

BILTEN

Mikološkog društva Srbije



IZDAJE PRIRODNJAČKI MUZEJ BEOGRAD

April 1995.

IZDANJA PRIRODNJAČKOG MUZEJA BEOGRAD

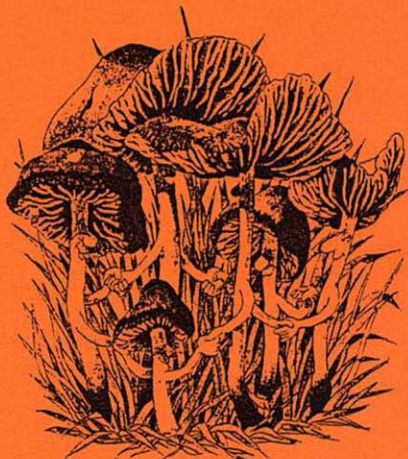
Glavni urednik
Vojislav F. Vasić

Urednik: Boris Ivančević; Tehnička i kompjuterska obrada: Dragana
Stojić, Milan Živković, Marjan Niketić, Boris Ivančević.

Zabranjeno je svako kopiranje i umnožavanje bilo kojom tehnikom kao i korišćenje
delova ove publikacije bez odobrenja izdavača.

Umnoženo u grafičkoj laboratoriji Prirodnjačkog muzeja, Njegoševa 51, 11000
Beograd, Jugoslavija

April 1995.



Reč urednika

U rukama držite pilot broj Biltena Mikološkog društva Srbije. Koncepcija ovog izdanja je formirana vrlo slobodno, s nadom da će se konačni profil informativnog i stručno-popularnog glasila Društva tek oformiti. U tom oblikovanju ključna je Vaša uloga. Bilten će objavljivati ono što vi napišete, nacrtate, zabeležite ili fotografišete.

Šta Bilten želi da ponudi? Na prvom mestu informativni prostor za široko polje mikologije, bilo da je reč o stručnom, naučnom, popularnom ili amaterskom aspektu. Osim informacija o dešavanjima vezanim za Mikološko društvo Srbije i njegove aktivnosti, predviđeni su i prikazi knjiga i drugih publikacija, aktuelnosti o mikološkim skupovima i projektima u svetu, promene u zakonima koji regulišu zaštitu i očuvanje gljiva ili prirode u celini itd. Druga celina u Biltenu su popularni naučni i stručni tekstovi iz svih oblasti mikologije, bilo da je reč o fundamentalnim spoznajama, fitopatologiji, etnomikologiji, industrijskoj mikologiji, farmakološkim i medicinskim aspektima bavljenja gljivama ili gljivama kao objektu umetnosti. Treći deo prostora u Biltenu je namenjen najširem krugu tema interesantnih za nekog kome su gljive bitan deo stvarnosti, na ovaj ili onaj način.

Šta od svega toga možemo naći u Prvom broju? Pomenuo bih početak nečega što se provizorno može nazvati "Standardni srpski rečnik mikologije". Različiti pogledi na upotrebu i definiciju mikoloških pojmova i tzv. "narodnih imena gljiva" jednog književnika i jednog biologa, za sada, predstavljaju, nadamo se, klicu buduće diskusije i polemike u kojoj će još mnogi stručnjaci uzeti učešća, a koja treba da razjasni brojne dileme oko mikološke terminologije u našem jeziku. Takođe tu su i tekstovi o tome šta se sve nalazi u carstvu gljiva, ili kako se postaje dobrovoljni zatočenik ovog carstva. Nadamo se da će Vas ovo dovoljno privući da pogledate i ostale, sigurno veoma interesantne tekstove.

Za izlaženje Prvog broja vezan je i jedan mali apsurd. Nakon par godina priče o tome kako je takvo glasilo neophodno na našim prostorima, ali par godina tokom kojih se ništa nije pomeralo dalje od te priče, tekstovi koji su pred Vama su napisani, korigovani, prelomljeni i štampani u roku od nedelju dana! Tajna formula je bila u malom broju, ali odabranih ljudi. Pridružite im se!

Boris Ivančević

Sadržaj

Mikološko društvo Srbije
Mikologija i Muzej
Šetnja kroz peto carstvo
Etimologija opštih naziva gljiva
Mikološka terminologija u srpskom jeziku
Gljive pod krovom
Amanita phalloides
FungiBase
Mikološka sekcija BID-a
Luminiscentne gljive
Gljivarenje
In memoriam - I. Foht
Statut MDS



100 GODINA
PRIRODNJAČKOG MUZEJA
U BEOGRADU

1895 - 1995.



U Prirodnjačkom muzeju u Beogradu postoji stogodišnja tradicija mikoloških kolekcija i mikoloških proučavanja. Mikologija je u Muzeju imala periode naročito intenzivnog rada, u vreme kada je Muzej uspevao da dobije kustosa specijalistu za tu oblast. Sada je jedan od takvih perioda.

Kada je početkom 1992. godine, kustos pripravnik Boris Ivančević izložio ideju o osnivanju jedne mikološke asocijacije pod okriljem Muzeja, to je podržano, ali ne bez izvesne doze skepse, slično kao i neke druge inicijative vrlo mladih entuzijasta. Skepse je nestalo već na osnivačkom skupu 22. aprila 1992. u Muzeju - ispostavilo se da tridesetak stolica koje smo pripremili, ni upola nije bilo dovoljno. Trogodišnji rad Mikološkog društva Srbije i ovaj Bilten, pokazuju da je vitalan micelijum posejan na hranljiv supstrat. A nedavno je Muzej kupio još 100 stolica.

Prirodnjački muzej u Beogradu, uoči proslave svoje Stogodišnjice, ne krije neku vrstu roditeljskog ponosa, gledajući kako još jedna njegova uspela inicijativa zakoračuje u samostalan život. Mikološko društvo Srbije, ovim Biltenom dobija svoj neophodni informativni organ. Nema sumnje da će se fizionomija Biltena i njegov sadržaj menjati prema potrebama mikologa, a mikologija, bilo kao akademska nauka ili kao stručan, neprofesionalan odnos prema jednom važnom delu prirode, sa Biltenom ulazi u novi razvojni korak u Srbiji.

V. Vasić

u Beogradu, 21. aprila 1995.

MIKOLOŠKO DRUŠTVO SRBIJE

Kako je sve počelo?

Prva ideja o formiranju stručnog udruženja mikologa na teritoriji SFR Jugoslavije začeta je u prepisci između Milice Tortić i Ivančević Borisa negde tokom 1989. To udruženje je trebalo da omogući nacionalni nastup Jugoslavije u međunarodnim mikološkim forumima, npr. u Evropskom komitetu za očuvanje gljiva, onda pojavu u Internacionalnom direktorijumu mikoloških organizacija itd. Konkretna inicijativa je pokrenuta dve godine kasnije, ali to je bio najgori mogući momenat u istoriji SFR Jugoslavije za pravljenje nekakve jugoslovenske organizacije, sigurno ne krivicom mikologa. Na njihov užas, došlo je do potpuno iracionalnog razvoja događaja koji su doveli do postavljanja neprelaznog zida između teritorija koje su se nekad shvatale kao "naše", a sada su se pretvorile u nekakve nove entitete. Tako je i ideja o pravljenu Mikološke asocijacije Jugoslavije - MAJE, postala nažalost bespredmetna.

Pošto se u Beogradu i dalje osećala potreba da se organizacija tog tipa formira, i pošto je upravnik Prirodnjačkog muzeja, dr Vojislav Vasić izrazio spremnost da ova renomirana institucija podrži i pomogne osnivanje mikološkog udruženja u svom okrilju, krajem 1991. nastavljena je aktivnost u tom smislu.

Profesionalnih mikologa u novonastaloj Jugoslaviji je bilo izuzetno malo, pa je tadašnja ideja bila da se primeni recept nekih drugih, inostranih mikoloških organizacija, kao što je npr. i prestižno Britansko mikološko udruženje. Koncept se sastoji u objedinjavanju profesionalnih mikologa i amatera, čiji je entuzijazam

dobrodošao za formiranje organizacije takvog tipa. Istovremeno, među ljudima koji su se gljivama godinama bavili pored svoje osnovne profesionalne delatnosti, osećala se ogromna potreba za upoznavanjem istomišljenika. Prirodnjački muzej u kome je jedan od inicijatora MAJE u međuvremenu počeo da radi kao kustos, i u kome se nalazila najveća i ujedno jedina mikoteka u novoj Jugoslaviji, pojavio se kao prirodni kondenzator ovakvih stremljenja. Uskoro su se pojavili Miloš Kaljević - programer, Ibrahim Hazić - književnik i Dušan Mandić - ekonomista koji su činili jezgro buduće amaterske sekcije udruženja. Dr Jelena Blaženčić i dr Jelena Vukojević sa Katedre za alge, gljive i lišajeve Biološkog fakulteta u Beogradu su podržale celu ideju i sa akademske strane i 22. aprila 1992. rođeno je mikološko udruženje u tadašnjoj pripravnici sobi Prirodnjačkog muzeja. Medijsku podršku i pomoć pre svih je pružio urednik revije Zov, Jovanović Milan, a i časopis Galaksija. Prisutnih šezdesetak ljudi je činilo osnivačku skupštinu Mikološke asocijacije. Ono "Jugoslavije" je izostalo, pošto u tom trenutku nikako nije bilo jasno šta je to Jugoslavija. Na tom skupu bila je prisutna i Verica Lindtner, žena pok. Vojteha Lindtnera, čuvenog mikologa i kustosa u Prirodnjačkom muzeju.

Nakon osnivanja, za prvog Predsednika društva izabran je Boris Ivančević, i formiran je organizacioni odbor u kome su bili Jelena Vukojević, Miloš Kaljević, Ibrahim Hadžić kao stalni članovi, a tu su prošli još i mnogi drugi koji su dali svoj značajan doprinos. U aprilu 1993.

Mikološka asocijacija je promenila ime u Mikološko društvo Srbije, napravljeni su znak i statut Društva. Početkom 1994. novi predsednički mandat je preuzela dr Jelena Vukojević, a organizacioni odbor se pretvorio u Predsedništvo. U aprilu 1994. održana je Svečana skupština Mikološkog društva Srbije u amfiteatru Poljoprivrednog fakulteta, i ujedno je proslavljena dvogodišnjica postojanja.

Na trogodišnjicu postojanja Društva izlazi i njegov Bilten. Šta se sve još u međuvremenu dogodilo? Mikološko društvo Srbije je registrovano u evidenciji

stručnih i naučnih organizacija Republičkog ministarstva za nauku, promovisano je na svetskoj sceni, na XI Kongresu mikologa Evrope i o tome je izašla vest u Newsletter Internacionalne unije za zaštitu i očuvanje prirode! Takođe, održani su brojni sastanci, predavanja i izleti, projekcije dijapozitiva i video filmova o gljivama. U decembru 1994. završeno je i renoviranje Galerije Prirodnačkog muzeja na Kalemegdanu, koja je postala prostor sa velikim potencijalom, u kome Mikološko društvo konačno dobija odgovarajući prostor za svoje aktivnosti.

