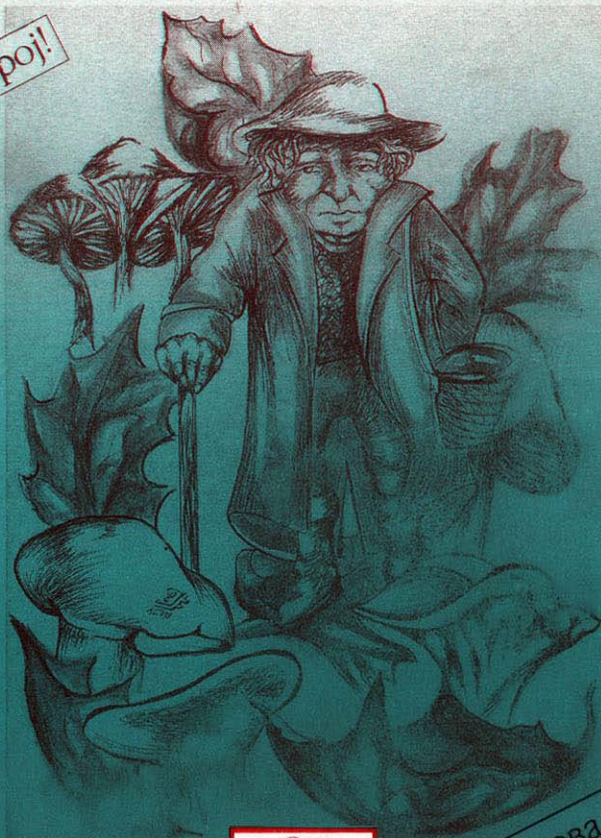


Свет гљива

The World of Mushrooms * ISSN 1450-6203 * Година: IV * Број: 10
UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Издање МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ

10. број!



Јалова јесен
приповетка
ак Драгослава Михаиловића

Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: IV * Број: 10 * Јесен-зима, 1999. * Београд, Србија

ISSN 1450 - 6203 UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање Миколошког друштва Србије

Први број је изашао 26. децембра 1996. године

Излази четири пута годишње



Савет гласника:

др Јелена Вукојевић, др Милорад Стојановић, др Вељко
Тодоровић, др Јелена Блаженчић и др Мирко Ивановић

Уредништво:

Ибрахим ХАЏИЋ, Милош КАЉЕВИЋ, Марио ИЛЕШ,
Жељко ЖИЖАК, др Мисмир НИКШИЋ
и Борис ИВАНЧЕВИЋ (стручни уредник)

Главни уредник:

Војислав ДОНИЋ

Адреса редакције:

<http://solair.eunet.yu/~yu-fungi>

Земаљска адреса:

Природњачки музеј (за Свет гљива)

Његошева 51, 11000 Београд

тел. 011/444-22-39, факс: 011/444-22-63

Услужни телефони редакције:

011/43-86-53 (понедељком, 18,00-20,00)

011/533-09-81 (уторком, 17,00-19,00)

Цена:

— ДИН

За иностранство: 3 USA \$

Забрањено је свако умножавање
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

Десет бројева

Први број нашег гласника изашао је с краја 1996.те, једва се пробивши кроз политичке догађаје. Ни године које су уследиле нису биле лаке. Поготово ова. Ипак, *једна предузетна и нестрљива група гљивара*, као што сам написао у првом уводнику, успела је да објави ових десет бројева. Најпре као *издање пријатеља*, потом као *издање МДС*, што беше једно те исто. Да нисмо пријатељи, не би било ни издања. Нисмо, доиста, зарадили ни цвоњка, али смо се бар напорно забављали. Никома ништа не дугујемо, осим самима себи и писцима текстова, које такође нисмо плаћали. Прве бројеве смо сами цантраговали и увезивали, следеће је штампар, од кога смо узимали примерке толико свеже да нам је боја остала на прстима, а до последњег смо, нарочито дарове у Цепу, правили сами. Поносан сам на отиске спора из бр. 4. Неко ће можда моћи и да их оживи. Сваки број је пролазио кроз седмоструку читаћу проверу, и отприлике толико сати је усвајан на редакцијским састанцима. Резултат свега јесте дебла књига од преко 600 страница. Од сваког броја одвајали смо за семе пет примерака, која ћемо сад увезати и похранити у Народну библиотеку, Библиотеку града Београда, Природњачки музеј и Ботаничку башту. Верујем да неће бити писца књиге о гљивама на овим нашим просторима, који неће завирити у *Свет гљива*, и то је награда којом ћемо бити даровани. Заједно са Миколошким друштвом Србије, поспешили смо гљиварство у Србији, и сада је већ време да се српска микологија подигне на виши, научни ниво. Сваки примерак нашег гласника читао је не само његов купац већ и још по неко, што су стотине а можда и више. Захваљујем се нашим читаоцима, којих ипак није било довољно да би овај гљиварски гласник могао себе лако да штампа и да би црно-беле гљиве добиле и боју, што заслужују. О томе постоји белешка у овом броју насловљена као *Обавештење Редакције*. Преко наше Интернет странице понудили смо се целом свету, али нисмо се прострели по целој нашој земљи, маколика она била. Захваљујем се и нашим сарадницима, којих је било скоро колико и купаца, што се може видети из Index-а *Света гљива* 1-10 који штампамо у овом броју. Захваљујем се и пријатељима-уредницима, на знању и сарадњи. Мени лично било је веома забавно бити главним уредником. Као што је вероватно било и претходнима. На пример г. М. В. Поповићу, власнику и издавачу *Српчета* из 1884. и неке, иако се није бавио гљивама. У једном броју свог листа за *Српчед* извињава се (*Зато што поручене слике нису стигле, лист излази само с једном сликом*), али у другом и похваљује (*гђа Љубица, супруга г. Аксентија Димића, бакалина из Смедерева, платила је Српче за целу годину своме братићу Милану Велимировићу*). Следећој редакцији *Света гљива* и следећем главном уреднику желим свако добро.

