PUGGEHATTEN

2•98

PUGGEHATTEN

Skånes Mykologiska Förening - verkar för

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

Medlemsskap

Medlem blir Du genom att betala årsavgiften 100 kr för 1998 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 adress

Puggehatten - Skånes Mykologiska Förening, Botaniska museet, Ö. Vallg 18, 223 61 Lund.

Hemsida på Internet <http://www.josnet.se/users/ulfo/Pugge.html>

Styrelse 1998

Ragnhild Bengtsson (kassör), Trulstorp 3, Hurva, 241 94 Eslöv, 0413-314 74
Kerstin Bergelin (v. ordf.), Bovetevägen 10, 260 40 Viken, 042-23 82 32
Sven-Åke Hanson, Birkagatan 49, 256 55 Helsingborg, 042-29 71 08
Claes Ingvert (sekr.), Basgränden 59, 224 68 Lund, 046-211 66 90
Ingvar Månsson, Rosenkrantzgatan 45 A, 273 31 Tomelilla, 0417-138 97
Ingegerd Norin, Kanslersv. 6, 237 00 Bjärred, 046-29 30 05
Ulf Olsson (ordf.), Klockarev. 6E, 247 34 Södra Sandby, 046-516 82
Sigvard Svensson, Botaniska museet, Ö. Vallg 18, 223 61 Lund, 046-222 40 61(arb.)
Monika Thörneby, Sjöhultet, 275 95 Sjöbo, 0415-412 08

Redaktion

Ulf Olsson (red.), Klockarev. 6E, 247 34 Södra Sandby, 046-516 82
Sven-Åke Hanson, Birkagatan 49, 256 55 Helsingborg, 042-29 71 08
Ingegerd Norin, Kanslersv. 6, 237 00 Bjärred, 046-29 30 05
Mats Svensson, Svartbrödersg. 2, 223 50 Lund, 046-12 83 97, arb. 222 44 98
Sigvard Svensson , Botaniska museet, Ö. Vallg 18, 223 61 Lund, 046-222 40 61

Adressändringar anmäls till Bernt Hägg, Mossbergagränd 5, 212 30 Malmö, 040-49 44 61
Omslag Teckning av Mats Svensson

Tryck Förvaltningsavd. repro SLU Alnarp, augusti 1998

EN MEDLEM HAR ORDET

Onormala funderingar

I svampböcker kan man ibland läsa hur en "normal" svampsäsong ska se ut, när de olika arterna "normalt" bildar fruktkroppar och vid vilka tidpunkter det "normalt" är lämpligast att ge sig ut på svampjakt.

I verkligheten hör man sedan, praktiskt taget varje år, kommentarer som "det blev inget normalt svampår i år heller".

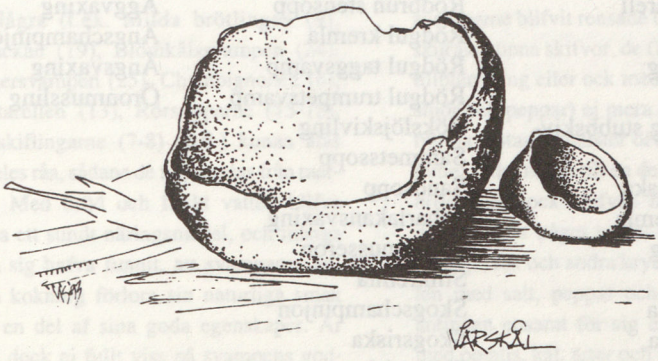
Antingen var det för torrt i början av året eller för kallt eller var det perfekt då och för torrt under sommaren eller kom frosten för tidigt eller hände något annat. Eftersom det nästan alltid är på det viset, så kan man undra vad som egentligen är "normalt".

Inte blir man mindre förbryllad av att hitta 1998 års första (?) scharlakansvårskål *(Sarcoscypha coccinea)* på juldagen 1997 eller av att hitta 1997 års sista (?) kantarell *(Cantharellus cibarius)* på trettondedagen 1998.

Jag tycker att det är vanligare att svampsäsongen i verkligheten är onormal jämfört med böckernas uppgifter om vad som är "normalt" än tvärtom. Om det som är onormalt börjar inträffa oftare än det som är "normalt" måste väl det onormala så småningom bli det normala, eller hur?

I såfall var 1997 ännu en normal svampsäsong tycker en onormalt (om än även normalt) förbryllad

Ingemar Robertsson



MATSVAMPAR

enligt Marklund & Holmberg i *Nya svampboken* (1996)

Aspsopp
Björksopp
Blek björksopp
Blek kantarell
Blek ostronmussling
Blek skäggriska
Blek taggsvamp
Blodchampinjon
Blodsopp
Blomkålssvamp
Blåmusseron
Brokkremla
Brunsopp
Brödticka
Citronslemskivling
Druvfingersvamp
Eksillkremla
Eksopp
Finluden stensopp
Fjällig bläcksvamp
Fjällig taggsvamp
Fläckkantarell
Fläcksopp
Frostvaxing
Fårticka
Föränderlig stubbskivling
Granblodriska
Gransillkremla
Granvaxing
Grynsopp
Grönkremla
Guldkremla
Gulkremla
Jätteröksvamp
Kamfingersvamp
Kantarell
Kantkremla
Karljohan
Knölchampinjon
Kungschampinjon
Kärrsopp
Lammticka
Lärksopp
Mandelkremla
Mandelriska
Mjölskivling
Nejlikbroskskivling
Olivsillkremla
Olivvaxing
Ostronmussling
Pepparriska
Rensillkremla
Rensopp
Riddarmusseron
Rimskivling
Rosenslemskivling
Rund toppmurkla
Rutsopp
Rödbrun stensopp
Rödgul kremla
Rödgul taggsvamp
Rödgul trumpetsvamp
Rökslöjskivling
Sammetssopp
Sandsopp
Scharlakansvaxing
Silkesmusseron
Sillkremla
Skogschampinjon
Skogsriska
Skäggriska
Smörsopp
Snöbollschampinjon
Sotvaxing
Stjärnhovstryffel
Stolt fjällskivling
Storkremla
Streckmusseron
Svart trumpetsvamp
Svartnande äggsvamp
Tallblodriska
Tallsopp
Tegelkremla
Tegelsopp
Toppmurkla
Trattkantarell
Vinkremla
Vinriska
Vinterskivling
Violgubbe
Vit kungschampinjon
Vitbrun vaxing
Vitgrå vaxing
Vårmusseron
Vårtig röksvamp
Äggkremla
Äggvaxing
Ängschampinjon
Ängsvaxing
Öronmussling

KULINARISK SVAMPKAVALKAD

Svamprätter från 1867 till 1998

Ulf Olsson

I sommar har man verkligen haft möjlighet att hitta ätliga svampar - både vanliga och ovanliga arter. Då bläddrar man febrilt i kokböcker och svampfloror efter ett recept som passar till svamparna man plockat. Mitt bibliotek med mykologisk litteratur är långt ifrån fullständigt och de böcker jag i det följande refererar till är endast de böcker som jag råkar ha med mig till vårt fritidshus.