ŠETNJA KROZ PETO CARSTVO

Doc. dr Jelena VUKOJEVIĆ

Kao bakterije, biljke ili životinje, gljive su jedna velika grupa organizama, kako u smislu brojnosti vrsta, biomase ili uloge u životnoj sredini.

Kada se pomenu gljive, najčešćeće se pomisli na pečurke - plodonosno telo viših gljiva, a većina i ne sluti kolika je raznovrsnost oblika ovih organizama koje možemo sresti na svakom koraku u svakodnevnom životu. Ovo je prilika da pomenemo samo neke najvažnije predstavnike iz heterogenog carstva Fungi, tako da čitalac dobije sliku o bogatstvu oblika i njihovoj raznovrsnoj ulozi u živom svetu.

Mikologija je nauka koja se bavi proučavanjem gljiva (*Mikota* - grčki; *fungi* - latinski) a njeno poznavanje je važno i za bavljenje drugim naučnim disciplinama. Gljive, kao simbioti, su značajna komponenta šumskih zajednica gde oba učesnika imaju uzajamnu korist.

Posebno su važne kod proučavanja biljne patologije, jer su uzročnici oboljenja velikog broja biljaka, što je od posebnog značaja u slučaju gajenih vrsta. One su važna komponenta mikro sveta i zauzimaju značajno mesto u mikrobiologiji. Svoje mesto gljive imaju i u biotehnoškim procesima, gde posebno treba istaći kvasce jer bez njih ne bi bilo mnogih namirnica i napitaka. Gljive se koriste u molekularnoj biologiji za biohemijska i genetička proučavanja. Tako je značajna njihova uloga u kruženju materija u prirodi, u razlaganju organskih jedinjenja, što je predmet proučavanja ekologije.

Napravićemo jednu kratku šetnju kroz carstvo gljiva, počev od prvih zabeleženih podataka. Upadljiva plodonosna tela gljiva poznata su ljudima još od antičkog doba. Biblija govori o medljici i plesni i daje sveštenicima praktična uputstva za lečenje "kućne lepre", truljenje dasaka

izazvano gljivom *Merulius lacrymans*. Andre Maurois u knjizi koju je pisao o Aleksandru Flemingu kaže⁸ Fleming je saznao da je *Penicillium notatum* prvi otkrio švedski apotekar Westling, i to kod trulih izopa (sredozemna ukrasna biljka). A to je podsetilo Fleminga na stihove iz Psalma LI: Poprskajte me izopom i očistiću se.⁹ To je prvi pomen o penicilinu. Vekovima Kinezi znaju i upotrebljavaju neke gljive u ishrani, a druge u medicini. Rimljani su razlikovali brojne jestive od otrovnih pečuraka. U starim civilizacijama centralne Amerike pečurke su igrale značajnu ulogu u magiji, religioznim halucinogenim ritualima, kao i u empirijskoj medicini. Tek sa otkrićem mikroskopa upoznata je prava priroda i način rastejanja ovih organizama i tokom XVIII i XIX veka mikologija je zabeležila znatan razvoj.

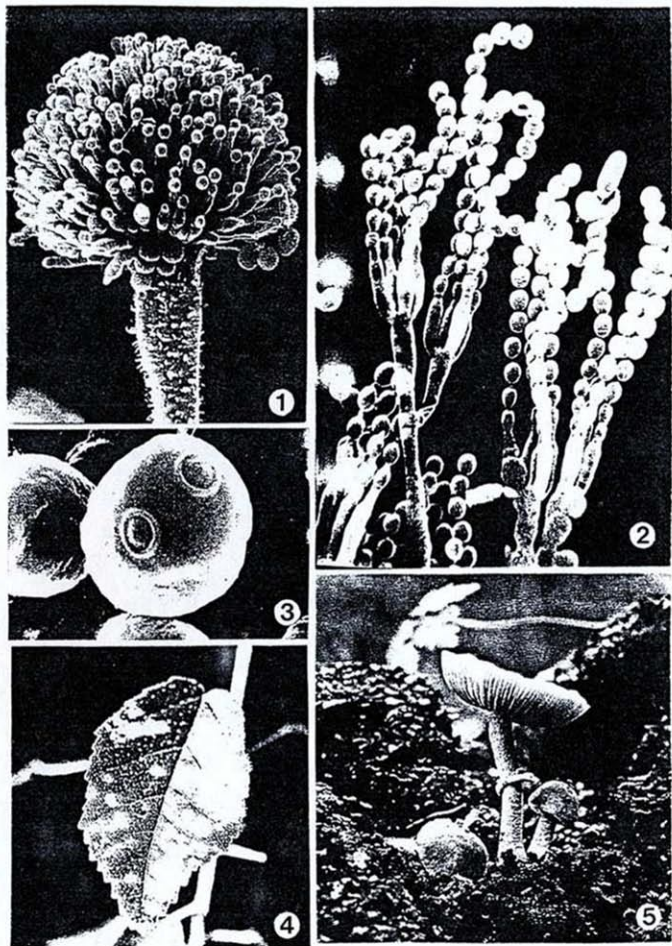
Gljive ulepšavaju život ljudima, ali nekad mogu pokazati i svoju tamnu stranu. Hleb je mekan i vazdušast zahvaljujući aktivnosti kvasaca, oni su zaslužni i za postojanje mlečnih proizvoda, ukusnih vina i piva. Alkohol koji sadrže pomenuta pića je produkt metabolizma gljiva. Svetski poznati sirevi, kamember, rokfort i gorgonzola, svoju ukus duguju gljivicama iz roda *Penicillium*. Vrsta *P. chrysogenum* je potencijalni producent supstance koja ima antibiotsko dejstvo, penicilina. Ništa manje važni nisu i antibiotici cefalosprin (produkt *Acremonium chrysogenum*) i ciklosporin (produkt *Beauveria nivea*), koji su do sada spasili mnoge živote. Mikro gljive se sreću i kao značajni producenti hemijskih reagenasa i enzima.

Kao vrhunski gastronmski specijaliteti su cenjena plodonosna tela viših gljiva - pečurke. Malobrojne se gaje u gajilištima dok se većina još sakuplja iz prirode.

Na žalost, negativni efekti gljiva su takodje raznovrsni i česti. Mnogi predstavnici rodova *Aspergillus*, *Penicillium*, i *Fusarium* su potencijalni producenti sekundarnih metabolita koji imaju toksično dejstvo na životinje i ljude - mikotoksini i na biljke - fitotoksini. Mikotoksikoze, bolesti izazvane mikotoksinima se teško leče i predstavljaju veliki problem obolelima. Medjutim, neke gljive produkuju supstance koje su toksične za druge gljive, na primer *Penicillium griseofulvum* produkuje griseofulvin koji je toksičan za izazivače dermatomikoza. Ne samo metabolitima, već i samim svojim prisustvom, neke gljive deluju destruktivno na biljku domaćina. Uzročnici su truljenja voća i povrća i propadanja žitarica i namirnica. Gljive takodje mogu biti uzročnici propadanja drvenih predmeta, tkanina, knjiga. Opadanje kose, listanje noktiju i druge mikoze su posledica prisustva gljiva.

Ukoliko nismo dobri poznavaoi pečuraka, pored velikog izazova, moramo biti potpuno sigurni o kojim se vrstama radi jer se medju njima nalaze mnogobrojne otrovne i smrtonosne vrste.

Na ovom mestu nije bilo moguće pomenuti sve aktivnosti predstavnika carstva Fungi, zato su izneti samo neki razlozi zbog kojih bi trebalo da i Vi znate nešto o mikologiji.



Sl. 1. *Aspergillus flavus* producent mikotoksina; 2. *Penicillium chrysogenum* producent penicilina; 3. *Saccharomyces cerevisiae* pekarski kvasac; 4. *Phomopsis folliculicola* na listu; 5. *Conocybe vexans*.

ETIMOLOGIJA OPŠTIH NAZIVA GLJIVA

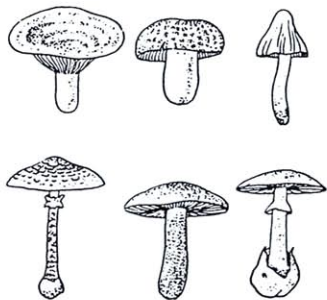
Književnik, gljivar Ibrahim HADŽIĆ

Najčešći naziv u srpskom jeziku za više gljive su **gube**, **gljive** i **pečurke**. (Za niže gljive, **plesni**, mnogi u narodu i ne znaju da su gljive).

Pod **gubama** se podrazumevaju trud-gljive (iz reda *Poriales*, pre svega *Fomes fomentarius*, *Fomitopsis pini-cola*, *Piptoporus betulinus*, *Phellinus ignarius* itd.). To su one vrste gljiva koje rastu na živom ili oborenom drveću i koje su se nekada koristile (uz kremen i ognjilo) za paljenje vatre. Petar Skok u *Etimologijskom rječniku hrvatskoga ili srpskoga jezika* smatra da je *trud* praslovenska reč i znači *guba*, u značenju gnjiloća. Uzimajući u obzir ovu odrednicu moguće je da je *gljiva* metonimija prideva gnjila = bolest drveta, gljiva kao kosta ili gljiva kao bolesna izraslina.

Pogledajmo kako se u ruskom jeziku tumače opšti pojmovi za gljive koji imaju zajedničke praslovenske korene. Po A. Ščerbakovoj, u ruskom jeziku najstariji naziv za gljive je **guba**. U primeru arhaične rečenice "губы ломать" (brati gljive, ici u gljive), kako je zabeleženo u Daljevom *Velikom rječniku ruskog jezika*, vidi se ovo značenje. I danas se ovaj arhaizam može sresti u nekim krajevima Rusije, kako navodi Ščerbakova, mada je, u suštini, u narodu sačuvan samo za trud-gljive (ovaj stari izraz podudaran je sa značenjem u skoro svim slovenskim jezicima). Velika tela tih gljiva koje rastu na drveću u narodu se zovu "губкы" i "губы". Tek kasnije se u ruskom jeziku umesto губы javlja reč **грибы**, koja ima praznačenje grba (u

davna vremena brda su se zvala "губы" i "горбы"). Danas se golub s grbom na nosu u ruskom jeziku zove "грибастый голубь".



Zanimljivo je ukazati na jedno Njegoševo poređenje iz proze *Žitje Mrdana Nesretnikovića* u kojem je goba (danas pojam za gljive kod Slovenaca) upotrebljen u značenju grba "pogobio se ka ralica".

