PUGGEHATTEN

Skånes Mykologiska Förening

Nr 1–2 2023

Puggehatten ges ut av
Puggehatten, Skånes Mykologiska Förening

REDAKTÖR
Shu-Chin Hysing
shuchin.hysing@gmail.com

FORM & LAYOUT
Shu-Chin Hysing

MEDARBETARE
I DETTA NUMMER
Ida Andersson
Stefan Phalagorn Bergström
Stefan Cherrug
Anders Dahl
Ola Elleström
Isabella Feimanis
Karin Hjelmér
Susanne Hernqvist
Helena Lindgren
Ulf Olsson
Jan Svensson
Sigvard Svensson
Tony Svensson

OMSLAG
Unga exemplar av blodhätta
Mycena haematopus
Foto: Susanne Hernqvist

ANSVARIG UTGIVARE
Anders Dahl

ISSN: 1100-7109
TRYCK: Hässleholms Tryckshop AB

Copyright för text och bilder: ©Puggehatten, ©Författarna, ©Fotograferna, 2023

Puggehatten utkommer med två dubbelnummer per år. Tidskriften trycks på miljövänligt returpapper och med miljövänlig färg.

IDÈER, ARTIKLAR & FOTON
Bidrag till tidskriften tas tacksamt emot. Mejla idéer, artiklar, foton m.m. till redaktören. Foton bör ha en upplösning på minst 300 dpi. Ange artnamn för svampar på svenska och latin, plats, datum samt fotografens namn. Om det är människor som kan identifieras med på bilden kom ihåg att de enligt GDPR måste godkänna att bilden publiceras.

PUGGEHATTEN

Skånes Mykologiska Förening

verkar för

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

Medlemskap
Medlem blir Du genom att betala årsavgiften 175 kr till pg 121034-3 eller bg 859-8963. Årsavgiften inkluderar tidskriften Puggehatten. Familjemedlemmar betalar 25 kr per år. Medlemsavgifter gäller fr.o.m. 2023.

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

Styrelse
Anders Dahl (ordförande),
dahl_anders@hotmail.com, 0709-36 66 63
Sigvard Svensson (kassör),
sigvard.svensson@biol.lu.se,
arb. 046-222 40 61, 0707-76 33 78
Myrra Romberg (sekreterare),
Gunilla R Burke, Yui Chomphunut Haglund,
Ola Elleström, Isabella Feimanis, Therese Hellberg,
Shu-Chin Hysing, Lars Salomon, Tony Svensson

Webb- & Facebook
Lars Salomon (webbansvarig), Isabella Feimanis,
Anders Dahl

Se mer på: www.puggehatten.se

Redaktörens ord

Förunderliga äro svamparna, men kanske finns det vissa som är något mer speciella än andra. I det här numret får några av dessa ta plats. Någon art är förunderlig därför att den är så sällsynt att den endast förekommer på några enstaka platser i landet. Andra är hotade men finns ändå med i en hel del matsvampsböcker. Den som vill veta vilka matsvampar som gärna kan få stå kvar i de skånska markerna kan ta hjälp av svampkonsulenten Magnus Strands artikel, som även tar upp signalarter för värdefulla naturtyper. Svampar kan också vara förunderliga i sin förmåga att förändra beteenden, och då handlar det inte om att utveckla ”svampögon” även om detta nog är något som de flesta puggehattar känner igen. Ida Andersson undersöker fiktion och verklighet om *Cordyceps* och en svamp som utgör ett faktiskt livsfarligt hot mot människan. Tidskriften är en del av föreningens ideella arbete – alla idéer till artiklar och bilder som verkar för föreningens syften är välkomna. Ett stort tack till alla som har medverkat i detta nummer!

Trevlig sommar och god svamplycka!

Shu-Chin Hysing,
redaktör för Puggehatten

VILKEN ART VÄXER HÄR? Och hur kan en kikare vara till ovärderlig hjälp för svampletare? Läs på sidan 34!

NYTTOSVAMPARNAS NATURVÅRDSARTER

TEXT & FOTO: Magnus Strand

Det som gör en svampppromenad rik på upplevelser och överraskningar är den mångfald av liv som finns i naturen, inte minst bland de över 5000 storsvampar som återfinns i Sverige. Idag är dock den biologiska mångfalden på många sätt hotad och under stor stress, både lokalt och nationellt. Mot bakgrund av detta ville jag i mitt projektarbete inom Svampkonsulentutbildningen undersöka vilken roll en svampkonsulent kan ha i att öka förståelsen för hotade svampar och svamp i naturvården.

En stor bidragande orsak till att mångfalden hotas är förluster av arters habitat och livsmiljöer. Förändringar i habitat har en betydande del i att omkring 15 % (851 arter) av storsvamparna finns med på SLU:s *Rödlistan* år 2020. Rödlistan är ett centralt verktyg inom naturvård och utgör en bedömning av risken att arter ska dö ut i Sverige. Gemensamt för de rödlistade svamparna är att de har speciella miljökrav som dåligt eller inte alls tillgodoses i modernt brukad skog. De är ofta svårspridda och ibland långlivade, vilket gör att de har svårt att anpassa sig vid stora ingripande förändringar i sin livsmiljö.

En annan metod för att identifiera svampar inom naturvården är skogsstyrelsens begrepp *signalart,* som även innefattar arter som i sig inte är hotade men som kan vara indikatorer på att det finns höga naturvärden i ett område. Samtidigt som den biologiska mångfalden är på tillbakagång ökar intresset för natur och naturvård och däribland även intresset för svamp i allmänhet och matsvamp i synnerhet. Det visar sig både på nätet och i sociala medier, i kurser och guidningar. Att förvalta och vägleda detta svampintresse är en stor och viktig uppgift.

BERÄTTAR OM SVAMPARS FUNKTION I NATUREN

Vad är då viktigt att tänka på för att möta och främja intresset för svamp utifrån dess naturvärde och betydelse inom naturvården? För att få några olika perspektiv på detta intervjuade jag fyra svampkonsulenter som har erfarenhet både av svampguidningar och av att arbeta med svamp i naturvården. Svampkonsulenterna var Maj Aspebo (Gällivare), Majken Ekstrand (Vällingby), Mikael Hagström (Linköping) och Monica Svensson (Bollnäs).

I intervjuerna framträdde ett par teman där det fanns gemensamma eller angränsande tankar kring svampkonsulentens roll när det gäller svamp i naturvården. I mångt och mycket utgår dessa tankar från vad som är allmänt bra att tänka på när man guidar i skogen.

FOTO: Magnus Strand

Gamla bokar och andra trädslag möjliggör många livsmiljöer och höga naturvärden.

Något som samtliga intervjuade lyfte var vikten av att berätta om svampar utifrån deras roll och funktion i skogen samt ekologi. Det kan ske till exempel genom att fokusera på en art eller grupp arter och prata om dem utifrån både bevarandestatus och funktion – att vedsvampar, som signalarten tallticka *Phellinus pini* eller den vanligare arten klibbticka *Fomitopsis pinicola,* har en viktig funktion att skapa livsmiljöer för andra svampar.

Fleråriga vedsvampar kan dessutom vara bra arter att utöka en guidning med om tillgången på svamp är dålig. Då kan man berätta om de svampar som finns utifrån deras funktion i skogen istället för exempelvis enbart deras matvärde. En annan möjlighet är att visa olika trädslag och berätta om svampar som gärna samarbetar med dessa trädslag och vikten av olika biotoper för svampar.

Att guida i en skog med höga naturvärden, som väldigt gamla träd eller hög andel död ved, ökar såklart möjligheten att väcka intresse för de naturvärden som detta medför.

LÄSER LANDSKAPET OCH STRUKTUREN PÅ SKOGEN

Något som flera gånger kom upp under samtalen var vikten av att kunna läsa landskapet och berätta om skillnader mellan olika miljöer och deras inverkan på förekomst av svampar. Genom att lyfta vad som särskiljer olika skogstyper utifrån förväntad svampförekomst kan man hjälpa deltagarna att förstå till exempel skillnaden mellan en produktionsskog

och en naturskog. En svampkonsulent nämnde att man till exempel vid en guidning kan ta upp att kalhyggen innebär att det kan ta 40 år innan mykorrhizasvampar har etablerat sig igen och att det då inte är alla arter som kommer tillbaka.

Andra viktiga inslag i landskapet som kan användas i en guidning är olika ålder på träd och vikten av att det finns gamla trädindivider och död ved både i form av lågor och högstubbar. Det går också att se på gamla träd hur landskapet har förändrats, exempelvis kan gamla ekar som växt upp i hagmarksmiljö idag stå mitt i en planterad granskog. Allt detta fördjupar förståelsen för olika naturvärden.

En viktig förberedelse för att läsa landskapet är att vara påläst om området där guidningen ska genomföras. Vad går att få reda på om platsen och dess historiska markanvändning som kan ge ledtrådar om hur skogen har brukats tidigare? Idag går det ganska snabbt att via satellitbilder på Google-maps se vilken typ av skog det är i ett område, exempelvis om det är en granplantering där träden står i rader. Det kan vara användbart om man inte har varit på platsen innan. Det går också att fördjupa sig i detta genom olika karttjänster från exempelvis lantmäteriet eller kommuner. Där kan man ladda ner historiska flygbilder, vilket möjliggör att se hur områden har förändrats och exempelvis om de varit avverkade eller varit betesmark tidigare. Den viktigaste förberedelsen är såklart att själv ha varit på platsen tidigare.

ANVÄNDER ARTPORTALEN

Inrapporterade svampfynd på Artportalen i området är i första hand ett viktigt verktyg i arbetet med att kartlägga arters utbredning och förekomst, men kan även användas för att förbereda en svampguidning.

En svampkonsulent nämnde att det som inte registreras på Artportalen i en mening inte finns. Detta utifrån ett perspektiv av att fördjupa kunskapen om naturområden och dess skyddsvärda svampar. Svampkonsulenten är verksam i ett område där kampen om att skydda skog mot avverkning är väldigt aktuell.