Våra bästa Mat-svampar (1867) utgavs av Kongl. Patriotiska Sällskapet. Avsikten var att ge svenska folket en skrift till ringa pris (25 öre) med upplysningar om användningen av svamparna som "en sund föda.... en oberäknelig nationalrikedom som ruttna ned på vår jord och i våra skogar...". (Det var nödår under 1860-talet i Sverige). De jämställde svamparna med bl.a. potatisen i betydelse!

Så här skriver Sällskapets sekreterare vidare i inledningen:

"Hvilken godhet och vishet uppenbarar ej Skaparen för oss deruti, att Han låtit just vårt fattiga land i så utomordentlig stor ymnighet frambringa dessa nyttiga växter, och att Han låter dem ymnigast framspira ur jordens sköte just de år, då väderleken är mest hinderlig för skördarnes mognad och inbergande!"

Kongl. Patriotiska Sällskapets lilla skrift innehåller inga fullständiga recept men det första avsnittet av sammanfattningen "Användningen af svampar" förtjänar att citeras ordagrant (se också figurer s. 4-5).

1. Några (t.ex. Milda brötlingen (9), Fårtickan (19), Blomkålssvampen (24), Fingersvampen (25), Champignonen (6), Kantarellen (13), Rörsopparne (15-18), Vaxskiflingarne (7-8) m.fl.) kunna ätas alldeles råa, sådane de uppsamlas från marken. Med bröd och friskt vatten blifva dessa ett sundt näringsmedel, och många säga sig hafva funnit, att svamparne genom kokning förlora sin naturliga smak och en del af sina goda egenskaper. Är man dock ej fullt viss på svampens godhet, bör man ej nånsin förtära den rå.

2. Flertalet av menniskor torde dock föredraga att förtära svampar tillagade. Enklast tillvägagår man dervid så, att sedan svamparne blifvit rensade och sköljda samt skurna i tunna skifvor, de (antingen utan all tillblandning eller ock med tillsats af något smör och peppar) ej mera än en fjerdedels timma rostas på halster öfver sakta eld. De kunna ock knådas till en deg och bakas som bröd, eller ock stufvas med mjölk eller grädda samt något smör, peppar, salt och persilja, lök och andra kryddor; kokta i vatten med salt, peppar och några kryddor, antingen ensamt för sig eller tillsammans med potatis, kål, ärter och dylikt, ersätta de kött och gifva åt hvarje soppa en god och kraftig smak. ... Recepter för finare tillredningssätt af svampar må läckermunnar söka i arbeten, enkom skrifna för dem.

Den överdrivna entusiasmen för svamp som näringsrikt födoämne är naiv men förklarlig och bottnar i dåtidens bristande kunskap om näringsämnen i svampar. Rådet att äta svampar råa har förmodligen orsakat en en hel del förgiftningar och magbesvär och snarare skrämt den fattiga befolkningen att under nödåren dryga ut kosten med svamp.

Redan 1901 kan man av *Dr Lindblads svampbok* (bearbetad av Lars Romell och Herman Sandeberg, den senare bl.a. avsnittet om svampars anrättning) förstå, att man fått en mera 'nykter' uppfattning om svamparnas näringsvärde. Fortfarande ömmar författaren för de fattiga och menar att bland dem finns

"den dugande husmodern och kocken som med enklaste medel kan åstadkomma de bästa och finaste rätter"...."då däremot nu nästan öfverallt i Sveriges förmögnare hus de finaste svampar göras hårdsmälta och nästan onjutbara genom för mycket smör och för lång tillagning".

Det var ord och inga visor om rike mans kök. Intressant nog har svampboken ett avsnitt med recept på *Enklare svamprätter* för fattig mans bord och *Dyrbarare matlagning* för rike mans bord. Jag tar här med recept till såväl koja som slott.

Svampbullar

Stöt svampar (helst bläcksvampar, champignoner eller riskor, eljes hvad slag som helst) till mos, som blandas väl med späckfläsk, finhackad lök, rifvebröd, salt och peppar. Af massan formas små bullar, som brunstekas i litet smör och serveras med kokt potatis. Dessa svampbullar smaka bättre än vanliga köttbullar.

"Dr Lindblad" unnar inte de fattiga att äta tryffel. Så här skriver han:

"Vid enklare matlagning nämnes med flit icke tryffel, som anträffad, skyndsamt och innan den tagit skada, bör säljas färsk åt rikt folk och är alltför dyrbar att brukas i dagligt bruk."

Till 'Dyrbarare matlagning' hör t.ex.

Svampar à la bordelaise

Tag nyplockade, jämnstora och fasta svampar, bäst champignoner, aftag huden, där så behöfs, putsa den utan att sköljas, rista den härs och tvärs med nål samt marinera 1 1/2 timme i fin olivolja med salt och peppar. Stek dem å båda sidor i olja eller smör och lägg dem med foten upp på hett fat; påhäll het olja eller smält smör med finhackad persilja och gräslök, fukta med citron eller fin vinättika och servera mycket varma.

Bülow (1917) i *Svampar* avfärdar definitivt föreställningen att de ätliga svamparna utgör våra bättre födoämnen jämställda med potatis och bröd. I kursiv stil poängterar han att "*...de allra flesta svampar äro som föda värdelösa*". På ett annat ställe konstaterar han dock att de ätliga svamparna kan med näringsvärde jämställas med vissa grönsaker och de har ett ganska stort värde som *"njutningsmedel"*. Han njuter särskilt av en "enkel och god rätt" och har som exempel på det en stuvning.

Stuvning (enl. Bülow)

Stuvad svamp är en läckerhet. Finhackad lök uppfräses först i smör, varefter svamparna ilägges. Litet salt, peppar, mjöl och gärna något citronsaft iblandas, och det hela kokas under omröring, tills svamparna äro möra. Litet grädde tillsättes därpå, och svamparna få ytterligare koka, tills anrättningen är färdig.

Ove Persson gav 1935 ut *Våra ätliga svampar*. Den boken är unik så tillvida att den är den första svenska svampboken som har färgbilder reproducerade från utmärkta i naturen tagna färgfotografier av svampar. Han skriver ett par sidor om "Beredning av svamprätter" men tar inte med något detaljerat recept men skriver som avslutning bl.a. om kandering.

Kandering

..."man kan roa sig med att kandera råa riskor, blomkålssvampar och Karl Johanssvamp och kan alltså åstadkomma en hel middag med smörgåsbord, soppa, kött och dessert där alla rätterna till större eller mindre del bestå av svamp".

För den som vill pröva på att kandera svamp finns grundrecept på fruktkandering i moderna kokböcker som *Vår kokbok* (1989). Kandering innebär att man doppar t.ex. frukt, konfekt, blommor, svamp i sockerlag kokt till bräckprov (140 °C), som sedan får stelna.

