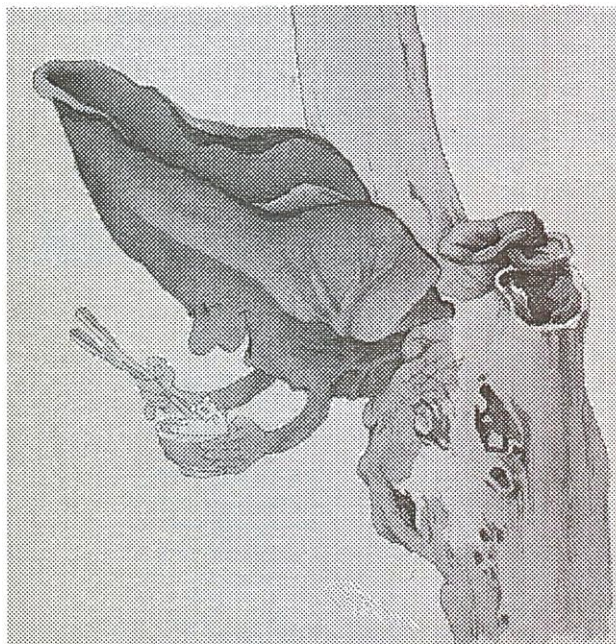


1

# Свет гљива

The World of Mushrooms

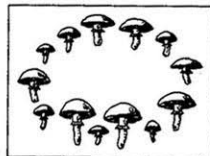
ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК \* Под покровитељством Миколошког друштва Србије



# Свети гљива

The World of Mushrooms

Година: I \* Број: 1 \* Зима, 1996./1997. \* Београд, Србија  
ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК  
Под покровитељством  
Миколошког друштва Србије  
Издање пријатеља



Редакција:

Ибрахим ХАЏИЋ, Милош КАЉЕВИЋ, Марио ИЛЕШ,  
Жељко ЖИЖАК, Војислав ДОНИЋ и др Мисмир НИКШИЋ

Уредник:

Војислав ДОНИЋ

Услужни телефон редакције:

011 / 533-09-81

понедељком, 17-19 часова

Овај број је сложен у програмима  
Microsoft Publisher 2.0, CorelDraw 5.0  
и умножен на копир апарату.  
Основно писмо: Garamond Cyril

Цена: ДИН / 100 г  
сувих врста (Boletus edulis)  
За претплатнике  
и чланове МКС 30 г мање

Забрањено је свако умножавање или коришћење  
ове публикације без одобрења издавача.

## О првом броју

Да ли је први или трећи број? И први и трећи.

Трећи, јер се с пролећа 1995. године, као издање Природњачког музеја Београда, и понајпре трудом и залагањем г. Бориса Иванчевића, појавио први, а после неких година и по дана и други број *Билтена Миколошког друштва Србије*, Био је то, иако из разумљивих разлога, који ће изгледа још потрајати, скромне изведбе и невелике гласности лепа замисао поштено изведена, један пионирски подухват који остаје забележен у самом освиту миколошке или гљиварске публицистике у Срба.

А први је број, због тога што је једна предузетна и нестрпљива група гљивара, која се потписала у овом броју као редакција а која је била чест сарадник *Билтена*, састављена иначе од виђенијих чланова Миколошког друштва Србије, и која не без сујете себе зове *тврди м језгром* поменутог друштва, одлучила с јесени 1996. године, доиста са штапом и канапом, да понешто промени, да малчице убрза појављивање ове периодике. И тако је, управо овим бројем, настао *Свети љуба*, гљиварски гласник који ће наставити што је г. Иванчевић започео с *Билтеном*, или који ће ићи са њим напредо, јер ако бисмо имали два часописа, један можда више миколошки и други можда више гљиварски, било би то боље него да немамо ниједан.

*Свети љуба* наставља до бољих времена већ устаљену нашу гљиварску публицистичку традицију, те се појављује у малом формату, црно-бело, и на невеликом броју страна умножених на фотокопиру, као и у малом тиражу, те му управо и одговара да је *издање пријатеља*, као што стоји у импресуму, али би такође волео и да остане и *Под покровитељством Миколошког друштва Србије*, што му чини част и што се чини природним. А не би имао ништа против ни да се обоји, угоји и умногоне умножи, што зависи колико од њега и читалаца толико можда и од каквог демократски настројеног дародавца. Уз ову сиротињску причу, али и племениту зар не, ваља и објаснити зашто између како тако колорних корица нема адресе издавача? Нема је, јер чланови редакције, уједно и оснивачи и власници овог гљиварског гласника, немају редакцијски простор, те ни адресу. Отуда, молимо читаоце и будуће сараднике, које жељно очекујемо, да се на наведени телефон јављају у назначено време одређеног дана, јер је у преосталом времену телефон приватан. Срећници, умрежени преко Интернета, могу нам се, такође, јавити или послати текст на електронску адресу коју штампамо у Прегледу на енглеском, чиме као да показујемо да је *Свети љуба* (*The World of Mushrooms*) широк колико и свет, или ту негде.

О садржају овог броја *Свети љуба* неће бити речи у овом уводу за први број, јер садржај почиње већ са окренутом следећом страницом. Следећи број је већ ствар знатно неизвеснија, али ова Редакција ће настојати да *Свети љуба* излази четири пута годишње. Дакле, број 2. *Свети љуба* треба очекивати са првим смрчцима, а ваља да се та драгоцену врсту исказати с пролећа 1997. године.

Војислав ДОНИЋ

*Садржај:*

*Funga:*

др Миомир НИКШИЋ: Употреба виших гљива са лековитим својствима \_3

Мирјана ПЈЕВИЋ: Гљиве у хомеопатском начину лечења \_9

Гари ЛИНКОФ: Халуциногене гљиве (I део) \_11

Жељко ЖИЖАК: Фотографија или цртеж \_18

др Петар МИЛОШЕВИЋ: Античка сазнања о гљивама \_20

Великани микологије (фото-текст) \_22

*Кључ:*

Кључ за Амантие по М. Мозеру \_25

*Портрет:*

Марко ИЛЕШ: Сезоне гљива. Зима \_33

Милош КАЉЕВИЋ: Краљ гљива \_38

*Искусство:*

Ибрахим ХАЏИЋ: Из гљиварске бележнице \_41

*Календар:*

Дани гљива Срема (Р.Бараћ) \_45

Дани гљива на ваљевским планинама (М. Каљевић) \_46

*Приказ:*

Водич за пољске гљиве Јужне Африке (И. Хаџић) \_48

Funga CD (др М. Никшић) \_49

*Стомак:*

Зимски обед (В. Донић) \_50



Сврчак (*Morchella rotunda*)

*Ита:*

Огласи, претплатници... \_54

*Преглед на енглеском*

Summary \_55

---

*Ет цет.*

фото *Auricularia auricula* - Judae

(аутора М. Каљевића)

---

Овај број је илустрован цртежима  
Ролана Сабатијеа (Roland Sabatier) из  
књиге Ж. Бекера (Georges Becker: *Les  
Gratin des Champignons*, Glénat)



---

## УПОТРЕБА ВИШИХ ГЉИВА СА ЛЕКОВИТИМ СВОЈСТВИМА

---

др Миомир Никшић

---

О гљивама углавном размишљамо као о једном од најлепших украса природе деликатесној намирници, средству помоћу којег можемо да извршимо савршени злочин или брзо зарадимо мноштво \$\$\$\$. Али древне цивилизације Кине и Јапана нас уче да гљиве можемо изучавати и као лек, помоћно лековито средство или еликсир који садржи мноштво биолошки активних супстанци.

Гљиве играју важну улогу у кинеској култури већ 7.000 година. Оне се вековима користе као лековита средства у јапанској и малезијској медицини, али западна цивилизација их открива тек у овом веку. Интерес је стимулисан великим бројем научних радова који се свакодневно објављују о гљивама са медицинским својствима. Ова истраживања су потврдила традиционалну употребу многих врста гљива, али су открила и нова још непозната лековита својства. Многа једињења могу стимулисати имуни систем и инхибирати раст тумора, али се највећа пажња придаје полисахаридима. То су велики, разгранати макромолекули изграђени од малих јединица шећера. Ови велики молекули се могу наћи

и у ћелиској мембрани бактерија и стога могу *заварати* имуни систем човека и натерати га да се активира, иако ове супстанце не представљају праву претњу за организам. Тако се активирају чувени макрофази и повећава активност Т-ћелија убица. Свакако, они нису једине супстанце које помажу организму. Ту се помињу и протеинима везани полисахариди, али и једињења мањег молекула као што су терпени и стероиди. Ове супстанце показују дејства слична антибиотцима, имају антивирусно дејство, могу да снижавају крвни притисак и смањују садржај липида и шећера у крви. Ова биолошки активна једињења се могу користити и за лечење инфекција, прехлада, дијабетеса, срчаних мана, оболења јетре, а помиње се и могућност да помогну и сманивању мука код пацијената са AIDS-ом.

Навешћемо неколико најважнијих врста гљива са лековитим дејством (Таб.1)



Таб. 1. Употреба и дозе код лековитих гљива

ВРСТА	НАЈВАЖНИЈЕ СРЕДСТВО	УПОТРЕБА	ДОЗА	КОНТРАИНДИКАЦИЈЕ
<i>Ganoderma applanatum</i>	имуностимулатор, инхибиција тумора	суве, капсуле	30 г/дан, у чају или воденом екстракту	нема
<i>Cantharellus cibarius</i>	инхибиција тумора	свеже, суве	куванс, оброк	нема
<i>Wolfiporia cocos (Pachyma hoelen)</i>	диуретик, анти-вирално, седатив, грозница	суве	9-15 г	углавном нема
<i>Armillariella mellea</i>	гастритис, ноћно сапаило, инсомнија, артритис	свежа или сува у праху	свежа или 30-90 г	неотоксична може изазвати слабо повраћање и дијареју
<i>Tricholoma matsutake</i>	високи крвни притисак, инх. тумора, заштита јетре	свежа или сува	3-7 г/дан	нема
<i>Pleurotus sp.</i>	инхибиција тумора, снижава холестерол	свеже скувања сува	кувања, оброк	ниска
<i>Ganoderma lucidum</i>	имуно активатор, тумор инхибитор, хипатит Б, хипертензија, нервоза, слабост	суви, водени екстракт, таблете	тинктура, 10 мл 3х/дан; таблете 3х	ниска
Shi-take	имунорегулатор, тумор инхибитор, анти-вирална, антибактеријски	свежа, осушена водени екстракт, капсуле	суве, 6-16 г, свеже 90 г	ниска
<i>Trametes versicolor</i>	диабетес, анти-вирусна, имуностимулатор, хепатитис	сува	20 г 3х дневно као чај	нема
<i>Auricularia auricula - Judae</i>	имуностимулатор, лоша циркулација	сува	15 г као чај 2х дневно	ретка алергија

Među ovim vrstama ipak se dve vrste gљивa izdavaju, jer su sigurno najviše izučavane. To su ling-hi ili reishi *Ganoderma lucidum* (*G. aplanatum*) and shiitake (*Lentinus edodes*). Хемијски састав и фармакологија ових врста гљива је највише изучаван по свету. Тако је 1995 године одржан један велики међународни научни симпозијум посвећен само лековитом дејству једног рода *Ganoderma sp.*, а у Јапану раду велики Тотогу институт са преко 200 истраживача који изучава само гљиву shiitake.

Врсте гљива које припадају роду *Ganoderma sp.* су углавном саврофити, и у природи учествују у процесима делигнификације или разлагања дрвета, и стога расту на пањевима или корењу белогорице и црногорице, нарочито храста и кестена. Због своје дрвенасте грађе и горког укуса нису јестиве, али због своје лепе боје и сјаја употребљавају се на далеком истоку као украс.

Гљиве из овог рода побуђују све већу пажњу као снажни продуценти биолошки високо активних материја. Последњих година ради се на изолацији ових материја и испитивању њиховог позитивног дејства на људски организам, као и примена у парфармацеутској индустрији. Објављени су резултати присуства полисахарида са антиканцерогеним својствима, и званично су у

Јапану препарати на бази овог рода гљива уврћени као средство које побуђује имуни систем за борбу против рака (Willard T., 1990). У традиционалној кинеској медицини екстракте ових врста гљива користе за лечење неурастеније, инсомије, хиперхолестеролемије, хроничног хепатита и тако даље. На табели 2 је дат преглед само неколико радова у којима се испитују лековита својства овог рода гљива.

Овај род гљива присутан је и код нас, али је налажење и количина плодова ограничена и стога се испитује могућност производње ове врсте гљива у ширим полуниндустријским размерама.



Лисичарка (*Cantharellus cibarius*)

Таб. 2. Фармаколошко-медицински ефекат гљива  
из рода *Ganoderma* sp.

ВРСТА	ФОРМА ГЉИВЕ	МЕДИЦИНСКИ ЕФЕКАТ	АКТИВНА СУПСТАНЦА	АУТОРИ
<i>G. lucidum</i>	карпофора	инхибира раст бактерија <i>Staphylococcus</i> , <i>Streptococci</i> и <i>V. pneumoniae</i>	полисахариди	Hong-Yen Hsu et al. 1986.
<i>G. lucidum</i>	карпофора	имуностимулатор	полисахариди	Cheng-Chuang Tseng. 1981.
<i>G. applanatum</i>	карпофора	повећава имуноглобулин G	полисахариди	Shoichi N. et al 1979.
<i>G. lucidum</i>	карпофора	антиканц. супс. имуностимул.	b-D- glukan	Toshio M. Motohiro N. 1981
<i>G. applanatum</i>	карпофора	антиканц. супс. имуностимул.	G-1-2a b-D glukan	Takashi M 84 Taichi U. et al 1981.
<i>G. tsugae</i>	мицелијум	антиканцероген	полисахарид	Kureha Chem.76
<i>G. lucidum</i>	мицелијум	снижава ниво холестерола	тритерпени	Lee-Juian et al 1981.
<i>G. lucidum</i>	карпофора	снижава висок крвни притисак	тритерпени	Akio M et al 1986.
<i>G. lucidum</i>	мицелијум	антихепатоксик	тритерпени	Masao H et al 1986.
<i>G. lucidum</i>	карпофора	кардиотоник	алкалоиди	Hson-Mou and Paul, 1986.
<i>G. capense</i>	мицелијум	неуромускуларни ревитализатор	нуклеозиди	Li-Hua G 1981.

Гљива *Lentinus edodes* (shii-take) има велику нутритивну вредност и медицински значај, на далеком истоку је сматрају еликсиром живота. Она је интегрални део дневне исхране Јапанаца, Кинеза и Корејанаца, а може се купити и освежавајуће пиће *shiitake cola* на свакој бензинској пумпи. Американци од 1984 год. редовно издају часопис *Shiitake-news*.

Према традиционалној јапанској и кинеској медицини shiitake значајно повећава снагу и виталност организма и омогућава телу да се боље одбрани од великог броја органских поремећаја (Stamet, P., 1993).

Јапански и Амерички истраживачи су показали да ова врста гљива поседује одређен број биолошки активних једињења која инхибирају ћелијску дегенерацију.

Међу овим супстанцама нарочито се истичу два заштитна полисахарида - лентинан и АС2Р. Лентинан стимулише имуни систем код изнемоглих особа као и продукцију интерферона (Mori et al, 1987). Делује активирањем ћелија убица и помоћника Т ћелија. Други полисахарид АС2Р омета колонизацију и развој непожељних микроорганизама. У здруженом деловању представљају значајан елемент заштите организма.

Из гљива *Pleurotus* sp. (бу-

ковача), а нарочито из гљива shiitake је изолована активна хипохолестеролска супстанца еритаденин (лентинацин), која је дериват аденина, коме се приписује да поседује способност смањивања нивоа плазма и серум холестерола, како код млађих тако и код старијих особа. Тако се и у нашим апотекама појавио препарат *Shiitake lecitin*, производ домаће памети, који поседује поред овог својства и способност да повећава виталност и имунитет организма.