I en annan del i landet menade en annan svampkonsulent att det istället är bättre att låta frågor om Artportalen och registrering av fynd gå genom svampklubbar och föreningar, där kunskap om artning är stor. Det, menar konsulenten, undviker att det blir fel i registreringen, vilket det kan bli om nyfrälsta svampplockare rapporterar i Artportalen. En svampkunnig och intresserad allmänhet är en viktig förutsättning för en konstruktiv samhällsdebatt om naturvård och biologisk mångfald.

NATURVÅRDSARTER I MATSVAMPSBÖCKER

Det finns flera nyttosvampar (mat- och färgsvampar) som också har värde för naturvården, genom att de antingen är signalarter och/eller rödlistade. Vilka svamparter med naturvårdsvärde är viktiga för en svampkonsulent, eller exkursionsledare, att ha kännedom om och hur beskrivs dessa i svamplitteraturen? Inför denna del av mitt projekt var jag lite oklar över hur många naturvårdssvampar som fanns nämnda i svampböcker med fokus på matsvampar.

Tabell 1. Några nyttosvampar som förekommer i Skåne och är signalarter för höga naturvärden och/eller rödlistade Status: CR (Akut hotad), VU (Sårbar), NT (Nära hotad), S (Signalart). Indikator för naturvärde är baserad på Nitare (2020).

ART	STATUS	INDIKATOR FÖR NATURVÄRDE
MATSVAMP		
Blomkålssvamp *Sparassis crispa*	S	Skyddsvärda tallbestånd med höga naturvärden, tallarna bör klassas som ”evighetsträd”.
Druvfingersvamp *Ramaria botrytis*	NT	Karaktärsart för rika bokskogar.
Fjällig taggsvamp *Sarcodon imbricatus*	S	Bildar mykorrhiza med gran och kan fungera som en viktig karaktärsart i kalkbarrskogar.
Guldkremla *Russula aurea*	S	Förekommer i lövskogar, hassellundar och kalkbarrskogar med höga naturvärden.
Hasselsopp *Leccinellum pseudoscabrum*	S	En relativt bra signalart för höga naturvärden i hasselbiotoper och avenbokskogar.
Igelkottstaggsvamp *Hericium erinaceus*	CR	Indikerar gamla ek- och bokbestånd med höga naturvärden.
Kruskantarell *Craterellus undulatus*	S	Indikerar lövskogar och hassellundar med höga naturvärden.
Mandelriska *Lactarius volemus*	S	Lever i löv- och barrskogar där den kan vara en relativt god signalart för höga naturvärden.
Motaggsvamp *Sarcodon squamosus*	NT	Indikerar på sandtallskogar med höga naturvärden.
Oxtungssvamp *Fistulina hepatica*	NT	Ekar med oxtungssvamp bör klassas som naturvårdsträd.
Rödgul trumpetsvamp *Craterellus lutescens*	S	Indikerar kalkrika barrsumpskogar som kan inneha höga naturvärden.
Scharlakansvaxskivling *Hygrocybe punicea*	NT	Indikerar skyddsvärda ängs- och hagmiljöer.
Violgubbe *Gomphus clavatus*	VU	Indikerar på skogsområden med höga naturvärden; gynnas av kalkhaltig jord.
Äggvaxskivling *Hygrophorus karstenii*	NT	Förekommer i gammal eller medelålders barrskog av naturskogskaraktär.
FÄRGSVAMP		
Grovticka *Phaeolus schweinitzii*	S	Signalart när den växer i barrskog på tall eller gran och indikerar gammal skog.

Jag valde att undersöka förekomsten i följande böcker: *Svampar i skog & mark* (2005), *Nya svampboken* (2014), *Våra 25 bästa matsvampar* (2016), *Matsvampar i skog & mark* (2017), *Svampguiden – lär dig känna igen 150 svampar* (2020) och *Vildplockad svamp* (2021) (se Tabell 1).

Något förvånande var det ganska många naturvårdsarter som var medtagna utifrån sina kvaliteter som framförallt matsvamp. Vad som förvånade mig ytterligare var hur få gånger som dessa svampars naturvärde eller hotade status beskrevs i böckerna. Det var endast för ett fåtal arter som dessa aspekter lyftes fram i samband med artbeskrivningen, men nyttosvamparnas status som hotade arter saknades helt.

En svampintresserad allmänhet kan hämta mycket information från svampböcker, men får i dessa ingen vidare vägledning eller förståelse för svampars naturvårdsvärde. Där har svampkonsulenter och exkursionsledare en viktig roll att fylla.

NÅGRA SLUTREFLEKTIONER

Under intervjuerna nämndes att det som konsulent är viktigt att man är förberedd inför en guidning, har kunskap om platsens ekologi och dess historia samt att man har kännedom om de naturvårdsarter som finns där. Det är också så jag själv tänker som konsulent kring svamp i naturvården, att vara förberedd. Sen, hur stort utrymme det får vid en guidning beror på vilka fynd man gör samt gruppens intresse.

Utgångspunkten är att främja svampintresset och om svampens roll i naturvård kommer upp bör det ske naturligt utifrån gruppens nyfikenhet och genom de intressanta fynd som görs. När det kommer till att beskriva vilken påverkan svampplockning har för en svamps överlevnad brukar svampplockning liknas vid att plocka äpplen från ett äppelträd. Det vill säga att plockningen har liten påverkan, då äppelträdet eller mycelet finns kvar.

> "En svampkunnig och intresserad allmänhet är en viktig förutsättning för en konstruktiv samhällsdebatt om naturvård och biologisk mångfald."

Jag tycker ändå att det är en viktig fråga att ställa sig, vilken hänsyn man är beredd att visa rödlistade nyttosvampar. Det är en fråga som såklart kan få olika svar beroende på vilken svamp det gäller och var i landet man befinner sig. Men det är ju trots allt så att en plockad svamp innebär en missad möjlighet för svampen att sprida sina sporer.

Då beskrivningar av nyttosvampars rödlistning ofta saknas i matssvampslitteraturen är den avslutande slutsatsen i detta arbete att det är av stor vikt att i olika former lyfta upp och problematisera denna fråga för den svampintresserade allmänheten.

KÄLLOR

Bacon J. 2020. *Svampguiden – lär dig känna igen 150 svampar.*

Dahlberg, A. 2011. *Kontinuitetsskogar och hyggesfritt skogsbruk. Slutrapport för delprojekt naturvärden.* Skogsstyrelsen, Jönköping.

Färgsvampar via svampkonsulent Monica Svenssons hemsida www.svamp.se https://www.svamp.se/produkt-kategori/fargsvampar/

Holmberg P. och Marklund H. 2014. *Nya svampboken.*

Krikorev M. 2016. *Våra 25 bästa matsvampar.*

Nitare J. 2020. *Skyddsvärd Skog – Naturvårdsarter och andra kriterier för naturvärdesbedömning.* Skogsstyrelsen, Jönköping.

Nylén B. 2005. *Svampar i skog & mark.*

Nylén B. 2017. *Matsvampar i skog & mark.*

Sjölund N. 2021. *Vildplockad svamp – ätliga svampar från den svenska naturen.* Stockholm.

SLU Artdatabanken - *Artfakta - Naturvård* https://artfakta.se/naturvard

SLU Artdatabanken. 2020. *Rödlistade arter i Sverige 2020.* SLU, Uppsala.

Magnus Strand
är nybliven svampkonsulent 2022 och svampälskare sedan barnsben. Kombinerar arbetet som fönsterrenoverare med svampskogen i Skåne. Magnus har genomfört sina första svampguidningar och planerar fler kurser och guidningar om matsvamp och svamp för nybörjare.

Kontakt: solhallsvamp@gmail.com

OXTUNGSSVAMP

Fistulina hepatica (NT)

Oxtungssvamp är en ettårig ticka med vidväxt, vanligen ca 10–30 cm kropp. Ovansidan är orangeröd till rödbrun, först borstig, senare slät. Undersidan har blekt vitgula, senare bruna, rör. Som färsk är den köttig och utsöndrar en vinröd saft. Nedbrytare som växer på nederdelen av stammar, stubbar och rötter av gamla levande ekar, sällsynt även på döda ekar och i Skåne finns ett fåtal udda fynd på bok och äkta kastanj. Påträffas i löv- och blandskog, allé, hagmark och parker. Svampen är i *Rödlistan* 2020 klassad som NT (Nära hotad) och bedöms minska i antal på grund av att äldre ekar avverkas, skuggas ihjäl eller dör. Den omnämns i litteraturen i projektarbetet både som matsvamp, om man plockar unga exemplar som urlakas, och som ej lämplig matsvamp på grund av sin smak och att den är sällsynt.

KÄLLA: SLU ARTFAKTA

Dags för

MORCHELLA

Toppmurklor sökes! Möjlighet att bidra till forskning. I ett forskningsprojekt vid Uppsala universitet och Stockholms universitet undersöks diversiteten av murklor av släktet *Morchella*, toppmurklor, i norra Europa.

Om du hittar någon *Morchella* vill Hanna Johannesson@su.se gärna få meddelande om fyndet och kollekt.

Läs mer om forskningen på: johannessonlab.org

FOTO: Jan Svensson

Toppmurkla *Morchella conica* är en av arterna i släktet *Morchella*.

The Lives of Fungi: *A Natural History of Our Planet's Decomposers*

Hur lever svampar från saprotrofer och parasiter till mutualistiska symbionter? Vilken roll spelar svampar i pandemier och i människans tjänst? *The Lives of Fungi* är den åttonde delen i den rikt illustrerade serien *The Lives of the Natural World* från Princeton University Press. De andra delarna handlar främst om olika djurgrupper, som bläckfiskar, men delarna kan mycket väl läsas fristående. Mykologen Britt A. Bunyard är chefsredaktör och grundare för den amerikanska tidskriften *Fungi* och har tidigare skrivit ett flertal böcker, bland annat *Amanitas of North America*. För den som vill få en pedagogisk uppdatering om svamparnas värld och njuta av fotografier i världsklass är detta ett praktverk, både för nybörjare och erfarna svampentusiaster.