— 16 —

De här beskrifna och afbildade svamparne äro:

N: fig. 1. Stolta Fjällskiflingen (Agaricus (Lepiota) procerus).
2. Milda Fjällskiflingen (» » excoriatus).
3. Hofsvampen, Läckra Musseronen (Ag. (Tricholoma) gambosus).
4. Allmänna Stockskiflingen, Trädsvampen (Ag. (Pleurotus) ostreatus).
5. Ljusa Champignonen (Ag. (Psalliota) arvensis).
6. Mörka » (» » campestris).
7. Rödletta Vaxskiflingen (Hygrophorus crubescens).
8. Ångs- » (» pratensis).
9. Milda Brötlingen (Lactarius volemus).
10. Riskan (Lact. deliciosus).
11. Bistra pepparlingen (Lact. turpis).
12. Skäggiga » (Lact. torminosus).
13. Kantarellen (Cantharellus cibarius).
14. Nejlik-brosksvampen (Marasmius Oreades).
15. Mörkgula Rörsoppen, Smörsvampen (Boletus luteus).
16. Gryniga » (B. granulatus).
17. Ätliga » Stensvampen l. Herresvampen (B. edulis).
18. Sträfva » (B. scaber).
19. Fårtickan (Polyporus ovinus).
20. Tufviga tickan (P. confluens).
21. Oxtungsvampen (Fistulina hepatica).
22. Fjälliga taggsvampen (Hydnum imbricatum).
23. Bleka » (H. repandum).
24. Blomkålssvampen (Sparassis crispa).
25. Höggula Fingersvampen, Bocksvampen (Clavaria flava).
26. Läckra Murklan (Morchella esculenta).
27. Allmänna Stenmurklan (Gyromitra esculenta).
28. Röksvampen (Lycoperdon Bovista).
29. Afrikanska Tryffeln (Terfezia Leonis).

WÅRA BÄSTA MATSVAMPAR.
Lith. o. tr. af C. G. Höglind.
SKALA 0 1 2 3 4 TUM

I *Hemmets kokbok* (1952) som utgavs av Fackskolan för huslig ekonomi hämtar jag följande recept.

Fyllda tomater

6 personer
6 stora, fasta tomater
2 msk smör el margarin
2 msk hackad lök
1 l champinjoner el. god blandsvamp
1 msk mjöl
inkråmet av tomaterna
(2 msk vitt vin)
buljong eller svampspad
salt, vitpeppar
1 msk stötta skorpor

Tomaterna sköljes och skäres i halvor. Dessa gräves försiktigt ur, och inkråmet passeras. Svampen rensas, förvälles i kort spad och hackas fint. Svampspadet tillvaratages. Löken fräses lätt i fettet och svampen sättes till. Blandningen får sakta steka 10-15 min. Mjölet strös över, och svampen spädes med tomatpurén, svampspad eller buljong (och med vin). Den smakas av med kryddorna och fylles därefter högt i tomaterna. Litet stötta skorpor strös över, och tomaterna sättes på smort eldfast fat. De gratineras hastigt i god ugnsvärme och garneras med salladsblad. Serveras som garnityr till finare stekar eller som smörgåsrätt. Ugnstemperatur: 225-250°.

Vi hoppar nu fram till 1972 då finländarna Linkoaho och Rantala gav ut *Svampar och svamprätter*. Ett par år senare kom *Svamp till fest och vardag* av Nils Suber. Båda dessa "receptböcker" kom att få stor betydelse för det ökade intresset för matsvampar. Man kan också säga att 1970-talet kom att bli inledningen till ett ökat allmänt intresse för svamp både inom vetenskapen och hos allmänheten. Det bildades många mykologiska föreningar under 1970-80-talen.

I *Svampar och svamprätter* hittade jag *Svampsallad i paprika*. Den rätten har ett visst släktskap, med *Fyllda tomater* och är också mycket god.

Svampsallad i paprika

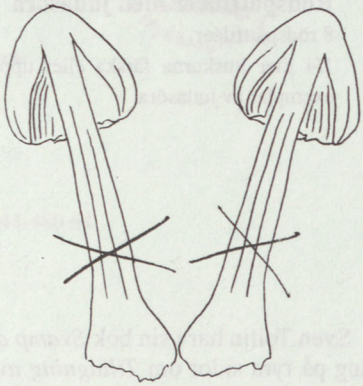
1 l (200 g) karljohansvamp, kantareller eller andra goda svampar
2-3 msk smör el. marg.
4 paprikor
50 g salami eller medwurst
1 hårdkokt ägg
1 lök
persilja m.fl. kryddor efter smak
(ev. majonäs till garnering)

Skär svampen i bitar och fräs den i ca 15 minuter i fett. Låt svalna. Skär med vass kniv ett litet lock av paprikorna och ta bort fröna. Paprikorna och de avskurna bitarna får koka i saltvatten 5 minuter. Hacka korv, ägg, lök och paprikabitar. Tillsätt svamp och kryddor och blanda alltsammans väl. Fyll paprikorna med blandningen och garnera ev. med majonäs. Servera med rostat bröd.

Nils Suber var en legendarisk svampkännare och författare till många svampböcker. Han älskade panerad stolt fjällskivling.

Panerad fjällskivling

Dela hattar av stolt fjällskivling mitt itu för att kontrollera att allt är fint i den köttiga hattmitten. Ta blott sådan svamp utan att rensa bort skivor, eller annat än en seg fot. Dela en liten hatt i två, större i fyra delar. Doppa bitarna i vispat ägg och rivebröd och stek dem utan annan krydda än något salt. Äldre torra fjällskivlingar, vars inre är fint, kan läggas i mjölk för att svälla och sedan paneras utan ägg i rivebröd och smörstekas med något salt. Stekt stolt fjällskivling har en utsökt fin smak.



Svamp till tusen (1979) av Björn Forslund förmedlar mycket mångfacetterad kunskap om svamp allt ifrån grundläggande svampkunskap till plockning, odling, tillagning och kulturhistoria.

Man märker att även i moderna svampböcker och kokböcker återkommer äldre tidigare publicerade recept. Forslund är ärlig så tillvida att han noga anger källan. Jag har här valt *Svamp och palsternackor* en rätt med svamp som huvudingrediens. Rotfrukter förhöjer smaken på svamprätter. Grundreceptet för svampstuvning som ingår har han hämtat från *Svampar och svamprätter.* - Stuvning (enl. Bülow, se ovan s. 3) passar också utmärkt till svamp med palsternackor.

Svamp och palsternackor

2 palsternackor
2-4 tomater
2 msk matfett
1 msk riven ost
svamp till stuvning

Slå svampstuvningen på fat (eldfast). Koka palsternackorna mjuka, skala dem och skär dem på längden. Lägg dem i en stjärna ovanpå stuvningen. Strö över riven ost och gratinera med tomater i halvor mellan palsternackorna. Gratinera i 225° ugn i 15 minuter.