Нека од својстава која поседује ова невероватна гљива су дата на табели 3.



Шитакe (*Lentinus edodes*)

Таб 3. Деловање гљива *Lentinus edodes* (shiitake)

на људе и животиње

ДЕЈСТВО	ТИП ТЕСТА	ОБЛИК	ДОЗА	РЕФЕРЕНЦА
Антитуморно	in vivo - на мишу	Lentinan	10 доз 1mg/kg	Chihara et al 1970.
Антивирусно	in vitro - на мишу	LEM* гајена мицелија	10mg/ml	Sorimachi et al 1990. Fuji 1978
Појачава имуни систем	in vivo - на мишу људи	гајене ћелије Lnetinan	1.п. инјекција	Zheng et al 1985 Miyakoshi and Aoki. 1984.
Снижава крвни притисак и холестерол	in vivo - на људима	Прах shiitake	орално	Kabir et al 1987
Штити јетру од имунолошких ефеката	in vitro	LEM	животиње	Mizoguchi et al 1987
Помаже произ- водњу антитела код хепатита Б	in vivo - на мишу	LEM		Harada, 1987.
Штити физич- ки актив. људе од пренапреза- ња и исцрпље- ности, подстиче активност	in vivo - на људима	Lnetinan		Aoki, 1984.
Инхибира раст HIV	in vitro	LEM	0,4mg/ml	Tochikura et al 1987.
Редукује бронхијално запљивање	in vivo - на људима	плодон. тела	6-16г сувих	Liu and Bau, 1980.
Регулише уринарну инкотиненцију (задржавање)	in vivo - на људима	плодон. тела	6-16г сувих	Liu and Bau, 1980.

\* LEM -екстракт направљен од мицелије *Lentinus edodes*



После свега наведеног, драги читаоци, остаје вам једино да сачекате предстојећу сезону гљива, и у шуму кренете са корпама не само као берачи укусне хране, већ и по лек. Широм Србије је отворено мноштво апо-

тека, али власници не знају да се главна велепродаја налази у шуми.

Аутор је доцент на Катедри за технолошку микробиологију, Пољопривредног факултета БУ

---

## AMANITA MUSCARIA

### У ХОМЕОПАТСКОМ СИСТЕМУ ЛЕЧЕЊА

Мирјана ПЈЕВИЋ

---

О сада смо гљиву *Amanita muscaria* спомњали само као отровну гљиву које се треба чувати, то јест којој се треба дивити због њене лепоте али је никако не дирати. Навикли смо да је виђамо и на разним илустрацијама као симбол за гљиве, и то оне изузетно колоритне, које својим изгледом измамљују уздахе, али нисмо ништа о њој знали као о могућем леку. Време је да је упознамо и са аспекта лечења, мада њену припрему и коришћење у те сврхе свакако треба препустити искључиво лекарима и фармацеутима.

Хомеопатски систем лечења, који је скоро непознат код нас, док свет за њега зна десетину векова уназад, и примењује га већ непуних две стотине година, поставља потпуно нов приступ лечењу. Тиме је добијено мноштво нових лекова, који се већином

базирају на великим потенцијалима тритурација биљних екстраката сокова и смола дрвећа, припремљених екстраката инсеката, и делимично хемикалијама. За разлику од ортодоксне медицине, која прописује лекове који делују на оболели орган супротно симптомима који се појављују у случају болести, први закон хомеопатског лечења је *Слично се сличним лечи* (*Similia similibus curentur*). У пракси би то значило да болеснику који болује од маларије дамо кинин, који изазива исте симптоме, само без температуре. Заправо, овај начин лечења треба да буде мост између ортодоксне и алтернативне медицине.

У лечењу хомеопатским системом, своје место имају и нама тако драге гљиве.

Поред већ познатих *Shiitake* и гадонерми, које се користе као фар-

мацеутске сировине у ортодоксној али и у алтернативној медицини, овде се користи *Amanita muscaria* - мухара.

Ова гљива садржи јаку халуциногену дрогу *мускарин*, која кратко по конзумирању гљиве изазива следеће симптоме: неспретност и дискоординацију покрета, саплитање у ходу, дрхтање, мишићне трзаје, знојење, сузење, осетљивост на светлост, појачану саливацију грчевити кашаљ, повраћање. Такође изазива и грчеве у стомаку, пролив, нагон за мокрењем. Од ментално-емоционалних симптома болесник отрован овом гљивом показује одсуство страха, немир, немогућност успостављања контакта, и слично.

У хомеопатској терапији, *Amanita muscaria* се користи као специфично средство за лечење смртотина. Такви пацијенти указују на дрхтање и трзање, толико јако да им испадају ствари из руку, и да се саплићу, а веома су осетљиви и на хладно и влажно време. Мухара се користи, такође, и за лечење алкохоличарског злоупотре, срчане

аритмије као последице тровања дуваном, атрофије оптичког живца, као и код пароксизма зевања.

Сви наведени симптоми код којих је



Мухара (*Amanita muscaria*)

индуковано лечење мухаром подразумевају стручно дијагностиковање обољења, и исто тако стручно прављење тритурације у врло великој потенцији, то јест капи у врло великом разблажењу основне тинктуре.

Надам се да ће, ускоро, и код нас ова пре свега отровна гљива почети да се користи у

хумане сврхе за лечење, и да ћемо јој се због тога још више дивити, али је и на други начин уважавати.

#### Литература:

1. проф. др Милош Поповић: *Први хомеопатски приручник* (Београд, 1995.)
2. Harrish Coulter: *Homeopathic Science and Moderne Medicine* (North Atlantic Books, Berkeley, California, USA)
3. Denis R. Benjamin: *Mushrooms Poisons and panaceas* (W. H. Freeman and Company, New York, USA)

---

## ТРОВАЊЕ ТОКСИЧНИМ И ХАЛУЦИНОГЕНИМ ГЉИВАМА

Гари ЛИНКОФ

---

### ТРОВАЊЕ ПСИЛОЦИБИНОМ И ПСИЛОЦИНОМ

Док се мухара (*Amanita muscaria*), најчешће сматра прототипом халуциногених гљива, једна друга група гљива које садрже разна токсична једињења и производе различите симптоме, још од педесетих година овог века почиње све више да занима и науку и јавност.

Од 1970. године у огромном је порасту интересовање за литературу и експериментисање са овим чаробним гљивама. Неке од њих се на пацифичком северозападу називају рекреационим дрогама. Ове гљиве, у које спада одређени број врста из рода *Psilocybe*, *Panaeolus* и *Conocybe*, за које се зна да садрже псилоцибин (један халуциногени алкалоидни индол), употребљавају се вероватно већ 3500 година, а можда и дуже (датирање је извршено на основу цртежа малих гљива пронађених на стенама у средњој Америци).

Астечко име ових гљива јесте *теонанакатл* - тело богова. Овај дволични епитет односи се на религиозну, у основи екстатичну, доброћудно-злоћудну природу искуства. У давним сведочанствима шпанских освајача описане су нарочито патње Индијанаца који су упо-

требљавали поменуте гљиве. Можда је најобјективније рано сведочанство дао управо Франциско Хернандез, ботаничар-лекар из 16. века, који је описао неке од гљива и њихово дејство на Индијанце Нове Шпаније (Мексика):

*...Када се (оне) поједу узрокују лудило које је у неким случајевима трајно, а симптом му је једна врста неконтролисаног смеха. А има и других, које, не изазивајући смех, пред очима стварају разне визије, као што су ратови или облици демона.*

Шпански фратар Бернардино де Сахагун (око 1529.) тако је описао искуство Индијанаца после конзумирања ових гљива као да их је и сам пробао. Његов извештај садржи описе идентичне описима многих Американаца из 20. века. Он говори о суштински пасивној природи искуства - о контемплативном присуствовању ужицима и страхотама живота, и о појачаној имагинацији:

*Прво што су појели, на скупу о коме говори де Сахагун, била је једна мала, црна гљива коју су називали нанакатл (теонанакатл), и која је опојна и ствара визије, па чак и чулне сензације. Гљиве су јели*

пре свитања, а пре изласка сунца попили су и чоколаду. Јели су их са медом, а када су почеле на њих да делују, неки су заиграли, неки запевали, а неки заплакали, јер су их гљиве већ опиле. Неки нису хтели да певају, већ су поседали и остали на свом месту, личећи на људе који медитирају. Једни су имали визију да умиру и плакали су; а други су видели како их прождиру дивље звери, трећи су замисљали да хватају заробљенике у бици, да су богати, да поседују много робова, да су починили прељубу и да за казну треба да им се одруби глава, да су криви за крађу и да их чека погубљење. Имали су и многе друге визије. Када би опијеност изазвана овим малим гљивама прошла, причали су једни другима о визијама које су имали.

Бернардинов савременик, шпански фратар Торбирио де Бенавенте, оставио је још упечатљивије сведочанство. Ако сведок није претерао, његов извештај на основу савремених искустава са овим гљивама указује било на намерно предозирање, или да су у питању људи који лакше подлежу хистерiji:

*Гљиве у овој земљи су такве да се једу сирове, а због њихове горчине (Индијанци) их узимају са медом или га пију после; недуго затим јавља им се на хиљаде визија, а нарочито змије; а кад потпуно*

*изгубе разум, чини им се да су им ноге и тело пуни црва који их живе једу и тако полуљуди излећу из својих кућа, тражећи некога да их убије...*

Занимљиво је да LSD, синтетичка дрога која се доводи у везу са псилоцибином, може да изазове сличну сензацију као да црви или инсекти пузе по телу дрогираног. Упркос томе што су многи имали овако непријатно искуство, и упркос 400. годишњим напорима хришћанске цркве и културе освајача да истисну култ теонанакатла, Индијанци нису престали да користе ову гљиву до дана данашњег. Према неким етноботаничарима и миколозима, староседелачки народи Мексика и централне Америке још употребљавају око два тучета врста ових гљива, оне се сматрају светим и користе се у верским ритуалима или ритуалима исцељивања.

Многи Американци први пут су сазнали за псилоцибинске *чаробне гљиве* захваљујући чланцима, књигама и интервјуима Р. Гордона Васофа, или посредством Олдоса Хакслија или Роберта Грејвса. Много већи број читао је о овим гљивама у бестселерима Карлоса Кастанеде, у којима он у улози наратора представља себе као следбеника учења-чаробњака или врача Јаки Индијанаца, кога назива Дон Хуаном.

Описујући ове гљиве, Кастанеда их

идентификује само као можда *Psilocybe mexicana*, као помагача, тј. силу која човека може да транспортује изван његових граница.

Њиве се прво суше годину дана, затим се мешају са неким неспецификованим сувим травама, а онда се пуше, о чему каже следеће:

*Поступак сам назвао ингестија - инхалација, јер је то била комбинација прво ингестије, а затим инхалације. Њиве се због своје мекоће суше и претварају у веома фини прах, који доста тешко гори. Остали састојци претварају се у мрве чим се осуше. Ове мрвице претварају се у пепео у глави луле, док се прах њива, који не гори тако лако, ставља у уста и гута. Логично, количина сувих њива која се уноси преко уста већа је од количине мрвица које се спале и инхалирају.*

Искуство је интензивно, и како га Кастанеда описује - нимало пријатно. Једном приликом и он је, по свему судећи, био транспортован изван граница свога тела. Дон Хуан му је рекао да поприми други облик, да постане врана. Под утицајем дима и моћи сугестије он

је поверовао да шири крила и лети. Када се пробудио установио је да лежи на леђима у јарку за наводњавање, уроњен у воду до браде.



Цртеж настало под дејством  
псилоџибина  
С. Moreau: Larousse des champignons

Кастанеда завршава своје дело упозоравајућом причом о људима који су одабрали погрешне њиве за мешавину за пушење, и смртно страдали. Чак и када некоме даш да пуши праву мешавину, упозорава Дон Хуан то је исто као да си га убио, јер нема никога да га води, то јест да га

проведе кроз искуство и безбедно изведе из искуства. Свакако, Дон Хуан је забранио наратору да открије како се прави мешавина за пушење.

Чињеница је да ове њиве тек треба правилно детерминисати. Васон тврди да се оне не претварају у фини прах, и да нема етноботаничких доказа о било каквој индијанској традицији коришћења за пушење њива о којима је реч. Ричард де Мил је уверен да је цела прича проистекла из истраживања у УКЛА Библиотеци. Ипак, хиљаде читалаца прихватају ову причу као истиниту. У сваком случају, танталовска привлачност уласка у један

такав свет мистерија, кодова и халуциногених мешавина за пушење вероватно далеко превазилази многе замјерке упућене на Кастанедин рачун.

Насупрот Кастанеди, и углавном негативним аспектима искуства описаног у раним шпанским сведочанствима, многи савремени писци који су учествовали у церемонији мексичких гљива, или су сами експериментисали са гљивама, дају описе пуне хвале, ако не и претеривања.

Гордон Васон, на пример, после своје прве церемоније са гљивама пише: *Жвакали смо и гутали те киселе гљиве, имали смо визије, и израђали смо из тог искуства испуњени страхопоштовањем.*

Тимоти Лири овако описује своје прво искуство са овим гљивама: *Пре три године (1960.), једног сунчаног поподнева у врту виле Куернавака, појео сам седам такозваних светих гљива, које ми је дао један научник са Мексичког Универзитета. У току следећих пет сати пролазио сам кроз искуство које се може описати многим екстравагантним метафорама, али које је изнад свега и ван сваке сумње било најдубље религиозно искуство у мом животу.*

Док је био на Харварду, Лири је вршио истраживања халуциногена, укључујући и синтетички психоделибин када се појавио. Мада илегална, ова синтетичка дрога је

једно време у шездесетим годинама била популарна, нарочито на колеџима. Сва искуства, међутим, нису била пријатна, о чему говори Ендрју Веил:

*Године 1964, када сам био на последњој години колеџа, узео сам велику дозу (40 милиграма) психоделибина. У то време нисам довољно познавао халуциногене да бих могао да их контролишем; нити сам знао довољно о околностима и токовима процеса да бих могао да уобличим доживљај онако како ми одговара. Узео сам дрогу у спаваоници колеџа. Двадесет минута касније одједном су ме преплавиле упечатљиве визуелне илузије које су постајале све више и више календоскопске. За сат времена, моје поимање реалности било је потпуно фрагментарно, нарочито моје интелектуално искуство, а пошто као добар харвардски љак нисам био у стању да се одвојим од разума, дан је постајао све непријатнији. Суштину ове непријатности симболизовале су визуелне илузије које су се стално јављале, и сећање, сећање на седење у фризерској столици као дете, приковано бесконачном регресијом огледала која су окренута једна према другима. Због превелике дозе психоделибина, та иста бесконачна регресија експлодира је у каналима свих чула и ја нисам био у стању да се усмерим (или да се усидрим) ка обичној реалности у којој бих*



могао да комуницирам са другима. Мој разум је био до те мере погођен, да сваки пут када би произвео мисао, аутоматски би почео да мисли о тој мисли, да мисли о размишљању о тој мисли, и тако даље низ тунел огледала. Што сам више покушавао да искористим свој разум да ме избави из ове растуће збрке, збрка је попримала све веће димензије. Ипак сам преживео олују. Изашао сам из ње после неколико сати, доиста са тешком главоболом.