TEXT: Shu-Chin Hysing

FOTO: Princeton University Press

Invigning av naturreservat i Skåne:
ÖVEDSKLOSTER

Den 11 maj deltog puggehatten i invigningen av naturreservatet Övedskloster. Skogarna kring Övedskloster har länge varit ett återkommande besöksmål för svampintresserade, både för stor artrikedom och för några riktigt ovanliga svampar. På senare år är till exempel den igelkottstaggsvamp *Hericium erinaceum* som suttit på en boklåga i norra delen av reservatet kanske till och med Skånes enskilt mest observerade svamp.

Även om man blickar utanför svampvärlden är trakten väldigt rik på naturvärden, inte minst i form av några riktigt gamla ekar, vilka ger förutsättningar för en rik insektsfauna.

Nu har skogarna kring Övedskloster, efter lång förberedelse och i gott samarbete mellan Länsstyrelsen och innehavarna av markerna, blivit naturreservat. Invigningen hölls vid badplatsen i södra delen av reservatet. Evenemanget var välbesökt och bjöd på närproducerade hamburgare, brassmusik från Kulturskolan i Sjöbo och flera tal.

Puggehatten närvarade med ett informationsbord och fyra styrelseledamöter: Sigvard Svensson, Therese Hellberg, Isabella Feimanis och jag. När det inte var guidade vandringar i omgivningen med fokus på naturvärden respektive kulturhistoria, så var det många som besökte oss, tog en folder, bläddrade i böcker eller ställde frågor om svamp. Eller lät sig bjudas på våra Karl Johan-popcorn.

Området visade sig denna dag inte bjuda på särskilt rikligt med svampar (det var inte heller huvudsyftet med vår närvaro), utan dagens mest uppmärksammade fynd var den snygga hane av mindre påfågelspinnare *Saturnia pavonia* som upptäcktes bara två meter från vårt bord och satte lite extra krydda på ett trevligt evenemang i fint sommarväder.

TEXT & FOTO: Ola Elleström

Sigvard, Isabella och Therese med intresserade besökare i Övedskloster.

TIPS & TRIX

SVAMPPANNKAKOR PÅ TUREN

Jag tar gärna med mig pannkakssmet (t.ex. i en rendiskad sirapsflaska) på turen, och steker svamppannkakor över öppen eld eller på gasolkök. Så härligt att kunna njuta av egenplockad svamp och frasiga pannkakor i vacker natur!

Så packa ner:
Trangiakök eller liknande
pannkakssmet i en flaska
smör eller annat matfett
salt och valfria andra kryddor
kylklamp om det är varmt ute
vatten till handtvätt

Och svampkorgen och bästa kniven förstås!

SVAMPFÄRS I FRYSEN

Att ha färdig svampfärs i frysen är väldigt smidigt! Perfekt till gulasch!

1. Puttra ner svampen, skuren i ganska rejäla bitar, i en kastrull med lock på i början. När svampen släppt vattnet, ta av locket och låt den långsamt puttra vidare tills nästan allt vattnet är borta.

2. Låt svampen kallna helt. Mal i kvarn eller mixa i matberedare. Det går också bra att hacka för hand såklart.

3. Frys in färsen i lufttäta förpackningar, och pressa ut så mycket luft som möjligt.

Helena Lindgren
är svampkonsulent och förskolekock, och hennes liv är fullt av möjligheter och äventyr! Hon är aktiv i Svampkonsulenternas riksförbund, i Puggehatten, moderator i Fb-gruppen Svamp-klapp och folkbildare i själ och hjärta. På hemsidan Stolta Fjellan, kan du hitta senaste informationen om Helenas svampkurser.

Läs mer på: www.stoltafjellan.se

GULASCHSOPPA MED BLANDSVAMP

Detta receptet lagade deltagarna på internatkursen jag höll i höstas, på Backagården i Höör. Succé!

fintärnad blandsvamp
hackad gul lök
hackad vitlök
tärnad potatis
tärnad röd paprika
en liten prutt tomatpuré
paprikapulver
rökt paprikapulver
kummin
buljong av valfri sort
smör eller olja till stekning
salt och peppar

Variera mängderna efter smak och tillgång. Bryn den tärnade svampen i smör eller olja tills den släppt vattnet och börjar få lite färg.

Lägg i lök och vitlök. Fräs ytterligare en stund. Lägg i en prutt tomatpuré att fräsa med. Krydda, häll i buljong och tärnad potatis, och sjud cirka 15 minuter.

Lägg i tärnad paprika, sjud ytterligare några minuter. Smaka av, och krydda på mer vid behov.

Servera med gott surdegsbröd och en klick crème fraiche.

STOLTA FJELLANS TICKA JERKEY

Försommaren kan erbjuda enorma mängder svavelticka om man har tur, här kommer ett recept på ett perfekt snacks att ha med sig på vandringar i skog och mark. Receptet kan anpassas efter mängden svavelticka.

1 kg svavelticka

MARINAD
1 dl kinesisk soja
1 dl Worcestershiresås
1 dl tomatpuré
1 msk vitlökspulver
1 msk lökpulver
1 msk grovmalen svartpeppar
1 msk Liquid Smoke
chiliflakes eller annan torkad chili i valfri mängd

Skär svaveltickan i rejäla bitar och koka i saltat vatten cirka 20 minuter. Häll av kokvattnet och låt svampen bli helt kall. Skiva svampen ganska tunt, cirka 5 mm brukar vara lagom.

Blanda ihop allt till marinaden, vänd ner svampen och se till att marinaden täcker svampen ordentligt.

Torka i svamptork (eller i ugn) på 50 grader tills jerkeyn är riktigt torr. Det kan ta sin tid. Använd bakplåtspapper eller silikonmattor, så blir det mindre att städa efteråt :-)

SVAMPSKRÄCK – fiktion och verklighet

TEXT: Ida Andersson

Ibland kan fiktion bidra till att sätta ljus på verklighet och fakta. Så är det med den populära TV-serien *The Last of Us* som utspelar sig i en framtida dystopi där *Cordyceps* muterat och skapat en värld full av svampinfekterade zombie-liknande människor. TV-serien, som hade premiär i januari 2023, baseras på ett datorspel.

Redan inledningen retar en mykologiintresserad en del. ”Det där är väl ändå en av slemsvamparna (*Myxomycota*) och ingen svamp!” hör man sig själv muttra. Fruktkroppar som ser ut att komma från olika svampsläkten blandas friskt i miljöerna trots att de uppenbart är menade att föreställa *Cordyceps*. Men sådant får man skaka av sig om man vill fortsätta titta. Fiktion är ju trots allt fiktion.

KAN DET HÄNDA I VERKLIGHETEN?

Vi har nyligen varit med om en verklig pandemi orsakad av ett virus. Då är det inte konstigt att *The Last of Us* får tittarna att undra om svampinfektioner utgör ett verkligt hot. Kan det hända på riktigt?

Släktet *Cordyceps* är känt för sina parasitsvampar som infekterar bland annat insekter och spindlar. Många av Puggehattens medlemmar har säkert sett röd larvklubba, *Cordyceps militaris*, till exempel. Men att just detta släkte skulle kunna orsaka en pandemi bland människor håller experterna för mycket osannolikt, eftersom det evolutionärt skulle ta mycket lång tid för svampen att anpassa sig från att infektera insekter till att infektera människor.

Men det finns andra, verkliga hot, läskigare än både ringorm och mjäll, som även de orsakas av svampar.

Röd larvklubba *Cordyceps militaris* är i verkligheten 1–8 cm hög och en parasit på bland annat puppor av spinnare och nattflyn.

FOTO: Jan Svensson

CANDIDA AURIS ÄR LÄSKIG PÅ RIKTIGT

Jästsvampen *Candida auris* kan sprida sig från människa till människa. Den uppvisar motståndskraft mot flera, i vissa fall alla, nuvarande antimykotika och är livsfarlig för människor med nedsatt immunförsvar. I de fall där svampinfektionen når in i exempelvis blod, hjärta eller hjärna är det ungefär en av tre som avlider, enligt amerikanska CDC. Svampen identifierades i Japan 2009 och nu finns konstaterade utbrott över hela världen. År 2021 konstaterades 1 474 kliniska fall i USA och år 2022 konstaterades 2 377 fall, enligt CDC.

För en frisk person utgör svampen ingen större fara, men när den kommer in i sjukhusmiljöer är den både livsfarlig för svaga patienter och mycket svår att bli av med, eftersom den koloniserar, bildar biofilm och överlever på ytor såsom möbler, kablar och sängkläder. Den är också resistent mot vanligt förekommande desinfektionsmedel.

"när den kommer in i sjukhusmiljö är den både livsfarlig för svaga patienter och mycket svår att bli av med"

Candida auris i en petriskål.

FOTO: Shawn Lockhart/Centers for Disease Control and Prevention's Public Health Image LIbrary, ID #21796/CC BY 0.

Fruktkropp av *Ophiocordyceps* sp. på myra. I släktet ingår ett flertal arter som parasiterar på myror och förändrar deras beteende så att de till exempel klättrar upp på och biter sig fast i ett grässtrå tills svampen har utvecklat en fruktkropp och dödat sin värd. FOTO: Katja Schulz/Flickr/ CC BY 2.0.

WHO EFTERLYSER MER KUNSKAP OM SVAMPAR

Sjukdomar orsakade av svampar ökar för närvarande, enligt WHO, troligen på grund av ett varmare klimat och ett ökat internationellt resande och handel. *Candida auris* är med i prioriteringstoppen på WHO:s lista över hälsoskadliga svampar som publicerades hösten 2022. Syftet är att stimulera forskning och policyutveckling kring svampsjukdomar, något som man menar att det inte finns tillräckligt av idag.

Så sammanfattningsvis: Bli inte förskräckt nästa gång du ser en *Cordyceps*. Men var noga med att tvätta händerna när du besöker sjukhus.

I serien *The Last of Us* infekterar *Cordyceps*-svampar människor och tar kontrollen över dem. Det verkliga hotet utgörs inte av *Cordyceps* utan av jästsvampen *Candida auris*. FOTO: Liane Hentscher/HBO

KÄLLOR

Backman I. ”The Last of Us” Apocalypse Is Not Realistic, But Rising Threat of Fungal Pathogens Is. *Yale School of Medicine 2023-02-06.*

Bratt A. Zombiesvampen i ”The last of us” är mer realistisk än du tror. *Dagens Nyheter 2023-03-04.*

CDC. *Candida auris:* A drug-resistant germ that spreads in healthcare facilities.

