister. I ett område längs med bäcken växer ett fält av skavfräken, något som är ganska ovanligt i Skåne. Nämnas kan att den mycket sällsynta rosensoppen *Boletus rhodoxanthus* växer i just ett sådant fält av skavfräken vid Bökenäset, Oppmannasjöns norra strand, vilket gör att man gärna tittar lite extra kring sådana platser.

Svampsäsongen var till största del över vad gäller storsvampar, men en del hittades såklart ändå av de 6 deltagarna. I bokskogen beundrades trattmussling *Lentinellus cochleatus*, och kanske framför allt dess speciella doft som för egen del för tankarna till barnaårens leklera, men brukar anges påminna om anis. På boklåga växte blek geléskål *Ombrophila pura* och på porlagret hos en fnöskticka *Fomes fomentarius* växte *Antrodiella pallescens* som en kjol, något som är typiskt hos arten. Den bjärt färgade karminsnylting *Hypomyces rosellus* hittades på en lövstubbe.

I alsumpskogen var stjärnrödhätting *Entoloma conferendum* vanlig. På en

Trattmussling Lentinellus cochleatus. Lindebäck 2013-10-26. Foto: Tony Svensson.

Antrodiella pallescens växande på fnöskticka Fomes fomentarius. Lindebäck 2013-10-26. Foto: Tony Svensson.

Blek geléskål Ombrophila pura. Lindebäck 2013-10-26. Foto: Ulf Olsson.

klibbal hittades något oväntat lönnticka *Oxyporus populinus*.

Vi tog den gamla banvallen tillbaka och här hittade vi också en del, bl.a. såpmusseron *T. saponaceum* och *Tricholoma frondosae*, den ”riddarmusseron” som växer med asp. Andra fynd var cinnoberröd grynskivling *Cystodermella cinnabarina*, lövtrattskivling *Clitocybe phyllophila* och gul brödkorgssvamp *Crusibulum laeve*.

Vi fick ihop 88 arter trots att det verkade vara ont om svamp. Det kan vara värt att återvända till lokalen under högsäsong kommande år.

Tony Svensson

Karminsnylting Hypomyces rosellus i slitet skick. Lindebäck 2013-10-26. Foto: Tony Svensson.

Gissa svampen!

Foto:
bild 1-3 Hans Östling,
bild 4-6 Tony Svensson.

Förra omgångens rätta svar:
1 Oxtungssvamp
2 Gråkremling
3 Vintermussling
4 Pulverticka (anamorf)
5 Skäggrisksnylting (på blek skäggriska)
6 Läcker riska

Svaren kan med lite möda hittas på annan plats i denna tidning.

Rödlistans kategorier

RE	Nationellt utdöd Regionally Extinct
CR	Akut hotad Critically Endangered
EN	Starkt hotad Endangered
VU	Sårbar Vulnerable
NT	Nära hotad Near Threatened
DD	Kunskapsbrist Data Deficient

LC	Livskraftig Least Concern
NA	Ej tillämplig Not Applicable
NE	Ej bedömd Not Evaluated

INNEHÅLL

1 Program
3 Svamphuset – svampodling för hemmabruk
9 Gul blodsopp – ett roligt fynd!
11 Bokanmälan: Den svenska matsvampens historia
13 I soppskogen hösten 2013
16 Sedan sist
20 Gissa svampen!