Жеља за гљивама које садрже псилоцибин и јачање свести о њима вероватно се уклапају у актуелни тренд здраве исхране. Од 1970. године појављује се неколико чланака и књига аматера са намером да помогну ентузијастима да нађу, идентификују па чак и узгајају уобичајене врсте халуциногенних гљива, које углавном расту на природном ђубриву. У једном од својих бројева, један *underground* таблоид доноси посебан прилог под насловом *Чаробне гљиве у вашој башти*, и представља четири америчке психоделичке гљиве у чланку који почиње овако: *Зашто да се не придружите лову на психоделичко благо, зарази која је захватила нацију...* Неке публикације нас уверавају да треба само да пронађемо гљиву која расте на природном ђубриву и чија дршчица на притисак поплави. До ових гљива се може доћи и лакше - преко поште поручимо споре

гљива које садрже псилоцибин и уради сам прибор, па можемо сами да узгајамо гљиве без напора и фрустрације лова и страха од могуће погрешне идентификације. На Западној обали се гљиве узгојене на култури могу купити испод тезге. Многи људи ипак више воле лов и, нарочито на југоистоку и пацифичком северозападу, они лутају пашњацима и козјим стазама у потрази за овим чаробним гљивама. Једна врста *Psilocybe stuntzii* недавно се појавила на сламној стељи која се користи у пејсажној архитектури на Универзитету Вашингтон у Сијетлу, и студенти је, наводно, увелико користе. Пацифички северозапад обилује психотропним врстама и, према извештајима, оне се користе као *рекреационе дроге* у Вашингтону, Ајдаху, Орегону, Калифорнији и Британској Колумбији.

*Дугокоси грингоси*, Американци, у великом броју стално ходочасте Мексико у потрази за овим гљивама. Један писац описује себе како лута пашњацима око Мексико Ситија тражећи гљиве које расту из ђубрива. Када их је пронашао, он каже: *...преполовнио сам дршчицу и гледао да ли ће се појавити пурпурна боја која ће ми открити да ли је примерак сазрео - да ли има психоактивне сокове. Када се тамно плава боја претворила у жуту, знао сам. Била је вего, - права*

*ствар*. И почео је онако сирове да их једе, и имао је, према накнадном опису, само пријатне сензације пуне боја. Ове гљиве, међутим, садрже токсична једињења тако да долази до тровања, али се она најчешће не пријављују јер је поседовање и употреба халуциногенних супстанци у многим државама незаконито. Дешавају се хапшења због поседовања и нелегалног уласка на туђа имања, а према једном извештају, двојица младих ловаца на гљиве су устрељена на Флориди. Осим *законских* опасности, неке од оних који намерно једу ове гљиве погађају и такве нуспојаве као што су тешка дисфорија, повраћање и велика слабост, чак и нека врста привремене парализе. Сви ови симптоми, без обзира на то колико су јаки, обично пролазе за неколико сати и већ сутрадан представљају само непријатну успомену.

За разлику од *Amanite muscaria*, која неупућене привлачи својом атрактивном бојом и украсима, ове мале гљиве су неупадљиве и мало је вероватно да ће привући некога ко тражи храну. Већина људи који их сакупљају намерно траже баш оне које садрже халуциногене, ослањајући се притом на свега две идентификационе карактеристике: станиште на или у близини балеге на пашњацима, и дршчице која помодри на притисак. Пошто

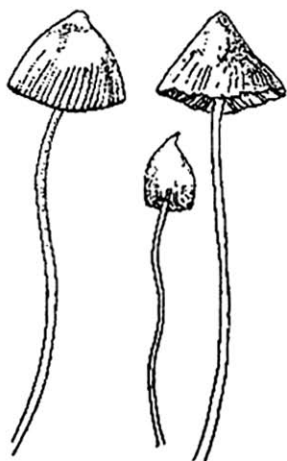
чак и професионални миколози имају потешкоћа око идентификације многих од ових малих смеђих гљива, није чудо што ови неинформисани ловци на гљиве праве грешке.

Неке од ових грешака могу да буду безопасне, мада разочаравајуће за оне који траже психоделично искуство. На пример, ако уберу једну врсту Копринуса која расте на љубриву, неће добити халуциногени ефекат. Ако уберу одређене врсте Панелуса или Строфариија које расту на или у близини љубрива, могу да добију тешко тровање. Један такав случај забележен је 1975. године:

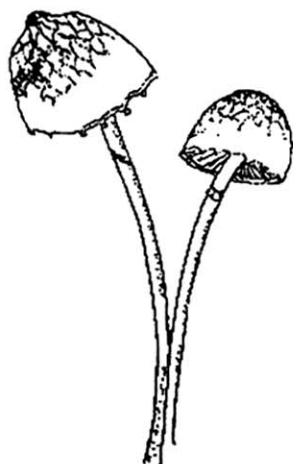
Два брата, који су дошли у посету рођацима у другој држави, једног јутра кренули су да беру гљиве. Нашли су их, и за ручак су спремили супу од гљива. Један је појео отприлике пола тањира, а други преко пола литра. У року од сат времена обојицу је почела да боли глава, а осећали су и *болове у костима*. Имали су вртоглавицу и проблеме са ходањем, повраћали су и имали грчеве, а један је добио и краћи пролив. Обојица су имали визије, а онај који је појео више имао је осећај да му гљиве расту из тела. Био је у делиријуму, и обојицу су морали да хоспитализују. Када их је лекар прегледао, деловали су као акутни болесници, али већ следећег дана сви симптоми су нестали. Осећали

су само још неке мање болове. Када су им донели неке гљиве да их *идентификују*, испоставило се да је она коју су препознали да су је јели била *Stropharia coronilla*. Није познато да ова врста садржи

домаћин послужио госте супом од гљива у којој је било и врста које садрже псилоцибин. Не знајући шта су појели, гости су постали алармантно дезоријентисани, захватила их је паника и хистерија.



*Psilocybe semilanceata*  
G. Lincoff: *Toxic and Hallucinogenic...*



*Panaeolus campanulatus*  
G. Lincoff: *Toxic and Hallucinogenic...*

псилоцибин, мада можда садржи и њега, као и друге токсине. Обично ова врста расте на травњацима а не на ђубриву, и на притисак не модри и нема модар сок, и личи на неке врсте Псилоциба. Момци су тврдили да нису тражили халуциногене гљиве, већ су брали ове јер су мислили да су добре за јело.

Осим у идентификацији, долази и до грешака у просуђивању. То се догодило на једној забави, где је

Непотребно је рећи да нису ценили великодушност домаћина који је са њима поделио своје *плавонге*.

*Превела са енглеског: Весна ХАЦИЋ*  
*Наслов оригинала: Toxic and hallucinogenic mushroom poisoning,*  
by Gary LINCOFF

*Наставиће се*

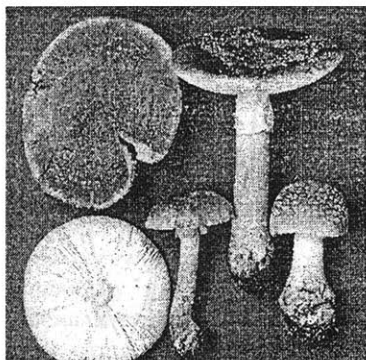
## ФОТОГРАФИЈА ИЛИ ЦРТЕЖ

Жељко ЖИЖАК

Искусни гљивари често кажу *да су књиге илустроване фотографијама гљива можда ипак боље од оних које су илустроване цртежима*. Будући да оваква размишљања могу утицати на могуће нове гљиваре, који су ионако у дилеми који приручник да набаве, мислим да би требало размотрити мало ову недоумицу.

Питање *Шта је боље?* може се разматрати са најмање два аспекта, естетичког и практичног. Дакле *Јесу ли фотографије лепше од цртежа?* Овако нешто се не поставља међу биолозима, јер естетски доживљај није предмет занимања биолошке науке, али се иста питања често намећу међу лаицима. Недоумица, у ствари, нема смисла, јер би наликовала дилеми да ли је, опште говорећи, сликарска уметност лепша од фотографске? Пре ће бити да се ради о конкретним поређењима илустрација у сасвим одређеним књигама, чији је резултат често тај да фотографски медиј даје лепши утисак од сликарског. Нема сумње да зелена маховина, или трава, и целокупан амбијент у коме гљиве расту, производе осећај блискости са природом, који је тешко постићи схематским цртежима у техници пастела или акварела, на пример. Мада ни са фотогра-

фијама није увек тако. Велики број књига илустрован је фотографијама гљива које нису у свом природном акбијенту, већ су снимљене на, рецимо, комаду картона неутралне боје. Разлог за овако нешто вероватно треба тражити у покушају аутора да оваквим илустрацијама дају већи научни



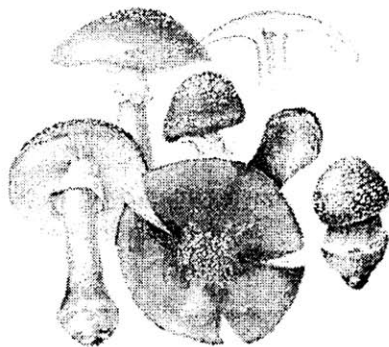
Бисерка (*Amanita rubescens*)  
фото. R. Phillips: *Mushrooms*

значај, и можда да избегну изглед разгледнице или календара.

Питање *Шта је боље?* остаје, међутим, и даље без одговора. Моје лично мишљење јесте да цртежи могу да дају много више информација о одређеној врсти гљива него фотографије, мада и фотографија може да да исто тако ваљан резултат уколико је добро урађена, али проблем са

фотографијом и није у техници, већ у томе што је у природи тешко наћи примерке гљива које садрже све карактеристике врсте која је предмет фотографисања. Цртежи, пак, омогућавају разраду и истицање управо свих битних морфолошких својстава врсте, што је фотографијом тешко постићи.

Ево и једног примера. Скоро ни на једној фотографији бисерке



Бисерка (*Amanita rubescens*)  
цртеж: Ђ. Паћ: *АТЛАС ГЉИВА*

(*Amanita rubescens*), бар колико сам могао да приметим у многим књигама, не примећује се нарбраност њеног прстена, већ прстен изгледа гладак као што је код пантеровке (*Amanita pantherina*), што ниуколико није ситница коју треба занемарити..

Али и цртежи понекад могу да буду недовољно информативни.

Пример за овакву тврдњу јесте књига С. Бузацког, *Вођич за гљиве Велике Британије и Европе* (Guide to the Fungi of Great Britain and Europe), у којој је у невеликом формату описан и науртан значајан број врста, али је највећи број илустрација величине од само око 1 см, што је недовољно да се представе ни најосновнија својства одређених врста. Квалитет илустрација није, доиста, једини критеријум за вредновање неке књиге, али за почетнике је свакако један од најважнијих. За поуздану детерминацију многих врста гљива ионако је потребно више приручника и кључева.

Међу најбољим књигама о гљивама свакако јесте књига Роџера Филипса (Roger Phillips) *Mushrooms and other fungi of Great Britain and Europe*, која је илустрована одличним фотографијама преко хиљаду гљивљих врста.

Од књига илустрованим цртежима, једно одлично дело је објављено и на српском језику. То је *Атлас гљива* Ђузепе Паћеа (Giuseppe Pace). И у овој књизи је описано и улустровано преко хиљаду врста гљива. Цртежи су веома детаљни и веродостојни, те ће труд да се савлада овако обимно дело бити вишеструко награђен на терену, на коме ће се, после ове књиге, са мање бојазни закорачити у изванредно занимљив свет гљива.

---

## АНТИЧКА САЗНАЊА О ГЉИВАМА

Петар МИЛОШЕВИЋ

---

Историја гљива, расутих по свим шумама ове планете, почела је са историјом људског рода. Човек у старијем каменом добу, палеолиту, био је искључиво ловац и скупљач плодова, а међу плодовима често је сретао живописно обликоване гљиве. Међутим, никада се неће сазнати колико је праљуди платило својим животима док нису упознали праву и скривену природу бујног света гљива, док их нису поуздано почели да препознају као добре и јестиве и као опасне и отровне.

Од најстаре забележених времена јестиве гљиве уживале су глас посланица, и налазиле су се у јеловницима старих Египћана, Вавилонана и Индијанаца, али су им тек стари Грци и Римљани пришли са научним амбицијама, да их сврстају по основним врстама и да их опишу по принципима рационалног посматрања и искуства. Уосталом, добро је познато да свака наука у школским уџбеницима почиње обавезним речима да су *још стари Грци...*

Велики систематичар природе, Аристотел, заједно са мислиоцем Теофрастом, још је у IV веку пре нове ере разликовао више врста гљива, које је делио на обичне

гљиве - *Mukes*, на тартуфе - *Hydon* и пухаре - *Pezis*. Али је описао и мноштво других гљива.

Римски историчар и природњак Плиније Старији, који је живео у I веку наше ере, написао је енциклопедијско дело *Историја природе (Hystoria naturalis)*, у коме између осталог пише и о наш Срему, наводећи да се река Бакунтијус (*Босут*) улива у Саву у близини Сирмијума. Плиније Старији је у свом обимном делу начинио прву јасну поделу гљива на јестиве и отровне, и тиме отворио врата савременом проучавању гљива.

Наука о гљивама има, свакако, грчко име - *микологија*, од речи *Муко*, која значи шампињон, и речи *logos*, која означава науку. Плиније Старији је описао тартуфе, вргање и благре. Навео је и примере како се припремају, не пропуштајући да истакне да Римљани уживају у доброј храни а да богаташи имају у кућама професионалне куваре, чија је једина дужност била да припремају гурманска јела од гљива. Знајући за постојање јестивих и отровних врста, богати Римљани су се добро чували да им се не подметну отровне, и зато су ку-



варе за јела од гљива бирали управо међу својим школованим и провереним куварским љубимцима, у које су могли имати неограничено поверење.

Историја Старог века бележи ипак више случајева тровања гљивама. Тако су знаменитом грчком драматичару Еурипиду, писцу чувених драма *Електра*, *Феничанке* и *Ифигенија у Тауриди*, на пример, умрли од тровања троје деце и супруга.

Римски историчар Светоније забележио је да су цара Клаудија у 54. години наше ере убили његови противници тако што су му на сто изнели отровне гљиве. Гљиве је цар, иначе сладокусац, у сласт појео, и у мукама завршио свој живот.

Постоје подаци, додуше непоуздани, да је и велики римски цар Диоклецијан, који је неколико пута боравио у Срему и на Фрушкој гори, такође завршио свој живот, 311. године, најевши се отровних гљива.

Од отровних гљива умирали су познати људи и касније, нарочито у Средњем веку и Ренесанси, међутим, у античком, римском друштву, гљиве су биле веома омиљено јело. Филозофи су их звали *храном богова*, или *царском храном*, јер су се гљиве увек налазиле на трпезама цара и конзула, сенатора и других високих државних чиновника.

Забележено је да су их нарочито ценили Цезар и Нерон, затим већ поменути цар Клаудије, као и војсковођа Агрипа. Није случајно да је једној од најукуснијих гљива међу гљивама, благи, наденуто име управо по Цезару - *Amanita caesarea*.

И код највећих римских писаца гљиве су заузеле истакнуто место. Помињали су их Тацит у *Аналима*, Хорације и Овидије у узвишеним одама, Јувенал у *Сатирама*, као и Плаут у драмским делима.

Римљани су познати уметници у справљању префињених маштовитих јела, међу којима су гљиве заузеле свакако истакнуто



Тартуф (*Tuber aestivum*)  
R. Sabatier, G. Becker

место. А кувари су се трудили да свако такво јело носи у себи понеко изненађење. Један од најбољих познавалаца кулиарске вештине у римском друштву, Апиције, оставио је иза себе збирку куварских рецепата, не би ли тиме за потомство сачувао куварске узорне и правила свога времена. Међу рецептима које је прикупио Апиције, а има их више од четири стотине педесет, налазе се и они за справљање гљива, било као предјела или као главног јела на богаташким гозбама.