CDC. Tracking *Candida auris. 2023-02-14.*

Folkhälsomyndigheten. Ny multiresistent vårdrelaterad infektion – *Candida auris. 2018-04-04.*

Carroll L. Deadly fungal infection spreading at an alarming rate, CDC says. *NBC News 2023-04-03.*

Frisk J. Resistent svamp nytt dödligt hot. *Forskning.se 2019-08-01.*

McNeal, B. We Asked a Mycologist About *The Last of Us* and It Got Weird. *Esquire* 2023-02-06. https://www.esquire.com/entertainment/tv/a42760795/last-of-us-fungus-cordyceps-mycologist/

WHO. WHO releases first-ever list of health-threatening fungi. *2022-10-25.*

På en nedlagd bangård i Malmö: stjälkröksvampar och mosskantarell

TEXT: Jan Svensson FOTO: Jan Svensson & Stefan Phalagorn Bergström

Vad kan ett litet nedlagt område med järnvägsspår, en rest av en mindre bangård, erbjuda i svampväg? I samband med att jag inventerade fungan i elva områden i Malmö under hösten 2022 besökte jag ytterligare några områden. Den här novemberdagen hade jag med mig Stefan Phalagorn och sin vana trogen hade han kollat runt lite på Artportalen. Där hade han hittat rapporter av Magnus Karlsson från Malmö på den sällsynta stjälkröksvampen *Tulostoma winterhoffii* och den något vanligare arten stjälkröksvamp *Tulostoma brumale*, båda funna på en nedlagd bangård.

På hemvägen mot Helsingborg åkte vi därför ut till Norra hamnen i Malmö. Först stannade vi till på ett ruderatområde vid Terminalgatan där de två arterna tidigare rapporterats av Lotta Strand (2021) och Stefan P. (2022). Tyvärr återfann vi bara *T. brumale*, men vi gav inte upp utan förflyttade oss några hundra meter till en plats som ligger i anslutning till Terminalgatan och utgörs av just en nedlagd bangård.

Väl ute ur bilen slog vintern till med ösregn och en smärre storm, men som tur var varade det bara i en kvart innan vädret lugnade sig – men vi hann bli en aning fuktiga, milt uttryckt. Något nedslående var att i stort sett hela området, med undantag av en del mindre öppna partier, var bevuxet av den invasiva växten boerstånds *Senecio inaequidens* som breder ut sig i oroande takt i Malmö och sprider sig norrut.

På bangården hittade vi en del rödlingar *Enteloma* sp., kornig röksvamp *Lycoperdon lividum* och mängder med mosskantarell *Arrhenia spathulata*, men ännu inga *Tulostoma*. Just som vi snokade runt som två blodhundar med kropparna böjda och skannade av marken såg jag något litet glimta till i ögonvrån och gjorde mitt första fynd av blygrå brödkorgssvamp *Cyathus olla*, ett roligt fynd.

Stefan hittade snart åter *T. brumale*, då jag spanade in en samling märkliga rökbollar. Varför bara rökbollar utan tillstymmelse till stjälkar? Vi hittade flera samlingar av rökbollarna. Hade något djur samlat ihop dem, någon fågel eller vad? Men så fann vi en hel fruktkropp och väl nere på knä upptäckte vi äntligen flera rätt fina exemplar. De märkliga rökbollarna var inget mindre än den eftersökta *T. winterhoffii*. Så kul, så glada och så blöta – men med ett par nya kryss glömde vi snabbt både att vi var blöta och frusna. Ännu en härlig dag med roliga fynd i Stefans sällskap!

FOTO: Stefan Phalagorn Bergström

FOTO: Jan Svensson

Den invasiva växten boerstånds har brett ut sig över den nedlagda bangården (överst). Blygrå brödkorgssvamp *Cyathus olla* (mitten) återfinns bl.a. i åker, parker och på torrängar. Mosskantarell *Arrhenia spathulata* (underst) hittas ofta på sandskruvmossa *Syntrichia ruraliformis* och takmossa *S. ruralis* på kalkrik, torr och sandig mark eller på kalksten.

STJÄLKRÖKSVAMP

Tulostoma brumale

Stjälkröksvamp *T. brumale* har en rökboll som är nedtryckt klotformig; 8–15 mm i diameter; beige, ljust ockra eller blekbrun, som äldre nästan vit. En rundad por med fransiga kanter i rökbollens topp. Vid rökbollens bas finns rester av ett hyfartat exoperidium, oftast i form av en sandbemängd krage. Foten är rödbrun till mörkbrun, ofta vattrad och med plattade fjäll, ganska robust, 3–6 cm hög. Släktingen *T. winterhoffii* har en kraftigt färgad, lite fjällig fot och tätt taggiga sporer som dessutom visar en påfallande storleksvariation inom en och samma individ. Bilderna ovan visar *T. brumale*.

”Den som väntar på något gott” PUGGEHATTEN – tidskriften 35 år

”Den som väntar på något gott .....! Äntligen har Du första numret av ”Puggehatten” i Din hand!” Så inledde Redaktionen det allra första numret av Puggehatten som utkom 1988, och fortsätter: ”Att göra ett medlemsblad är besvärligare än man först tänker sig men nu siktar vi på att ge ut två nummer per år med ett skiftande och intressant innehåll.” Föreningen bildades i mars 1986 och ganska snart bestämde man sig för att ge ut ett medlemsblad. Texterna till de allra första numren skrevs på skrivmaskin, varefter text och bilder monterades med viss mängd klister och tidskriften kopierades upp. Ända från starten innehöll Puggehatten rapporter från de många exkursionerna och allt från artiklar om arter till kåserier.

Det är intressant att följa fynden och väderleken år från år. Under rubriken ”Skånska svampar 1987” kan man i första numret läsa om vädret och svamparna: ”Den onormalt långa och extremt kalla vintern medförde att de skånska sjöarna frös till rejält och gjorde det möjligt att besöka en del av deras mer eller mindre orörda öar för att leta tickor. I Häckeberga hittades sålunda både tungticka, *Piptoporus quercinus*, och vad Håkan Carlstedt trodde var den första skånska hasselticka, *Dichomitus campestris* (ytterligare ett fynd gjordes på Bjärehalvön i september) och på en av Snogeholmsjöns öar växte sydlig sotticka, *Ischnoderma resinosum*.”

Tidskriften har förändrats med åren genom sina redaktörer: Ulf Olsson, Tony Svensson, Per Magnuson och från 2021 Shu-Chin Hysing. Tekniken har förändrats, men än idag är det en tidskrift främst av och för våra medlemmar.

Lagom till att tidskriften i år firar 35 år har föreningen låtit digitisera alla äldre nummer genom Riksarkivet. Samtliga årgångar kommer så småningom att finnas fritt tillgängliga på hemsidan (www.puggehatten.se). Den som väntar på något gott behöver alltså inte vänta längre, det är bara att blädda och söka i samlingen.

Vi bjuder i detta nummer på ett guldkorn från årgångarna – ”Kulinarisk svampkavalkad” ur Puggehatten nr 2 1998, skriven av Ulf Olsson. Läs, njut och ta för dig av Puggehatten!

Nr 1 1988 och nr 2 1998 med omslagsbilder av Mats Svensson, som var en flitigt återkommande illustratör.

KULINARISK SVAMPKAVALKAD
Svamprätter från 1867 till 1998

TEXT: 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 skördarnas 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. 22–23).

> 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 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 såtillvida 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 Johans svamp 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.

De här beskrifna och afbildade svamparne äro:

№ 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. Åtliga » 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. u. tr. af C. G. Höglund
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.

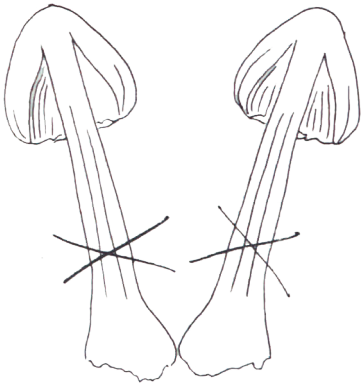
I *Svampar och svamprätter* hittade jag *Svampsallad i paprika*. Den rätten har ett visst släktskap, med *Fyllda tomater* och är också mycket god.

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 alltifrån 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. 21) passar också utmärkt till svamp med palsternackor.

Svamp och palsternackor
2 palsternackor
2–4 tomater
2 msk matfett
l 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* (l979), 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 ”gelesega” 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.

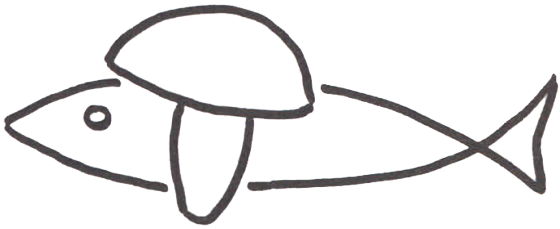
Rödspättfiléer med judasöra
8 rödspättfiléer
1/4 liter ituskurna färska eller uppblötta exemplar av judasöra

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.



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 hekserægssylten", "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 skrer 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 Mat-svampar.* 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, O. 1935: *Våra ätliga svampar.* Generalstabens litografiska anstalt.

Rune, F. 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].

Några av kokböckerna i en kulinarisk kavalkad från 1867 till 1998 (ej i relativ storlek).

Dalby norreskog 3 december 2022

TEXT & FOTO: Anders Dahl

15 TAPPRA EXKURANTER hade samlats vid parkeringen till Dalby Norreskog denna gråmulna decemberdag. Vi gick längs vägen som leder in i reservatet och det dröjde inte länge innan de flesta stod och spanade på träd och buskar för att leta tickor och annan svamp. En hel del intressant hittades längs grusvägen bl.a. tandskål *Crocicreas coronatum*, pyttemussling *Crepidotus epibryus* och *Arachnopeziza aurata* med sin spindelvävsliknande hyfmatta.