Olof Andersson (Svamp-Olle) skriver ursäktande i förordet till den svenska upplagan av Morten och Bodil Langes *Goda matsvampar* (1979), som han översatt och bearbetat, att "av tryckeritekniska skäl har den egendomliga, i Sverige mycket sällsynta svampen judasöra tagits med. Egentligen borde den ha uteslutits". Dessa rader ökade dock min nyfikenhet för denna egendomliga svamp. Judasöra är numera ganska vanlig i västra Skåne. Hur använder man den som matsvamp? Försöker man

steka de öronlika "gelésega" fruktkropparna i smör exploderar bitarna närmast som popcorn. Det bör finnas massor av recept där denna svamp ingår eftersom den kan odlas. I Östasien är den årliga produktionen åtskilliga tusen ton.

Rödspättfiléer med judasöra

8 rödspättfiléer

1/4 liter ituskurna färska eller uppblötta exemplar av judasöra

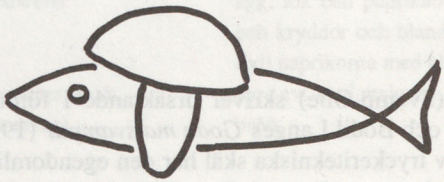
Svamparna får puttra 5 min. i en sauteringsgryta (tjockbottnad) i lätt saltad redning av grädde och vatten. Filéerna läggs i en stjärna ovanpå stuvningen och grovt salt strös över. Så ångkokas de under lock vid svag värme ca 10 min. tills de är klara och stuvningen blivit lagom tjock. Över det hela strös litet persilja. Rätten serveras med potatismos.

Sven Tollin har i sin bok *Svamp att plocka och laga* en utmärkt kort sammanfattning på fyra sidor om *Tillagning av svamp* med rubrikerna: Stekt svamp; Panerad svamp; Grillad svamp; Svampbiff, vegetarisk; Svamp drygar ut köttfärsen; Friterad svamp; Stuvad svamp; Svampsoppa; Svampsås; Svampinläggningar; Svampsallad; I stället för ... Dessa rubriker säger en hel del om hur användbar svamp är i köket! Bland *Svampinläggningar* väljer jag ett recept på marinering av svamp.

Marinering av fjällig taggsvamp

Svampen skärs i bitar och marineras som inlagd sill.

Min kommentar till detta korta recept är att det nog är lämpligt att blanchera svampen innan den läggs i marinaden. Lägg alltså svampen i kallt vatten och ge den ett uppkok. Kokvattnet tas ej med i marinaden.



PUGGEHATTEN -

Skånes Mykologiska Förening
Botaniska Museet, Östra Vallgatan 18, 223 61 Lund

Frågor om exkursionerna?

Kontakta någon av följande aktuella exkursionsledare:

Ragnhild och Carl-Gustav Bengtsson	0413-314 74
Kerstin Bergelin	042-23 82 32
Sven-Åke Hanson	042-29 71 08
Ingvar Månsson	0417-138 97
Ingegerd Norin	046-29 30 05
Ulf Olsson	046-516 82, 044-480 64
Sigvard Svensson	046-222 40 61

FÖR ALLA EXKURSIONER GÄLLER

Målen kan ändras beroende på var svamptillgången är bäst.

Ring alltid till någon av kontaktpersonerna (se ovan) före exkursionen för säkert besked om tid och samlingsplats.

URL

Det går också att hämta information på Puggehattens egen hemsida <http://www.josnet.se/users/ulfo/Pugge.html>.

Du är alltid mycket välkommen!

Kalendarium september - december 1998

Lördag 5 september Hökön. Samling kl.10 vid Gamla skolan i Hökön (mellan Loshult och Lönsboda).
(Sven-Åke Hanson 042-29 71 08)

Lördag 19 september Trollehallar. Samling kl.10 vid Trollehallar (Hallandsåsens sydsluttning) norr om Rössjön .
(Kerstin Bergelin 042-23 82 32)

Lördag 26 september Öveds kloster. Samling kl.10 vid kiosken i Harlösa.
(Sigvard Svensson 046-222 40 61)

Söndag 27 september Svampens Dag på Skånes djurpark, Höör.

Lördag 3 oktober Borstbäcken. Samling kl.10 vid Harlösa kyrka.
(Sigvard Svensson 046-222 40 61)

Fredag 9 oktober - söndag 11 oktober Inventeringsläger på Ivön.
(Se nästa sida)

Lördag 17 oktober Rörums backar, Samling vid Rörums kyrka kl. 10.
(Ingvar Månsson 0417-138 97)

Lördag 7 november Forsakar, Samling vid Forsakars P-plats kl. 10.
(Carl-Gustav Bengtsson 0413-314 74)

Lördag 12 december Landön. Samling vid hamnen kl. 10.
(Arne Ryberg 0454-492 08)

Tag loss bilagan och ha den lätt tillgänglig!

INVENTERINGSLÄGER PÅ IVÖN

9 - 11 oktober 1998

Puggehatten inbjuder till en inventeringshelg på Ivön mitt i Skånes största sjö, Ivösjön.
Vi kommer att röra oss i sluttningar på kritberggrund klädda med ädellövskog, upp på urbergsknallen Ivö klack och ut på ogödslade beteshagar.

Samling fredag kväll kl.19.00 på Ivögården för gemensam middag. Därefter bildvisning av skånska svampar och genomgång av exkursionslokalerna.
Lördagen ägnas åt exkursioner och bestämningar.
Avslutning på söndagen vid lunch.

Puggehatten står för kostnader för konferenslokalhyra och städning.
Deltagare betalar för frukost, lunchpaket och middag, vilka serveras av Ivögårdens husmor.
Inkvartering sker på Ivögården i enkel- eller dubbelrum allt efter önskan.
Lakan medtages.
Preliminär kostnad 275:-/dag.

Antalet deltagare är begränsat.
Upplysningar och anmälan senast den 10 september till Kerstin Bergelin.
Tel/fax 042 - 23 82 32
e-mail <kerstin.bergelin@swipnet.se>

Puggehatten
Skånes Mykologiska Förening

Pugge-tröjor

till salu!

Kontakta Ragnhild

0413-314 74

Tag loss bilagan och ha den lätt tillgänglig!

Svampe-kalas . Vilket inbjudande namn på en svampbok! (Flemming Rune 1986). Rune uppehåller sig gärna vid de 'udda' svamparna. Vad sägs om rubrikerna "De magiske morkler", " Den skamløse fallos og hekseægssylten", "Oksetunge - 'beefsteak-fungus'", "Verdens største fisebolle", "Judasøre" osv.

Jag skall bespara er från Sylta på häxägg eller Äggakaka på jätteröksvamp. I stället har jag valt *Mutter Gribs kantareller*. En gammal dam i Gribskov har tecknat ner receptet.