Ево једног од тих рецепата:

#### *Римски рецепт*

Гљиве обарити, изгњечити, посолити и ставити у велику шерпу. Затим ситно истуцати бибер, ким, семе од коријандера, зелен, нану и корен од влашца. Одозго још мало улити винског сирћета, и додати једну шаргарепу, шаку семенки од дрвета пиније, и све добро исецкати. Сирће претходно разблажити медом, а онда додати и зејтин помешан са куваном широм и супом. Најзад све треба измешати, сипати у посуду за кување, и пустити да прокључа. И на крају добро побиберити, и послужити.

са бибером, наном, прженим кимом, целеровим семеном, урмама или шаргарепом, са додатком меда, сирћета, вина од сувог грождја, с мало супе и зејтина, и на крају са скробом да би се јело згуснуло. Изгледа да је главна разлика између римске и наше кухиње у томе што су Римљани, уз зачине, додавали у јела са гљивама и со и мед, и вино и уље, и горко и кисело, и бибер и кувану широм, што је питање колико би све то привукло неког данашњег гурмана. Свакако да су се у кухињама сиромашнијих Римљана гљиве припремале на много једноставнији начин, мада су најчешће и ту куване у меду.

И у свим каснијим временима, посебно у доба Ренесансе, гљиве су имале важно место на трпези, и то код свих народа и на свим континентима. Негде су их користили и као дрогу, нарочито на распусним свечаностима - баханалијама, а негде су поједине врсте биле употребљаване и као лек.

Антички свет је, дакле, заслужан за почетак систематизације гљива. Можда и због тога, и у ту част, гљиве данас уз народно име имају и своја научна грчка и римска имена, своја имена и презимена која су налик управо каквим племићким титулама.

У другим рецептима за јела са гљивама за кухиње богатих људи, гљиве су такође биле припремане

## ВЕЛИКАНИ МИКОЛОГИЈЕ

фото-текст

При покушају да одредимо врсту гљиве коју смо нашли увек се у доступној литератури поред латинског назива срећемо и са именом научника - миколога који је ту врсту детерминисао.

Нека имена научника срећемо често а нека ређе. За овај број *Света гљива* одабрали смо фотографије осам великана који су микологију задужили значајним открићима.

Најзначајније име, или боље речено најчешћи иницијал, припада славном шведском природњаку Карлу фон Линеу (Carl von Linné), који је први извршио систематизацију биологије и предложио номенклатуру за означавање биљака (гљива) и животиња.

И.Х.

Ево те госпoде:

1. Шведјанин Linne von Carl = L. (1707-1778)
2. Енглеz Ch. Henrik Person = Pers. (1761-1836)
3. Енглеz R. K. Greville = Grev. (1794-1866)
4. Шведјанин Elias M. Fries = Fr. (1794-1878)
5. Енглеz M. C. Cooke = Cke. (1825-1914)
6. Финац P. A. Karsten = Karst. (1834-1917)
7. Немац Adalbert Rikken = Ri.. (1851-1921)
8. Енглеz A. A. Pearson = Pears. (1874-1954)



Linne von Carl



Ch. Henrik Person



R. K. Greville



Elias M. Fries



M. C. Cooke



P. A. Karsten



Adalbert Rikken



A. A. Pearson

## КЉУЧ ЗА ГЉИВЕ

### Мајнхард МОЗЕР

Вероватно највећи миколог данашњице, Аустријанац Мајнхард Мозер (dr Meinhard Moser) у свом делу *Die Rohrlinge und Blätterpilze (Polyporales, Boletales, Agaricales, Russulales) Band II*, даје кључ за наведене фамилије гљива. *Chet Lamba* доноси у овом броју КЉУЧ ЗА РОД **AMANTITAE**, између осталог и због тога што у овом роду постоје изванредне јестиве врсте (*A. caesarea*, *A. rubescens*), али и најтеже отровније (*A. phalloides*, *A. verna*, *A. pantherina*), те њихово непознавање може имати кобне последице.

О значају кључева за детерминацију гљива др Иван Фохт рецимо каже: *Помоћу кључа пре свега искључићемо целу класу, породицу и родове, који у датом случају не долазе у обзир, те већ тиме избећи опасност да погрешно неку врсту са другом из савних различитог таксономског подручја. Тако је већ и само подручје тражења крајње сужено, а унутар њега кључ ће нас и даље водити све док нас не доведе до једног јединог имена гљиве. Тек тада можемо потражити посебан опис и фотографију под тим именом, те ако се то двоје не слаже са нашим нађеним примерцима закључићемо да или нисмо исправно пратили упутства кључа или пак да смо наишли на врсту која није уврштена ни у књигу ни у кључ, те је према томе и потенцијално опасна.*

Мозеров Кључ је дихотоман, то јест на понуђене могућности карактеристика одабере се она која одговара гљиви коју испитујемо, те сходно томе води нас даље до следеће групе особина, све док нас на тај начин не одведе до крајњег циља - егзактне детерминације врсте. Како све то изгледа на једном примеру?

- Подразумева се да корисник зна да примерак који детерминисхе спада у род *Amanitae* (3.5.1.). Увек се полази од почетка (1. или 1\*.)

1. Дршка без сукњице? > 2

1\*. Дршка са сукњицом (или наборима као сукњица). > 3

: Одговор је 1\*. Идемо (>) на број 3;

3. Руб шешира или цело одрасло плодно тело више-наше исурткано-наборано. Споре несанилондне.

3.5.1.2 Подрод *Amanita*, Секција *Caesarea* и *Amanita*

3\*. Руб шешира није исурткан - наборан (само код врло старих примерака и то врло слабо). Споре амилондне. > 4

- Одговор је 3\*. Идемо (>) на број 4;

4. Плодно тело са добро развијеном волвом или њек шешир сив, месо црвенкасто или жућкасто а сукњица добро развијена и исурткана.

3.5.1.3 Подрод *Euamanita*, Секција *Amidella*, *Phalloidene*, *Validae*

4\*. Плодно тело обично врло крупно и месито. Шешир био или бледо сив до смеђ са конусним брадавицама, као цреп поређаним или полиедарским (тада се обично лако бришу) крпчицама или остацима велука.

3.5.1.4 Подрод *Euamanita*, Секција *Strobiliformes*

- Одговор је 4. Идемо (>) на 3.5.1.3:

1. Са уочљивом, постојаном, слободном волвом. Споре округле. Пупавке. > 2

1\*. Волва увек направљена, обично остане у земљи, слабашна или углавном на шеширу брадавичасти или прашкасти остаци волве, или без слободне волве а са њеним бра-



давичастим остацима на шеширу и дршци као код *A. pantherina* и *A. muscaria*. >5

- Одговор је 1\*. Идемо (>) на 5:

5. Месо испод коже шешира жуто, жутосмеђе, жутозелено. Шешир до 15 (20) см пречника, жуто смеђ, центар тамносмеђ, руб готово исурткан, са широким белкастим, жути, код старијих примерака сивосмеђим флекама од велума, које се лако отиру. Листићи бели. Дршка бела са белим прстеном, на врху код млађих жута па сивосмеђа, а на дну са слично обојеним отисцима велума, батинаста. Споре широко елиптичне 9-12 / 6-9 мик. У боровим и смрековим шумама, особито на северу, у Лапонији (ту и у листопадним шумама).

3.5.1.2.5 \* *Amanita regalis* (Fr.) (= *A. muscaria* var. *umbrina* Fr.)

5\*. Месо испод коже шешира није жуто итд. >6

- Одговор је 5\*. Идемо (>) на 6:

6. Шешир сив или сивосмеђ, сивожут, старији бледи, са малим белим флекцијама, пречник 5-10 см. Дршка бела, као да је накалењена па булбу у облику вреће. Прстен није исурткан. Споре 10-12 / 7-8 мик. У листопадним шумама. Месо се са фенолом мења у вински црвено.

3.5.1.2.6 \*\* *Amanita pantherina* (OC : Fr.) Secr.

6\*. Много робустија гљива. Руб шешира није исурткан док не остари; булба чврста, тамније смеђа. Споре 9-13 / 7-9 мик. Месо са  $FeSO_4$  постаје сивозелено, па љубичасто, и на крају црвеносмеђе. У четинарским шумама, особито у планинама.

3.2.1.2.6 \*\* *Amanita pantherina* var. *abietinum* (Gilb.) Ves.

- Одговор је 6. Дакле, гљива коју смо од почетка употребе Кључа хтели да детерминисемо јесте позната тешка отровњача (\*\*) пантеровка - **Amanita**

## КЉУЧ ЗА РОД AMANITAE

### 5. Fam. Amanitaceae Roze

Меснато тело састоји се од шешира и дршчице, са листићавим хименофором или са коморастом глебом. Листићи на трами билатерални, слободни или готово слободни. Плодно тело са или без волве, која је понекада редукована на ниго флекције и слично, или је у облику опнастог *velum universale*. Дршка је често са висећом сукњицом (apiculus). Споре су беле или зеленкасте. Најчешће су глатке, понекад амилондне, ацијанофилне, бинуклеарне. Јављају се на земљи. Често су микоризне.

3.5.1 Род *Amanita* Pers.: Hooker

Шешир и дршчица су меснати. Лако се раздвајају. Листићи су слободни

(трама обострано дивергентна). Дршка са опнастом (висећом) сукњицом (анулус), или ако је нема са приметном волвом, или наборима као да је обувена у чизму. Волва може бити и у облику купичастих подручја или крпица на дну дршке (као и на шеширу), или је шешир више-мање попрскан коничним љускицама, и тада је сивкаст, а иначе је бео. Споре могу бити амилондне и неамилондне.

1. Дршка без сукњице. >2

1\*. Дршка са сукњицом (или наборима као сукњица). >3

2. Врло малог раста. Расте испод разних врста јова. Шешир пречника 6-8 см, сиво-смеђ, сепија, сив, са остацима волве на шеширу, руб исурткан. Дршка 4-12 см / 6-15 мм,



белкаста, врло бледо сиво-смеђикаста, понекада ситно ишарана као змијска крљушт, основа задебљана, без остатака волве. Споре 9,5 - 14 / 10,5 мик. неамилоидне.

### 3.5.1.2 (Секција **Amanita**)

#### 3.5.1.2.1 **A. friabilis** Karst. (= *A.*

*sternbergii* Vel.? = *alnicola* Rouzeau & Massart)

2\*. По правилу крупније или не, у друштву с јовама. Руб шешира исцрткан, основа са јачом волвом. Споре неамилоидне.

#### 3.5.1.1 Подрод **Amanita**, Секција **Vaginaria** Forq. (= *Amani topsis* Roz.)

3. Руб шешира или цело одрасло плодно тело више-мање исцрткано-наборано. Споре неамилоидне.

#### 3.5.1.2 Подрод **Amanita**, Секција **Caesarea** и **Amanita**

3\*. Руб шешира није исцрткан - наборан (само код врло старих примерака и то врло слабо). Споре амилоидне. > 4

4. Плодно тело са добро развијеном волвом или пак шешир сив, месо црвенкасто или жућкасто а сукњица добро развијена и исцрткана.

#### 3.5.1.3 Подрод **Euamanita**, Секција **Amidella**, **Phalloideae**, **Validae**

4\*. Плодно тело обично врло крупно и меснато. Шешир бео или бледо сив до смеђ са конусним брадавицама, као цреп поређаним или полиедарским (тада се обично лако бришу) крпцима или остацима велума.

#### 3.5.1.4 Подрод **Euamanita**,

#### Секција **Strobiliformes**

3.5.1.1 Подрод **AMANITA**, секција **Vaginaria** Fore.

1. Волва сива или бела и ломљива (са много сфероцисти), њени лакоукло-

њиви остаци често се нађу на шеширу и дршци; дршка са још додатном 1-2 зоне око волве, налик на облогу. > 2

1\*. Велум без или са неколико сфероцисти, обично без лако уклоњивих делова на шеширу (има и изузетака). Дршка обично без додатних, облогастих зона. > 6

2 (1) Волва (велум) сив, сивкаст. > 3

2\*. Волва бела (код већине старијих гљива лагано сива), могуће са наранџастим или рђасто-смеђим флекама. > 4

3.(2) Шешир пречника 10-15 см, смеђикаст, црвенкасто-жута-смеђ, сиво-браон, јако исцрткан. Дршка 12-20 (25) см / 15-30 мм, бледосивкаста, потпуно прекривена љуспицама. Споре округле 11,5 - 14 мик. У листопадним и четинарским шумама. На кречњачком или глинастом тлу.

#### 3.5.1.1.1 \* **Amanita inaurata**

Secr. (= *A. strongulata* Fr.)

3\*. Шешир 6-10 см, дубоко исцрткан, сиво-смеђе-браон, или смеђе-маслинаст, руб бео. Дршка 10-15 / 0,8-1,5 см, горе белкаста, доле сиво-жућкасто-змијски шарена. Волва мишје сива, прекривена светлом опном. Споре обично округле, 9-12 мик. много ређе лагано издужене. Расте на киселим тлима у планинским четинарским шумама.

#### 3.5.1.1.2 **Amanita submembracea** Bon

4 (2) У листопадним шумама на кречњаку. Шешир боје дувана до лешник смеђе, до 12 см пречника, са многобројним флекама од велума. Дршка 10-12 см / 12-20 мм, лагано змијски шарена испод зоне са наборима, потпуно прекривена пахуљама. Волва бела, после смеђикаста. Споре

округле 9,5 - 10,5 мик.

3.5.1.1.3 *Amanita beckeri* Huijsm.

4\*. Планинске или алпске четинарске шуме, те алпска или северњачка подручја са патуљастом врбом.

5. (4) Алпске четинарске шуме, на киселим тлима, честа гљива. Шешир маслинасто-смеђ, са или без флека од велума, пречника 4-10 (12) см. Дршка 8-16 (20) см / 10-12 (25) мм, светла, сивосмеђе-змијски шарена изнад зоне са наборима. Споре 12-17 / 12-15 мик. округле до облика капљице.

3.5.1.1.4\* *Amanita subalpina*

5\*. Алпска и северњачка подручја са патуљастом врбом. Шешир 3-8 см пречника, млад бео, касније вишемање поркивен сивим, сивосмеђ, са сивожућкастим дашком, златносмеђ. Дршка релативно кратка 3-7 см / 5-15 (22) мм, бела, белкастосива, светлосива, потпуно пахуљаста, прашњава, слабо изражених зона са наборима, широка волва, беличаста, код старијих смеђкаста споља. Споре готово округле 9,5 - 13,5 мик. неамилоидне.

3.5.1.1.5 *Amanita hiperborea*

P. Karst. 4\* *A. vaginata* m. *orecina*

6. (1) Шешир вишемање сив (види 3.5.1.1.11). > 7

6\*. Шешир другачије обојен (врсте које следе често се сматрају варијететима). > 8

7. (6) Шешир сив, често врло блед, 4-12 см пречника. Дршка белкаста или сивкаста, волва белкаста. Споре округле 9-12 мик. У листопадним и четинарским шумама.

3.5.1.1.6 *Amanita vaginata*

7\*. Робусна гљива. Шешир 6-10 см пречника, дебео, раван, сиво-средњаст, понекад са белим крпцама

вела. Дршка од 14-17 см, волва чврста, бела. Споре неамилоидне, широкоелипсоидне 10,5 - 12 (13,8) / 8,6-10 (11,5) мик. Листопадне шуме.

3.5.1.1.7 *Amanita mairei* Foley

(= *A. argentica* Huijsm.)

8. (6) Шешир вишемање бео, пречника 3-7 см, понекад са пахуљастим појасевима, па и са пролазном сукњицом некада. Споре лагано издужене 10-12 / 9-10 мик. Травната места.

3.1.5.1.8\* *Amanita alba* Gill.