Vi fortsatte ner mot den trädbevuxna betesmarken i mellersta delen av reservatet. Några dagar tidigare hade några av deltagarna besökt området och hittat några spännande arter på brandfläckar i detta område. Vi drog oss alla mot brandfläckarna och här kunde vi bland annat titta på taggsporig svedjeskål *Plicaria carbonaria*, *Anthracobia melaloma* och stybbgråskivling *Lyophyllum anthracophilum*. På en av brandfläckarna hittade vi också rikligt med fruktkroppar av vad som syntes vara en storskål i släktet *Peziza* (i vid bemärkelse). Några tog fruktkroppar med för vidare studier i mikroskop. Anders Wånge Kjellsson, jag och några fler kom senare fram till att det måste vara den ovanliga *Peziza petersii*. Svampen skickades till Karen Hansen på Naturhistoriska riksmuseet som har bekräftat bestämningen. *Peziza petersii* har inget svenskt namn, men kallas på danska *brandplet-bægersvamp*. Den är, som det danska namnet antyder, knuten till bränd mark.

FOTO: Anders Dahl

Den ovanliga storskålen *Peziza petersii* bland kol på en brandfläck. Det danska namnet är *brandplet-bægersvamp*.

Puggehatten har besökt Dalby Norreskog tre gånger de senaste fyra åren. Utöver denna gången även 31 oktober 2020 och 19 augusti 2019. Datumen ger en ganska god spridning över svampsäsongen och vid en sammanställning kan jag konstatera att vi rapporterat totalt 218 taxa. Om man kollar artlistorna från de tidigare tillfällena så har vi totalt rapporterat 106 taxa 2020 och 59 taxa 2019. Jag konstaterade att det endast är 6 arter som rapporterats vid alla tillfällena, nämligen rynkhätta *Mycena galericulata*, stor lökbrosking *Mycetinis alliaceus*, glitterbläcksvamp *Coprinellus micaceus*, klyvblad *Schizophyllum commune*, svavelgul slöjskivling *Hypholoma fasciculare* samt raggskinn *Stereum rugosum*. Inga konstigheter alltså.

Liksom vid exkursionen 2019 hittade vi även denna gång den vackra och karakteristiska cinnobermusslingen *Crepidotus cinnabarinus*. Totalt rapporterade vi 93 taxa denna dagen. Alla observationer är inrapporterade på Artportalen.

Väla skog 14 januari 2023

TEXT: Jan Svensson FOTO: Jan Svensson & Karin Hjelmér

FOTO: Jan Svensson

Väla skog är ett kommunalt naturreservat bildat 1984 nordost om Helsingborg. De äldsta bokarna härstammar minst från 1700-talet.

Årets första Puggehattsexkursion! Veckans väder hade varit regnigt, men den här dagen tittade solen fram mellan molnen och vinden var måttlig till fram mot eftermiddagen då den ökade och bet en aning i kinderna. Perfekt för de 15 deltagare som slutit upp, allt från Göteborgstrakten, Klippan, Syd- och Västskåne.

På Länsstyrelsens sida kan man om reservatet läsa följande: ”Väla skog är ett kommunalt naturreservat, beläget cirka fem kilometer nordost om Helsingborgs centrum. Reservatet karaktäriseras av gammal bokskog med inslag av ek, ask, lind, avenbok, björk och al. De äldsta bokarna härstammar minst från 1700-talet och träd med 2–3 meters omkrets är inte ovanliga. Buskskiktet är artrikt med bland annat vävar av vildkaprifol och murgröna samt den sällsynta skogskornellen.”

Jag hade rekat några dagar tidigare och kunde då konstatera att judasöra *Auricu-*

laria auricula-judae har ökat markant i området sedan jag först var här 2007 då inget enda judasöra observerades. Dagen för exkursionen fanns den i mängder i hela skogen och vi hade även lyckan att hitta någon fruktkropp som var vit, den albino varianten, om det nu finns en sådan. Vid rekningen tittade jag på flera fläderbuskar *Sambucus nigra*, där judasöra är vanligast, och fann i samband med det några fina exemplar av flädermussling *Hohenbuehelia cyphelliformis*. Nu berättade jag detta och vi styrde våra steg mot fyndplatsen.

Som vanligt hittade vi en del arter på vägen, bland annat rosenporing *Ceriporia excelsa* (NT), så efter knappt hundra meter på en timme var vi framme vid platsen för flädermusslingen. Det tar sin tid när svampnördarna är i farten! En hel del små, vita hättor *Mycena* sp. observerades och diskussionen gick om det var sockelhätta *Mycena stylobates* eller puderhätta *Mycena adscendens*. Kollekt togs och Anders Wånge Kjellsson kunde senare bekräfta efter mikroskopering att det mycket riktigt var puderhätta *Mycena adscendens* – en liten vacker hätta som bör beskådas med lupp, eller med en bra kamera.

Normalt brukar vi samla in allt vi hittar och ha en genomgång efter fikarasten, men idag var vi hela tiden så samlade att alla kunde se svamparna där de växte.

Foto: Jan Svensson

Foto: Karin Hjelmér

Tre svampar på fläder funna i Väla skog: ovan flädermussling *Hohenbuehelia cyphelliformis* (vänster), fläderskinn *Xylodon sambuci* (höger) och nedan den för Sverige nya arten *Radulomyces rickii* som doftar ”något kemiskt”.

Vid det välbehövliga fikat blev det därför mest allmänt prat. Kul att få veta att idegranen som finns i Väla skog är en hybrid, nämligen hybridideg ran *Taxus × media*. Efter fikat splittrades gruppen och gick åt olika håll.

På en fläder hittade jag ett skinn som doftade lite märkligt, kanske lacknafta eller äldre målarfärg, vi enades i alla fall om ”något kemiskt”. Karin Hjelmér tog kollekt då hon har börjat djupdyka i skinnsvamparnas rätt komplicerade värld. I skrivande stund har resultatet kommit, Karin klarade det inte själv utan bad Karl-Henrik Larsson (en av våra auktoriteter på skinnsvampar) om hjälp. Enligt Karl-Erik är skinnet *Radulomyces rickii*, en ny art för Sverige (dock finns det ett par gamla fynd i Sweden's Virtual Herbarium som inte verkar vara bekräftade).

Några av oss hamnade med näsan i förnan och blev glada över att hitta den lilla pyttemusslingen *Crepidotus epibryus*. Det blev även en hel del fynd av små, små svampar, såväl skålsvampar som nästingar, gömmingar med flera släkten tack vare Stefan Phalagorn Bergström som med bravur axlat Sven-Åke Hansons mantel när det gäller att hitta och arta de allra minsta av våra svampar. Några av de små arterna som hittades i Väla skog var:

- *Nigrograna obliqua*. Ny för Sverige, går ej att rapportera i Artportalen. Substrat: död gren av sälg/viden (*Salix* sp.).
- *Phomopsis durandiana*. Ny för Sverige, går ej att rapportera i Artportalen. Substrat: död stjälk av skräppa (*Rumex* sp.).
- *Radulomyces rickii*. Ny för Sverige, går ej att rapportera i Artportalen. Substrat: död gren av fläder (*Sambus nigra*). (Se bild till vänster.)
- Småsvampar med endast några enstaka rapporterade fynd i landet: *Claussenomyces prasinulus* (grön geléskål), *Phragmocephala atra, Cryptodiscus rhopaloides, Hyaloscypha quercicola, Protounguicularia transiens, Proliferodiscus pulveraceus, Calycina vulgaris, Durella atrocyanea.*

Väla skog fortsätter att imponera med alla sina svampar. Jag har tappat räkningen, men jag har en bit över 300 arter härifrån. Vad jag kan se tror jag att försurningen genom åren minskat något då jag har hittat fler arter som kräver lite högre pH de senaste åren. Jag kan också ha missat en del arter tidigare, vilket såklart är troligt. Det är nog ändå så att det finns en del platser i Väla skog med förhöjt pH eftersom där finns kärlväxter som indikerar det. Väla skog inklusive de närliggande mindre skogarna, som Småryd med flera, har varit slåtterängar för hundra år sedan eller mer. En del områden har säkert även varit hedbokskogar då de äldsta träden kan ha ett par hundra år på nacken.

Artlistan på 141 arter en dag i januari är inte fy skam, även om det även ingår några kärlväxter och fåglar. Över hundra arter svampar på årets första svampexkursion är inte illa. Jag tror nog att alla var riktigt nöjda även om vinden började bita ordentligt fram på eftermiddagen. Hela artlistan finns på Artportalen om någon vill titta närmare på fynden.

Tack till alla entusiastiska deltagare som bidrog med sin nyfikenhet och sitt kunnande under dagen!

Måret i Häckeberga 13 maj 2023

TEXT: Shu-Chin Hysing & Anders Dahl FOTO: Stefan Cherrug & Shu-Chin Hysing

FOTO: Shu-Chin Hysing

Deltagare undersöker de gamla bokarna på slänten i Måret mot Häckebergasjön.

SOLEN BJÖD DENNA DAG på den första härliga skånska sommarvärmen med hela 21 grader och milda vindar. Vid Genarps kyrka hade 10 deltagare mött upp för vidare färd mot dagens exkursionsmål – halvön Måret i västra delen av Häckebergasjön. Området ingår i Häckeberga naturreservat och består till större delen av en betad hage samt äldre bokskog längs strandkanten.

Vi tog oss uppför grässlänten mot sjön och möttes av en vallhund som skickligt vallade in några får i en hage. Det pågick nämligen en vallhundstävling på gräset, men vi fick tillåtelse att fortsätta in i bokskogen vid sjökanten. Strax efter grinden fann vår exkursionsledare Anders Dahl dagens första fynd, veddynan *Hypoxylon petriniae* (NT), som är helt knuten till bark och ved av ask. Den växte också mycket riktigt på en asklåga, som även bar gnagspår av skalbaggen svart askbastborre *Hylesinus crenatus* (NT).

Sjön låg blank, på andra sidan reste sig Häckeberga slott på en av holmarna. Sluttningen mellan fårahagens stängsel

och sjön var knappt 10–20 meter bred så vår lilla grupp höll mest ihop och vinglade långsamt fram mellan de gamla bokarna och ekarna. Det hade inte regnat på ett par veckor, vilket gjorde att de torra boklöven var förrädiskt hala. Marken var täckt av en sparsam flora av bland annat vitsippa *Anemone nemorosa*, ekorrbär *Maianthemum bifolium* och blad av liljekonvalj *Convallaria majalis*.