Војислав Донић

Садржај:

Fungi

- ак. Драгослав Михаиловић: Јалова јесен (одломак) _ 3
Ибрахим Хаџић: Смрчак је смрјкана гљива _ 10
Нина П. Денисова: Лековита својства гљива (II) _ 12
Српски средњевековни рецепти _ 16
Карла Хелфериш: Гљиволовци или гљиве лонџи _ 20
Кодекс британских сакупљача самониклих гљива _ 22

Портрет:

- Agaricus bohusii* (Мирјана Давидовић) _ 26
Капели о бусенастом шампињону _ 28
Небојша Лукић: Гљиварски терени Крагујевац _ 29

Искусство:

- Ибрахим Хаџић: Из гљиварске бележнице _ 33
Марио Илеш: Амаркорд - босански _ 36

Календар:

- Извештај '99. (др М. Никшић, председник МДС) _ 38
Излети и изложбе - активности МДС у 1999. години - Обреновац,
Каракуша, Бања Ковиљача, Рајац, Краљево (М. Давидовић),
Дани гљива на ваљевским планинама (др Б. Шешеља) _ 39

Приказ:

- Mycologia Montenegrina* (др Ј. Вукојевић) _ 45
Перић & Перић: *Гљиварске стазе* (И. Хаџић) _ 48
С. М. Мартић: *Гљиве, брање и спремање* (Н. Лукић) _ 49
Кинеска књига (И. Хаџић) _ 51

F-Internet:

- www.keil.ukans.edu/~fungi/ _ 53

Стомак:

- Рецепти г. Вујошевића и гђе Давидовић _ 54

Ита.:

- Зачеста киша* * Из штампе * Писма * Index
Света гљива 1-10 * Обавештење *џ* _ 56
The World of Mushrooms: Summary _ 67

џ деп. ФунгИгра

Насловна корица:

- Гљивар, илустровала Сузана Стаматовић



Овај број је илустрован
миколошком литературом

ЈАЛОВА ЈЕСЕН

Драгослав МИХАИЛОВИЋ

приповетка (I)

1.

Кишовито лето на планини те године преварило је печурке.

Од почетка јула готово читав месец на Маљен су насртале хладне, громовите непогоде, које су се смењивале са шуштавим пљусковима и стишаним цурењем. А између налета кише, као привремено пуштене на одмор, на брежуљке и удолине његовог питомијег огранка Дивчибара легала је хладна магла, која је чучала у јаругама и мрсила се у грању, капљујући са борова и букава налик на сурутку. Свет је непрекидно влажио, силећи и пљуштећи одозго и жмрћкајући одоздо, и из димњака се ујутро и увече цедио танак, нагорак дим, који се обрушавао на бујну малахитну траву.

Гљиве су се на Дивчибара јавиле средином месеца, пре времена. Преконоћ су почели којегде да се кочопере бели и смећкасти сунцобрани прстенки, а неочекиване усамљене брезоваче, испране од влаге, зимогрожљиво су се привиле уз мокра стабла. На пропланцима се забеласало и понеко млеколико кече ђурђевке и рудњаче. Борови гајеви су срамежљиво поцрвенели рујноногим красницама,

које сам раније заобилазио, поред стаза и путева жутнуде су лепље слинавке, које сељаци зову балегаре и од којих ти руке данима миришу на нешто старо и обожавано. Неповељиво су извирили први вишњевци фесови турака, а на удаљеним обронцима потока могао ти се осмехнути и здепасти, одозго смеђи, одоздо зеленкасти прави вргањ, у планини назван медведара.

То је тако потрајало десетак дана до пред крај јула. И онда, пре него што су се грамзиви гљивари добро и снашли, с повратком врелог сунца, као ножем пресечено, све је одједном нестало. На шуме и обронке спустила се једнолична, збунљива јаловост, без ије дног израштаја који радује. Где је она лепота коју си већ видео, питао си се збуњено.