I u drugim slovenskim jezicima opšti naziv za gljive srodan je ruskom i našem. Recimo: Ukrajinci kažu **губы**, Poljaci **grzyby**, Česi **houby**, Slovaci **huby**, Slovenci **gobe**, Hrvati **gube** i **gljive**, Bugari **гби**, Makedonci **раби**, gornjolužički Srbi **hriby**. Poljaci za gljive vrste *Fomes* kažu **hubiak**, a Česi i Slovaci za virganj **hrīb**. Danas u istočnoj Srbiji (oko Babušnice) kažu kada idu u gljive "idemo u gube". Rasprostranjenost ovog pojma u svim slovenskim jezicima upućuje na tri zaključka. Prvo, upotreba istog pojma govori, ako se oslonimo na tzv. jezičku arheologiju, da su svi slovenski još u prapostojbini formirali ovu reč i

poneli je sa sobom na današnje teritorije koje naseljavaju, drugo, oni su još u tom periodu pojedine vrste koristili za ishranu a druge za podlaganje vatre (kao što su trudgljive), i treće, lingvistička srodnost ovog pojma upućuje na to da mu je zajedničko praznačenje nastalo iz reči koja je označavala grbu, izbočinu, ispuščenje, izraslinu, nabor, a sve u vezi s bolešću i gnjilošću drveta.

U ruskom jeziku postoji više prezimena koja su izvedena iz imenice grib. Poznato je prezime Gribojedov (koji jede gljive, gljivojedac). U našem jeziku znamo za prezimena Gljivar i Gljiva.

Pojam **gljiva** u srpskom jeziku obuhvata sve vrste gljiva, osim onih tvrdih kopitastih koje rastu na drveću, a koje se u mikologiji svrstavaju u familiju *Poraceae*. Pojam gljiva postoji i u ukrajinskom jeziku i njime se naziva *Pleurotus ostreatus* (гљива листочна).

Pečurkom u Srbiji i Crnoj Gori gradsko stanovništvo danas najčešće naziva *Agaricus bisporus* - industrijski proizvedeni šampinjon. Na selu, u većini slučajeva, pečurkom nazivaju sve vrste gljiva, ali najčešće rudnjaču - *Agaricus campestris*. U Makedoniji su sve poljske gljive pečurke, a u Hrvatskoj isključivo šampinjoni, odnosno sve vrste *Agaricus*. U ruskom jeziku, u Daljevom Rečniku, zapisan je pojam *pečurica* (гриб шампиньон - *Agaricus campestris*) i *pečura* (гриб боровик - *Boletus edulis*). Ukrajinci imaju pojam *печарка* и *печерниця*. Poljaci, takođe kažu *pieczarka*, Česi *pečarka*, Slovaci *pečiarika*, i svi ovaj pojam koriste kao opšti naziv za sve vrste *Agaricus*. Pojam pečurka etimološki

nije objašnjen. Moguće je da ima veze sa jestivošću, s nečim što je na vatri pečeno.

U našem jziku nema mnogo poslovice i idoma koji se odnose na gljive. Najčešće se, i za svaku priliku, citira poslovica "Raste kao pečurke posle kiše" ili zagonetka "Šta je to: raste u gorici na jednoj nožici?" Guba se pominje u nekoliko narodnih epskih pesama, kao i u *Gorskom vijencu* "isterati gubu iz torina". U rožajskom kraju stari ljudi često kažu "Napala ga bolest kao gubeška drvo" ili, kada hoće da se iskaže ushićenje bogatim rodod šumskog ili pitomog voća, kaže se "Rodilo, pa se ogubalo!" Isto to, ali malo drugačije Vuk je zapisao "Rodilo kao guba". U Beogradu je kozmetičarka rekla jednoj dami u godinama, kojoj je skidala bradavice s lica "Na starom panju i pečurke rastu". Zanimljiva je i jedna izreka puna zlobe "Sve su gljive jestive, a neke samo jedanput".

Literatura:

- A. Щербакова - Наука и жизнь, Москва, 1976.
 В. Даль - Толковый словарь I-IV, Москва, 1978.
 P. Skok - Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika, Zagreb, 1971.
 Rečnik srpskohrvatskog književnog i narodnog jezika, knjiga III, Beograd, 1965.



MIKOLOŠKA TERMINOLOGIJA U SRPSKOM JEZIKU

Boris IVANČEVIĆ

Mikološki rečnici u svetu imaju obim od po 400-500 stranica sitnog teksta i za njihovu izradu je utrošeno ogromno vreme velikog broja ljudi. Zato pomisao na izradu tako ozbiljnog i kapitalnog dela izaziva najblaže rečeno bojazan i zabrinutost: kako savladati problem. Srećom, moguće je u velikoj meri poslušiti se stranim rečnicima, pošto veliki broj stručnih mikoloških termina je univerzalan, poreklom iz latinskog. Dakle, čini se da je dovoljno samo prevesti neki strani rečnik, i problem će biti rešen. Naravno da neće biti! Latinski donekle olakšava celu stvar, ali muke tu tek počinju.

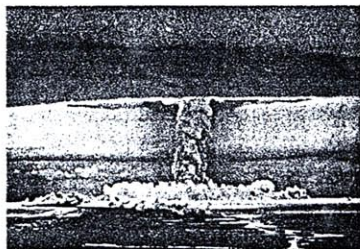
U oskudnoj mikološkoj literaturi koja je izdata na jugoslovenskim prostorima svaki od malobrojnih autora se koristio skupom pojmovima koji mu se činio najzgodniji, i na koji je navikao. Tako su postojale paralelne terminologije koje su bile u upotrebi u raznim "laboratorijama" zavisno od institucije do institucije, geografskog regiona, stručnog ili naučnog "ceha" (biolozi, šumari, poljoprivrednici, medicinari itd.) ili stepena načitanosti onoga ko ih je koristio.

Prvi i za sada jedini autor koji je u nekom svom delu obrazložio u posebnom poglavlju sprovođenje dosledne terminologije je M. Muntanola (Muntanola 1987.) u njenom izvanrednom univerzitetskom udžbeniku "Opšta mikologija". Ta knjiga je nastala nakon dugog niza godina rada na Univerzitetu u Beogradu, pa je potvrdila i prezentirala tamošnju praksu korišćenja mikoloških termina. Ta praksa je vrlo detaljno

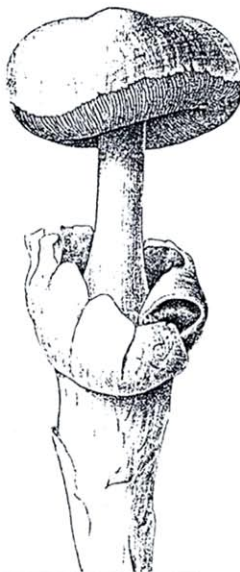
razrađena, i veliki broj pojmova je jasno i precizno definisan. Ipak, to nije nekakav hermetičan jezik zatvorenog kruga ljudi, već je proizvod bogate **interakcije** između "živog jezika" sa jedne, i potrebe za preciznim izražavanjem, sa druge strane. Sproveden je hijerarhijski princip u definisanju pojmova, kao i uslovna dvojnost - tj. za veliki broj pojmova se koristi kao apsolutna odrednica reč poreklom iz latinskog, a srpski naziv, ukoliko postoji kao sinonim.

Karakterističan primer za gore navedeno je reč PEČURKA. Polazeći od današnjeg stanja u svakodnevnom korišćenju ove reči kao imenice, ili iz nje izvedenog prideva PEČURKAST došlo se do stručne definicije pojma. Pre nego što je navedemo, vratimo se malo unazad.

Tela gljiva se sastoje, uslovno rečeno, iz dva dela. Jedno je vegetativni deo - micelijum, koji predstavlja bazični deo gljive kojim ona apsorbuje supstance potrebne za život iz supstrata na kome raste. Na određenim tačkama micelijuma razvijaju se plodonosna tela - karpofori (iz lat. *Carpus*= plod) koji mogu biti različitog oblika. Oni čine drugi prepoznatljiviji deo gljive.



U Srbiji¹ se reč **pečurka** danas koristi za plodonosna (tačnije bi bilo reći "sporonosna") tela gljiva koja imaju karakterističan i prepoznatljiv OBLIK. Na ovim plodonosnim telima jasno razlikujemo nožicu (stručak, dršku) i šeširić. Tako se za sve vrste gljiva koje imaju plodonosno telo takvog oblika koristi reč pečurka, bilo da je u pitanju neki od vrganja (*Boletus*) šampinjona (*Agaricus*) sunčanica (*Macrolepiota procera*) ili bilo koja druga vrsta. Reč



¹U Simonovićevom Botaničkom rečniku (Simonović 1959) postoje imena pečurka i pečurka pečenica za vrstu *Lactarius volemus*, otrovna pečurka za *Lepiota vittadini*, poljska pečurka za *Agaricus arvensis* itd, ali ti izrazi su preuzeti iz izvora koji navode hrvatska imena. U Vukovom rečniku (Karadžić 1852) navodi se pečurka za *Agaricus campestris*, ali detaljnijim ispitivanjem otkrivamo da se i on u tom slučaju poslužio hrvatskim izvorima!

"pečurka" svaki će laik upotrebiti da označi gljivu takvog, karakterističnog oblika, iako uopšte ne mora znati o kojoj je tačno vrsti reč. U čuvenom "Patinom kuvaru" koji je izdat još pre Drugog svetskog rata navode se "jela sa pečurkama", bez obzira da li su korišćeni šampinjoni, vrganji ili neke druge vrste gljiva. Da je reč o pojmu koji se vezuje za karakterističan oblik svedoči i korišćenje prideva "pečurkast" koji opisuje pojave prepoznatljive forme, u obliku pečurke. Na primer "atomska pečurka" ili "pečurkast oblak dima nad vulkanom".

U amaterskoj literaturi izdatoj na području Hrvatske, reč pečurka se koristi najpre za gljive iz roda *Agaricus*, tj. za šampinjone. Prvi koji je to tako definisao je bio K. Blagaić (Blagaić 1931), amater, koji je, po sopstvenom navodu, koristio inostrane knjige da bi iz njih preveo "narodna imena" gljiva na hrvatski, i tako krstio svaku vrstu hrvatskim imenom, ukoliko ona nije imala već od ranije rasprostranjeno ime. Bilo kako bilo, pošto je i sva ostala literatura na jugoslovenskim prostorima dolazila sa tog područja isti princip nomenklature zadržan je i dalje. Pri izradi "Rečnika srpskohrvatskog književnog jezika" (Matica srpska i Matica hrvatska 1967), reč "pečurka" se definiše upravo na osnovu hrvatskih izvora (tada jedinih dostupnih, a reč je bila o jednom jeziku) pa se kao osnovno značenje navodi da je to ime gljive *Agaricus campestris*, a kao drugo značenje "opšti naziv za slične gljive". Pri tom se kaže da je *A. campestris*: "vrsta jestive gljive s visokim i velikim šeširo". Prvo, očigledno je da je to pisao neko kome je mikologija i poznavanje gljiva vrlo daleko (*A. campestris* nema naročito veliki šešir, pogotovo ne "visok" na šta god da se to odnosilo), a drugo, objašnjenje je sasvim neprikladno, pošto retko koji prosečan laik kod nas zna koja je to gljiva *A.*

campestris. Dotle, nesumnjivo svako ima vrlo jasnu ideju o tome šta su to pečurke. Najverovatnije je da će prva asocijacija na pečurku, kad se želimo setiti neke određene vrste, biti *Amanita muscaria* - muhara, svima dobro poznata iz dečijih knjiga, crvene boje sa belim "tufnama" na šeziriciu. Ovaj rečnik dolazi u nedoslednost već u definisanju sledeće odrednice, pojma "pečurkast", za koji kaže: "onaj po obliku sličan pečurci". Od onoga ko koristi ovaj termin očekuje se dakle da tačno zna šta je to i kako izgleda *A. campestris*, što sigurno nije preterano čest slučaj. Nešto logičnije stanje je u Maloj enciklopediji Prosvete (Prosveta, Beograd 1969), ali opet nedovoljno dosledno. Tu se gljive i pečurke izjednačavaju, ali ipak je jasno da se pojam pečurka ne odnosi samo na jednu određenu vrstu, već se on koristi za vrganj (*Boletus edulis*), blagvu (*Amanita caesarea*), muhara (*Amanita muscaria*) itd., tj. za gljive koje imaju plodonosno telo oblika pečurke.