Eftersom det fanns uppgifter om tidigare fynd av hartsticka och tigermussling i området spanade vi särskilt på de gamla bokarna. Rader av fnöskticka *Fomes fomentarius* sträckte sig upp längs ett flertal bokstammar, andra tickor som noterades var bokticka *Mensularia nodulosa* och sydlig sotticka *Ischnoderma resinosum* samt intorkade vita rester av svavelticka *Laetiporus sulphureus*. På stammar och grenar av bok hittades bland annat bokdyna *Hypoxylon fragiforme*, liten bokdyna *Jackrogersella cohaerens*, koppardyna *Hypoxylon rubiginosum/laschii*, stubbdyna *Kretzschmaria deusta*, klyvporing *Xylodon paradoxus*, raggskinn *Stereum hirsutum*, klyvblad *Schizophyllum commune* och kantarellmussling *Plicatura crispa*. På en fläder växte ett flertal fruktkroppar av judasöra *Auricularia auricula-judae*, svårt intorkade liksom de flesta av dagens svampfynd.

Två av deltagarna, Patrik Celander och Alex Regnér, gjorde flera intressanta fynd av lavar på trädstammarna. På några bokar hittades rikligt med rosa lundlav *Bacidia rosella* (VU) från knähöjd till ungefär ögonhöjd, samt den vackert ljusgröna arten bokvårtlav *Pyrenula nitida* (NT) och den starkt hotade arten savlundlav *Bellicidia incompta* (EN). På en stam av bok kilade en

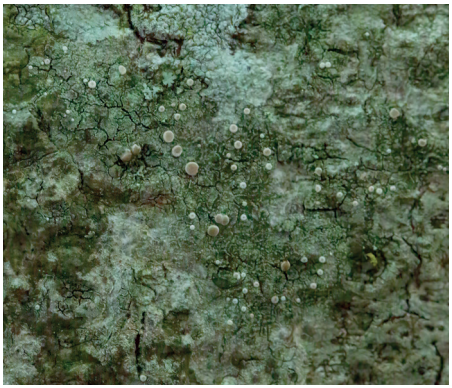


Foto: Stefan Cherrug

Vid dagens exkursion hittades bland annat veddynan *Hypoxylon petriniae* (ovan) knuten till ask, bokdyna *Hypoxylon fragiforme* (mitten) och rosa lundlav *Bacidia rosella* (VU) (underst).

skara av blanksvart trämyra *Lasius fuliginosus*, som förknippas med framför allt gamla träd där de gnager ut hålrum i den murkna veden och bygger bo. De är dock kända för att vara aggressiva så vi lämnade dem ifred och fortsatte längs stigen.

Ungefär halvvägs runt udden syntes en gammal bok som fallit så att stammen låg rakt ut i vattnet. Denna undersökte Patrik och Alex och ropade snart att de möjligen hade funnit den eftersökta hartstickan. Och visst var det så, nära stambasen satt ett stort exemplar av en intorkad hartsticka *Ganoderma pfeifferi* (EN) och senare hittades på samma stam även en mindre fruktkropp som fallit av. Anders och Joachim Krumlinde bekräftade fyndet, men eftersom det var torrt i markerna och ingen hade tändstickor med sig provade vi inte att se om den rödglänsande ovansidan smälte vid upphettning. Anders tog dock hem den avfallna fruktkroppen och kollade med tändare, – och mycket riktigt smälte den!

Under tiden vi beundrade hartstickan hade Stefan Cherrug spanat in några fnösktickor längre ut på boken i vattnet och tog kikaren till hjälp för att se om det kunde stämma. Det gjorde det, men i kikaren syntes plötsligt något annat och synnerligen intressant. Detta måste undersökas. Exkursionsledaren balanserade längst ut på stocken och minsann, knappt en handbredd ovanför ytan växte inget mindre än en liten grupp tigermussling *Lentinus tigrinus* (EN). Av denna finns det enligt Artpotalen endast 7 fynd i Sverige, varav 6 i Skåne vid Häckebergasjön och det övriga fyndet i Småland. Det första fyndet i Skåne gjordes 1990. Tigermussling kännetecknas av små mörka fjäll på hatten och att den förekommer på fallna boklågor i strandnära lövskogar.

Två exemplar av tigermusslingen fick följa med tillbaka för mikroskopering och beundrades och fotograferades. Det var inte lätt att hålla balansen på sluttningen, i ett skrämmande ögonblick vinglade en av deltagarna till och föll ner i backen, men klarade sig tack och lov med både kropp och kamera i behåll.

Lite mer än halvvägs runt udden var det dags för lunch och vi gav oss nöjda med dagen tillbaka mot bilarna genom hagen. Fåren bräkte, solen stekte och vi hade trots torkan gjort många rara fynd av rödlistade arter.

Hela listan på totalt 41 arter, inklusive 20 svampar, finns på Artportalen.

Foto: Stefan Cherrug

Foto: Shu-Chin Hysing

På en gammal bokstam som låg delvis ute i vattnet hittades både hartsticka *Ganoderma pfeifferi* (EN) (i förgrunden ovan) och tigermussling *Lentinus tigrinus* (EN) (bilden till vänster). Exkursionsledaren Anders Dahl klättrade ut på stammen för att undersöka.

Puggehattarna gör föreningen

I varje förening, även så i Puggehatten, är det medlemmarna som är viktigast och det är ni som bygger upp föreningen. Föreningen finns till för eran skull, utan medlemmar ingen förening! Som i alla föreningar är kommunikationen med medlemmarna mycket viktig. I detta avseende är årsmötet det enskilt viktigaste forumet. För kommunikation med medlemmarna har vi även en e-postlista (phinfo) där medlemmar kan skicka relevant information och även motta information från styrelsen. Om du inte är registrerad på denna får du gärna skicka ditt namn och e-post till info@pugghatten.se så lägger vi till dig.

Som skrevs i förra numret av Puggehatten står föreningen inför en del förändringar och utmaningar. Inte minst när det gäller lokaler för våra tillgångar och möten. Under sommaren eller hösten är tanken att vi kommer ha någon form av medlemsundersökning antingen i form av fysiskt möte eller en enkätundersökning. Håll utkik på hemsidan och/eller e-postlistan. Era åsikter och tankar kring föreningen är mycket viktiga och avgörande för hur Puggehatten ska se ut i framtiden.

Utan engagerade medlemmar blir det ingen verksamhet och i slutänden ingen förening. Tack och lov har vi engagerade medlemmar som skapar det vi kallar Puggehatten. Engagemang kommer i många former, inte bara i form av styrelsearbete. Valberedningen är en mycket viktig del av föreningen för att skapa en varierad sammansättning av och engagerad styrelse. Vår verksamhet består till stor del av exkursioner där flera av våra kunniga medlemmar guidar och delar med sig av sina breda kunskaper. På senaste årsmötet uppmärksammades och tackades några av dessa engagerade medlemmar som efter mångårigt arbete för föreningen valt att lämna över till andra. Eva Björnström och Jan Svensson avtackades för mångårigt arbete i styrelsen med varsitt exemplar av boken *Ek – Träd för kungar och kryp*. Pandemin har dessutom orsakat att vi inte kunnat avtacka några föreningsfunktionärer. Så avtackades även Mats Karlsson, Vladimira Pelkonenova, Stefan Phalagorn Bergström, Carita Flink och Per Magnuson för deras arbete i föreningen.

Anders Dahl,
ordförande

Styrelsen presenterar

Ola Elleström är född och uppvuxen i Sveriges sämsta (åtminstone vad gäller antalet rapporterade arter i Artportalen) svampkommun Staffanstorp, men bor sedan många år i Malmö. Jag har varit artnörd sedan jag var liten, först var det fåglar som gällde, sen fortsatte jag med kärlväxter och diverse insekter (främst trollsländor) och sedan något år tillbaka har jag gett mig på svampar med samma entusiasm. Allra roligast tycker jag det är att leta minimala skålsvampar och liknande på barr, löv och döda grenar men jag intresserar mig även för mycket större svampar. Det är oerhört fascinerande att växter, som jag tidigare bara artbestämt och sedan lämnat därhän, även visar sig vara substrat för massa andra organismer.

När jag inte är ute i naturen så jobbar jag som utbildningssamordnare på Musikhögskolan i Malmö samt är vice ordförande i Trollsländeföreningen.

Fler presentationer av styrelsens ledamöter kan du läsa i PH 1–3 2020, 1–2 2021 och 1–2 2022.

Isabella Feimanis kommer från Orust i Bohuslän men tycker ändå mycket bättre om sjö och skog än hav och klippor. Via Gnesta och Göteborg hamnade jag i Malmö 2017. Jag har alltid gillat att vara ute, vandra och upptäcka fina ställen men har inte varit så värst artnördig innan. Sen jag tog körkort och kunde ta mig ut själv till balla ställen i Skåne har en ny nyfikenhet väckts. Jag har velat veta vad jag ser, såklart speciellt vilka svampar, och blev insnöad på kort tid. Jag har också blivit väldigt intresserad av småsvampar. Livet genom lupp är det bästa och jag älskar att upptäcka nya vackra minivärldar i 10 gångers förstoring. Jag deltog i min första exkursion med Puggehatten i februari förra året. Har genom föreningen lärt känna ett gäng toppennördar och nu är jag ute själv eller med nyfunna vänner så fort jag har en ledig stund. Jag jobbar inom restaurangbranschen, men har planer på att plugga biologi och jobba med någon form av naturvård i framtiden.