Mutter Gribs kantareller

250 g små kantareller
1 dl varmt vand
1 spsk. smør
1 lille suppeterning
1/2 tsk. citronsaft
1/4 tsk. Det 3. krydderi
3 skalotteløg
4 tsk. sherry
salt
1/2 anelse cayennepeber

Rens kantarellerne og skær dem evt. ud, hvis de er større end 3 cm. Kom dem i en kasserolle med vand, smør, suppeterning (helst hønsekøds-) og citronsaft og kok let i 10 minutter. Hak skalotteløgena fint og sautér dem i smør til de bliver klare. Kom kantareller, løg og suppe i et ovnfast fad med låg og tilsæt sherry. Læg låget på og sæt i ovnen ved 200 °C i en time. Vend nu og da kantarellerne i væsken og smag til med salt og cayennepeber. Retten serveres som tilbehør til steg, evt. med lidt dild klippet fint udover.

Visst finns det svampböcker för barn! Görel Kristina Näslund har skrivit *Trollsmör och Trattkantarell - Svampbok för barn* (1984). Hon väljer gärna att skriva om svampar med namn som väcker barnens fantasi och intresse för naturen och svamparna. Barnen kan snart lära sig att känna igen karljohan och själva koka *Sopp-soppa*.

Sopp-soppa (2 portioner)

1/2 liter rensad skivad karljohanssvamp (eller vilken annan god svamp som helst)
1 msk smör
1 msk vetemjöl
1/2 liter kött- eller grönsaksbuljong (av tärning)
1 dl tunn grädde
den vita delen av en liten purjolök
2 kryddmått salt
1/2 kryddmått svartpeppar

Lägg svampen med smöret i en kastrull. Låt svampen koka i sin egen fuktighet under lock i 15 minuter. Ta bort locket. låt nu svampen koka utan lock tills all vätska försvunnit. Strö på mjölet. Rör om. Tillsätt buljongen och grädden. Skiva tunt det vita på purjolöken (den gröna delen kan du använda i en sallad). Lägg purjon i soppan. Låt soppan koka cirka 15 minuter under lock. Krydda med salt och peppar. Smaka av soppan.

Till soppan är det gott med t.ex. dubbla skivor grahamsbröd eller rågbröd med keso emellan.

Som torde framgå av ovanstående kan matsvampar användas i nästan all matlagning. Det är bara fantasin som sätter gränser för hur man använder svamp i matlagningen.

Nutida kokkonst vilar på grundlig vetenskaplig kunskap om näringsämnen i svamp, om näringsfysiologi och noga utprovade tillagningsmetoder.

Bonniers stora svampbok (1997) av Læssøe, Del Conte och Daun innehåller ett stort kapitel om tillagning av svamp. Förf. behandlar var svampgrupp för sig och har ett inledande avsnitt om matlagningsförberedelser och val av tillagningsmetod med mycket instruktiva färgbilder. Jag fastnade för deras metod att frysa in svamp.

Frysa in blandsvamp

Ett bra sätt att bevara överbliven svamp för smaksättning av såser och soppor, är att göra vad fransmännen kallar *duxelles* – en finhackad svampblandning. Först bryner man svampen varefter den hackas i en matberedare. *Duxelles* håller sig i kylskåp två, tre dagar. Vill man förvara svampblandningen längre tid kan den frysas in i en islåda.

Steg 1

Bryn svampen i rikligt med smör, helst osaltat - 75 g smör till 450 g svamp.

Steg 2

Hacka den brynta svampen till omkring risgrynsstorlek.

Steg 3

Fördela svampmixen i en islåda. Två kuber per sås eller soppa är tillräckligt.

Har man tillgång till dator med uppkoppling till Internet kan man hitta en uppsjö av recept på svamprätter. Inte minst från USA. Jag har valt en "svensk" svampsoppa hämtad fråm hemsidan *"Galen i svamp"*. (Winroth 1998).

Trattkantarellsoppa

Ett värmande sopprecept inskickat av Inger Winroth.

2 liter trattkantareller
1 liter hönsbuljong (eller grönsaksbuljong)
10 cm purjolök det vita
en bit rotselleri
3 dl vispgrädde
2 st äggulor
persilja
salt och peppar
torr sherry
smör och olja

Så här gör man:

Dela purjolöken i fyra delar på längden och skär den fint. Skär rotsellerin i små bitar. Smält smöret i en tjockbottnad kastrull och blanda eventuellt i lite olja. Lägg i purjo och rotselleri och "smält" ner det.

Häll på buljongen och lägg i persiljestjälkar, salta och peppra. Häll sedan i den hackade svampen och låt det hela koka i 15 min.

Tillsätt nästan all grädde och ca 1 dl sherry. Fortsätt att koka 20-25 min till.

Smaka av!

Värm under tiden en soppterrin och häll i gulorna och resten av grädden (sherry kanske) och vispa ihop. Häll soppan i terrinen under kraftig vispning. Strö över hackad persilja. Servera gärna med oststänger.

Smaklig måltid!

Litteratur

Andersson N.J. 1867: *Våra bästa Matsvampar*. Kongl. Patriotiska Sällskapet.

Bülow, W. 1917: *Svampar för hem och skola* . Gleerups förlag.

Forslund, B. 1979: *Svamp till tusen*. Larsons förlag.

Henrikson-Abelin m.fl. 1989: *Vår kokbok*. KFs Provkök. Rabén & Sjögren.

Holmvall. K.1952: *Hemmets kokbok*. Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala. Norstedt & Söners förlag.

Lange M & B. 1979: *Goda matsvampar*. Norstedt & Söners förlag.

Lindblad, M.A. 1901: *D:r M.A. Lindblads Svampbok*. Stockholm.

Linkoaho, R. & Rantala, M.1972: *Svampar och svamprätter*. W & W.

Læssøe, T., Del Conte, A. & Daun, R. 1997: *Bonniers stora svampbok*. Bonnier Alba.

Näslund, G.K. 1984: *Trollsmör och Trattkantarell. Svampbok för barn*. Rabén & Sjögren.

Persson Ove 1935: *Våra ätliga svampar*. Generalstabens litografiska anstalt.

Rune, Flemming 1986: *Svampe-kalas*. Liberdan

Suber, N.1974: *Svamp till fest och vardag*. Rabén & Sjögren.

Tollin, S. 1979: *Svamp att plocka och laga*. ICA bokförlag.

Winroth, I.: "Trattkantarellsoppa.". *Galen i svamp*. <http://home7.swipnet.se/~w-70916/recept/>. [8 August 1998].

LOKALANGIVELSER

Ingemar Robertsson

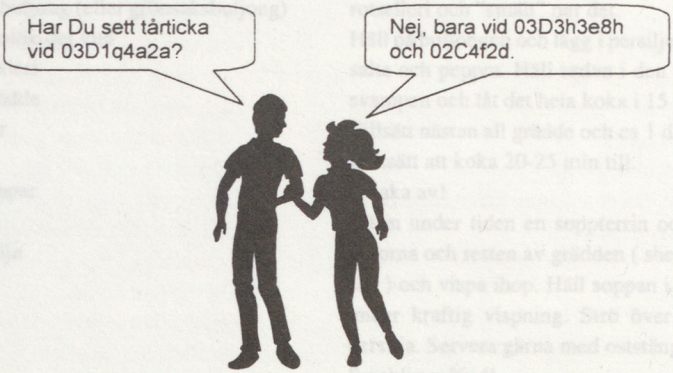
Om man går igenom gamla fynduppgifter, t.ex. för att mata in dem i en databas, så upptäcker man snart att det kan vara svårt att sätta en koordinat på lokalen. Ibland beror det helt enkelt på att de är dåligt angivna, men även noggrannare angivelser kan orsaka problem.