Imajući sve napred rečeno u vidu, sada možemo navesti konačno pomenutu stručnu, biološku definiciju pojma "pečurka": to je plodonosno telo karakterističnog oblika koje formiraju neke gljive iz podrazdela *Basidiomycotina*, a koje se sastoji od nožice (drške) - *stipes* i šezirica - *pileus*. Dalje sledi detaljni morfo-anatomski opis koji nije za ovu priliku važan. Vidimo da ova definicija apsolutno uvažava situaciju u srpskom jeziku, kao i potrebu da se pojam precizno definiše. Na ovom karakterističnom primeru uviđamo da sledeći korak treba biti stvaranje **standardnog** rečnika mikoloških termina na srpskom, uz korišćenje ovakvog pristupa pri određivanju termina, i zatim konsultovanje tog rečnika pri izradi opštih rečnika srpskog jezika, enciklopedija i sličnih publikacija.

Drugi, poseban problem su imena pojedinačnih vrsta gljiva na srpskom jeziku. Postoje tri klase imena za živa bića. Svaka vrsta ima jedno (i samo jedno) **naučno** ime koje joj je dodeljeno u skladu sa principima binomne nomenklature koji vode poreklo od švedskog naučnika Karla Linea. Postoje posebni kodeksi za imenovanje i klasifikaciju vrsta, i oni se usvajaju na svetskom nivou. To su tkz. "latinska imena", što ne znači da su ih izmislili Latini, već se formiraju uz korišćenje pravila latinskog, unive-rzalnog jezika prirodnih nauka.

Druga vrsta imena su **standardna** imena vrsta u svakom pojedinom jeziku, koja važe za glavna, opšteprihvaćena i najčešće korišćena imena za određenu vrstu živih bića u dotičnom jeziku. Na primer vuk, ris, jelen, ljubičica, ruža, vrganj, lisičarka itd. U ovoj tački se nalazi začetak haosa. Standardna imena se nazivaju i "narodna" imena, a narod nije bio preterano dosledan u imenovanju živih bića. Ono što je čovek koristio za svoje potrebe, ili što je zaista jasno diferencirano i upadljivo obično ima svoje jedinstveno ime, ali takvi slučajevi su **veoma retki!** Laici obično u to ne veruju, pa dolazi do komičnih situacija pri pokušaju da se jasno odredi o kojoj je vrsti živog bića reč. Iako se podrazumeva da je jasno šta je to vrabac, lasta ili ljubičica, mnogi se iznenade kad saznaju da narod pod ovim imenima podrazumeva nekoliko raznih bioloških vrsta. Tako nikad nije sasvim jasno na koju se tačno vrstu misli, što u nekim oblastima kao što je privreda ili medicina dovodi do ozbiljnih problema, koji mogu imati tragične ili u boljem slučaju komične posledice. "Doktore, ujela me je kamenjarka" -- potpuno je neizvesno da li je onoga ko ovo izgovara ujela otrovna zmija šarka ili poskok, neotrovni smuk ili sumnjiva dama iz parka kod beogradske železničke stanice. Zato je poželjno da se

standardnim imenima imenuju samo one vrste koje su dobro poznate, jedinstvene i karakteristične, i koje imaju od davnina poznato ime u narodu (vuk, ris itd.). Eventualno i neke vrste koje nemaju od ranije narodno (tj. na srpskom) ime, mogu se imenovati i može im se dodeliti standardno ime, ali uz maksimalni oprez. Tu sigurno treba poštovati onu evropsku tradiciju koja ne insistira na davanju narodnih imena po svaku cenu, već se praktikuje korišćenje naučnih imena za sve vrste koje nemaju odgovarajuće standardno ime (npr. kao u Britaniji). Drugi princip, koga se treba kloniti, je imenovanje i davanje standardnih imena po svaku cenu vrstama koje su sasvim nepoznate svima sem stručnjacima, koji ih i jedini mogu razlikovati (npr. kao u Rusiji). Taj sistem je primenjen u hrvatskom jeziku, što je dovelo do apsurdnih "narodnih" imena sastavljenih od dve-tri reči, a nastalih kao proizvod prevođenja naučnih imena na hrvatski (ili zapadnu varijantu srpskohrvatskog, kako više volite), ili dodeljivanjem rogozastih opisnih naziva. Tako se prave imena tipa "okolotrbušnipantalonodržac". Najčudnija situacija nastaje kada se u jednom jeziku koristi standardno ime dobijeno preuzimanjem imena iz drugog jezika, pa tako u knjizi hrvatskog autora koja je izdata u Beogradu, za *Laetiphorus sulphureus* u nedostatku drugog, autor navodi ime **žvepleni lukničar** (Foht 1979)! U amaterskim krugovima je omiljeno korišćenje imena na maternjem jeziku, što dovodi do posebne zbrke kad se ta imena počnu koristiti nesistematično i bez neophodne opreznosti, a pri tome sa puno entuzijazma i strasti.

Treća klasa imena vrsta živih bića su **lokalna** imena na pojedinim jezicima. Ona se menjaju od regiona do regiona, ili od sela do sela, grupe ljudi koji koriste isti žargon itd. Ova imena su od male opšte vrednosti kao termina koji definišu

određene vrste, ali njihovim prikupljanjem dobija se dragocena građa za onomastička istraživanja.

Usaglašavanje terminologije stručnih mikoloških pojmova i standardne nomenklature srpskih naziva gljiva je zadatak na čijoj realizaciji je puno toga učinjeno, ali još uvek smo daleko od definitivnog rečnika. Takođe, standardni rečnici srpskog jezika su još dalje od korektnih interpretacije mikoloških pojmova, pa to usaglašavanje predstoji u vremenu koje je pred nama.

Reference:

Mala enciklopedija Prosvete. Prosveta, Beograd 1969.

Rečnik srpskohrvatskog književnog jezika. Matica srpska i Matica hrvatska 1967.

Blagaić, K. (1931): Gljive naših krajeva. Zagreb.

Karadžić, V. (1852): Srpski rječnik. Drugo izdanje. Beč.

Muntanola-Cvetković, M. (1987): Opšta mikologija. Beograd.

Simonović, D. (1959): Botanički rečnik. Posebna izdanja SANU.



GLJIVE POD KROVOM

Ivanka MILENKOVIĆ

Od hiljadu vrsta jestivih gljiva rasprostranjenih širom sveta, svega je desetak kultivisano i gaji se u komercijalne svrhe. Na prvom mestu liste gajenih vrsta jestivih gljiva nalazi se šampinjon, sa preko 750.000 tona godišnje proizvodnje. U Evropi, značajno mesto u gajilištima zauzima i bukovača sa godišnjom proizvodnjom od 40.000 tona.

Kada je kultivacija jestivih gljiva u pitanju, možemo reći mnogo toga što ide u prilog njenoj specifičnosti. Naime, kultivacija jestivih gljiva predstavlja jedini ekonomski profitabilan bio-tehnološki proces za pretvaranje biljnih ostataka u prosta jedinjenja koja su korisna u ishrani. Kultivacija gljiva je takođe jedini mikrobiološki sistem koji konvertuje sve osnovne biljne složene molekule, lignin, celulozu i hemicelulozu iz ostataka biljnog organizma. Ostali mikrobiološki sistemi, prirodni ili oni koje je čovek stvorio koriste lignocelulozu, ali ligninska frakcija ostaje neiskorišćena. Ovakve "stroge" rečenice se često sreću u literaturi kada se govori o gajenju gljiva.

Međutim, za nas je ovo svakako veoma bitno, ali verovatno odlučujući momenat pri započinjanju proizvodnje gljiva, je njihova gastronomska vrednost. Pojednostavljeno govoreći, gljivarsvo podrazumeva niz jednostavnih operacija kojima iz različitih nus proizvoda poljoprivrede i šumarstva dobijamo izuzetno kvalitetnu visoko vrednu hranu. Takođe se ne sme gubiti iz vida i činjenica da gajenje gljiva zauzima one prostore koji su neupotrebljivi za bilo koju drugu svrhu. Oslobođajući se nepotrebnog balasta uz istovremeno

ostvarivanje solidnog prihoda, proizvodnjom gljiva dobijamo ono što je i najvažnije: zdravu i kvalitetnu hranu.

HRANJLJIVA VREDNOST JESTIVIH GLJIVA

Vekovima Kinezi znaju i upotrebljavaju neke vrste gljiva u ishrani o čemu svedoče pisana i slikana svedočanstva. Rimljani bi majstorstvom razlikovanja otrovnih od jestivih gljiva bacili u zasenak i mnoge moderne mikologe. Savremene naučne metode utvrdile su razloge za ovakvim tretmanom gljiva. Bez obzira na niz morfoloških razloga, zajedničke karakteristike svih vrsta jestivih gljiva leže u njihovoj biohemijskoj konstituciji. Obzirom na činjenicu da je hitin, gradivna materija čelijskih zidova gljiva, nesvarljiva supstanca, moguće je izvesti pogrešan zaključak da pečurke ne sadrže kvalitetne proteine za ljudsku ishranu. Međutim, da je to pogrešno mišljenje ilustrovaćemo podatkom koji ukazuje da proteini koji čine 24 - 34.8% suve materije gljiva, sadrže sve esencijalne aminokiseline.

Takođe, razlog za česte bezrezervne preporuke gljiva u ishrani ne nalazimo samo u prisustvu značajne količine proteina, već i zbog njihovog vitaminskog sastava. Radi jasnije predstave o prednostima i nedostacima gljiva u odnosu na pojedine vitamine, daćemo uporedni pregled prisustva najvažnijih vitamina, izraženo u miligramima, kod gljiva i nekih vrsta povrća.