Август је био променљивог времена, али без промене на тлу, а топлаи септембар и почетак октобра су се наставили златним михољским летом, са жутилом на брезама и трешњастим рујем на буквама. То је одушевљавало блесаве разгаћене туристе, који, са шта-



пинама у рукама, већ три четири месеца базају по планини, и појатске сточаре, који још нису спуштали стада у села, с радошћу објављујући да су, *доле, оне године, фала Богу*, кукурузи високи три метра и да на сваком струку носе по три клипа.

Али печуркари су били очајни. Под сам крај блиставог септембра гљивова сезона се обновила, међутим, тако млитаво и смољаво да се, заправо, није тачно знало да ли је тек почела или се управо завршава. Пре подне заузет словном машинеријом на столу, кроз прозор сам у дањини видео изгублене гљиваре забулене у шушњар и, по ваздушастом њихању, помало злурадо запажао да су им кесе и торбе малтене празне. Ослушкивао сам како јечи гора од гљиварског лелека.

2.

Баш због печурака имао сам с пријатељем и суседом Аџом извесне неспоразуме.

Он је, као и већина других, кретао у гљиварење рано ујутро и, мада такође оскудног улова, ипак је на лесана крај куће штошта сушио. Ломатао се по удаљеним урвинама и потоцима и тамо понешто налазио. Ја сам могао да изађем тек касније после подне и, наравно, пролазио сам лоше. Јер док се ја покренем и оно мало би



Академик Драгослав Михаиловић (1930.) припада врху српске књижевности.

Објавио је, између осталог, књиге: *Фреде, лаку ноћ* (1967), *Кад су цветале тикве* (1968), *Петријин венау* (1975), *Ухвати звезду падалицу* (1983), *Чизмаш* (1983), књигу драма *Увођење у посао*, и друго.

било побрано. Али мој другар је имао још једну ружну навику. Каткад би ми се јавнуо код прозора држећи изнад свог платненог шеширића још један шешир - велике сунчанице или дебелог вргања. И безобразно би се церио.

Где си то нашао? питао бих привидно мирно, док би у мени кључало.

Па сво ту, рекао би он немарно, на твој имању. Тако сам ја претенциозно звао оних десетак ари око куће. *Код потока. Где ти не видиш.*

Ти мене, рекао сам му једног дана врло прекорно, не поштујеш! Са-

Пре отприлике годину дана, рекла смо г. Михаиловићу, иначе пренумеранту нашег гласника, *Напишите не што за нас*, и да ли због тога или не, тек *Свет гљива* има сада ексклузивну пишчеву дозволу да у овом броју први објавимо први наставак приповестке *Јалова јесен*.

Помињујћи прстенке писац мисли на *Macrolepota procera* (сунчанија), *брезоваче* - *Leccinum scabrum* (брезов дед), *ђурђевке* *Tricholoma georgii* (ђурђеваче - доиста не у време када је аутор помиње), *рудњаче* - *Agaricus campestris*, *краснице* - *Russula* (сивке, зеке), *слинавке* (балегаре) - *Suillus granulatus*, *турке* - *Leccinum aurantiacum* (турчине), и *вргање* (медведаре) - *Boletus edulis*.

Редакција

мо лоши шегрти не поштују своје мајсторе!

Јер некада сам га, стварно, на сопствену злу срећу, обучавао, ја сам био онај несрећко који га је увео у тајне гљиварења. Објашњавао сам му шта је шта међу десетак сорти које сам познавао. И није искључено да сам последњих година, нарочито откад ми је провалио ова моја тајна налазишта, такав прекор чешће понављао. А како и не бих кад је већ дошло дотле да ако би ми која случајно никла из увета он би је први приметио. И, хоп, већ је нема, заједно с мојом ушком!

Само лоши шегрти, одговара он

чинично, не постају бољи од остарелих учитеља.

Добро. Нека буде. Млађи је од мене, читаве две три године. Ја шездесет шест, он шездесет три-четири. Нека му буде.

Убрзо сам на пијаци, кад није ишао са мном, обавио неке поверљиве разговоре. Ништа нарочито, то су били неки сељаци. Разговор као разговор.

И, једног раног поподнева, Аџа као обично улази код мене да попијемо кафу. И да попушимо по цигарету; у свом апстинентском статусу опет сам правиво испале.

Одједном - у чуду он примећује - ја сам у великом послу. На трпезаријском столу раширене су ми новине и на њима - чистим. У две-три пластичне вангилице и великој пијачној корпи око мене - наслагани су крупни вргањи и симпатични румени турци.

Аџа изгледа као да му је кафа пресела. Пали цигарету и седа преко пута мене.

Где си то набрао? као пита. *Ту, одговарам, у шуми.* Он одбија крупне димове. Они му некако изгледају љутити.

Шума на планини, каже. Врло занимљиво. Нешто, канда, премишља. *Ти у ово време обично не излазиш.*

А, ето, одговарам, данас сам изашао мало раније. И имао сам

среће. Узми нож ако хоћеш да ми помогнеш.

Аца послушно узима нож и почиње да чисти заједно са мном. Два-три пута тако ми је помагао. До мрака бисмо то већ положили на лесе за сушење.