I Waldemar Bülows fyndnoteringar kan man t.ex. hitta uppgifter som "hittad 600 m SSO Bokskogens hållplats" och i Svamp-Olles "300 m NV Tjörnarps järnvägsstation". De valde att utgå från en punkt som de trodde skulle vara beständig, men vem kan på rak arm i dag säga var Bokskogens hållplats låg? Tjörnarps järnvägsstation är riven, men fortfarande finns spåren (!) kvar. På samma sätt är det med många andra äldre lokalangivelser: det är idag mer eller mindre svårt att fastställa var fynden egentligen är gjorda.

Vad ska vi använda för att underlätta för framtida mykologer att återfinna våra lokaler?

Kommungränser är inte stabila, här sker både sammanslagningar och uppdelningar, länsgränser är föränderliga, t.o.m. riksgränser förändras som i f.d. Sovjet och Jugoslavien och snart får väl moder Svea postadress Bryssel.

Något som har använts länge och som ansetts som stabilt är socken- eller församlings-indelningen. I en utredning som presenterades i våras föreslogs dock att församlingar, som var så små att det inte hade gudstjänst varje vecka, skulle slås samman till större enheter. Om detta förslag går igenom kommer många små församlingar/socknar i Skåne att försvinna. Det har redan på sina håll diskuterats om att kyrkobyggnader som inte används kan komma att rivas p.g.a. att det är för dyrt att underhålla dem. Det lär t.o.m. finnas en viss sannolikhet för att potentiella evighetsanläggningar som kärnkraftverk kan komma att avvecklas och alltså duger varken de eller kyrkorna till att användas som utgångspunkt för lokalangivelser.

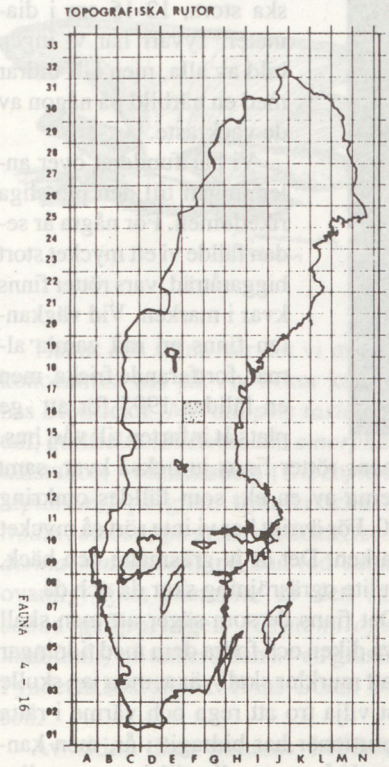


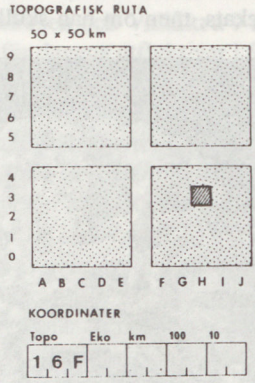
Ett bra alternativ är att utgå från namn som finns på kartan och att konsekvent med beteckning, skala och tryckår ange vilken karta man använt.

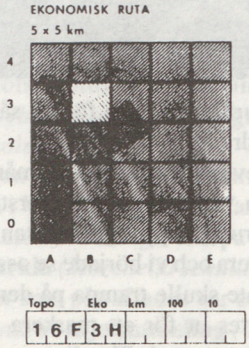
Ett annat bra alternativ är koordinatsystemet "Rikets nät" vilket förhoppningsvis redan är EU-anpassat och kan fortsätta att fungera. Det är också det system som underlättar allra mest för den som ska mata in fynduppgifter eftersom man då slipper leta fram rätt karta och sedan därifrån plocka fram koordinaterna som skall matas in.

Vi bör alltså tänka efter noga hur vi anger våra lokaler, särskilt om vi inte lärt oss att använda koordinat-beteckningar, för att det inte skall leda till merarbete i framtiden. Att användning av koordinatsystemet sedan kan leda till kryptiska samtal får vi väl stå ut med.

Red:s kommentar: i WWF-projektet *Skånes hotade och sällsynta svampar* och i Puggehattens Skåne-inventering anger vi koordinater enligt Rubins system.







Figur. Lokalangivelse med koordinater på Topografisk karta över Sverige ("Gröna kartan") resp, Ekonomiskt kartblad. En topografisk ruta (50x50 km) säljs som fyra kartblad med tilläggsbeteckningarna SO, NO, SV, NV. Exempel: Helsingborg 03C NO med koordinaterna 5-9/F-J.

VI HAR ETT EGET MURKELSTÄLLE!

Ragnhild Bengtsson

Under flera år har vi i kanten på vår gräsmatta funnit en eller ett par fruktkroppar av rund toppmurkla *(Morchella esculenta)* och har betraktat det som en naturens nyck. För några år sedan gav vi dem som bidrag till Göran Hanssons forskningsförsök att få fram en odlingsmetod för murklor. Ännu har vi inte hört att han lyckats, men om han skulle vilja

ha fler murklor till sina försök så kan vi kanske bidra igen.

I år blev det emellertid så många, att det nästan var besvärande. Först såg vi en liten brun knopp i gräsmattan, sedan kom det flera och vi började se oss om så att man inte skulle trampa på dem. Små pinnar sattes ut för att markera platsen där murklorna stod. Plötsligt - en morgon när jag hämtade tidningen - stod det en alldeles i vägkanten. Vid närmare undersökning fanns det tre-fyra stycken till. De växte i den grova skärven som kantade vägen utanför trädgårdens häck. Nästa dag kom Carl-Gustav och meddelade att de fanns bakom sophuset (där tunnan bor) också.

Vid ingången till vårt lilla växthus kom tre stycken. En av dem dock till hälften under den liggande träbjälken, så den var illa tilltygad.

Allt som allt kom det cirka 35 fruktkroppar. Ganska stora, 12-15 cm i diameter. Tyvärr har vi ingen bild av alla, men Ulf bidrar med en närbild på någon av de vackraste.

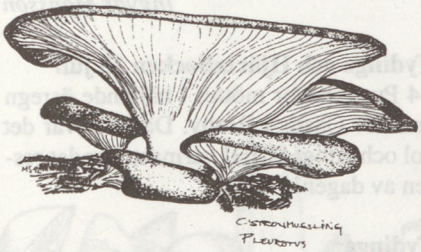
Vi har funderat över anledningen till den plötsliga rikedomen. För några år sedan fällde vi ett mycket stort biggaråträd, vars rötter finns kvar i marken. Vid vägkanten finns en rad gamla almar, fortfarande friska, men en fälldes 1995 för att ge plats åt infarten till vårt hus. Almens rötter finns ju också kvar, samt rötterna av en ek, som fälldes omkring 1970. För övrigt har vi inte rört så mycket i marken. Det är ju gräsmatta och häck, men lite ogräsröjning sker då och då...