Sadržaj u 100g suve težine	A	B1	B2	C	E	K	D
Gljive	0,000	0,10	0,44	2,10	5	0,030	150
Šargarepa	6,600	0,06	0,06	0,17	2	0,008	
Celer	0,144	0,05	0,03		9	0,700	
Zelena salata	0,580	0,06	0,07	0,10	8	0,020	
Paradajz	0,540	0,06	0,04	0,31	23	0,008	
Krompir	tragovi	0,11	0,04	0,30	20	0,006	0,08

Ono što je nesumnjivo doprinelo rasprostranjenju gljiva u ishrani je njihova aroma. I pored brojnih studija o njoj, sem podataka da su supstance odgovorne za nju smštene u dršci i šeširu, naročito malo je podataka o detaljima njihove distribucije, prirode itd. Međutim, ono što je bitno jeste da aroma karakteristična za gljive postoji i posle bilo kog načina prerade.

Zbog prisustva mnogih, tek u savremano doba utvrđenih supstanci, gljive su kroz vekove bile sastojci mnogih lekova. Naslanjajući se na tradicionalnu medicinu,

u Japanu i Kini je utvrđeno anti-kancerogeno dejstvo gljiva naročito iz reda Agaricales kome pripada sem šampinjona i gljiva ši-take. Ova gljiva u plodonosnom telu sadrži i nekoliko vrsta polisaharida za koje je eksperimentalno dokazano inhibitorno dejstvo na ćelije kancera miša.

Mnogi su razlozi za gajenje, praćenje i, jednostavno uživanje u jestivim gljivama. Nadamo se da smo doprineli ineresovanju da se i sami sa tim razlozima upoznate.



AMANITA PHALLOIDES

Prvi ili poslednji korak u gljivarstvu?

Miloš KALJEVIĆ

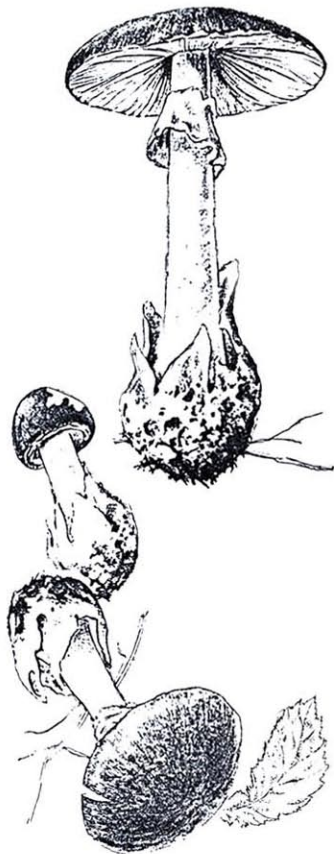
Čime je ova mračna šumska kraljica zaslužila da se pojavi u prvom biltenu prvog mikološkog društva u Srbiji? Razloga ima dosta, ali ipak je osnovni taj što ova gljiva zajedno sa svojim varijetetima uzrokuje skoro sva trovanja koja imaju smrtonosni ishod, a sa druge strane skoro da je potpuno anonimna u našim krajevima. Namerno ne kažem nepoznata, jer i pored toga što je dosta česta nema narodno ime. To je izgleda slučaj sa većinom otrovnih gljiva, dok neke jestive imaju po nekoliko imena.

Ime koje se nametnulo iz hrvatske literature - zelena pupavka, delimično opisuje izgled, a pošto se odomacilo pre svega među vlasnicima tih priručnika, verovatno će biti i opšte prihvaćeno. Gljivama koje na osnovu vrlo oskudnog znanja smatra za otrovne, a tu se nađu i mnoge jestive, narod obično daje nekakva zbirna imena, kao otrovnjače ili ludare. Zato smatram da iz tog mraka prvo treba izvući najopasniji rod *Amanita* (pupavki), a sa njim i njegovog najpodmuklijeg predstavnika *Amanita phalloides*. Inače, kao rod sa nekoliko desetina vrsta, amanite ne podležu ni jednom narodnom "pravilu" za identifikaciju otrovnih gljiva: Ne menjaju boju na preseku prilikom kuvanja sa srebrom ili belim lukom, jedu ih puževi i razne bube, a ukusom ili mirisom ne odaju svoju prirodu. Ovo ne znači da su sve Amanite otrovne jer se tu nalaze i neke izuzetno ukusne vrste, na primer *Amanita caesarea* koja je jestiva čak i sirova i *Amanita rubescens* - biserka. Za ceo rod je karakteristično da se u najranijem stadijumu razvoja gljive nalaze u jajastom omotaču poznatijem kao opšti

veo, koji pečurka daljim rastom probija ili cepa u pahuljaste ostatke otkrivajući već formiran šešir i nožicu. Zelena pupavka trajno zadržava donju polovinu belog omotača u vidu loptaste vrećice na dnu nožice. Ponekad je potrebno malo razgrnuti lišće ili zemlju da bi se uočila ova izuzetno važna osobina. Dalje, sve amanite imaju bele listiće (lamele) na donjoj strani šešira (*A. caesarea* jedina ima žute) koji ne dodiruju nožicu, već se polukružno zadržavaju nadomak nje. Otisak spora koji se dobija ostavljanjem na nekoliko sati šešira na belom ili crnom papiru sa listićima okrenutim ka papiru je beo ili jedva krem beo. Kao dodatak ovim zajedničkim osobinama, zelena pupavka posle probijanja jajeta (vela) na donjoj strani šešira konusnog oblika ima opnu koja štiti i zaklanja listiće, da bi razvojem i otvaranjem šešira opna pukla zadržavajući se na gornjem delu nožice u obliku prstena ili suknjice koji kasnije može i otpasti. Šešir je maslinasto zelene boje sa tamnijim uralim vlaknima, po vlažnom vremenu sjajan i malo lepljiv. Međutim boja šešira varira od svetlije ka tamnijoj, ka žutoj ili braon, a varijetet *alba* je čak potpuno beo. Od početnog konusnog, tj. falusnog oblika šešir na kraju postaje okrugla, ravna ploča prečnika do 15 cm. Nožica je bela sa vlaknima koja formiraju zmijsoliku šaru, blago se širi od vrha prema dnu gde se nalazi izrazito zadebljanje (bulba) koje je uronjeno u već pomenutu vrećicu.

Sve u svemu izuzetno graciozna i lepa gljiva, puna tajni i opasnosti. Takvim izgledom i karakterom uzburkava sećanja i strahove iz najranijeg detinjstva, lepo i

zlo objedinjeno u likovima iz bajki veštica i mačeha koje se pretvaraju u najlepše devojke čiji poljubac, pesma ili ponudena jabuka krije smrt. Nijedan šumski susret sa ovom gljivom me nije ostavio ravnodušnim, a pomešana osećanja u kojima je u početku preovladavao strah i jeza polako su prelazila u divljenje



savršenosti, nedokučivosti i misteriji tog nepomičnog bića, tog Kerbera koji u ovom slučaju štiti ulaz u rajski svet ostalih gljiva, ali sam može da odvede u pakao. A taj pakao ne počinje odmah iza zadnjeg zalogaja, kako kažu nesrećnici koji su probali, veoma ukusne zelene pupavke koja sveža miriše na med! Posle 6 do 12 sati, nekad i duže, počinje povraćanje i proliv uz jake bolove u stomaku. Ovo je faza u kojoj deluje manje opasna grupa toksina nazvana faloidini. To traje dan-dva, a onda - kakve li podmuklosti - izrazito poboljšanje i oporavak tako da se neki otrovani čak otpuštaju iz bolnice. Međutim taj period je i najopasniji - sve se odvija u ilegali, put uništenja ide kroz jetru i bubrege, a kad se završi kroz nekoliko dana nastupa koma i smrt. Za sve ove muke se odgovornim smatra grupa otrova poznata kao amatoksini, u kojoj se nalaze polipeptidi alfa, beta i gama amanitin. Sadržaj najopasnijeg alfa-amanitina u kilogramu suvih pupavki je od 2 do 6gr, a smrtonosna doza je 5-10mg, tj. 20 gr svežih gljiva, što je uglavnom jedan prosečan primerak. Alfa-amanitin se vezuje za ćelijsku i jedarnu RNA u jetri i prouzrokuje prestanak sinteze proteina što direktno vodi izumiranju ćelija. Kada stigne u bubrege napada tubuluse (bubrežne kanaliće) i umesto da se sa urinom izbací iz organizma, on se reasorbuje u krvotok i ponovo napada jetru i bubrege izazivajući nova oštećenja. Smrtnost od trovanja amatoksinima je od 50-90%, a posebno su ugrožena deca i osobe slabijeg zdravlja. Nažalost, zelena pupavka i dalje krije svoje tajne, pa i pored višedecenijskog istraživanja po mnogim svetskim laboratorijama i klinikama protivotrov još uvek nije otkriven. Neke terapije daju, ipak, solidne rezultate. Pre svega metod francuskog

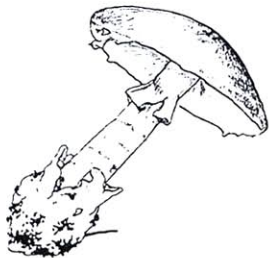
doktora Bastiena koji ovde ne bih detaljnije opisivao jer naši lekari zasad ne pokazuju nikakvo zanimanje za probleme micetizma, tj. trovanja gljivama. Par onih koji su se nekoliko puta pojavili u Mikološkom društvu Srbije vrlo brzo su prosto isparili. S druge strane pomenuti Bastien je u dva navrata kao dokaz uspešnosti svog metoda pojeo sveže plodove zelene pupavke, prvi put jednu od 20gr., a sledeći put čak 5, odnosno petostruku smrtonosnu dozu.

Još dve, manje česte, vrste iz ovog roda - *Amanita verna* i *Amanita virosa*, koje su potpuno bele, pripadaju grupi koja izaziva faloidinski sindrom trovanja. Sve Amanite su mikorizne gljive i kod izbora drveta sa kojim stupaju u vezu nisu mnogo probirljive. Zato se mogu naći u hrastovim, bukovim, grabovim, ali i u četinarskim šumama od kasnog proleća pa do pozne jeseni. Dok od hrasta naša najpoznatija jestiva gljiva dobroćudni, debeljuškasti vrganj crpe najlepše i najukusnije sokove, dotle pomenute amanite to pretvaraju u zasad nepobedene otrove.

Zamene sa jestivim gljivama su ipak posledica velikog neznanja i površnosti. Tako bela boja *Amanite verne* i *Amanite phalloides* var. *alba* one koji ih vide samo odozgo, tj. uočavaju samo oblik i boju šešira, neodoljivo podseća na šampinjone (rod *Agaricus*), a zanemaruju boju listića koja kod njih ni u jednoj fazi razvoja nije bela, već preko sive i roze postaje braon i crna. Zeleni šešir *Amanite phalloides* je dovoljan za kobnu grešku u zaključku da se radi o nekom jestivom pripadniku skoro bezopasnog i čestog roda *Russula* kod koga ima dosta vrsta sa tom osobinom. Slučajno, i srećom, sam prisustvovao upiranju kažiprstom jednog

mladog bračnog para u zelenu pupavku i komentaru: 'Vidi što je lepa zeka (*Russula cyanoxantha*, jestiva)!'.
(Russula cyanoxantha, jestiva)!