Али није искључено да сам после тога с његове стране био изложен извесном недоличном осматрању. Јер опет једног поподнева, управо сам испратио једну своју посету кад, испред куће, чујем Александров глас.

Где си то, Магаре, брао? А зна се да се таква питања не постављају!

Магаре је надимак мојег тајног посетиоца који има неки моторни трицикл. На њему он перја и по двадесетак километара унаоколо.

Магаре му нешто одговара. И Аца, са цигаретом, не чекајући да онај отпреди на возилу већ улази. Код мене, на столу, наравно, гомила свакојаких доказа.

Хе, хе, хе, каже он.

Да ли ти то мене, питам, шпијунираш? Да је то била нека жена, да ли би и онда дошао да видиш ко је?

Хе, хе, хе, понавља он. *Ја се само бринем за твоје материјално стање. Можеш овако да страшиш целу пензију. А онда ћу ја морати да те храним.*

Уместо да попујеш, боље би ти било да узмеш нож, па да ми

помогнеш. Не могу оволико сам да савладам.

Он, са цигаретом у шаци, подиже прст. *Ти си се посрао на свој печуркарски образ! Честит печуркар то не ради!*

Ја, као не разумем.

Шта не ради?

Честит печуркар печурке не кулује! Честит печуркар бере печурке својом руком! Печуркар који то не поштује, заслужује презир!

Где то пише? кажем љутито. То никде не пише!

Овде пише, каже он. Патетичним жестом вади неки лист хартије из џепа и гаси цигарету да му не смета. *И ти ћеш то, заједно са мном, сад потписати - или ћу те ја презирати! И свима ћу причати да те презирем!*

Претња је врло озбиљна. Ја држим до свог угледа и ризик оваквог опадања не смем себи да допустим.

Узимам ону хартију. А он је, чим је чуо и чуо и видео Магаре на трициклу с корпом пуном вргања, брже боље потрчао к себи и то некако надрљао.

Тамо отприлике стоји овако.

КОДЕКС УДРУЖЕЊА ЧЕСТИТИХ ПЕЧУРКАРА

Чланом Удружења честитих

печуркара може постати само честит печуркар. Ко није честит печуркар не може постати чланом Удружења честитих печуркара. Сваки члан Удружења честитих печуркара мора поштовати Кодекс честитог печуркара. Кодекс честитог печуркара поставља само један услов: честит печуркар мора печурке брати својом руком. Ко печурке прима на поклон или их чак купује, што представља крајњу недоличност, не заслужује звање честитог печуркара.

Недостојанствен печуркар се искључује из здраве средине честитих печуркара, односно из Удружења честитих печуркара, и излаже се јавном презиру.

Ал. Живановић

У, бре! кажем. Па, стало ми је до поштовања моје осведочене честитости.

Ти ћеш ово, понавља он претећи, потписати или ћу те ја изложити јавном презиру!

Ама чекај, покушавам да се извучем. Ја се по цео дан носим с мојим глупостима за писаћом машином - ти не можеш ни да замислиш колико сам глуп! - и онда, наравно, немам кад да идем у печурке. Док пођем, ви сте све већ покупили. И, ето, морам мало да се - снађем.

Мене, каже он сурово, твоје глу-

пости не занимају! Ти си глуп па глуп! Мене занима само твоја честитост. Јеси ли ти честит?

Јесам, одговарам пискаво, познат сам по својој честитости!

Онда потписуј! наређује он.

И ја - шта ћу? - потписујем. По стајем други члан чувеног Удружења честитих печуркара и други потписник славног Кодекса честитог печуркара.

Затим смо заједнички оне вргање очистили и припремили за сушење.

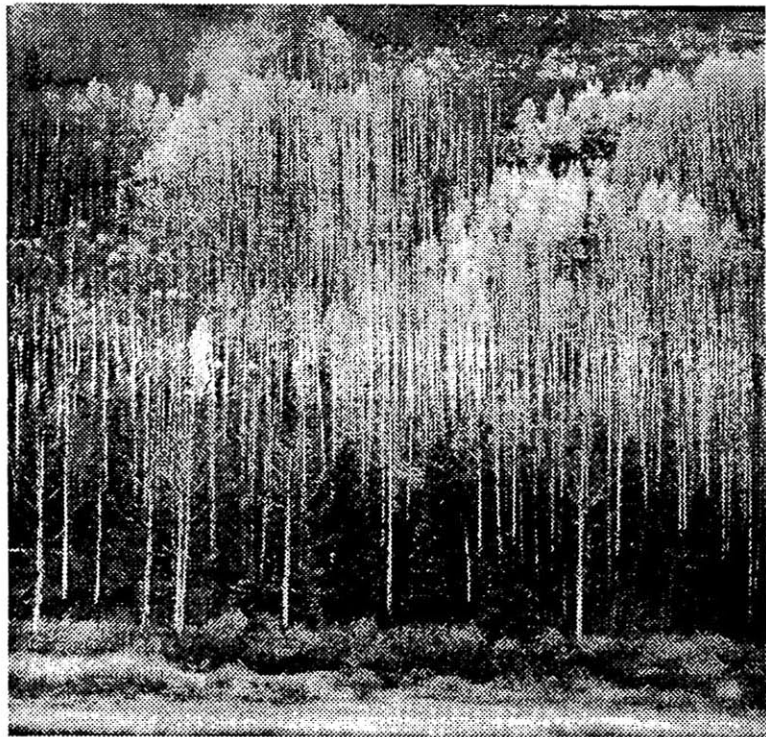
Али, да знаш, напомиње он, ја не знам одакле ти ово! Ја овакав начин презирем! А помало и себе - зато што ти у твојој подвали помажем.