Det finns de som säger att man skall gräva diken och fodra dem med tidningar för att murklor skall växa, men jag skulle mest vilja tro att regn och värme i rätta proportioner har bidragit i år, men kanske också eventuella tillskott av cellulosa ... Det skulle glädja mig mycket om någon vill förklara för mig.

SEDAN SIST

Vombs Fure 25 april

Dagens exkursion var förlagd till Vombs Fure för att om möjligt finna några murklor. Efter en längre tids torka hade vi väl inga större förhoppningar om detta. Har ni förresten tänkt på hur svampfolk nästan alltid gör vädret till syndabock? Är det inte för torrt så är det för blött, är det inte för varmt så är det för kallt. Alltid finner man en orsak till varför svampen uteblir. Nåväl, nio deltagare hade mött upp på parkeringen vid Södra vägen.



Tickor och skinn var det vi mest fick koncentrera oss på. Av tickor kan nämnas **blodticka** *(Meruliopsis taxicola)* på tall, **gullticka** *(Skeletocutis amorpha)* på tallstubbe, **vedmussling** *(Gloeophyllum sepiarium)* på gran, **timmerticka** *(Antrodia sinuosa)* på gran, **sotticka** *(Ischnoderma benzoinum)* på barrved samt ett ovanligt ljust exemplar av den sällan sedda **gråporingen** *(Diptomitoporus lindbladii)* på undersidan av en granlåga. Fyndet är bekräftat av Hans-Göran Toresson.

Av skinn kan nämnas **blödskinn** *(Stereum sanguinolentum)*, **trådskinn** *(Trechispora vaga)* och **pergamentsvamp** *(Phlebiopsis gigantea)*.

Av "vanliga" svampar kunde vi beskåda **tallkotteskivling** *(Strobilurus stephanocystis)*, **rökslöjskivling** *(Hypholoma capnoides)*, **barrbroskskivling** *(Micromphale perforans)* och **strimmig slätskivling** *(Psilocybe montana)*.

Fann vi då inga murklor? Jodå, vid pauskaffet hivade Bernt fram två exemplar av **stenmurkla** *(Gyromitra esculenta)* som han hade haft gömda i ett lönnfack i svampkorgen. I allt antecknades blygsamma 32 arter.

Ingvar Månsson

Borstahusen och Vallåkra 9 maj

Målet för dagens utflykt var i första hand murklor och lokalerna hade valts därefter. Den första anhalten var Borstahusen, där vi skulle leta efter **rund toppmurkla** *(Morchella esculenta)*. Efter en stund fann vi dem och det var praktfulla exemplar. Det största var ca 15 cm i diameter. Vi fann även årets första exemplar av **grå bläcksvamp** *(Coprinus atramentarius)*. På fruktskålar av bok hittade Bernt Hägg en liten skålsvamp som heter *Lachnum fuscescens*.

Den andra platsen som besöktes låg ca 1 km öster om Vallåkra, en känd lokal för **hättmurkla** *(Morchella semilibera)* Även dessa visade sig från sin bästa sida. Dessutom fanns här **vårringhätting** *(Conocybe aporos)* och **lågmusseron** *(Melanoleuca brevipes)*.

Dagen avslutades i naturreservatet Borgen i Vallåkra. Även här fann vi, tack vare Kerstin Wikings skarpa ögon, en **hättmurkla** *(Morchella semilibera)*. Andra arter som påträffades var ett ovanligt tidigt fynd av **mjukmussling** *(Crepidotus mollis)* och **asprost** *(Melampsora populnea)*, som har sitt aecidiestadium på skogsbingel.

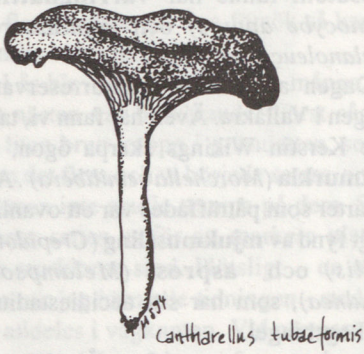
Sven-Åke Hanson

Bergsjöholm 6 juni

Endast fem deltagare hade mött upp till dagens exkursion som vi förlagt till ett skogsområde vid Bergsjöholm. Skogen består till största delen av bok med inslag av ask, alm och ek. I kanten av området finns också lite fuktigare mark med framförallt al och björk.

Det märktes att en del nederbörd fallit de senaste 14 dagarna då vi fann en hel del av de tidigt förekommande skivlingarna. Av dessa kan nämnas **småsköld**ing *(Pluteus nanus)*, **gulfotsskölding** *(P. romellii)*, **vit åkerskivling** *(Agrocybe dura)* med sin typiska uppspruckna, vitgula hatt, **tidig åkerskivling** *(A. praecox)*, **strecknagelskivling** *(Megacollybia platyphylla)*, **blek nagelskivling** *(Collybia dryophila)*, **grå bläcksvamp** *(Coprinus atramentarius)*, **glitterbläcksvamp** *(C. micaceus)*, rättikhätta *(Mycena pura)* och **sommarhätta** *(M. abramsii)*.

På almlåga fann vi något överraskande **judasöra** *(Auricularia auricula-judae)*. Denna svamp brukar i vanliga fall ha fläder som värdväxt. Judasörat tycks också vara stadd på spridning österut efter att tidigare bara ha påträffats i de västra delarna av Skåne. På senare år har arten hittats vid ett flertal tillfällen även i de östra delarna av landskapet.



På en äldre alstam satt en gammal fruktkropp av **stor sotdyna** *(Camarops polysperma)* som tillhör pyrenomyceterna. För att finna denna art i färskt tillstånd skall man leta på död alved där barken ännu finns kvar, ofta på stående döda stammar, men även på lågor under hösten. Svampen som varierar i storlek från ett par cm till 10x20 cm platt dyna, kan vara svår att upptäcka, eftersom den svarta fruktkroppen växer fram under barken som sprängs sönder. Vid beröring blir man svart av en klibbig vätska på färska exemplar, därav namnet sotdyna.

50 arter noterades under dagen.

Ingvar Månsson

Tydinge och Hjärtabacken 18 juli

14 Puggehattar möttes i hällande ösregn framför Gästis i Broby. Därefter var det sol och enligt SMHI varmast i landet resten av dagen!