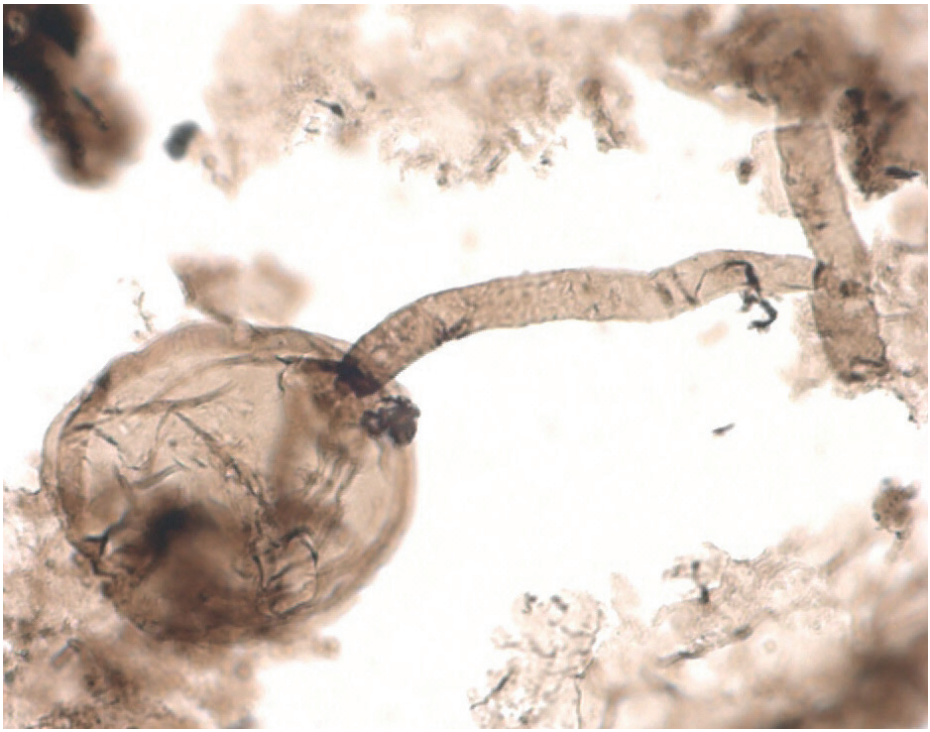


Foto: Loron, C.C. et al. 2019. Organic-walled microfossils from the late Mesoproterozoic to early Neoproterozoic ... *Precambrian Research* 321: 349–374.

Välbevarat fossil av *Ourasphaira giraldae* som kan ha varit en tidig svamp som levde för mellan 900 miljoner och en miljard år sedan. Fossilet hittades i lerskiffer från en djuphavsslätt utanför norra Canada.

VERKSAMHETSBERÄTTELSE 2022

Puggehatten – Skånes Mykologiska Förening

Styrelse och medlemmar
Styrelsen har under verksamhetsåret bestått av Eva Björnström (sekreterare), Gunilla R. Burke, Anders Dahl (ordförande), Yui Chomphunut Haglund (webbansvarig), Therese Hellberg, Shu-Chin Hysing, Myrra Romberg, Lars Salomon, Jan Svensson (vice ordförande), Sigvard Svensson (kassör) och Tony Svensson (programansvarig).

Styrelsen har under året haft 6 protokollförda sammanträden. Totalt har 258 personer betalat medlemsavgiften för 2022, varav 56 som familjemedlemmar. Det är en minskning med 24 sedan 2021. Föreningen har dessutom 5 hedersmedlemmar.

Föreningens revisor under året har varit Matz Hansson, med Ida Andersson som suppleant. Helena Lindgren och Carita Flink har utgjort valberedning.

Verksamhet
Programkommittén har bestått av Tony Svensson (sammankallande), Helena Lindgren, Jan Svensson, Myrra Romberg, Stefan Phalagorn Bergström, Lars Salomon och Mats Karlsson.

Under året genomfördes 23 exkursioner utöver årsmötet och NMC. En exkursion fick ställas in ställas in p.g.a. torka. De flesta exkursionerna finns kortfattat refererade i föreningens tidskrift Puggehatten. Många exkursioner har varit mycket välbesökta, totalt kunde vi räkna in drygt 300 deltagare och alltså ett genomsnitt på nästan 13 deltagare per exkursion. Genom bred verksamhet med en blandning av matsvampsexkursioner och inventeringsexkursioner har vi kunnat locka många deltagare till våra exkursioner. Denna verksamhet har möjliggjorts genom duktiga och engagerade exkursionsledare, 11 till antalet.

Den 15 oktober kunde vi äntligen besöka Svampevennerne på Bornholm igen efter två års uppehåll på grund av Corona-pandemin. På grund av lite manfall var vi endast 5 personer som tog denna möjlighet att besöka Bornholm. Puggehatten stod för kostnaden för färjetur och bilresa, tack vare stöd från Kapten Carl Stenholms donationsfond.

26 september – 1 oktober stod Puggehatten värd för Nordic Mycological Congress, NMC XXV. Arrangemanget lockade 58 deltagare (några bara enstaka dagar). Deltagarna kom framför allt från Norden men även några från övriga Europa. Totalt hade arrangemanget deltagare från 9 länder. Centrum för arrangemanget var Backagården i Höör. Totalt besöktes under veckan knappt 20 olika lokaler runtom i Skåne. Trots den torra sommaren och tidiga hösten hittades ett ganska stort antal arter av deltagarna. En rapport från veckan kommer så småningom att publiceras (på engelska).

P.g.a. vårt engagemang i NMC valde vi att inte genomföra någon inventeringshelg under 2022.

”Svampens dag”, gemensam för Sverige, Norge och Danmark, anordnades 2022 som alltid den första söndagen i september, d.v.s. söndagen den 4:e. I Skåne erbjöds ett antal aktiviteter under dagen, några med engagemang från Puggehattens medlemmar. Arrangemang med anknytning till svampens dag anordnades bl.a. i Stenshuvuds NP, naturum Skrylle, naturum Söderåsens NP, Pildammsparken i Malmö samt Solvalla bygdegård i Sjöbo. Från föreningens sida har vi inte haft någon samordning kring aktiviteter.

Föreningen erbjuds fortlöpande att yttra sig över förslag till nya naturreservat, ändrade skötselplaner, åtgärdsprogram, bevarandeplaner, kommunala naturvårdsprogram och liknande. Arbetet är tidskrävande och det är ett fåtal personer som svarar på remisserna från föreningens sida. Under året har flertalet av remisserna tyvärr blivit obesvarade från föreningens sida.

Vi har deltagit aktivt i olika samrådsgrupper kring naturvård, där vi på olika sätt bidrar med kunskap om svamparnas betydelse för biologisk mångfald. Bland annat har representanter från styrelsen haft ett dialogmöte, den 24 augusti, med ledningen för Länsstyrelsens Naturskydds- resp. Naturvårdsenheter.

Puggehatten har fått inbjudningar till bl.a. referensgruppen för Hasslemölla gård där vi deltog och Samrådsgruppen för naturvård där vi inte hade någon representant närvarande. Puggehatten har representanter i skötselråden för Skoghejdans naturreservat, Söderåsens nationalpark och naturumråd Skrylle.

Projektgruppen för ”Skånes svampar” hade under årets inledande månader några möten för att driva projektet vidare. Nils-Otto som varit projektledare för Skånes svampar har avsagt sig ansvaret under året men ingår fortfarande i projektgruppen. I styrgruppen för projektet ingår Nils-Otto Nilsson, Claes Ingvert, Tony Svensson, Sigvard Svensson och Anders Dahl.

Ansvariga för webb och kommunikation har under året varit Yui Chomphunut Haglund (sammankallande), Anders Dahl och Gunilla R Burke. Föreningens Facebook-sida (facebook.com/svampmedpuggehatten) blir allt mer populär och hade vid slutet av 2022 drygt 1 400 följare. Vi planerar att fortlöpande utveckla både webbplatsen (puggehatten.se) och föreningens närvaro på sociala medier.

Ekonomi
Föreningens ekonomi framgår av den bifogade redogörelsen. Medlemsavgiften har för år 2022 varit 175 kr. Familjemedlemskap har kostat 25 kr.

Föreningen har efter ansökan fått ett generöst bidrag på 20 000 kr till verksamheten från Region Skåne.

Ansökningar om kommunbidrag skickades ut till länets alla kommuner. Trots att utskick av ansökningar gjordes sent på året fick föreningen bidrag från Ystad, Helsingborg, Lomma och Lund om totalt 18 000 kr.

Årets underskott på drygt 30 000 kr beror till stor del på utgifter för NMC XXV och att ett antal anmälningsavgifter betalades redan 2021 då arrangemanget var tänkt att hållas.

NMC XXV gick med ett överskott på drygt 38 000 kr. Överskottet kommer att användas för sekvensering av skånskt svampmaterial.

Tidskriften Puggehatten
Tidskriften omfattade under året 96 sidor fördelade på 2 dubbelnummer. Upplagan har varit 350 exemplar varav 67 skickats som friexemplar till flertalet kommunbibliotek i Skåne (några har tackat nej!), till institutioner i Norden eller som byte mot tidskrifter från andra föreningar.

Redaktör för tidskriften har under året varit Shu-Chin Hysing. Redaktören har valt att jobba med medarbetare kring varje nummer i stället för en traditionell redaktion. Personer som bidragit nämns i varje nummer.

Styrelsen, den 8 februari 2023

Program

Augusti – december 2023

Generell samlingstid på lördagar är kl. 10.00 och måndagar kl. 18.00.

Här kommer programmet för hösten 2023. Vi hoppas på att kunna genomföra så många exkursioner som möjligt, men ändringar kan ske med kort varsel. Ta därför för vana att kika in på hemsidan även samma dag som exkursionen ska hållas. Som vanligt finns den senaste informationen både på hemsidan och på Facebook: https://puggehatten.se respektive ”svamp med Puggehatten”. Det går också att höra av sig till respektive exkursionsansvarig för besked.

Kontaktpersoner för Puggehattens program:
Tony Svensson 0703-02 54 74, Sigvard Svensson 070-776 33 78

Kom ihåg: fika (lördagar), svampkorg, svampkniv och kläder efter väder. Observera att det nu är extra viktigt att dagen före exkursion kontrollera föreningens webbplats och Facebooksida eller ringa ansvarig för att få besked om slutgiltigt exkursionsmål och samlingsplats. Detta kan ändras beroende på svamptillgång och väderlekssituation.

Samlingsplatsen är för en del exkursioner startpunkt för vidare färd, det är därför viktigt att ringa exkursionsansvarig om du blir försenad.

Välkomna ut i svampmarkerna med oss!