3.

После тога Аца и ја смо ушли у неке преговоре, у којима сам имао извесну предност.

Ако ти сматраш, говорио сам, да је за озбиљног печуркара недовољно да гљиве купује, није много боље ни кад се у печуркарење иде аутомобилом. Честити гљивар је - пешак. Иако у гљиварењу користи тако јако техничко средство као што је ауто, може се рећи да је његов морал такође сумњив.

Заиста, он је имао нека препопска кола, која су се, зачудо,



Шума

joш котрљала и која му је у међувремену отео син лекар у Валеу. И кад би га овај на планини посетио, он би, кришом од мене, седао у кртију - и не би се враћао празног сандука. А колико је био покварен - ма, бежи од својих бивших шегрта! - никад није хтео да ме обавести куд иде а камоли да ме позове да пођем с њим.

Сада, користећи моралне аргументе, наговорио сам га да једанпут повезе и мене.

Једног раног поподнева почетком октобра запутили смо се према планинарском дому неколико километара низ пут. Очекивали смо да ћемо тамо наћи нетакнуга налазишта. Гости у дому се гљиварењем нису ни бавили, а ста-

новници околног насеља су се, сматрали смо, већ вратили у градове. Налазишта нису морала бити богата, али надали смо се да су честа.

Уз кесе по џеповима обојица смо узели још и по торбу. У ствари, ја сам понео своју чувену опрему, по којој су ме сви на планини познавали - вижљаст и јак руски штап, плави шведски перорез, оштар као бријач, и лаку и чврсту багрданску корпу. На глави сам, наравно, носио бечејски сламни шешир. С таквом међународном опремом достојном Уједињених нација, можеш бити само печуркар највише међународне класе.

Сели смо у Аџина кола и ја сам примио на крило мог четворогодишњег пса Жућу. Омален и пргав дивљак покупљен одатле пре три године, са белом пругом преко груди и свиленакстим жутим крзном као посавски гонич, он је врло жив и поносан створ, који показује жељу да уједе и својом свадљивошћу и настрљивошћу често изазива неприлике. Али обожава вожњу аутомобилом и скитања по шуми и на крилу ми трепти од узбуђења; осмогодишњу брадату госпођу Јуцу, веома милау и доброћудну, овисоку ме шанку крупних костију и већ не што отежалу, оставио сам зачуђену код куће. И придружио нам се Аџин познаник и комшија из Ваљева који је само желео да про-

тегне ноге, а не и да бере.

Дошли смо до једне камените вододерине са десне стране асфалтног пута, где се отварала некаква стаза за дом. И Аџа је натерао свој издржљиви предратни *фолк-сваген* уз њу.

После две стотине метара стали смо. Почињао је оширок травнат језичак, с падинама на обема странама, који се на благој узбрдици прекидао тачкастим гајевима бреза и борова прошараних летњим кућама. Одатле смо могли да се упустимо у пешачку авантуру.

Поделили смо се да један другом не сметамо. Аџа је с пријатељем изабрао горњу страну, право према гајевима, погоднију за шетњу, ја сам се, са Жућом, определио за сеновиту леву падину. Она је, ако хоћемо право, више и обећавала.

Састанак за повратак заказујемо на истом месту кроз два сата. А да се не бисмо превише раздвојили, договорили смо се да се повремено довикујемо. Било би боље звиждати у прсте, али ми, ето, не умемо.

Шта ће ко набрати, да ли ће се приповедач можда загубити у шуми, и осталих седам поглавља ове *гљиварске* приповетке - у следећим наставцима *Света гљива*, или за оне који журе с читањем - у децембарском *Летопису Матице српске*.



СМРЧАК ЈЕ СМРЦКАНА ГЉИВА

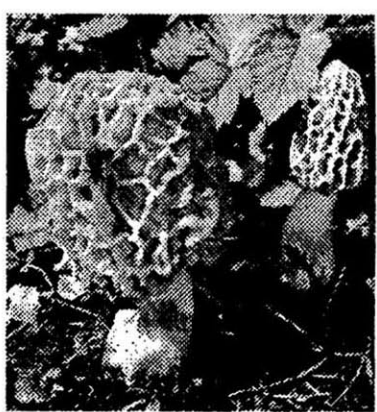
Језичка расправа

Ибрахим ХАЏИЋ

Петар Скок у свом *Етимологијском рјечнику* каже да је смрчак (*Morchella* spp.) реч свесловенског и прасловенског порекла. У нашем језику овај појам први записује Вук Ст. Караџић у свом *Рјечнику*, а етимолошко тумачење имена ове гљиве даје отац хрватске микологије Камило Благаић (наводно уз Вуков благослов), тврдећи да се она тако зове због сличности са смрчом. Ово тумачење задржало се међу језикословцима и гљиварима све до наших дана.