U američkom časopisu 'Mushroom' sam svojevremeno pročitao fascinantnu priču jednog doktora i kliničkog mikologa koja na izvanredan način ilustruje mnoge stvari iz ovog teksta, a pre svega fatalnu privlačnost *Amanite phalloides*. Petoro mladih koji su prethodno neko vreme boravili na Dalekom istoku i jeli *Volvariellu volvaceu* koja se tamo veštački uzgaja i prodaje kao kod nas šampinjon ili bukovača, su odlučili da sebi priušte besplatnu večeru. Napunili su frižider zelenom pupavkom, jeli koliko su mogli, a dosta je i ostalo, pa je to poslužilo za veoma brzu determinaciju uzroka trovanja pošto su svi sutradan primljeni u bolnicu. Opisana je izvanredna saradnja gljivarskih društava i medicinskih ustanova, posebno onih koje su u tom regionu zadužene za tu vrstu lečenja, a u jednoj takvoj je radio i autor članka koji je do detalja opisao sve stadijume bolesti i primenjenu terapiju. I pored svega samo jedna osoba se potpuno oporavila, jedna je umrla, a čak troje je moralo na presađivanje bubrega. Jedan od mladića koji je čekao na operaciju se još u bolnici snabdeo raznim gljivarskim knjigama, a po izlasku je postao pasionirani gljivar. Sa tuđim bubrezima i svojim prekasno stečenim znanjem.



FUNGIBASE

Aleksandar VELJKOVIĆ

Fungibase je baza podataka sa nalazima gljiva koje su prikupili članovi Mikološkog društva Srbije. U strukturalnom smislu radi se o relacionoj bazi sastavljenoj iz 5 datoteka, koncipiranih tako da se omogući maksimalna ušteda prostora. Čak i na veoma malim hard diskovima, na primer, od 130 MB, moguće je smestiti oko 1,5 miliona pojedinačnih nalaza. Obrađujući se podacima iz sporednih datoteka, oni mogu da sadrže i maksimalno detaljne informacije o vrstama i lokalitetima na kojima su pronađeni. Inače, do sada je klasifikovano i šifrirano preko 600 najčešćih vrsta gljiva za korisnike ove baze, a postojećom organizacijom regiona omogućeno je šifriranje preko 20000 lokaliteta na teritoriji naše zemlje. Osam atraktivnih i preglednih ekranskih formulara za



svaki aspekt unosa ili pretrage podataka, omogućuju brz i neposredan uvid u rasprostranjenost pojedinih vrsta i specifičnosti brojnih lokaliteta u nas, uz brojne varijacije rezimiranja podataka kroz neki od šest osnovnih modela izveštaja.

Ovakav koncept čini ovaj sistem jednako atraktivnim za naučne radnike, kao i za amatere-skupljače koji imaju priliku da kroz njega međusobno razmene iskustva o obližnjim šumama u koje zalaze. U daljem razvoju sistema planirano je ubacivanje digitalizovanih fotografija gljiva u datoteku o vrstama, kao i njeno proširenje sa još nekih 10-15 polja egzaktnih karakteristika. Time bi u okviru same baze bio stvoren i veoma pouzdan elektronski ključ za gljive.

MIKOLOŠKA SEKCIJA BIOLOŠKOG ISTRAŽIVAČKOG DRUŠTVA "JOSIF PANČIĆ"

Jelena BERONJA

Svoju želju za istraživanjem i otkrivanjem novog, radoznalost i ljubav prema prirodi, studenti biologije, srodnih fakulteta i srednjoškolci, ispunjavaju radom u Biološkom istraživačkom društvu "Josif Pančić". Društvo, koje je osnovano 1978. godine pri Biološkom fakultetu Univerziteta u Beogradu, sačinjeno je od sekcija u okviru kojih njegovi članovi između ostalog proučavaju biljke, gljive, insekte, vodozemce i gmizavce, ptice i sisare.

Godine 1986 u Društvu se oformljuje i mikološka sekcija, čiji su članovi, sasvim sigurno dali značajan doprinos proučenosti gljiva (makromiceta) u Jugoslaviji. Prvi podaci o gljivama su u BID-u prikupljeni i ranije, ali to nije bio sistematičan rad. Pomenućemo samo neke od terena čiji su mikofond istraživali članovi sekcije: Zlot, Kopaonik, Bjelasica, Perućica, Jastrebac i mnogi drugi. Rezultati ovih istraživanja predstavljeni su u desetinama izveštaja, naučnih radova i članaka.

U periodu od 1990 - 1992. godine Mikološka sekcija stagnira, zbog nedostatka članova, da bi nakon toga ponovo počela sa radom 1993. godine. Šta se dešavalo od tada do danas?

Tokom jula meseca 1993. godine započeta su istraživanja mikopopulacija na Staroj planini, koja su na-

stavljena sledeće 1994. godine.

Relativna nenaseljenost i očuvanost bukovih i, u nižim delovima, hrastovih šuma, čine ovu planinu izuzetno zanimljivom za proučavanje živog sveta uopšte, ne samo gljiva. Tokom dvogodišnjeg istraživanja, u mesecu Julu, konstatovano je 120 vrsta gljiva od kojih je veliki broj nađen prvi put u Jugoslaviji. Jedna od njih je i *Hygrocybe coccineocrenata*, jedna od "vlažnica" koja raste isključivo na tresetištima, zatim *Xerocomus pruinatus*, različite vrste rodova *Russula*, *Lactarius*, *Mycena* i drugih.

Članovi sekcije uzeli su učešće u višegodišnjem projektu istraživanja makromiceta Valjevskih planina, u okviru programa Istraživačke stanice Petnica. Započeta su istraživanja planine Maljen i to na području Divčibara. Na Divčibarama su uglavnom zastupljene šume crnog i belog bora i breze, koje su prilično degradovane usled velike urbanizacije ovog mesta. Ugrožena staništa i ekstremna suša u istraživanom periodu (avgust mesec), uzrok su relativno malog broja nađenih vrsta gljiva (32), kao i dominacije plodonosnih tela lignikolnih gljiva (različitih trudova i resupinantnih gljiva, koje svoja plodonosna tela zadržavaju tokom cele godine) za razliku od terikolnih gljiva, pečuraka.

U saradnji sa HK Agroekonomik", u laboratorijama za proizvodnju micelijuma MP Mikom", započet je projekat uvođenja u kulturu *in vitro* plodonosnih tela makromiceta nađenih u prirodi bez obzira na njihovu komercijalnu vrednost. Na način na koji se proizvodi micelija šampinjona i bukovače, industrijski gajenih gljiva, na hranljivim podlogama PDA i MA, uspešno je izolovano 13 vrsta makromiceta. Jedan od ciljeva ovog projekta je dobijanje plodonosnih tela "divljih" vrsta gljiva u laboratorijskim uslovima i osnivanje banke micelijuma koja će poslužiti za dalja istraživanja biohemijskog, genetičkog i fiziološkog karaktera.

U proleće 1994, u okviru istraživačkog projekta Mladih istraživača Srbije IBIS -povratak Obedskoj bari", započet je višegodišnji projekat istraživanja gljiva u široj okolini Obedske bare. Istraživanjem su obuhvaćeni svi sezonski aspekti, prilikom čega je konstatovano 69 vrsta makromiceta, od čega je deset vrsta po prvi put zabeleženo u SR Jugoslaviji.

Ostaje i nada da će generacije koje dolaze nastaviti sadašnje brojne aktivnosti Biološkog istraživačkog društva i da će se nastaviti kontinuirani rad Mikološke sekcije i ubuduće.



LUMINESCENTNE GLJIVE

Boris IVANČEVIĆ

Neko od vas je možda video noću, u mračnoj šumi čudan truo panj koji svetluca, ili ste slušali priče od nekog starijeg o takvim pojavama. To nema nikakve veze sa vešticama i sličnim stvarima, već sa - gljivama! Primećeno je da neke vrste emituju svetlost kada ih posmatramo u zaista mračnim uslovima. Svetlost mogu proizvoditi delovi same pečurke, na primer lističi ispod klobuka kod gljive zavodnice (*Omphalotus olearius*), ili mnogo češće sam micelijum koji prorasta podlogu na kojoj pečurka raste, kao kod medenjače (*Armillaria mellea*) ili nekih vrsta roda *Mycena*.

Bioluminiscencija, ili emitovanje svetlosti živih organizama je vidljivi rezultat procesa disanja ili oksidacije. Kao i sva druga živa bića, i gljive dišu, i pri tom se odvijaju biohemiske reakcije pri kojima je kod njih uključen enzim luciferaza. Najčešće luminiscentne gljive rastu na trulim panjevima i predstavljaju odličan materijal za razne legende i folklorne priče. Većina ih spada u red *Agaricales* i to u familiju *Tricholomataceae*. Međutim i za neke druge gljive, koje pripadaju raznim plesnima poznato je da emituju svetlost. Najzanimljivije je kad se takve svetleće plesni nađu u simbiozi (zajedničkom životu) sa drugim gljivama koje prave tkz. vilinske krugove. Tada se pojavljuju na zemlji svetleći prstenovi, za koje možemo pomisliti samo jedno, a to je da tu ima nečeg "vilinskog". Za jedan takav krug se mislilo da potiče od letećeg tanjira koji je tu navodno sleteo, a ubrzo su se pojavili i "svedoci" koji su navodno videli ili čak i pričali sa vanzemalcima. Sve se to odigralo u Francuskoj,

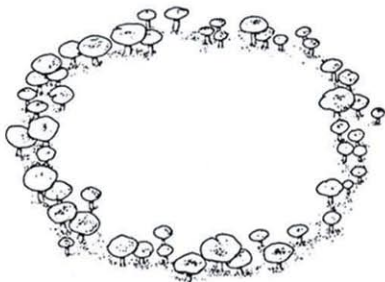
sedamdesetih godina, a cela stvar se razrešila u biološkoj laboratoriji, gde je objašnjeno poreklo ovog misterioznog prstena.

Slična stvar se desila i kod nas početkom aprila 1995., kada su Večernje novosti (V. novosti 04.04.1995, st. 15) pisale koješta o akciji hvatanja pomoću specijalne opreme "vanzemaljaca" koji sleću u takve krugove, a i o svedocima koji su svojim očima videli golišave devojke kako igraju kolo na takvim mestima, a posle su se smrtno razboleli. Uprkos pozivu stručnjacima koji su sami uputili, niko iz redakcije pomenutog lista nije pokazao dovoljno spremnosti da sasluša reč eksperata. Tako je "misterija" ostala nerešena.