8\*. Шешир обојен у једну од следећих боја: жуто, наранџасто, црвено-смеђе, маслинасто-смеђе или сиво-смеђе, код млађих примерака такође бело-окер са рђајастим тачкама. > 9

9. (8) Шешир наранџаст до црвено-смеђ. > 10

9\*. Шешир окер-сив (млађи примерци и белкасти), сиво-смеђ до маслинасто смеђ. > 11

10. (9) Шешир наранџаст, наранџасто-смеђ (ређе са маслинастим нијансама) 6-12 см пречника. Дршка са финим љускицама-исте боје, прво једноличан, после змијски шарен 10-15 см / 10-20 мм. Месо дршке са фенолом реагује тамновиски-црвено. Споре округле 8-12 (14) мик. У листопадним и четинарским шумама.

3.5.1.1.9 *Amanita crocea* (Quel.)

Sing.

10\*. Шешир цигласт, црвеносмеђ, руб светлији, обично мањи. Дршка белкаста до црвенкасто-смеђа, није змијски шарена. Волва црвено смеђкаста. Месо дршке са фенолом реагује чоколадно-смеђе. Остало као код претходне врсте.

3.5.1.1.10 *Amanita fulva* (Schiff. :

Pers.)\*

11. (9) Са крајње чврстом, дводелно-троделном белом волвом која може бити посута рђасто смеђим тачкама. Шешир 8-12 см пречника, руб дубоко исцрткан, маслинаст па смеђ, без остатака велума. Дршка 9,5-12,5 см / 15-20 мм, белкаста. Споре округле 10-14,5 / 8-11,5 мик. У травнатим, мешовитим шумама (Финска).

3.5.1.1.11 *Amanita magnivol-*

*vata* Aalton

11\*. Овојница много слабије развијена и ломљива. Шешир са смеђим или окер тоновима, руб са крајним цртицама. > 12

12. (11) Шешир жуто до маслинасто или сиво смеђ, руб блеђи а понекад готово белкаст, пречник 6-12 см. Дршка сиво смеђе или жутосмеђе, змијски ишарана. Споре 11-16 / 9,5-13 мик. Четинарске шуме, нарочито у планинама.

3.5.1.1.12 \* *Amanita umbrino-*

*lutea* Secr.

12' Шешир окерсмеђ, млад такође и белкаст и често са рђастим тачкама, пречника 10-14 см. Дршка бела, пахуљаста. Код младих некад танак али пролазан црстен (!), волва и њени делови трајни. Основа дршке понекад има и другу на волву налик зону. Споре 11-14 мик. округле. Посебно на травнатим шумским пропланцима.

3.5.1.1.13 *Amanita lividopalles-*

*cens* Gill.

3.5.1.2 Подред *AMANITA*, секција *Caesarea* и *Amanita* (Руб шешира нацртан)

1. Са слободном, добро развијеном, белом волвом. >2

1\*. Без слободне волве; волва се јавља у облику брадавичастих флека на шеширу и задебљаој основи дршке

(булби). >3

2. (1) Дршка и листићи жути, шешир светлоцрвен до наранџаст. Споре 9-12 / 6-7 мик. На киселим, сиромашним тлима, на западним и јужним Алпима, подручје горње Рајне, Бургенвалд, Чешка, јужна Европа.

3.5.1.2.2 \*\* *Amanita caesarea*

(Scop. : Fr.) Pers. : Schw.

2\*. Дршка сивкаста, са пахуљастим обручем на горњем делу. Шешир сивосмеђ до сивобелкаст, пречника 2-5 см. Споре 10-12 / 6-7,5 мик. На хумусу листопадних шума.

3.5.1.2.3 *Amanita sprete* Peck (= *A.*

*cinerea* Bres.)

3. Шешир црвен, наранџаст, наранџастожут, жутосмеђ, сивосмеђ, сив, листићи одрезани улазад. > 4

3\*. Шешир воштаножут, белкаст, роза, љуске као брашнаве флеке. > 7

4. Шешир светлоцрвен, наранџаст, наранџастожут, млади примерци често са белом флекама. Дршка 5-15 см. Дршка и листићи бели, основа булбозна. Месо испод кожнице шешира жуто. Споре 9-11 / 6-9 мик: Четинарске и листопадне шуме.

3.5.1.2.4 + *Amanita muscaria*

(L. : fr.) Hooker

4\*. Шешир на неки начин смеђ, смеђесив или сивкаст. >5

5. Месо испод кожнице шешира жуто, жутосмеђе, жутозелено. Шешир до 15 (20) см пречника, жуто смеђ, центар тамносмеђ, руб готово исцрткан, са широким белкастим, жутим, код старијих примерака сивосмеђим флекама од велума, које се лако отиру. Листићи бели. Стручак бео са белим прстеном, на врху код млађих жут па сивосмеђ, а на дну са слично обојеним отисцима велума, батинаст. Споре широко елиптичне

9-12 / 6-9 мик. У боровим и смрековим шумама, особито на северу, у Лапонии (ту и у листопадним шумама).

3.5.1.2.5 + **Amanita regalis** (Fr.)

(= *A. muscaria* var. *umbrina* Fr.)

5\*. Месо испод кожице шешира није жуто итд. > 6

6. Шешир сив или сивосмеђ, сивожут, старији блеђи, са малим белим флекуцама, пречник 5-10 см. Дршка бела, као да је накалемљена на булбу у облику вреће. Прстен није исцрткан. Споре 10-12 / 7-8 мик. У листопадним шумама. Месо се са фенолом мења у вински црвено.

3.5.1.2.6 ++ **Amanita pantherina**

(X: Fr.) Secr.

6\*. Много робуснија гљива. Руб шешира није исцрткан док не остари; булба чврста, тамније смеђа. Споре 9-13 / 7-9 мик. Месо са  $FeSO_4$  постаје сивозелено, па љубичасто, и на крају црвеносмеђе. У четинарским шумама, особито у планинама.

3.2.1.2.6 \*\* **Amanita pantherina**

var. **abietinum** (Gill.) Ves.

7. Шешир воштано или окер-жут (ређе готово наранџаст), старији блеђи, пречник 3-10 см, листићи и дршка бели, прстен врло краткотрајан. Булба обично са наборима, врло ломљива. Споре 10-12 / 7-8 мик. У топлим четинарским и листопадним шумама.

3.5.1.2.7 **Amanita gemmata** (Fr.)

Gill. (= *A. junquillea* Quel.)

7\*. Шешир умбра, бео, окер, роза, или вински смеђикаст. Дршка бела, обично дугачка. Споре (9) 11-14 (15) / 6.5-8.5 мик. Расте у листопадним шумама на киселом тлу.

3.5.1.2.8 \* **Amanita eliae** Quel.

3.5.1.3 Подред **EUAMANITA**, секција **Amidella**, **Phalloideae** и **Va-**

**lidae** (Руб шешира није или је само код старијих гљива исцрткан)

1. Са уочљивом, постојаном, слободном волвом. Споре округле. Пупавке. > 2

1\*. Волва увек направљена, обично остане у земљи, слабашија или углавном на шеширу брадавичасти или прашкасти остаји волве, или без слободне волве а са њеним брадавичастим остацима на шеширу и дршци као код *A. pantherina* и *A. muscaria*. > 5

2. Шешир зеленкаст или с постојаним, чисто жутим нијансама. Најотровније пупавке. > 3

2\*. Шешир бео, касније окер или сивкаст. > 4

3. Шешир равно надсвођен, сивозелен или жуто зелен (са вар. *verna* Bull, бео) влакнаст 5-15 см пречника. Листићи бели, стручак бео, жућкаст или зеленкаст, понекада змијски шарен, огрличасто бео или беложућкаст. Мирис слаткаст, налик меду па до одбојно амонијачни. Споре 8-10 мик. слабо елиптичне. У листопадним (а у Алпима ређе и у четинарским) шумама, посебно испод храстова.

3.5.1.3.1 +++ **Amanita phallo-**

**ides** (Voil. : Fr.) Secr.

3\* Шешир мање-више заобљен па до потпуно оштро конусан, старији раван, 3-7 см, често бео, ређе лагано црвеносмеђикаст, кад је влажан увек је клизав. Листићи, стручак и волва чисто бели, прстен пролазан, непостојан. Дршка љускаво влакнаста. У четинарским, много ређе у листопадним шумама. Споре округле 7-10 мик.

3.5.1.3.2 +++ **Amanita verna**

(Bull. : Fr.) Pers. : Vitt. (Fr. 1821)

(= *A. virosa* Lom.: Secr.)

4. Шешир чврст, пречник 10 и виш см, мехисферичан, бео па сламна-тажућкаст, у почетку лагано браш-наст. Дршка 10-15 см / 30-50 мм. Љускаст, обично дубоко укопан у земљу. Прстен широк, испод паху-љаст. Волва жућкаста или окер. Споре 10-12 / 6,5-7,5 мик. Листопадне и четинарске шуме, нарочито на кречњачким тлима. Регија горње Рајне, Моравска, Бургенвалд, јужна Европа.

#### 3.5.1.3.4 \* *Amanita ovoidea*

(Bull.: Fr.) Quel.

4\*. Шешир конвексан, 3-4 см преч-ник, бео па жућкаст. Дршка у истој боји 7-8 см. Прстен непостојан. Споре 13-16 / 6-7 мик. У мешовитим шумама, у централној Европи, засада само у Бургенвалду.

#### 3.5.1.3.5 *Amanita valens* (Gill.)

Kuhn. & Romagn. (= *A. baccati* (Fr.)

Quel s.s. Bres.

5. Волва направљена, обично заостане у земљи, жућкаста или потпуно сива. > 6

5\*. Без слободне волве. Њени остаци на шеширу и дршци у форми брадавица као код *A. muscaria* и *A. pantherina*. > 7

6. Шешир и дршка бледо-лимун-жућкасти, много ређе жуто-зелен-касти или чисто бели; шешир широк 5-10 см. Булба округла. Мирис на сиров кромпир. Споре 7-10 мик. У четинарским и листопадним шумама.

#### 3.5.1.3.6 \* *Amanita citrina* (Schf.)

S.F. Gray (= *A. trappa* (Batch.: Fr.)

Quel.)

6\*. Шешир порфирно сив до сивољубичаст, скоро раван, 4-8 см широк. Дршка белкаста или сиво-љубичаста, понекада змијски шарена. Прстен гладак, бело-жућкаст или

сиво-љубичаст, често непостојан. Остаци волве сивољубичасти. Споре 8-10 мик. Особито у четинарским шумама.

#### 3.5.1.3.7 \* *Amanita porphyria*

(A. & S.: Fr.) Secr.

7. Шешир сивосмеђ, меснато-цр-венкаст (смеђ) или жућкаст. > 8

7\*. Шешир бео, обично велики. > кључ 3.5.1.4

8. Шешир сив или димљено смеђ, са белим или сивкастим, чврсто при-љубљеним флекама. Пречник 5-15 см. Дршка бела, понекад са зонама од сивкастих флека према обрнуто коничној булбозној основи. Прстен исцрткан. Месо белкасто. Мирис лагано на буђ или скоро без мириса. Споре 9-10 / 7-8 мик. Јавља се особито у четинарским шумама.

#### 3.5.1.3.8.1 \* *Amanita spissa*

(Fr.) Kummer

Дршка са смеђим траговима. Шешир више медено-смеђ. Руб исцрткан. Дршка више коренаста.

#### 3.5.1.3.8.2 *Amanita spissa*

var. *valida* (Fr.)

Шешир 10-25 см, сивосмеђ, љускице лако уклоњиве, више брашњаве, Дршка 2-3 см дебела, дубоко укорен-њена у земљу. Мирише на кромпир, до на воће.

#### 3.5.1.3.8.3 *Amanita spissa* var.

*excelsa* (Fr.) (= *A. ampla* Pers.)

8\*. Шешир месно-црвенкаст, месно-смеђкаст, љубичастосмеђ или жућкаст. > 9

9. Шешир сламно до лимун-жућкаст, са белим конусним брадавицама (или често смеђ са жутим брадавицама) или љускицама. Дршка равна или батинаста са жућкастим зонама или ситним љускицама испод жућкасто обојеног прстена. Споре 8-

10 / 6-7 мик. У листопадним и четинарским шумама.

3.5.1.3.9 \* *Amanita aspera* (Fr.) N.

9°. Шешир месно-смеђкаст, љубичастосмеђ итд. >10

10. Шешир месно-црвенкаст до смеђкаст, ређе љубичаст, са белим, жућкастим, или роза-смеђкастим, некопусним (малим) љускицама заосталим од овојнице (велума). Величина 5-15см пречник. Дршка бела, пресвучена црвенилом, батинасто булбозна 5-15см/10-40мм. Месо променљиво меснато, роза обојено. Прстен исцрткан, бео, жућкаст или сивољубичаст. Споре 8-9/6-7 мик. У четинарским и листопадним шумама.

3.5.1.3.10 \* *Amanita rubescens*

(Pers.: Fr.) Gray

10°. Шешир тамнољубичасто смеђ, руб више жутосмеђкаст или пепељавосив, зеленкастосив, остаци од овоја на шеширу ситни, пирамидални, више-мање чврсто прилепљени. Месо испод коже шешира жутосмеђе. Дршка сивоцрвенкаста, сивољубичаста, код старијих примерака кожаца дршке се често цепа у каишеве. Прстен сиволавкаст, сивољубичаст. Споре 8-12/6-10 мик. У четинарским шумама. Недовољно осветљена врста.

3.5.1.3.11 +? *Amanita pseudo-rubescens* Herf.

3.5.1.4. Подред **LEPIODELLA**, секција **Lepidella**

1. Шешир сламнатожут до жутозеленкаст, љускаст (види *Armillaria*)

1°. Плодно тело беле или белкасте боје. > 2

2. Шешир бео или прљавобео покривен обично крупним, дебелим, равним флекама (мрљама) заосталим од сивкасте волве, која је обично пространа. Листићи и дршка бели.

Дршка дебела и обично дубоко укорењена. Прстен непостојан и расцепљен. Укус прилично налик рожвицама. Споре 9-14 / 7-9,5 мик. У листопадним и мешовитим шумама.

3.5.1.4.1 \* *Amanita strobiliformis* (Vitt.) Quel. (= *A. solitaria* (Fr.))

2°. Шешир покривен више-мање малим, често скоро конусним брадавицама. Прстен чврст. Листићи бели, па зеленкасти или жућкасти (*Aspidella* Gilb. = *Lepidella* Gilb.) > 3

3. Шешир бео, па жућкаст, са конусним брадавицама које пријањају на млађе примерке. Дршка чврста, коренаста, прстен танак. Месо белозеленкасто. Укус и мирис непријатни. Споре 9.5-11 / 6.5-7.5 мик.

3.5.1.4.2 *Amanita echinocephala* (Vitt.) Quel.

3°. Љускице више налик на црепове. > 4

4. Шешир бео као волва до изабел боје (?), пречника 7-17 см. Дршка мање-више витка, 10-16 см / 10-15 мм. Са опнастим зонама испод прстена заосталим од овојнице (велума). Споре 9-15 / 6,5-11 мик. Ретка у централној и западној Европи, много чешћа на медитеранској регији. У светлим шумама и на пољима.

3.5.1.4.3 *Amanita vittadinii* (Mar)

4°. Од волве се формирају смеђе љускице на шеширу и дршци. Шешир 3-15 пречника, меснат. Дршка 4-10 см / 0-30 мм. Споре 10-14,5 / 7-11 мик. У медитеранском региону, у шумама и на пољима (ливадама).

3.5.1.4.4 *Amanita codinae*

(R. Mrc.) Sing.