Но, пошто се већ преко једне деценије бавим изучавањем гљива, а и миконинима, и за то време сам поприлично савладао морфологију неких родова, па и *Morchella*, етимолошко тумачење имена ове гљиве постало ми је неубедљиво. Наиме, номинација смрчка због сличности са смрчом је неодржива. Сваки бољи познавац гљива зна да смрчци обликом не подсећају на смрчу - смреку (*Picea abies*), осим неколико врста, међу којима су најпознатије *Morchella conica* и *M. elata*. Друге врсте су у већини случајева лоптасте или кифласте (а у овом роду их има, како бележи миколошка литература, нешто преко тридесетак

врста), а по боји ни мало сличне смрчи, јер смрчци ни у једној варијанти нису зелени већ се њихова боја креће од бледоружичасте, сиве, мрке, до светлобраон, без обзира што у *Речнику* Матије српске пише да је *смрчак јестива шумска печурка с набораном мркозеленом главицом*. Да бих проверио Благаићеву језичку досетку кренуо сам трагом паралелизама у словенским језицима са намером да сазнам две ствари: да ли сви Словени смрчак називају истим именом и да ли се у свих Словена дрво смрча назива смрчом (уважавајући изговорне разлике у оба случаја). У првом случају, као што смо већ напоменули, смрчак јесте свесловенска лексема, која је отишла и у румунски језик (Молдавија), али зато појам смрча није општепознато свесловенско име. Чак се под смрчом подразумева и жбунасто дрво клека (*Juniperus communis*). Сазнање да је име смрча најприсутније на нашем простору наводи на закључак да се наш миконим смрчак могао пренети у језике других Словена. Али ова претпоставка неодржива је из два разлога: прво, микологија (наука о гљивама) у Срба тек је у повоју, друго, наше народно знање о овој



Смрци

врсти гљива није на неком високом нивоу. Дакле, кључ је у нечему другом, а не у сличности са смрчом. Да бих објаснио пут својих асоцијација морам у две-три реченице описати предмет наше расправе: смрчак је у кулинарству

високоцењена гљива, искључиво је пролећна врста, расте на различитим теренима (није симбионт и није искључиво везан за смрчеве шуме, расте чак и по градским жардињерама и на распаднутом картону), појављује се на

целој северној хемисфери, а на јужној, у Аустралији. Има релативно кратку, мало изувијану белу дршку посуту зрнцима, са коначном или огруглом капијом (зависно од врсте), која је сва у *наборима*.

Пре него што сам кренуо да у речницима словенских језика тражим придев *наборан*, присетио сам се једног рожајског локалитета и реченице моје мајке када је описивала једну жену: *Лице јој је смрцано ко откухана свила*. Ето кључа: *смрцано!* У Даљевом *Речнику руског језика* постоји израз *сморцитъ лоб* - што значи *намрштити чело*. Па шта би појам *смрчак* могао друго да значи него *смрцана*, смежурана, *наборана*, збрчкана *гљива*. Зар то не одговара њеном описаном изгледу?

Да успут наведем још један ро-

жајски локализам, али сада директно везан за *гљиву* о којој је реч, који потврђује претходно тумачење. У селу *Грижица* *смрчак* зову *жмирак*, а *жмирак* је *говеђи чварак*. Ко не зна: *говеђи чварци* су изузетно *смрцани*. Постоји израз: *Беше се нажмирио*, у смислу *Беше се намрштио (зачкиљио)*.

Руси *смрчак* називају *смрчок* и *смрчек*, Украјинци *зморшок*, *смрч*, *смршок*, *гмир* (намрштен!), Пољаци *smardz*, Чеси *smřž*, Словаци *smřčok*, Словенци *smřček*, Македонци *смрчка*, а молдавски Румуни *zbirdciog*.

Моја етимолошка знања нису довољна да објасним до краја значење појма *смрчак*, али се, дакле, може наслутити да је реч о *набораности*.



ЛЕКОВИТА СВОЈСТВА ГЉИВА

Нина П. ДЕНИСОВА

II део (наставка из бр. 8 Света гљива)

У земљама југоисточне Азије однос према *гљивама* је симболичког карактера и он се јавља у склопу традиционалног, мистичног погледа на свет. У неким крајевима Индије стари камени надгробни споменици (од пре 3-4 хиљаде година) по форми подсећају на *гљиве*. Данас индијски сељаци, који се *клањају* тим спо-