Još su stari Grci znali za pojavu luminiscencije, koju inače ne smemo brkati sa fluorescencijom, koja je nešto drugo. Oni su znali za svetlucanje mesa i ribe koja truli. Za to su odgovorne bakterije koje učestvuju u procesu truljenja, a pri tome ispuštaju svetlost. Aristotel je pisao o svetlećim panjevima. Takođe je poznata pojava na moru da noću "nešto svetli" u vodi. To su planktoni, tačnije određene vrste protozoa koje takođe emituju svetlost. Simplicius Simplicisimus je u čuvenom, istoimenom romanu noću bežao od misterioznih svetlećih panjeva, i dočekao jutro u šumi sasvim iscrpljen. Na Novoj Kaledoniji devojke koriste gljivu zavodnicu (*Omphalotus olearius*) kao ukras za kosu pri noćnim plesovima, a dečaci se mažu njenim delovima po celom telu što im daje sablasan izgled. Za većinu trulih

panjeva koji noću svetle u šumi kod nas, odgovorna je ipak pomenuta gljiva medenjača (*Armillaria mellea*), inače razoran parazit šumskog drveća.

U biološkom smislu nije poznata svrha ove svetlosti, i za sada se smatra da je to samo uzgredna pojava pri određenim biohemijskim reakcijama. U svakom slučaju, kada se idući put budete šetali noću po šumi i vidite neko vilinsko svetlo, nemojte se brinuti, to samo neka pečurka u mraku diše.



GLJIVARENJE

Iskustva jednog gljivara početnika
Vojislav DONIĆ

Ovaj tekst bi mogao da posluži tiholovcima, onima koji bi da lunjaju po šumama i livadama, u potrazi za gljivama. Njima obećavam veliku radost, čak i u dane kada ne budu našli ništa.

Naći nešto jeste cilj, ali nije i jedina svrha. Neko prođe šumskom stazom, s lepom ženom, i od svega vidi samo lepu ženu, što je dosta razumljivo. Drugi prođe zamišljen, i ne vidi ništa. Treći, koji poznaje drveće, zapazi sva drveta. Mogu da zamislim šta sve travar ugleda? Ili izučavalac mrava i buba? Onaj koji zna da odredi sever po mahovini. Koji po nekim znacima zna da predvidi promenu vremena. A onaj koga ništa ne zanima, proći će, i neće videti ništa. Biće mu dosadno i sa pomenutom lepom ženom, što se i ne može razumeti, kada počne oluja, neće znati u kom pravcu da beži, kada ga ujede nepoznat insekt.

Kada smo već, jednom, rođenjem,

Kada smo već, jednom, rođenjem, otvorili ovaj svet, onda je svrha u otvaranju sve novih i novih svetova, koje taj jedan, naš svet sadrži. Jer, ko zna koliko smo puta ranije prošli upravo opisanom stazom, ali tek kada smo ušli u svet gljiva, jer ovo je tekst o gljivarenju, gljive su počele da se pojavljuju pored staze kojom prolazimo. A one uvek behu prisutne, samo što mi ih nismo videli. I tako smo otvorili jedan nov svet.

KUM. Otkud ja među gljivama? Zbog kuma. Da nije g. Ibrahima Hadžića, gljivarskog znalca, verovatno se ne bih ni setio ovog sveta. Niti bih znao kako se u njega ulazi. Kao i za druge svetove, i za svet gljiva u početku je potreban vodič. Mome kumu-samouku vodič behu knjige o gljivama. Knjige valja temeljno izučavati, zatim mukotrpno upoređivati nađeno sa naslikanim i opisanim, kada te uvek iznenadi neka podvrsta, ili neobično razvijena gljiva koju si dobro upoznao,

i najzad predstoji ti i da prvi put probaš tu, dobro upoznatu, gljivlju vrstu, strepeći da li ćeš osim zadovoljstva imati i neugodnosti. Ja sam sve to preskočio, krenuo sam lakšom stazom, koja me, doista, verovatno neće odvesti u naučnike, pošao sam za kumom-znalcem.

BOLJE NE SAM. Može se i sam u šumu, ali je dosadno, a moglo bi da bude i neprijatno. Bolje je ne ići sam. Otuda sam, uz kuma, najčešće gljivario sa gg Kaljević, Ileš i Žižak, sve vršnim gljivarima, od mene boljih, takozvanim tvrdim jezgrom beogradske sekcije Mikološkog društva Srbije.

ULAZAK U DRUŠTVO. Nekada to može biti veoma teško. Gljivari, kao i neka druga društva, posvećeno su bratstvo. Ne može tu baš svako. Onaj lošeg karaktera, stalno će gundati. Kilavi će posle nekoliko kilometara da se umori. Alavi bi sve za sebe. Obsesni uništava micelij. Lopov i tat navraćaću sam, a uhoda će drugima pokazati mesta koja ste mukotrpno otkrivali. Društvo s kojim ste u šumi mora biti sastavljeno od ljudi koji se međusobno dobro osećaju.

TVRDO JEZGRO. Već pomenuta gospoda ispunjavaju u potpunosti prethodni uslov. Sve su to ljudi ugodnog karaktera, koji su mane, ako ih imaju, ostavili kod kuće. Zato se od kuće i odlazi u šumu. Jedan od njih uvek pronađe najviše. Jedan najtačnije prepoznaje. Jedan uvek ima suprotno mišljenje, ali zato drugi ima suprotno od njega. Za sebe, kao petog, ne znam šta bih rekao? Svaki veći broj od ovog, nalikovao bi organizovanom napadu na gljive, a ne bismo mogli ni da se potrpamo u automobil.

ODLAZAK U ŠUMU. Čizme sa uvučenim nogavicama starih pantalona, nepromočiva vetrovka, na leđima mali ruksak sa vodom, nešto hrane, i pincetom, nož, štap i kotarica. Kada sam se tako obukao, srela me komšinica. Upitao sam je: *Šta mislite, kuda sam krenuo? U prošnju,*

odgovorila je, saobrazno teškim vremenima. Ipak, kada se ovako opremljeni ljudi ugledaju na autobuskoj stanici, ili kako se pakuju u automobil, zna se da su krenuli u šumu, po gljive.

SVOJA MESTA. Šuma je kao i morsko dno, najčešće prazna. Ali kada znaš gde, šta, i kada može rasti, i kada upoznaš šumu, onda znaš i da su te i te gljive samo na tom i tom panju, a one druge u onom čestaru, a ine na bašjednoj određenoj livadici. To su gljivarske *njive, baštice, farme*, koja se ne poveravaju do prijateljima. Do njih te odvodi njihov nalazač, pravdajući se ako je vrsta podbacila, ili zadovoljan, ako se bogato iskazala, kao da je upravo sam obdelavao svoje mesto.

ZA NAUKU. Stari Latini su dali imena skoro svemu na ovom svetu, ili su neki drugi njihovim tragom, a posle je svako selo nadevalo svoje ime. Otuda se u šumi govori najpre latinski. Nad manje poznatom vrstom, kada se pronađe, svi se nagnu, da bi se ukrstila znanja. Ja se nagnem s najmanje razumevanja, jer sam gljivarski nenačitan. Sve sporne gljive odlaze u korpu moga kuma. On će, kada se vrati kući, provesti noć nad njima, suočavajući ih sa onima koje već postoje u knjigama, kojima je, eto, u posetu došla gljiva iz šume. Više puta prisustvovao sam i velikom uzbuđenju kada se pronađe vrsta za koju se zna da postoji, a koja se prethodno nikada nije pronašla, i svojom rukom ubrala, malešna gljiva jedva vidljiva na dlanu. Tada knjige dođu u posetu šumi.

TRAGANJE. U početku sam išao poslednji, a gospoda ispred mene stalno su se saginjala. *Evo zbog čega ja ništa ne berem*, pomislim sam, *jer mi oni sve pobraše.* Zato sam ih preticao, i prvi hitao kroz šumu, ne bih li, prvi, i ugledao gljivu. Nije se mnogo šta promenilo, ja sam ostajao dostojanstveno uspravan, dok su se iza mene neprestano saginjali. I jošu su govorili: *A ovu si propustio? A ova, ovu si zgazio,* što beše sasvim nepodnošljivo. Pokatkad se i namerno saginjaše, i praznu ruku nadnosiše nad korpu, da bi me najedili, ili da bi mi

izoštrili vid. Tako sam, vremenom, počeo da zapažam bolje. Nedužno uzdignut list nije me mogao prevariti, ispod njega beše rudnjača (*Agaricus silvicola*)! Šarena korica drveta bila je, u stvari, zlatača (*Xerocomus chrysenteron*). Moje gljive ipak su ostale ponajpre sunčanice (*Macrolepiota procera*), jer ih, na onako džinovskim drškama, nikako nisam mogao pronaći.

LOŠI DANI. A nekada, i kada je bilo kiše, pa je posle kiše granulo sunce, a veter nije posušio zemlju, dakle kada je sve kako bilo kako je samo trebalo biti, gljiva nije bilo, pa nije. Ni za znalca. A kamoli za mene. Ne pomažu ni bajanja. Ne pomaže ni vabljenje: *Glf-glj*, za sve gljive, *njoni-njoni* za šampinjone, *ganj-ganj* za vrganje. Kada nema gljiva, dovoljno je i što si izašao u šumu, kao onaj zamišljeni s početka, jer možeš šetati i razmišljati. Ili samo šetati šumom, koja te nikada neće povrediti kao što mogu grad, i civilizacija, a o tekućoj vlasti i da ne govorim. A, kao i u svakoj šetnji, prija i razgovor s prijateljima.

NA KRAJU ŠUME. Na kraju šume posedamo. Vadimo pincetom krpelje, takmičeći se ko ih je koliko zaradio. Zatim izvrnemo korpe. Znalac neukom obavezno pronađe otrovnicu, i zavrjači je u daljinu, a jestivu ali matoru gljivu razbije o prvo drvo, da bi se rasula, i posejala. Ko je nabrao malo jedne vrste, da onome ko je nabrao više, da bi imao dovoljno. Ili onome koji voli da ono što ne voli. Ali najbolje prođe u gljivarenju nov gljivar, kao ja. Moja korpa uvek beše najpunija.

NOVAK. Ova hvale vredna vršina gospode s kojima sam išao u gljive, svakako da se smanjivala kako sam i sam počeo da se saginjem. Uskoro sam se toliko osamostalio da sam se, recimo, aprila 1993. godine, iz jedne šumičice na Novom Beogradu, a neću reći koje, vratio, i to sam, s punom korpom čeških smrčkovica (*Verpa bohemica*).

VRGANJI. Možda sam novak u gljivama prestao da budem, sledeće, a sada već prošle, 1994. godine. Posle nekoliko godina kako ih nismo pronalazili u šumama oko Beograda, u jednoj šumi, a tek sada ne bih smeo reći u kojoj, iznenada naiđosmo na vrganje (*Boletus edulis*)! Tako nešto sam i sam morao ugledati! Bili su debeljuškasti, teški po kilogram, i više! Kakve radosti! Ali tada više nije bilo samilosti. Punili su već i ruksake, i mreže, i kese, ali niko od gospode nije ubacivao ništa u moju korpu. Toga se verovatno niko nije ni setio. Na pameti su nam bili vrganji. Jer, i meni drage zlatačice su dobre, ali njihov bogat rođak jeste gljiva! Još ne mogu da prežalim onaj lepi primerak, doista skriven u travi, koji sam prekoračio, a kada smo ga posle izmerili, bio je težak preko dva kilograma! Ipak, gljiva beše toliko da sam jedva izašao iz šume.