Са енглеског превода: Марио ИЛЕШ  
Језичка редакција: И. ХАЏИЋ  
Наставиће се

## СЕЗОНЕ ГЉИВА. ЗИМА

Марио ИЛЕШ

Када дође хладније време, поготово када наступе јачи мразеви, за гљиваре настају *црни дани*. После јесењег раја, када *нема шта нема* од стотина врста, које нарочито ако је јесен кишна и топла просто експлодирају, мразеви тај број у континенталним крајевима сведу на свега 3-4 врсте, које нам ипак омогуће да лакше дочекамо пролеће и нову сезону. Ако изузмемо благе зиме, када календар брања зна и да полуди, при нормалним зимским условима зими најчешће расту буковача (*Pleurotus ostreatus*), велурска пањевчица (*Flamulina velutipes*), Јудино уво (*Auricularia Auricula - Judae*) и модричача (*Lepista nuda*). Ево кратког описа поменутих врста:

### БУКОВАЧА

*(Pleurotus ostreatus)*

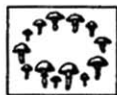
Буковача расте у касну јесен и зими на пањевима и живом дрвећу. Рекло би се по имену да јој је најчешћи домаћин буква, али и моје лично као и искуство других гљивара говори да се највећи број примерака јавља на тополама. Налазио сам је и на врбама, зовама, понекад и на брезама, а једном, у Босни, код Соколца, и на смрчи,

док сам на буквама само чуо да расте. Према неким ауторима (И. Фохт) поједине варијације расту и на орасима, багрему, дуду, јавору, као и на четинарима. Буковача се јавља како при дну стабла дрвета тако и до 10 м висине. Често је долазило до комичних сцена када сам са пријатељима гљиварима покушавао да скинем какав добар грм са *трећег спрата* дрвета. Дешава се и да пањ буде толико обрастао да се скоро и не види.

Шешир буковаче је 5-25 см у пречнику, у облику је шкољке (те је зову и *остригача*, *лијевка* и слично). Руб буковаче је често подврнут. Дебела кожа лако се гули целом дужином. Боје је црносмеђе до смеђе, и сивосмеђе до сиве. Као млада је најчешће голубије плава, па и зеленоплава и чисто смеђа и слично.

Дршка буковаче јесте ексцентрично спојена са шеширом, најчешће бочно, и дугачка је 1-6 см, а дебела 1-3 см, некада се уопште и не развије, често јесте крива, бледе је боје, пуна и тврда је.

Портрет



истићи буковаче силазе врло ниско низ дршку, доста су густе и танки, ширине 4-8 мм, бели до кремсиви. Месо је танко, еластично, док старењем постаје све тврђе, и то почевши од дршке. Беле је боје, а угодног гљивљег укуса. Отисак спора је бледокрем до љубичастосив.

Буковача расте од октобра до марта, мада постоји варијетет који се појављује и лети (var. *pulmonarius*).



Буковача (*Pleurotus ostreatus*)  
Цртеж Демира Хаџића

Гљива је веома укусна док је млада. Може да се спрема на све могуће начине, може се пржити, поховати, динстати, киселити, па чак и сушити.

После шампињона, које се већ

увелико гаје на такав начин, буковача се најчешће гаји на вештачки начин.

## ВЕЛУРСКА ПАЊЕВЧИЦА (*Flammulina velutipes*)

Први сусрет са овом гљивом оставио је на мене јак утисак. Негде, у јануару 1989. године, ишао сам снежном утабаном стазом од куће до гараже, и угледао пањ који једва вири из снега. Био је прекривен танким



Велурска пањевчица  
(*Flammulina velutipes*)

слојем леда испод којег су се назирали некакви наранџасти цветићи. Последњу гљиве те сезоне убрао сам крајем октобра, па је изненађење било тим веће. Ишчепркао сам једну од гљива и вратио се до куће. Прелиставањем



књига установио сам да је реч о велурској пањевчици!

Шеширићи ове гљиве су полулоптасти, касније и отворени, слазави су и лепљиви. Боја им варира од жуте, преко окер и наранџасте па скоро до црвене, док је у средини шеширић обично тамније боје. Пречник шешира је 2-10 см.

Дршка је та која овој гљиви даје име, јер додир с њом производи баршунаст осећај. Дугачка је 3-10 см, под шеширом је жућкасто-црвенкаста, према дну тамносмеђа и на самом дну скоро црна. Шупља је целом дужином.

Листићи су доста ретки, слободни, бели а касније лагано црвенкасти, док је месо жућкасто и танко без својственог мириса и укуса. Отисак спора је бео.

Код пањевчица се једу само шешири. Гљива се најпре мора термички обрадити, јер је сирово отровна.

Велурска пањевчица је паразит на великом броју листопадног дрвећа, и јавља се крајем јесени и зими, мада зна да се појави и доста раније (као што се појавила на пример септембра 1994.те у Бојчинској шуми крај Београда, или у Степин гају - почетком октобра 1996. године).

## ЈУДИНО УВО

*(Auricularia auricula - Judae)*

Јудино уво је занимљива врста која

расте скоро целе године, више у хладнијем периоду (септембар - април), и то претежно на мртвом белогоричном дрвећу, нарочито на зови. Назив гљиве потиче од предања да је Јуда обешен на зовином дрвету. Иначе, Енглези ову гљиву зову и *шумско уво* - Wood Ear. Гљива је изузетно цењена код народа Далеког Истока, који је масовно извозе у сушеном облику. Кинези је зову Yung Nge или Muk Nge, а Јапанци Ki-Kurage, што у преводу значи



Јудино уво  
(*Auricularia auricula* - Judae)

*шумска медуза*. Зову је и *кинески смрчак*, мада са смрчцима нема никакве везе ни по укусу ни по систематизацији.

Плодни тело ове гљиве има у пречнику 3-10 см, а има облик ува или плитке зделице, са израженом

нерватуром или чак наборима. Унутрашња површина је глатка, сиво-смеђа до пурпурно-црна, а код младих гљива и чађаво-розе. Спољашња површина је зрнасто-храпава и сивкаста, као да је пепелом посута. Кад је влажно време гљива је желатиозна и љигава, а када је суво време она се скврчи и постаје хрскавичава и тврда. Будући да гљива садржи релативно мало воде добро и брзо се суши и исто тако рехидрира.

Дршчица гљиве је врло кратка или је готово и нема, па је плодно тело директно везано за домаћина на којем гљива расте као сапрофит (не напада живо дрво - није паразит).

Месо је танко 1-3 мм, без израженог мириса и укуса. Врло дуго после прања ова гљива остаје свежа.

Јудино уво је, кувано, добро као додаток разним јелима, нарочито чорбама, а сирово као украс на салатима и осталим јелима. Може се јести и сирово као жвакаћа гума. Показало се да се може направити и добро слатко од Јудиних ушију (Види текст Зимски обед овог броја *Света Јована*!).

Јудино уво се може се лако побркати са другим желатинозним гљивама које расту на дрвету (*Auricularia mesenterica*, *Pseudohydnum gelatinosum*) али та забуна не изазива здравствене проблеме, јер те врсте нису отровне.

## МОДРИКАЧА

(*Lepista nuda*)

Модрикача и није баш типична зимска врста, јер расте ујесен а не када и упролеће, мада се доста често јавља и у зимском периоду. Док су претходне две врсте које сам описао паразитске, модрикача је сапрофит, то јест расте на тлу било у листопадним било четинарским шумама, најчешће у групама, понекад и у круговима.



Модрикача (*Lepista nuda*)

Доста је честа врста. Понекад на просто експлодира.

Шешир модрикаче је пречника 5-15 см, испупчен је а што је старији све је спљоштенији, понекад је чак и удубљен. Руб је подврнут и често

валовит. Шешир има танку кожицу која се лако љушти. Млади шешери су плавољубичасти, љубичасти или чак бледороза боје, док касније постају све више смеђи, и то од темена према рубу.

Дршка је дуга 5-10 см и дебела 1.3 см, ваљкаста а на дну понекад задебљана, љубичасте је боје али бело напращена. Кора му је влакнаста и тврда а средина сунђераста.

Листићи су уским јарком прирасли уз дршку, танки су 5-7 мм, боја им је као и шешира, мада често и интензивнија. Отисак спора је кремроза боје.

Месо је сивкастобело прожето љубичастим, касније као и шешир смеђе, средње је дебљине, благог укуса и пријатног мириса, мада неки варијетети смрде на прашину.

По општем уверењу ово је доста укусна гљива, погодна за све начине употребе. Моје мишљење о овој гљиви није толико високо, али о укусу се не расправља.

За претходне три описане врсте постоји скоро 100% вероватноћа да се не могу побркати са другим гљивама. Код модрикаче није баш тако. Када сам почео да се бавим сакупљањем гљива модрикача није била на мом репертоару. Плашио сам се да је не побркам са отровним врстама из рода *Cortinarius*, јер и код ње постоји на

дршци копрена, или њени смеђи остаји. Сада ми је то смешно, али почетнику и није. Такође постоји могућност замене и са неким другим врстама из рода *Lepista* (*ovoidea*, *glaucozana*, *lilaceum*, *saeba* и слично), али ту нема опасности, будући да су све то или јестиве или нејестиве али не и отровне гљиве.

У једној речи, добре су и добродошле и буковаче и велурске пањевчице, Јудине уши и модрикаче, али ко зими бере гљиве - сећа се богате гљивље јесени или лакше сачека пролеће!



Модрикача (*Lepista nuda*)  
R. Sabatier, G. Becker

## КРАЉ ГЉИВА

МИЛОШ КАЉЕВИЋ

Још је Плиније у свом делу *Историја природе* 22. г. нове ере писао: Суили (*suilli*) су сушени и вешани, набодени на рогоз, баш као и они који су стизали из Битиније у Малој Азији. Срећом, Суили нису били припадници неког племена, већ свињске гљиве.

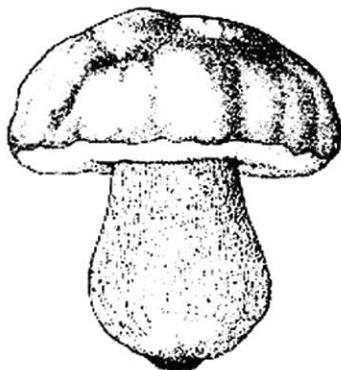
Данас им у Италији тепају, па их зову порцини - *прасенцад*. Иза оба назива стоји, опет речено на латинском, *Boletus edulis*, чиме бисмо Плинија збунили, јер је *Boletus* ондашњи назив за благву (*Amanita caesarea*).

И тако, игром речи кроз историју, може се направити веза између риђокосе краљице благве и дебељушкастог, добродушног краља. А њихова плава крв тече истим жилама и меша се са животним соковима још неких шумских крајева, моћног храста и високе смреке. Захваљујући таквој вези, симбиози названој микориза, вргање је немогуће гајити. Најновија, изузетно осетљива истраживања

стављају још једну, не баш пријатну, додирну тачку између *Amanita* и *Boletus*. Наиме, у вргањима је откривен аманитин, смртоносни отров зелене пупавке (*A. phalloides*)! Додуше у безначајним количинама, ваљда колико да схватимо да безгрешни

краљеви постоје само у бајкама.

Дивни, стари назив - *вргањ* могао би да се схвати и као име заједничко за неколико веома сличних врста. Неки су скоро близанци, као *Boletus edulis*, *B. aestivalis*, и ретки *B. betulicolis*, или *Boletus*



Вргањ (*Boletus edulis*)

*aereus* и *B. fuscoruber*, а рођени брат свима би могао бити *Boletus pinicola*.

За успешну детерминацију пре свега треба обратити пажњу на боју шешира и изглед обавезно присутне мрежице на дршци. А онда, и поред неколико отворених књига и свег претходног искуства, налетите на неки од поменутих



aestivalis) јављају се у Србији у Сењским рудницима (отворите мапу да видите где је), и то је индикатор откупљивачима за почетак сезоне. Уз то, наш суви вргањ има најбољу арому на свету. Суви вргањ из Јужне Африке, који има најлепши изглед и потпуно белу боју, због чега је и најскупљи, пакован у малим пластичним кесицама за продају, служи најчешће само као украс, а у ствари обавезно се пакују наши. На пут у Италију, а одатле у многе земље одлазе и свежи и замрзнути и саламурени вргањи, и то искључиво неразвијени примерци којима још нису сазреле споре. Њихова ово-

годишња откупна цена била је само 3-4 немачке марке! Они који, међутим, не плаћају ништа а једу нам вргање јесу разноразни црвићи, бубице и пужеви, најпре они нудистички настројени. Ипак, често претекнемо и ове велике и мале кориснике, те у некој маховини, папрати или чак шупљини у дрвету угледамо дивну слику - вргањи! Тада застанемо и уживамо, а приказ поједемо истог дана по повратку из шуме, или га одмрзавамо неког суморног зимског дана, и, просто, увек кад неке друге ствари почну да губе смисао.



Летњи вргањ (*Boletus edulis*)  
R. Sabatier, G. Becker



Лудара (*Boletus satanas*)  
R. Sabatier, G. Becker

## ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ

\*\*\*

Мој дугогодишњи пријатељ В. Д. некако је олако утрчао у гљиве. Од прибора је набавио пробушену корпу (у чију рупу завлачи најлонску кесу), штап и ножић. И увек је спреман да крене у потеру (када је он у питању, ова именица пре одговара него, режимо, потрага). И тако, неочекивано, постао је страственик *тихог лова*, па сваки пут кад иде кроз шуму зуји као рој бумбара; врача, гата, изговара чудне бројанице, као: *Њањи, њањи, њањи*, или *Њоњи, њоњи, њоњи*, или *Кезе, кезе, кезе*. Онај ко га не зна питао би се шта ли овај човек изговара, који ли му је то језик, којем ли се он богу моли. А он, предан послу, пун нескривене жеље да пронађе јестиве гљиве, загладан у земљу, призива вргање, шампињоне и зеке!

Чудне ли молитве. Чудног ли берача гљива.

\*\*\*

Донео сам из шуме кући један *Polyporus brumalis* који је израстао на сатрулој гранчици. Гљиву сам изнео на терасу и она је брзо почела да вене. Накапао сам неколико капи воде по шеширићу, али он се до јутра наборао и почео да се суши. Ставио сам гранчицу у

алуминијумску посуду с водом. Дрво је после неколико сати упило течност, а гљива се освежила и исправила. Имао сам утисак да је наставила да расте. Четири дана пратио сам повољан развој ситуације.

\*\*\*

На дну дршке убране гљиве *Oudemansiella platyphylla*, осим очекиваних мицеларних врпци, биле су неке чудне израстине попут набубрелих дугуљастих зрна пшенице. Нисам знао да ли су то зачеци нових плодова, нека склероција, или зачеци нове мицелије.

\*\*\*

Исповеда ми се пријатељ гљивар: - Већ неколико година после Задушница, са једног пања који расте поред гроба, берем буковаче. И сваки пут кажем: *Хвала ти, Стево Бећаров, што си ми послао овако дивне гљиве.*

\*\*\*

Нигде у литератури нисам наишао на податак да грмача (*Armillarella*



*tabescens*) расте на крушки. Nashao sam je 11. IX '94. u vošnjaču u Lipovičkoj šumi, kod vodotorња. Nekoliko busena raslo je na koreњу kruške. U krošnji drveta bili su plodovi zelene boje, a na koreњу ruмене грмаче.