Tydinge

I den lätt kuperade terrängen med inslag av hedbokskog, ek, tall och medelålders planterad gran ett par hundra meter från Tydingesjöns nordöstra strand kunde vi efter hand notera ett femtiotal arter. Bland de matnyttiga arterna fanns spridda förekomster av **kantareller** *(Cantharellus cibarius)*, **karljohan** *(Boletus edulis)* och **knölchampinjon** *(Agaricus silvicola)*. Intressant var förekomsten av **blånande lökspindling** *(Cortinarius purpurascens)* som vid tryck bildar lilafärgade fläckar. Än mer sällsynt är **vedmjölmusslingen** *(Clitopilus hobsonii)* på döda lövträdsgrenar, en vit svamp med sammetsluden översida och minimal excentrisk fot.

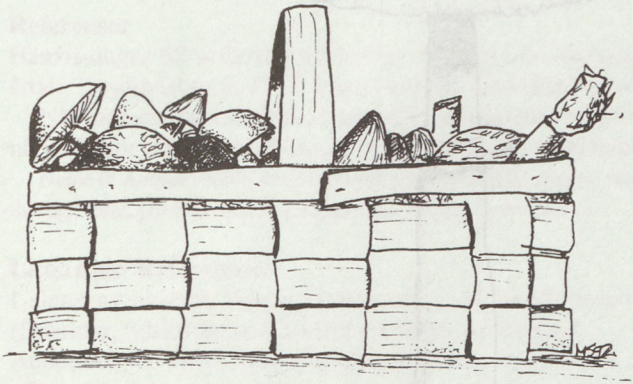
Enligt Sven-Åke Hanson som kontrollbestämt flera av dagens fynd hittade vi

också **borstig bägargömming** (Acanthonitschkea tristis) en pyrenomycet som växer på ved. En annan rar svamp som vi noterade var **barr-mattsvamp** *(Pterula multifida)*. "Dagens fynd" lär vara (enligt Sven-Åke) *Neobarya parasitica*, en pyrenomycet som lever på fruktkroppar av **knölgömming** *(Bertia moriformis)*.

Hjärtabacken

Efter en mellanlandning i Säflacka gamla skola där lunchmatsäcken avåts fortsatte vi på slingrande grusvägar till Hjärtabacken, en gammal dans- och festplats vid Axeltorpsån öster om Hjärsås. Lokalen är botaniskt intressant genom förekomst av vildväxande idegranar *(Taxus baccata)* på öar i ån. Åstränderna kantas av paranta exemplar safsor (ormbunkar) - *Osmunda regalis* . Även här fanns mycket ätbart: **sandsopp** *(Suillus variegatus)*, **smörsopp** *(Suillus luteus)*, **karljohan** *(Boletus edulis)* och **kremlor** *(Russula sp.)*. Vid den gamla övergivna och borttagna dansbanan på igenväxande grusvägar växte bl.a. **mullskål** *(Pulvinula constellatio)* och **gulflockig fjällskivling** *(Lepiota ventriosospora)*. Det intressantaste fyndet var nog **stor stinkbroskskivling** *(Micromphale brassicolens)* som jag fann (redan vid rekognoseringen av platsen) i en lövhög nära infarten till den gamla dansbanan. Det var det fjärde fyndet av denna art i Sverige (läs Skåne).

Ulf Olsson



Dalby Söderskog och Dalby Hage 3 augusti

(En deltagare besökte också Dalby Norreskog.)

Det var en något blandad utflykt på kvällen den måndagen. Vi var ovanligt många deltagare, 15 stycken puggehattar och dessutom en fotograf och en matskribent från tidningen Kvällsposten. Men vi hittade inte en enda användbar matsvamp. I artlistan har vi **brokkremla** *(Russula cyanoxantha)* och det är en god matsvamp men det här exemplaret var ätet av andra som också tycker om svamp, nämligen sniglar och insektslarver.

Dalby Hage var mest givande även om antalet arter därifrån inte är så många. Men **grå vaxskivling** *(Hygrocybe unguinosa)* och **maskfingersvamp** *(Clavaria vermicularis)* ser man inte var gång man kommer ut på en betesmark. Ängen i Dalby Hage är bättre än sitt rykte.

Det fanns en del svamp i skogen också, bl.a. **rutskinn** *(Xylobolus frustulatus)* men man kan konstatera att Dalby Söderskog är en mer givande lokal på senhösten och vintern än i augusti. Artlistan från exkursionen omfattar för närvarande 60 arter.

Carl-Gustav Bengtsson

ANVISNINGAR TILL FÖRFATTARE I PUGGEHATTEN

Artiklar eller notiser
bör vara skrivna på svenska. De godtages för publicering efter granskning av redaktionen eller av redaktören utsedd fackgranskare.

Manuskript
bör vara inlämnade som textfiler på diskett (3,5"). Det går också att skicka text och bilder till redaktörens e-mail-adress <ulfo@access.josnet.se>. Skicka dessutom alltid utskrift av manuskriptet med vanlig post. Skriv all text (även rubriker) som brödtext med samma normala storlek och stil löpande utan radbrytning med dubbelt radavstånd. Bryt endast vid nytt stycke och efter rubrik. Markera eller skriv ord som skall införas med avvikande stil (t.ex. *kursiv* eller **fet**).

Artnamn
Förf. får själv välja om svenska eller vetenskapliga (latinska) namn skall användas. Tag dock med både svenskt och latinskt namn, i görligaste mån även auktor, första gången en art nämns. Ange vilken flora eller vilket verk som följs vid namngivningen.

Referenser
Hänvisningar till artiklar i tidskrifter, böcker och databaser anges med författare och årtal: 'Lundqvist m.fl. 1987. Ibland kan det vara lämpligt att ange sidor.

När man citerar en elektronisk informationskälla på Internet eller annat tillgängligt nätverk, bör referensen skrivas på engelska och ha följande form:

Name of Author :"URL Article Heading and/or Subheadings." *Name of Database.* Available URL through html. [Access date in international style] - Se ex. nedan.

Litteratur/ Referenser
I slutet av artikeln anges referenserna i alfabetisk ordning enligt följande exempel (Boktitlar, tidskrifter och databasers namn *kursiveras*) :

Andersson, O. 1990: Stinksvampsläktet Mutinus i Norden. *Svensk. Bot. Tidskr. 84*: 167-178.

Lundqvist, N. & Persson, O. 1987: *Svenska svampnamn*. Svenska botaniska föreningen, Stockholm.

Petersen, J.H.: "Vejret og svampene". *Danish Mycological Society*. http://www.mycosoc.dk/Vejrkort/vejret.htm. [21 September 1997].

Illustrationer
Original till teckningar bör utföras i tusch i ungefär dubbel skala.

Korrektur
utsänds till författare för noggrann granskning och rättning av alla fel.

Innehåll

1 En medlem har ordet - Onormala funderingar
2 Matsvampar (- förteckning enl. Holmberg & Marklund)
3 Kulinarisk svampkavalkad - Svamprätter från 1867 till 1998
14 Lokalangivelser
16 Vi har ett eget murkelställe
17 Sedan sist

Programdel

I Föreningsinformation
II Kalendarium
III Puggehattens inventeringsläger på Ivö
IV Annons m.m.

ISSN 1100-7109