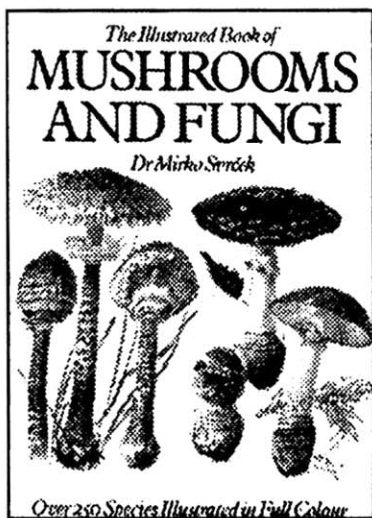
меницима, употребљавају локалне *халуциногене гљиве* које им *омогућавају* контакт са божанствима и душама умрлих. *Гљиве* као храна у Индији немају нарочит значај као у другим крајевима југоисточне Азије. Само у планинским реонима северног Кашмира, а такође и у западном Бенгалу, *домаће становништво* изу-

зетно цени смрчке. У западној Индији, једна врста звездаче (*Geastrum fornicatum*) од давнина се сматра изузетним средством за заустављање крварења. У централној држави Мађер Прадеш, два шумска племена која и до данас живе у примитивним условима, на сунцу суше плодносна тела печурке *Agaricus* sp., која расте на распаднутом дрвету *Shrea robusta*, и носе их око врата као средство против гушавости. Споре друге врсте звездаче (*Astraeus hygrometricus*) оба племена мешају са уљем од сличице и користе против опекотина. Прашак врста *Bovista pusilla* и *Calvatia cyathiformis* користе као и други народи широм света - за заустављање крварења и лечења гнојних рана. Гљиве *Cythus stercorius*, као и *Cyathus limbatus*, које расту на трулим гранама, користе као пречишћиваче воде за испирање упалених очију. Самлевен у прах тропски стршак *Phallus rubicundus* користе за лечење трбушног тифуса и ублажавање порођајних болова. За појачану млечност у дојиља ова племена користе прашак гљиве *Xylaria polymorpha*. Занимљиво је подвући да оба племена која живе у истим условима, користе исте врсте гљива за исте болести.

У другим крајевима југоисточне Азије, нарочито у Кини и Јапану,

традиција разноврсне употребе гљива има дубље историјске корене. У тим земљама лековите гљиве користе се хиљадама година. Оне су одувек биле присутне у рецептурама кинеских травара.

Лековитим својствима гљиве *Ganoderma lucidum* посвећене су многе књиге са обиљем чињеница из традиционалне медицине Кине и Јапана. Благодотворно дејство лин-ћи (*G. lucidum*) коришћено је за јачање организма и као лек против тровања. Лин-ћи је коришћена и у случајевима поодмаклих стадијума тешких болести, таквих као што су срчане сметње, хронични бронхитис, хипертензија и злоћудни тумори. На бази гљиве *Ganoderma lucidum* у Кини производе бројне препарате за



свакодневну примену, пре свега за одржавање доброг тонуца, здравог сна, заштите организма од инфекција, као и против болести срца.

Постоје многа сведочанства да су кинески цареви у великим количинама користили *Lentinus edodes* да би зауставили старење, као и *Auricularia auricula judae*, да би тело учинили лаким и снажним, јачали вољу, лечили шуљеве итд. Самтра се да гљиве попримају лековита својства дрвећа на којем расту, па отуда и њихова различита употреба.

У традиционалној источној медицини за припрему лекова коришћене су, у већини случајева, јестиве гљиве, но за лечење особа које су се отровале, коришћене

су отровне гљиве по принципу *слично лечи слично*.

У земљама источноазијског региона од давнина је била позната употреба више од 100 врста виших гљива при лечењу многих болести. У Кини постоји представа да у природи нема такве гљиве која се не би могла користити као лековито средство.

У старом тибетанском медицинском рукопису *Дун-бе*, између многобројних лековитих биљака описана је и једна необична гљива под именом *сер-ша* - *жута гљива која расте на степским ливадама*. *Гљива има бледожут шешир са листићима налик на жице кишобрана*. *Укус је нежно слаткаст*. У рукопису се описана гљива назива царем биљака. Коришћена је за лечење пролива изазваног тровањем поквареним месом. Она извлачи жуту воду. При појави отока на телу директно је стављана на болесно место.

Велику популарност као лековите гљиве у Јапану, сем мацутакe (*Tricholoma matsutake*), имају, такође, рејши (*Ganoderma lucidum*), маитакe (*Grifola frondosa*) и шиитакe (*Lentinus edodes*). У прошлости Јапанци су сматрали да реиши, зависно од боје и укуса, делује на различите органе, при чему су традиционално разликовали шест типова. Сматрали су да *плава, кисела* (ао-



shiba) поправља вид, благотворно делује на јетру, смирује нерве; *црвена, горка (aka-shiba)* делује на рад унутрашњих органа, јача памћење, појачава животну енергију; *жута, слатка (ki-shiba)* побољшава функцију слезине, смирује душу; *бела, љута (shiro-shiba)* јача плућа, јача храброст и појачава вољу; *црна, слана (kuro-shiba)* штити бубреге; *љубичасто-слатка (murasaki-shiba)* побољшава слух, јача зглобове, мишиће, пролепшава изглед лица. Министарство здравља Јапана укључило је реиши као помоћно природно средство при лечењу онколошких обољења.