\*\*\*

Poznat mi je slučaj penzionisanog lekara iz Beograda koji je jeo panterovku (*Amanita pantherina*), od čijeg je dejstva pao u komu i spavao bez prekida 18 sati. Tađa je saњаo da je doживео саобраћајну несрећу и повредио кичму. Народ који се био окупио да помогне унесрећеном говорио је да је човек готов, а он се побунио и рекао: *He, ја нисам сломно кичму. Ја нисам мртав, ја нисам човек, ја сам Бог!*

Сличан доживљај надмоћи имао је један други човек који се такође отровао пантеровком. Он је у стању опијености виглао ловачком пушком по кући покушавајући да побије укућане. Када су га савладали и отели му пушку, питали су га зашто је то хтео да учини. Он је хладно одговорио: *Ја сам Бог, а Бог нема породицу.*

Интересантно је да се Бог појављује као заједничка црта оба тровања пантеровком. Требало би ово испитати. Који ли су то ефекти ове моћне дроге што људе чини Богом, што их уздиже на тако моћно место? Како каже амерички миколог Сем Ристић: *ко једе*



*Cantharellus cinereus*

*халуциногене гљиве - лети без крила (who eats these, flies without wings, Mushroom, Vol. 8, No. 3, Summer 1990.)*



гг. Каљевић, Донић и Илеш  
фото. Лео Тврдог Језтра





*Cantharellus tubiformis*

\*\*\*

Пријатељ нашег пријатеља гљивара кренуо је са нама у лов на гљиве. Он сем добре воље нема појма шта ми то беремо: - *Ви ми кажите шта*



гг. Донић, Хаџић, Жижак и Илеш  
фото. део тврдог језгра

се скупља. Када нађете прву такву печурку немојте да је уберете, позовите ме да на њој избаждарим очи.

\*\*\*

Осим стандардних лисичарки које налазим у рожајским шумама, као што су *Cantharellus cibarius* Fr., *Cantharellus ferruginascens* Orton, *Cantharellus cibarius* var. *amethysteus* Quel, *Cantharellus friesii* Quel., налазим и велики број такозваних ситних лисичарки које ми задају поприличну муку при макроскопској детерминацији. Разликују се једна од друге само у незнатним детаљима. Кључеви које поседујем не дају ми сигуран пут до решења. Могуће је да се ради о следећим врстама:

1. Мала лисичарка која има браонкаст шеширић са удубљењем у средини, са сивим листићима - наборима и браонкастом шупљом дршком - *Cantharellus tubeaformis* Fr.
2. Мала лисичарка која има браонкаст шеширић са удубљењем у средини (истовестан гореописаној) али са жутим листићима - наборима и жуторуменом шупљом дршком - *Cantharellus lutescens* (Pers.): Fr.
3. Мала лисичарка која има жут удубљени шеширић и жуте листиће - наборе и жуту шупљу дршку. Дакле, потпуно је жута као лимун

- *Cantharellus lutescens* (Pers.) :  
Fr. *forma*

4. Мала лисичарка која има браон удубљен шеширић, скоро беле листиће - наборе и готово белу и шупљу дршку - *Cantharellus lutescens* (Pers.) : Fr. *forma schizocroica*

5. Ситна лисичарка која има браонкаст удубљен шеширић, сиве, тек наглашене листиће - наборе и сивобаронкасту шупљу дршчицу - *Pseudocraterellus sinuosus* (Fr.) Reid

6. Мала лисичарка која је цела тамно сива. Да нема листиће - наборе могла би се заменити са мрком трубачом - *Cantharellus ciperius* Pers. : Fr.

\*\*\*

У јесен 1996. на београдске пијаце масовно су *изашле* на продају разне врсте гљива. У почетку је највише било помешаних отровних печурака *Agaricus xanthoderma* са јестивим *Agaricus campestris*, да би се затим појавили врагањи *Boletus aereus*, обе врсте великих сунчаница, а вероватно и *Macrolepiota rachodes* var. *hortensis* сумњиве јестивости, и понека *Armillariella tabescens*.

Једног дана приметио сам грмаче и пришао да проверим продавце да ли знају шта продају:

- *Шта вам је то?*

- *Буковаче!*

- *Ма какве буковаче!* - побунио сам се.

- *Лисичарке!* - добила је жена из суседства.

- *Ма које лисичарке* - поново сам протествовао.

- *Пањуре, пањуре, одличне су!*

\*\*\*

Иде длакави сатир кроз шуму и зуји. Ногавице је заврнуо до колена. Уместо џипела носи чапоњке. А горе, тамо где се труп завршава, има лепу насађену тршаву главу. Иде од гљиве до гљиве, бере их уз веселу песму и убацује у корпу коју носи на куку. Чини се да га ни брига није да ли су јестиве или отровне. Изгледа да му је више стало до песме него до гљива.

Убр'о мали бата

пуну корпу *clitocibe dealbata*,

па повик'о с врата:

*Види, шта сам ти дон'о, тата!*

Али тата лисац стари

па за гљиве и не мари,

Гледа синка, чеше се по коси:

*Иди злато, поклон мами носи.*

IX 1996. године, у Срему, у ловачкој кући Врањак, на подручју шидске општине, при секцији еколошког покрета, одржан гљиварски састанак на коме су установљени *Дани гљива Срема*. Ова лепа манифестација требало би да прерасте у традиционалан скуп љубитеља гљива, који имају на располагању у равне Срему око 42.000 х под шумама, са још додатних 20.000 х Фрушке горе на подручју Срема.

На првом скупу присуствовали су активни чланови МКС из Београда, који су одржали низ предавања о гљивама. Скуп је отворио председник иницијативног одбора г. Радослав Бараћ, који је имао уводно излагање о циљевима овог и будућих окупљања љубитеља гљива, а домаћин скупа, директор Шумског газдинства Сремска Митровица, г. Гојко Јањетовић, поздравио је учеснике скупа и упознао их са активностима око откупа гљива на овом подручју. Посебно занимљиво излагање на овом састанку имао је кустос Музеја Срема др Петар Милошевић, са освртом на гљиве у антици. Куриозитет његовог излагања је неколико наведених рецепата о припремама јела од гљива који датирају још из времена старог Рима.

О тровањима гљивама и опису

отровних врста, као и могућностима замене јестивих и отровних, говорио је г. Милош Каљевић, члан МКС из Београда. Највећу пажњу у свом излагању поклонио је опису зелене пупавке (*Amanita phalloides*).

Скупљање гљива по сезонама, откуп и извоз, била је тема коју је изложио г. Ибрахим Хацић, члан МКС-а. Посебно је било занимљиво излагање везано за извоз гљива и економски интерес наше земље, јер се у гљиве незнатно улаже а финансијска добит је значајна.

Тему занимљивости из света гљива, са посебним освртом на гљиве из рода смрчака, дао је г. Радослав Бараћ. Прилоге овом саветовању о производњи гљива доставили су гг. Зоран Моравац, произвођач бучковаче, и Миодраг Врсајковић произвођач шампињона. И своје предлоге и сугестије у току дискусије дали су и гг. Божа Маринковић, Влада Валентич и др Ђорђе Бараћ. После овог излагања организован је обилазак околних шума и брање гљива. Тог дана највише гљива су набрале гошће из Београда,



активни чланови МКС, госпође Соња Чолник и Мирјана Пјевих. Без дилеме, најчешћа гљива била је на сусретима већ описана управо зелена пупавка.

Скуп Дани гљива Срема завршен је уз констатацију свих учесника да су оваква окупљања корисна и да

их убудуће треба организовати сваке године, и то са знатно већим бројем учесника.

*За Организациони одбор:*

Радослав БАРАЋИ,  
гљивар сремски

---

## Дани гљива на ваљевским планинама

---

После две пролећне изложбе гљива одржане у Београду 1994. и 1995. године, 5. октобра 1996. организована је и прва ван Београда, у познатом туристичком месту Дивчибаре. Иницијатива је потекла од директора шумске управе Ваљево, дела предузећа Србијашуме, г. Драгића Томића. Он је, касније, преузео сав посао анимирања медија, спонзора, припреме и штампања плаката, беџева и другог пропагандног материјала.

Неколико чланова МКС који су, углавном, припремали и претходне изложбе, прихватили су да, у веома кратком временском року, покушају да поставе и ову. Релативно малу екипу су сачињавали гг. др Миомир Никшић, Марио Илеш, Бранислав Узелац, Илија Димитријевић, као и брачни парови - дакле гљивари под контролом - гг. Хаџић, Крапеж и

Каљевић са супругама. Кратко време, али и застој у раду МКС, нажалост су ограничили број чланова друштва укључених у организацију, али и оних који би можда били посетиоци.

Треба рећи да смо на Дивчибаре стигли у петак увече и у хотелу *Дивчибаре* затекли Конгрес лекара у пуном јеку, а да је изложба отворена сутрадан у 10 пре подне са првобитном идејом да буде напољу, а онда због ветра и магле премештена унутра. Свеже гљиве су, мањим делом, обезбедили најсрећнији међу нама који су тог јутра зграбили корпе и нестали у магли. Остатак су прикупили шумари и гљивари из ваљевског краја који су баш тих дана основали гљиварско друтво које ће деловати у оквиру МДС.

Подручје општине Ваљево иначе има 27.000 хектара шуме, што је

натпросечних 30% површине. И тих дана су, што је фантастично, биле препуне гљива. Због тога су неке ређе врсте остале недетерминисане, или су само смештене у своју породицу са оним безличним *species (sp.)* на крају. С друге стране, препун сто, како га г. Хаџић назва *сто за излуђивање*, са већином *Amanita (phalloides, pantherina, muscaria, citrina, vaginata, rubescens, caesarea...)* или други са разноврсним вргањима, млечницама, лисичаркама, чак и тартуфима, многе су посетиоце, па и нас, довели у скоро еуфорично расположење. Џиновски *Sorpinus somatus* од преко 40 см најжалост није изваган, а две велике пухаре (*Langenpania gigantea*) од по килограм завршиле су експонатски живот у тигању гљивара.

На изложби се непрестано вртела видео касета *Свет гљива*. Посебно тежиште било је на производима од гљива, што је можда и смисао будуће сарадње са Србија шумама, како би се бар део гљива које се као сировине извозе или задржао овде или извозио као финални производ. Промовисан је и други број *Билтена МКС-а*, који у поднаслову носи име *Свет гљива*, клицу овог часописа којег држите у рукама. Да ли да кажем да је и он припремљен и одштампан тих истих дана?!

Присуство медија свих врста, и

локалних али и Телевизије Србије све је подигло на виши ниво, али је свакако највећи добитак у популаризацији и демистификацији микологије широм земље. А за њену будућност ће се побринути бар неко од многобројних основаца који су организовано посетили изложбу или, што је била дивна идеја, у акварелу насликали гљиве на стотинак плаката који су најављивали догађај.

Манифестација треба да постане традиционална, с тим што би се место одржавања мењало у оквиру ваљевских планина, односно потенцијалних туристичких места. Ипак мислим да се 1997. поново видимо на Дивчибарима, јер су најбољи услови, засад, ипак тамо.

Милош Каљевић



Детаљ позивнице

## ГЉИВЕ ЈУЖНЕ АФРИКЕ

G.C.A. van der Westhuizen, Albert Eicker. Cape Town, 1994.

Сви ми који смо заронили у неочични свет гљива лично на оне радознале дечацике и девојчице који стално иду напред, питајући се шта је иза следећег брда. Тако и гљивари непрестано постављају питање шта ли расте у екваторијалној Африци, шта у Амазонији, шта на Далеком истоку, и тако даље. И ево, пружила ми се прилика да дођем до једне сјајне књиге која обрађује гљиве Јужне Африке, па журим да ту радост поделим са читаоцима *Света гљива*. Наиме, књига *Водич за пољске гљиве Јужне Африке* говори о веома богатом свету гљива на југу Афричког континента, на којем постоје врсте које расту само на том подручју, и за које се тек одавно зна. У књизи је обрађено 160 врста, које прати 250 фотографија. Већина гљива са овог подручја су космополити или обичне врсте, али неке, као што сам већ напоменуо, ендемске су. Свакој врсти гљива посвећен је

текст који говори о изгледу, карактеристичним особинама, спорама, станишту, дистрибуцији и

јестивости.

Овај водич самопиклих гљива написала су два аутора, који се дуги низ година баве микологијом. Старији, Г.Ц.А. ван дер Вестхузен, био је професор биологије у Кејптауну, који је по одласку у пензију 1984. кренуо с фотоапаратом у потрагу за гљивама Јужне Африке. Други аутор је Алберт Ајкер који предаје ботанику у Преторији.

Поменимо овом приликом шест нама непознатих врста, које су пре свега везане за сасвим специфична станишта, а то су термитњази: *Termitomyces clupearus*, *Termitomyces microcarpus*, *Termitomyces reticulatus*, *Termitomyces sagittiformis*, *Termitomyces schimperi* и *Termitomyces umkovaani*. Сем ових необичних врста, ту су неки шампињони, које не бележи мени доступна литература (чак ни А. Капели у монографији *Agaricus*): *Agaricus semiorbicularis*, *Agaricus diminutivus* и *Agaricus trisulphuratus*. Од Аманита помињу се такође нама непознате, као *Amanita foetidissima*, *Amanita pleropus* итд. Занимљиво је истаћи да су у књизи обрађене само две врсте Болетуса (*B. aestivalis* и *B. edulis*, али зато четири *Suillus* и један *Leccinum*). Лисичарке се не



помињу, па остаје питање да ли су измакле пажњи аутора или се уопште не јављају на овом подручју. Буковача (*Pleurotus ostreatus*) заступљена је у књизи, али њена фотографија је са супстрата, што на посредан начин говори да

је врста веома ретка у природи на том подручју.

Све у свему, ова књига покрива део наше радозналости о врстама које расту у далеким и нама недоступним крајевима.

Ибрахим ХАЏИЋИЋ

G.C.A. van der Westhuizen • Albert Eicker  
FIELD GUIDE  
**MUSHROOMS**  
OF SOUTHERN AFRICA



MORE THAN 250 PHOTOGRAPHS FOR EASY IDENTIFICATION

Насловна страна књиге  
*Field guide mushrooms of S. Afrika*



*Termitomyces schimperi*  
*Field guide mushrooms of S. Afrika*

## ГЉИВЕ НА CD

Corel Professional Photos: *Fungi* и *Mushrooms*

Љубитељи лепих фотографија гљива, недавно су се појавиле и веома квалитетне фотографије гљива из природних станишта на компакт диску. Реч је о дисковима који се зову *Fungi* и *Mushrooms*, а издавач је Corel Professional Photos.

На сваком диску се налази по 100 фотографија, које су спремне за

штампање на постеру.

Неке од врста гљива понављају се и на једном и на другом диску, али већина је различита и нова.

Копије CD дискова се могу купити код фирме:

*Datrix*, Баба Вишњина 9, Београд,  
тел. 011/ 444-24-95.

др М. Н.

## ЗИМСКИ ОБЕД

Савет Војислава ДОНИЋА

Док гљиве спавају под земљом свој зимски сан, и док се гљивари гоје по кућама од лењствовања, уколико нису грађани оних земаља у којима се свакодневним протестним шетњама боре за демократска права, те тако успут стичу снагу за предстојеће пролећно гљиварење, они који су током године били вредни, имаће шта сада укусно да поједу и почасте своје госте. Биће то, јер је зима, гљиве укисељене, осушене или замрзнуте. Што не значи мање укусне. Што значи за нека јела и укусније од свежих гљива.

Будући да је тужно јести сам, најбоље је да позовете неколико пријатеља. Кад год су код мене јели они који гљиве никада нису окусили били су више него задовољни, отуда нема страха да вас на крају неће хвалити. Мој је савет да овај зимски обед, да ли ручак или вечера, буде *гљиварски воз*, дакле, неколико јела која ће се угодно слегати у стомак, и које никако на сто нећете изнети одједном, све,

већ једно за другим, густирајући поједено и најављујући следеће по реду.

Реците по

неку занимљиву реч о гљивама које износите на сто, како се зову на српском а како на латинском, што ће подићи углед обеду, где сте их убрали и када, а сама јела украсите заставицама с називима јела и њиховим саставом. Обед треба да буде као каква представа, за многе и премијера, нешто необично, уз сасвим мало страха, који ће само додати значај јелима. Јер, рећи ћете, тајанствено, да су гљиве опасне само кад су отровне, али да таквих нема на столу, и први кашику узмете сами.