GOZBE. Najbolje svetske kuhinje mogu samo da priželjkuju gozbu koju za sopstvenim stolom nudim svojim gostima. Kao predjelo, venac ukiseljenih rujnica (*Lactarius deliciosus*), velurskih panjevčica (*Flammulina velutipes*), martinčica (*Clitocybe geotropa*), maglenki (*Clitocybe nebularis*) i recimo mednjača (*Armillariella mellea*). Posle predjela, čorba od vrganja, sa po nekom sušenom bukovačom (*Pleurotus ostreatus*), ili bolje dedom (*Leccinum* sp.), tek da plivaju. Zatim, kao prvo jelo, na primer pohovane sunčanice, posute prahom od crnih trubača (toliko latinskog ne znam), što je sve lagano i ne opterećujuće. Onda, kao glavno jelo, punjeni smrčci (*Morchella rotunda*), ili gulaš od šampinjona (*Agaricus* sp.), ili, jer je teško odabrati, opet vrganji, sveži ili sveže zaleđeni, na bečki način. I, najzad, ušecerene Judine uši (*Auricularia auricula - Judae*).

Ko god je kod mene obedovao, pozeleo je da krene i sam u šumu, u tihi lov za preslašćima kojima se slastio. Ako čitalac iz sveta ljudi, posle čitanja priloženog jelovnika, takođe dobije želju da uđe u jedan nov svet, onaj što je između biljnog (flora) i životinjskog sveta (fauna), u svet gljiva (funga¹, kako moj kum kaže), upućujem ga na početak ovog teksta o gljivarenju, jednog skromnog gljivara-početnika.

U Beogradu,
početkom aprila 1995. godine,
kada su krenuli smrćci.

Vojislav Donić je književnik, i član Mikološkog društva Srbije. Poslednju knjigu, roman Gospođa Lilit, objavio je početkom godine u izdanju Rada iz Beograda, a ovo mu je prvi tekst o gljivama.



¹Stariji, uobičajeniji termin je Fungia.
Nap. ur.

In memoriam IVAN FOHT (1927-1992)

U neponovljivoj po lepoti stila i u Srbiji do sada jedinoj publikovanoj knjizi - vodiču za sakupljače gljiva "GLJIVE JUGOSLAVIJE" (koja je štampana u Beogradu - Nolit 1979.), autor Ivan Foht kaže: "Nadam se da će i poneki čitalac, zahvaljujući mojoj pomoći, poći tim (gljivarskim) putem kojim se do kraja života prelazi. Pa i ako zastane kod praktične koristi, smatraću da sam nešto postigao..."

I pitam se da li zbilja ima gljivara na ovim našim prostorima koji nije krenuo Fohtovim "gljivarskim" putem, kome knjige Ivana Fohta nisu bile uvod u poznavanje samoniklih gljiva? Pitam se koga nije osvojio nadahnuti uvod u pomenutu knjigu, pa zatim jezički živopisno i stručno opisane brojne vrste, a na kraju onaj dragoceni detalj, koji se zove zum, na naše lokalitete. Zar kod Fohta nisu prvi put u mikološkoj literaturi pomenute naše oblasti na kojima rastu gljive, kao što su Tara, Jelova gora, Fruška gora, Goč, Šara, Šumadija, pa Beograd, Subotica, Užice, pa autori Čolić, Jelić, Ranković i Simić. Ovi podaci učinili su knjige Ivana Fohta prepoznatljivim, konkretnim. Ova bliskost navela je veliki broj "gljivara" da napusti onu crtu nazvanu "praktična korist" i da se upuste u produbljeno izučavanje vrsta koje rastu na našim prostorima.

Ono što je san svakog mikologa, a javlja se kao plod naučničke zrelosti i sinteze je - pisanje monografskih knjiga ili ključa o gljivama. To je učinio i Ivan Foht, štampajući 1986. godine ambicioznu knjigu "KLJUČ ZA GLJIVE", a već sledeće (1987.) "NAŠI VRGANJI". Ovi ozbiljni radovi, kao i brojni članci u raznim časopisima, predstavljaju nezaobilazne studije na polju izučavanja naših "čudesnih" gljiva. Knjige Ivana Fohta već se navode kao literatura u brojnim mikološkim knjigama u svetu.

No, bila bi velika nepravda gooriti o Ivanu Fohtu samo kao mikologu a ne pomenuti i njegov doprinos filozofiji, posebno estetici. Njegove knjige "Istina i biće umjetnosti", "Moderna umjetnost kao ontološki problem" i posebno "Uvod u estetiku" (koja je postala udžbenik mnogih generacija studenata društvenih nauka), uz još pet naslova, predstavljaju značajan doprinos razvoju naše filozofske misli. Dakle, Ivan Foht kao svestrana ličnost: filozof-estetičar i biolog-mikolog.

Ivan Foht je rođen 1927. godine u Sarajevu. Poticao je iz nemačko-jevrejske porodice. Studirao je filozofiju i biologiju u Zagrebu. Izvesno vreme je bio profesor na Filozofskom fakultetu u Sarajevu. Bio je član Akademije nauka BiH. Pedagoškim radom prestaje da se bavi već 1973. godine i posvećuje se izučavanju i publikovanju knjiga o gljivama. Umro je u jesen 1992. godine u Zagrebu.

Smrću Ivana Fohta ljubitelji prirode, a iznad svega gljiva, izgubili su sigurnog vodiča, a mnogi članovi Mikološkog udruženja Srbije, bez preterivanja mogu da kažem, pouzdanog autora i duhovnog oca.

Ibrahim HADŽIĆ

U smislu Zakona o društvenim organizacijama i udruženjima građana Srbije, na Osnivačkoj skupštini Mikološkog društva Srbije održanoj dana 22.04.1992. godine, donosi se

S T A T U T

I Opšte odredbe

Član 1.

Mikološko društvo Srbije (u daljem tekstu Društvo) jeste udruženje građana u smislu Zakona o društvenim organizacijama i udruženjima građana Srbije, i predstavlja udruženje pojedinaca koji se profesionalno bave mikologijom kao i svih drugih ljudi zainteresovanih za proučavanje, komercijalnu upotrebu ili druge vidove bavljenja gljivama, a deluje pod pokroviteljstvom Prirodnačkog muzeja u Beogradu.

Član 2.

Društvo je pravno lice sa sedištem pri Prirodnačkom muzeju u Beogradu, a organizovano deluje na teritoriji cele SRJ.

Član 3.

Društvo ima svoj znak (stilizovana gljiva) i pečat na kome na okrugloj osnovi je ispisan naziv: Mikološko društvo Srbije.

Član 4.

Ciljevi i zadaci Društva su:

- okupljanje profesionalnih mikologa i zainteresovanih naučnika i stručnjaka srodnih profila (fitopatologa, mikrobiologa itd.) radi lakše i uspešnije saradnje, kao i svih drugih zainteresovanih pojedinaca;
- unapređenje mikologije u SRJ posebno proučavanje makromiceta;
- centralizacija svih naučnih informacija o gljivama za područje Balkana;
- uključivanje članova Društva u međunarodne projekte, do uloge koordinatora realizacije takvih projekata;
- naučno populama delatnost i ukazivanje na pravilan odnos prema gljivama i prirodi uopšte;
- proučavanje gljiva kao prirodnog izvora hrane kao i upoznavanje svih zainteresovanih sa pravilnim sakupljanjem radi zaštite gljiva;
- saradnja sa drugim mikološkim udruženjima kao i udruženjima za zaštitu prirode.

Član 5.

Svoje ciljeve Društvo ostvaruje:

- održavanjem sastanaka, predavanjima, izložbama, javnim nastupima i izletima.

Rad Društva je javan.

O svom radu Društvo obaveštava javnost putem dnevne i periodične štampe, naučno-popularnih i stručnih časopisa kao i svojim periodičnim Biltenom.

II Članstvo

Član 6.

Članovi Društva jesu redovni i počasni.

Redovnim članom se postaje popunjavanjem pristupnice koju verifikuje Predsednik ili Predsedništvo ili Savet Društva.

Počasnim članom se postaje odlukom Skupštine Društva, a na osnovu posebnog doprinosa unapređenju razvoja mikologije i glijivarstva.

Član 7.

Članovi Društva učestvuju u radu Društva i bivaju birani u organe Društva. Članovi plaćaju članarinu o čijoj visini odlučuje predsedništvo u saradnji sa članstvom. Svaki član dobija člansku kartu i informativni materijal o radu i planovima Društva.

Član 8.

Zadatak članova jeste da pomažu ostvarivanje ciljeva Društva, da se pridržavaju Statuta, da čuvaju ugled Društva i da redovno plaćaju članarinu.

Član 9.

Članstvo u Društvu prestaje sa istupanjem, isključenjem i smrću. Pod istupanjem se podrazumeva kada član pismeno izrazi volju da istupi iz društva ili kada ne podmiri članarinu za prethodni period. Odluku o isključenju donosi Predsedništvo ili Savet Društva.

III Organizacija

Član 10.

Društvo sačinjavaju: Stručna sekcija koju čine profesionalni mikolozi i Glijivarska sekcija koju čine glijivari amateri.

Član 11.

Organi Društva su: Skupština, Savet stručne sekcije i Predsedništvo glijivarske sekcije.

Članovi organa upravljanja se biraju na Skupštini sa mandatom od jedne godine.

Skupštinu čine svi članovi Društva. Društvo predstavlja Predsednik koga biraju Savet i Predsedništvo.

IV Prestanak rada Društva

Član 12.

Društvo prestaje sa radom ako to zakluči Skupština dvotrećinskom većinom, ako se broj članova smanji ispod 10 i po pravosnažnoj odluci pravosudnih organa.

V Završne odredbe

Član 13.

Izmene i dopune ovog Statuta donose se na način i po postupku koji je utvrđen za njegovo donošenje.

Ovaj Statut je donet na Osnivačkoj skupštini Društva održanoj 22.04.1992. a stupa na snagu sedmog dana po objavljivanju na oglasnoj tabli u prostorijama Društva.

МИКОЛОШКА АСОЦИЈАЦИЈА

У среду, 22. априла 1992. године, организован је оснивачки скуп Миколошке асоцијације, са седиштем у Београду, при Природњачком музеју.

Дневни ред је следећи:

1. Поздравна реч организатора
2. Миколошка истраживања на нашим просторима
3. Предлог организационе структуре Асоцијације
4. Расправа
5. Закључци
6. Разно

Намера овог удружења је организовање научника миколога, као и окупљање заинтересованих аматера, а све у циљу ефикаснијег научног рада и ширења културе и заштите гљива.

Иницијатор и конферансје овог скупа је Борис Иванчевић, кустос, а организатор Природњачки музеј Београд.