Höstprogram 2023

Lördagen den 29 juli – Billingemölla naturreservat.
Alsumpskog närmast Rönne å, annars med ädellövskog av hassel, ek och bok.
Samling: Billinge kyrka kl. 10.00.
Ansvarig: Tony Svensson 070-302 54 74.

Lördagen den 5 augusti – Fågelsångsdalen, Södra Sandby.
Ravinartad dalgång med örtrika lövskogar. Vi hoppas på akvatiska svampar i bäcken och letar främst småsvampar och vedsvampar. Stövlar behövs om man vill gå i bäcken.
Samling: Södra Sandby kyrka kl. 10.00. Ansvariga: Joachim Krumlinde 073-931 49 45 och Isabella Feimanis 070-037 65 76.

Lördagen den 12 augusti – Ramnasjömossen.
Öppen fattigmyr med omgivande barrskog. Våtmarker är biotoper vi sällan besöker, kanske kan vi hitta något nytt? Här behövs sannolikt stövlar eller täta kängor.
Samling: Tåssjö kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Lars Salomon 070-226 33 54.

Måndagen den 14 augusti – Esarp, längs Höje å.
Smala lövskogstråk längs ån. Samling: Esarps kyrka kl. 18.
Ansvariga: Isabella Feimanis 070-037 65 76 och Ola Elleström 073-312 01 10.

Lördagen den 19 augusti – Andrarums alunbruk och Christinehof slott.
Ärtröksvamp brukar växa på högarna vid alunbruket. Vi besöker även ädellövskogen kring slottet. Samling: Andradrums kyrka kl. 10.00.
Ansvarig: Tony Svensson 070-302 54 74.

Måndagen den 21 augusti – Alnarpsparken.
Återkommande lokal som brukar kunna bjuda på en del fina fynd.
Samling i Alnarp, parkering nr 3, kl. 18.00. Obs! P-skiva behövs.
Ansvarig: Sigvard Svensson 070-776 33 78.

Söndagen den 27 augusti till lördagen den 2 september – SMF:s mykologivecka i Umeå. Mer information och anmälan: https://www.svampar.se/mykologiveckan/

Lördagen den 26 augusti – Listarumsåsens naturreservat.
Rik ädellövskog och betesmark.
Samling: Smedstorps kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Jan Svensson 070-887 25 23.

Lördagen den 2 september – Rölabackarna naturreservat.
Naturbetesmarker och lövskogsdungar. Samling: Andrarums kyrka kl. 10.00.
Ansvariga: Gunilla R Burke 073-768 35 39 och Helena Lindgren 076-211 11 43.

Söndagen den 3 september – Svampens dag.
Olika evenemang runt om i landet och i Skåne.

Lördagen den 9 september – Stora Mölla, Össjö.
Ädellövskog längs Pinnån. Samling: Källna kyrka kl. 10.00.
Ansvarig: Lars Salomon 070-226 33 54.

Lördagen den 16 september – Mölledammen, Billesholm.
Ädellövskog och branter. Samling: Risekatslösa kyrka kl. 10.00.
Ansvariga: Lars Salomon 070-226 33 54 och Jan Svensson 070-887 25 23.

Fredagen den 22 september till söndagen den 24 september – Puggehattens inventeringshelg på Bjärehalvön. Mer information kommer på https://puggehatten.se

Söndagen den 8 oktober (obs! det är en söndag) – Exkursionsmål i södra Skåne.
Lokal och samlingsplats bestäms veckan före, så håll utkik på https://puggehatten.se.
Vi får också förstärkning av Svampevennerne från Bornholm.
Ansvarig: Sigvard Svensson 070-776 33 78.

Lördagen den 14 oktober – Krageholmssjön.
Vi gör ett återbesök i ädellövskogen vid södra sidan av sjön.
Samling: Skårby kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Helena Lindgren 076-211 11 43.

Lördagen den 21 oktober – Skoghusets enefälad naturreservat.
Naturbetesmark och ädellövskog med gamla utmarksbokar.
Samling: Sövestad kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Helena Lindgren 076-211 11 43.

Lördagen den 28 oktober – Röan/Hästhallarna vid Dagstorpssjön.
Tre basaltkupper med utmanande rasbranter, bokskog och många senvuxna träd. Här finns en värdefull kryptogamflora i tre nyckelbiotoper som ligger öster om reservatet.
Samling: Hallaröds kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Tony Svensson 070-302 54 74.

Lördagen den 11 november – Munkarps fälad.
Naturbetesmark och enefälad. Vi hoppas på vaxskivlingar, jordtungor och fingersvampar. Samling: Munkarps kyrka kl. 10.00. Ansvarig: Jan Svensson 070-887 25 23.

Lördagen den 18 november till söndagen den 19 november – Biologisk mångfald i Skåne.
Den sjätte konferensen Biologisk mångfald i Skåne kommer att hållas på Backagården i Höör. Information kommer så småningom att finnas på http://biologiskmangfald.se

Lördagen den 25 november – Asbjär naturreservat.
Bokskog på brant grusbacke som bildats när glaciärisen smälte undan.
Samling: Fru Alstads kyrka kl. 10.00. Ansvariga: Isabella Feimanis 070-037 65 76 och Gunilla R Burke 073-768 35 39.

Lördagen den 2 december – Torups bokskog.
Årets sista exkursion går till en del av Torups bokskog med ädellövskog samt inslag av sälg, al och gran. Här finns tidigare fynd av bland annat trollhand.Vi ser vad vi hittar på främst död ved. Samling: Skabersjöparkeringen vid Skabersjöslingan https://maps.app.goo.gl/HRBVu8qnRHFKYC9D7 kl. 10.00. Ansvariga: Isabella Feimanis 070-037 65 76 och Karin Hjelmér 070-690 45 06.

Förutsättningar och tider kan komma att förändras och kommer i så fall att meddelas på föreningens webbplats och Facebooksida, så håll koll där eller ring ansvarig.

Varmt välkomna ut i svampmarkerna med oss!

PUGGEHATTEN SÖKER:
Förslag på exkursionslokaler

Känner du till någon lokal i Skåne där det vore intressant att inventera fungan med Puggehatten? Skulle du kunna tänka dig att leda en exkursion tillsammans med någon artkunnig puggehatt?

Det bör finnas parkering i närheten för minst fyra–fem bilar. Kika gärna i programmet för de senaste åren för att se exempel.

Förslag och frågor mejlas till: info@puggehatten.se

PUGGEHATTENS E-POSTLISTA

Puggehattens e-postlista ”phinfo” är till för att sprida information från föreningen av allmänt svampintresse, till exempel om nyheter och exkursioner.

Anmäl dig genom att skicka ett mejl till info@puggehatten.se och skriv att du vill vara med på e-postlistan.

Äldre nummer av PUGGEHATTEN finns nu digitalt att läsa på vår hemsida puggehatten.se

Förteckning över Skånes svampar

I MÅNGA ÅR har Puggehattens hedersmedlem och mångårige styrelseledamot Sven-Åke Hanson i Helsingborg samlat på sig uppgifter om vilka svamparter som förekommer i Skåne och publicerar nu resultatet i form av Förteckning över Skånes svampar.

Den senaste förteckningen från juni 2022 omfattar ca 5 500 taxa.

Senaste versionen av förteckningen hittar du på Puggehattens hemsida www.puggehatten.se under LÄNKAR: Skånsk förteckning.

Låna hem en PUGBOX

och öva på artbestämning av svampar och lavar.

Mejla info@puggehatten.se

Nattsvampen

Den skotske naturalisten och kirurgen George Gardner (1812–1849) gjorde omfattande insamlingar av växter, men också av en del svampar, i Brasilien. En fascinerande art beskrivs nedan i Gardners *Travels in the interior of Brazil* (1846) – en svamp som på natten lyste så starkt att ljuset räckte för att läsa. Arten fick namnet *Agaricus gardneri*, numera *Neonothopanus gardneri*. Bioluminiscensen attraherar insekter som sprider svampens sporer.

One dark night, about the beginning of December, while passing along the streets of the Villa de Natividade, I observed some boys amusing themselves with some luminous object, which I at first supposed to be a kind of large fire-fly; but on making enquiry I found it to be a beautiful phosphorescent fungus, belonging to the genus *Agaricus*, and was told that it grew abundantly in the neighbourhood, on the decaying leaves of a dwarf palm. Next day I obtained a great many specimens, and found them to vary from one to two inches and a half across. The whole plant gives out at night a bright phosphorescent light, of a pale greenish hue, similar to that emitted by the larger fire-flies, or by those curious soft-bodied marine animals, the *Pyrosomæ;* from which circumstance, and from growing on a palm, it is called by the inhabitants "Flor do Coco;" the light given out by a few of these fungi, in a dark room, was sufficient to read by. It proved to be quite a new species, and since my return from Brazil, has been described by the Rev. Mr. Berkeley under the name of *Agaricus Gardneri*, from preserved specimens which I brought home. I had already named it *A. phosphorescens*, not being aware at the time I discovered it, that any other species of the same genus exhibited a similar phenomenon; such, however, is the case in the *Agaricus olearius* of De Candolle; and Mr. Drummond, of the Swan River Colony in Australia, has given an account of a very large phosphorescent species occasionally found there.

Sålljordstjärna *Myriostoma coliforme* (tidigare *Lycoperdom coliforme*) ur *Coloured figures of English Fungi or Mushrooms* (1797–1809) av James Sowerby (1757–1822). Original från Biodiversity Heritage Library.

I DETTA NUMMER

• 1 • **Redaktörens ord**

• 2 • **Nyttosvamparnas naturvårdsarter**

• 8 • **Notiser** • Dags för *Morchella* • *The Lives of Fungi* • Övedskloster

• 10 • **Stolta Fjellans hörna**

• 12 • **Svampskräck** – fiktion och verklighet

• 16 • **På en nedlagd bangård i Malmö**

• 18 • **”Den som väntar på något gott”**

• 19 • **Kulinarisk svampkavalkad**

• 30 • **Sedan sist**
Dalby norreskog • Väla skog • Måret i Häckeberga

• 38 • **Puggehatten**
Puggehattarna gör föreningen • Styrelsen presenterar • Verksamhetsberättelse 2022

• 44 • **Program** för augusti till december 2023

• 48 • **Nattsvampen**