А прва кашика била би, у ствари, виљушка, јер зимски гљиварски обед ваља почети киселкастим укусом.

### 1. Укисељене гљиве

*Boletus edulis*, *Cantharellus cibarius*, *Flammulina velutipes*,  
*Lepista nuda*...

Уколико сте тегле опремили лепим етикетама са натписима, најбоље изнесите саме тегле на сто, те сваком ставите у таџир, колико за пробу, неколико разних гљива, наводећи присутне да кушајући их откривају различитост њихових укуса. Тако ће прво јело бити укисељени вргањи, лисичарке, велурске пањевчице, модрикаче, и већ шта сте својевремено спремили за зиму.

# Стомак





## 2. Чорба од гљива *Boletus edulis*

А сада кашика! Чорба може да буде и од смрчака (*Morchella rotunda*), уколико вам није жао да их трошите, и можда од црних трубача (*Craterellus cornucopioides*), и других гљива, али најубедљивија је чорба од сушених, млевених вргања. Ево рецепта већ толико пута са задовољством испробаног:

Разгрејати мало маслаца у лонцу, те умешати нешто брашна, и затим вргања. Улити воду у којој је најпре растопљена пилећа коцка за супу, те кувати док не опени, додавши пред крај неколико целих режњева вргања. У међувремену, свакако, треба пробати, те уколико је превише густо - додати мало воде, а уколико је преретко и без довољног гљивљег укуса - додати још брашна размућеног у води, као и праха од вргања. Послужити са белим острвима павлаке и тамним коцкицама на маслацу препеченог хлеба. И уживати.

Некима је од целог обеда најбоља чорба, али идемо даље. Остајемо код вргања, који су уосталом главни у зимском обеду. Могли бисмо да останемо и само код следећег јела или да изменимо редослед следећих, али идимо по реду. Нека буде богато. По кашика-две биће довољно, јер ионако се не препоручује више од око 150 г гљива по особи за један обед.

## 3. Пребранац са вргањима

*Boletus edulis*

Рецепт г. Мише Вујошевића

Нека пасуља, лукова и гљива буде по трећина. Бели пасуљ, пребрански, кувати са округлим луковима, црним и црвеним а на ребарца исеченим, те сувом паприком, а може и љутом папричицом, као и лорбером и црним бибером у зрну. На крају посолити. Никако не прекувати, а склонити са ватре када је још огрезао, дакле када још има воду, коју не одливати.

Затим на доста уља пропржити друге лукове, млади лук, празилук, а може и бели лук, и то тихо и дуго, додати на време отопљене и исецкане вргање, а воду у којој су се отапали сачувати за после, и пржити док пусти воду и испари, мада не сасвим. Посолити и побиберити, свакако разним биберима, црним, зеленим, црвеним и белим, додати можда мало вегете а обавезно по везу исецканог першуна и целера, све са стабљикама, те по мало нане, оригана, босиљка, мајорана и рузмарина, а ко воли и на треници изрендану једну паприку из туршије, или кашику парадајзпиреа.

Онда дуго али нежно мешати оцеђен пасуљ и гљиве, а да би смеша остала житка додати воду-пасуљицу и воду у којој су се отапали вргањи, те пећи у рерни

на рејимо 250 С, 45-90 минута, док јело не добије лепу корицу.

Најбољи је млак, или сутрадан. Али ко би следећи дан чекао? И ако је ово некоме било блаже јело, сада нас чека једно јаче.

#### 4. **Pizza** - сунчаница

*Macrolepiota procera*

Ко је свеже сунчанице оставио у замрзивач, са по комадом пластике или папира између сваке две, да се не би слепиле, сада нека узме једну повеличку и онако замрзнуту нека је стави листићима навише на маслацем и уњем замашћен плех, нека дода на листиће још маслаца, те нека по њој ређа, као и за пицу, шта год му из фрижидера допадне шака. Нека се не препече, али нека се качкаваљ на врху лепо растопи и зарумени.

И после овог јаког јела, опет једно нешто лакше, мада би исто тако могло на сто да изађе и било које јело из чаробног богаташког куvara *Гљивље гозбе* (*The mushroom feast, by Jane Grigson*), или какав преслчак из једног чешког и словачког куvara гљива у којему су скоро сва јела на масти, или неко префињено јело из *Лапис*-овог куvara. Тешко је одабрати! Рејимо, како не уврстити божанствени *Ријот од лисичарки* (*Cantharellus cibarius*), са онако нехајно по њима набацајним отопљеним сувим Јудиним ушима (*Auricularia auricula - Judae*)?!

Али - палачинке!

#### 5. Палачинке са шампињонима

*Agaricus silvaticus, A. arvensis, A. campestris, итд.*

Дакле, шампињони обавезно, још боље да су старији и црњи, које смо благовремено, зар не, пропирјанили на луку и замрзли, а уз њих се може додати замрзнутог шумског пилета (*Laetiporus sulphureus*), или отопљених вргања (*Boletus edulis*), а ако смо штедљиви и златаче (*Xerocomus chrysenteron*) које су у овом случају Бога ми као вргањи, и и томе слично.

У једном суду измутити павлаку и жуманце од јајета (уколико га нисте бацили на зграду коју не волите, односно која вас не воли), а у тигању припремити смесу за пуњење. Наиме, на мало уља или маслаца пропржити лук исечен на ребарца, те додати ситно исцукану меснату сланину, а онда и замрзнуте шампињоне и остале гљиве, као и со и бибер. На крају додати и павлаке.

Направити тесто за палачинке и пећи их само са једне стране. Непечени део помазати смесом павлаке и жуманцета (уколико јаје нисте... итд.), те додати по кашику гљивље смесе, и ређати у ватросталну посуду. Како се који ред попуни, премазати и њега павлаком и наредати мало или мало више орашчета. На крају ис-

то тако урадити, те запећи у рерни.

Не дозволити гостима да поједу више од једне палачинке, јер им је већ доста.

#### 6. Свежи вргањи на роштиљу

*Boletus edulis*

И на крају опет вргањи. И то свежи, узиму! Ко је, дакле, у плодном вргањском периоду, одабрао најздравије примерке, исекао их у филете од 1,5см и замрзнуо тако да се не додирују, сада ће моћи скоро у потпуности да осети укус лета!

Извадите из замрзивача вргање и онако замрзнуте пеците их на лако поуљеном роштиљу, или у роштиљском тигању, с једне и с друге стране, док не порумене, и послужите их као драгоценост.

То ће бити велико финале *гљивљег воза*. Или неће? Јер следи и последње јело, које *тврдо језгро* МКС није нашло ни у једном светском кувару, а које ће се наћи на овој зимској трпези уколико сте га кад је требало направили.

#### 7. Слатко од гљива

*Fistulina hepatica*

Рецепт г. и гђе Хаџић

Очистити са обе стране вучји језик, исећи га на танке режњеве, а онда поступити као на пример за слатко од трешања: На 1кг језика употребити 1кг шећера и 1 чашу

воде. Шербет кувати нешто дуже него за слатко, свакако опењивати, а на крају додати мало лимунтоса и по укусу ваниле или џимета. Сипати у мале тегле,

а овом приликом представити као завршно јело изненађења. *Погодите шта једете*, рећи ћете. Будући да нико неће погодити, ви ћете им, пошто сте их довољно намучили, рећи да је цео обед од гљива, па је и ово слатко - од гљива. Још можете рећи да *Свети имава* доноси овај рецепт сасвим ексклузивно (надам се да неки састојак нисам намерно превидео?), а да г. и гђа Хаџић имају и друге, можда и боље, рецепте за слатка од гљива, која за сада чувају у дубокој тајности.

За било шта од овога да се одлучите, или за цео *гљивљи возић* - пријатно!



*Auricularia auricula - Judae*  
детаљ

## Огласи

Индустриско гајење јестивих гљива. Квалитетни видео VHS филмови: *Инд. гајење шампињона* и *Инд. гајење буковаце* могу се наручити по цени од 35 дин. на тел. 011/ 61-53-15/локал 246.

**ВРГАЊИ (*Boletus edulis*).** Првокласни суви вргањи, у паковању од 50 и 100 г, као и гљиварске капе, непромочиве, у више боја, са или без знака *Света гљива*, или Миколошког друштва Србије. Тел. 011/ 17-21-79

Фотографије гљива. Формат дописнице, или већи. Колор. Тел. 011/ 533-09-81

Сос од гљива (*A. bisporus*). Састав: гљиве, винско сирће, морска со, зачини. Употреба: за чорбе, сосове, паштете, јела са месом и тако даље. Тел. 011/ 328-20-06.

*Света гљива* тражи озбиљног издавача за Кувар гљива.

Итд.



## Претплатници

Претплатништво Вам омогућује сигурно добијање *Света гљива*.

Први претплатници:

1. др Милан Радовановић
2. Данијела Пурешевић
3. Будо Букилић
4. Душан Русалић
5. Зоран Поповић
6. Мирјана Милојковић  
- Ђорђевић
7. dipl. ing. Драгић Томић
8. Никола Накарадић
9. Биљана Максић
10. Влада Валентич
11. др Ђорђе Бараћ
12. Владимир Бараћ
13. Божидар Маринковић
14. Петар Стевановић
15. Гојко Јањатовић
16. Зоран Моравач
17. Мира Лукић

Сарадницима *Света гљива*:

Редакција моли будуће сараднике да се на једну од понуђених адреса јаве својим текстовима (не превише дебелим и по могућству на дискети у ТХТ формату), као и фотографијама, цртежима, и ништа мање предлозима и идејама које би овај часопис учиниле бољим. Текстови се, за сада, не плаћају али и не наплаћују.

Редакција

## Summary

By the end of 1996, a new Serbian mushroom magazine **The world of Mushrooms** (*Četiri loubra*), is being issued by a group of Belgrade mushroom lovers who are at the same time the members of Micologyc society. The editorial board of the magazine possesses little money but big ambition, therefore, this first publication appears more like *edition from friends* than what it should really consist of, in a modest number of copy printings, but with the texts which would satisfy this part of the world, which is rich with musrooms but poor with micological publications.

The first winter issue of **The world of Mushrooms** offers a number of texts written by domestic mushroom lovers and micologists, interessting items from the mushroom's world, calendar of different happenings in Serbia in last few month, reviews of mushroom editions, like the one presenting exotic book *Field guide mushrooms od Southern Africa*, by G.C.A. van der Westhuizen and A. Eicker, folowed by a few tasty, culinary recipes, and offering also a small present - colored picture of mushroom *Auricularia auricula - Judae* for all the readers. This issue is also illustrated with the cheerful drawings from the famous George Backer's book.

The texts *Usage of macromycetes with medicinal characteristics*, by dr M. Niksic, and *Amanita muscaria in homeopathic system for treatment*, by M. Pjevic, talk about the mushrooms from the medical point of view. Miss Pjevic is presenting the alternative way of treatment, where the mushrooms play the main splint, and dr Niksic combines Far East and general world experience with local and own experience in curing with medicine made of mushrooms, such like *Ganoderma lucidum*, *Shiitake* and etc. The text *Toxic and hallucinogenic mushroom poisoning*, by Mr Gary Lincoff, taken from the English magazine *The Micologist*, in its first installment reports the experts' opinion and mostly bitter experience of mushroom addicts from the genus *Psilocybe*, *Panaeolus* and *Conocybe*, as they, it is known, contain one hallucinogenic alkaloid indol - psilocybin, which is being used for more then 3.000 years, and nominated by Aztecs as *teonanacatl* - the *body of God*.

Mr Zelko Zizak, in his text *Drawings or photoes*, wonders what of those two to be used for illustrating the book about mushrooms. P. Milosevic in his text *Antic knowledge of mushrooms* presents the survey of understanding and usage of mushrooms in Antic period



supporting it also with one Roman recipe recorded by Apicius, unusual for its mixing, not only spices, but sour hot and sweet ingredients.

The column Portraits of mushrooms brings two texts. In the first one, *Mushroom season - Winter*, Mr Iles presents poor winter kinds such as *Pleurotus ostreatus*, *Flamulina velutipes*, *Lepista nuda* and *Auricularia auricula - Judae*, and in the second one, *The King of Mushroom*, Mr M. Kalevic describes *Boletus edulis* which is enjoyed very much in winter as dry, or in brine, by diligent summer and autumn pickers.

The offspring of this issue *The key for genus Amanitae*, by Meinhard Moser, which is the first translation of this famous book in Serbian, presents the keys for the family Amanitaceae Roze. In the further publications **The World of Mushrooms** will continue with presenting the different keys for other kinds of mushrooms.

Just a little part of his long-year experience, our eminent Mr I. Hadzic presents in his text *From mushrooms' notes*. So, he gives the right to the American micologist Sam Ristic who said in *Mushroom*, Vol. 8, No. 3, Summer 1990, *who eats these - flies without wings*, having in mind the mushroom *Amanita pantherina*. Mr Hadzic describes a case of one retired doctor who had eaten the mentioned mushroom and was in coma sleeping 18 hours and dreaming about car accident and his spine being injured. To the people, gathered to help him, he was shouting: No, I didn't break my backbone, I am not dead, I am not a man, I am The God.

Last, but not the least, this issue offers some suggestions regarding the meals with mushrooms for winter. A meal with beans, dry mushrooms and different kinds of onion is specially recommended. It takes some time to be cooked, but if you add love into cooking, you will also eat it with love.

The editor of **The World of Mushrooms** is Mr. V. Donic. The magazine is open for cooperation, Our telephone is

011/ 533-09-81 (Monday afternoon,  
contact person Mr. Z. Zizak).

Your texts are highly appreciated, please send them to the following address:

The Museum of Nature, for The World of Mushrooms,  
Njegoseva 51, 11000 Beograd, Serbia,

or to E-mail:

eniksic@eunet.yu

Editor of *The World of Mushrooms*.

Translated in English:

Vesna DUNDA

# Ци ЦЕП

Оригинална фотографија гљиве

**Auricularia auricula - Judae**

аутора Милоша КАЉЕВИЋА

Јудино уво, то јест више њих на једној бившој грани на Авали поред Београда, у новембру 1992. године. Одлука да се управо ова фотографија нађе овде а не нека друга, је после јучерашње шетње тврдог језгра по београдском Макишу (21. децембра 1996. године), и добре бербе ушију, које су још исто вече завршиле у теглици слатка.

ФОТО-АПАРАТ: ZENIT-E,  
из студентских дана (бољи су скупљи).

ОБЈЕКТИВ: CARL ZEISS, 135mm,  
трајно позајмљен од Ђалета (иначе купљен од Руса).

ФИЛМ: FUJI.

БЛЕНДА И ЕКСПОЗИЦИЈА: широм отворених очију и што се мене тиче - колико сам успео да задржим дах, јер се техничких појединости више и не сећам.

М. Каљевић

---

Захваљујемо се фирми ГРАДИПАР из Рожаја, Црна Гора,  
на бесплатно урађеним корицама.  
Захваљујемо се и г. Зорану ЖИВАНОВИЋУ из Београда  
на компјутерским услугама.





Из Садржаја:

Употреба виших гљива са лековитим својствима  
Гљиве у хомеопатском начину лечења  
Халуципогене гљиве  
Фотографија или цртеж  
Античка сазнања о гљивама  
Великапи микологије  
Кључ за гљиве по М. Мозеру  
Сезоне гљива. Зима  
Краљ гљива  
Из гљиварске бележнице  
Митровачки и Дивчибарски сусрети  
Прикази \* Рецепти \* Огласи

Сажетак броја на енглеском.

**Summary in English.**

Илустрације: Roland Sabatier  
(Georges Becker: *Les Gratin des Champignons*)

Поклон овог броја

***Света гљива***

Фотографија у боји гљиве  
**Auricularia auricula - Judae**