Стари лекари Монголије користили су лековите гљиве. Тако *Sagan muug, Tricholoma mongolicum* се редовно користила као лек при тровању поквареним месом. У данашње време Монголију гљиву користе за лечење јетре. Други старински лек - гљива *Bovista plumbea*, користила се за заустављање крварења и лечење опекотина и различитих рана.

На аустралијском континенту, без обзира на његово пространство и повољне услове за раст гљива, њихова употреба је крајње ограничена. Овај феномен се објашњава тиме што су први досељеници на аустралијски континент били они Европљани који су васпитавани у англо-саксонском

духу, код којих постоји традиционално неинтересовање за гљиве као прехранбене производе. И код аустралијских Аборицина коришћење виших гљива сводило се практично само на једну врсту *Polyporus myllitae* коју називају *хлебом црних*.

У европским земљама приметно је различито интересовање за гљиве. У источноевропским земљама словенске културе, гљиве су, са другим даровима природе, имале значајну улогу у исхрани, нарочито код сељака. У земљама англо-саксонске и романске културе (Енглеској, Немачкој, Француској, Италији), све гљиве које расту у шуми дуго су сматране нечистим. У западноевропској митологији гљиве су персонифика-

PETERSON FIELD GUIDES

Mushrooms



Kent H. McKnight/Vera B. McKnight

ција жаба, змија, паука, вештица - свега онога што је мистично и опасно.

У Русији и другим словенским земљама Европе гљиве су традиционално играле важну улогу у исхрани и лечењу, пре свега код сеоског становништва. За разлику од сачуваних медицинских рукописа у другим земљама, у Русији су ова искуства преношена усменим путем.

Почетком XVII века у Москви је био сачињен *Апотекарски приручник* у којем је било сабрано све лекарско искуство у целој Русији. Из престонице је по свим губернијама био упућен позив да се сакупља домаће лековито биље

које народ познаје.

У европском делу Русије, на Уралу, у Сибиру, а такође и Прибалтику и Пољској, за лечење различитих желучано-стомачних тегоба (чира, гастритиса), а понекада и рака уста, коже, желуца, упале плућа, дебелог црева, од давнина се користила брезова гљива *Inonotus obliquus*, названа чага, чија су фармаколошка својства испитана у потпуности, за разлику од других труд гљива. На бази гљиве *Inonotus obliquus* у Русији се производи препарат *Бефунгин*.

☞

Превео са руског
И. Хаџић

СРПСКИ СРЕДЊЕВЕКОВНИ РЕЦЕПТИ

Хиландарски медицински кодекс

У редакцији из 1952. године Ђорђа Ап. Радојчића

Приредила Мирјана Милојковић

Речи које би читаоцима овог чланка могле да буду непознате, биле су непознате и приређивачу самог текста, а очигледно и преводиоцу издања из 1980. године, јер је иза њих стављао знакове питања.

Читаоци се, узгред, могу позабавити да верно пренесене средњевековне изразе сами одгонетну.

Средњевековни терапијски зборници засновани су на учењима Хипократа, Галена и Аристотела као основе, а потом веома развијених медицинских школа у Салерну у Италији и Монпељеу у Француској. Упоредо са средње-

вековном медицинском науком, у читавој Европи и Византији, самим тим и у Србији, стално је преписиван један број зборника заснованих на молитвама и апокрифима за оздрављење, или на магији односно враџбинама.



Стефан Лазаревић,
Стефан Високи,
српски владар 1389-1427,
кнез, од 1402.
деспот, син кнеза Лазара;
владао
Приштином и Пећи,
Мачвом и Београдом,
те Зетом; подигао манастир
Манасију,
написао *Слово љубве*

Наш најзначајнији средњеveковни медицински зборник јесте *Хиландарски медицински кодекс*, који је тек 1952. године открио Ђорђе Сп. Радојичић у Хиландарској библиотеци. Овај обиман спис, намењен ученим лекарима, који је вероватно и превео и преписао учен лекар из обимне књиге *Practica brevis*, у другој четвртини XVI века, значајан је документ наше науке и културе. Он најпре говори о веома јаким западноевропским научним утицајима у Србији, која је државно била под утицајем Византије. Западна наука била је напреднија од византијске.

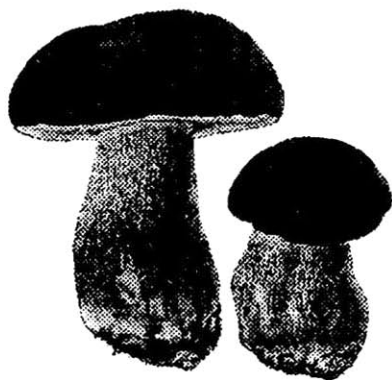
У поменутом спису, у делу о

фармакотерапији, у одељку *Спис о простим лековима*, налази се и рецепт за лечење од различитих теоба гљивом вргањ. Ево читавог рецепта:

О ВРГАЊУ (*Agaricus*)

Вргањ је врућ, сув и спада у трећи степен. Вргањ је сличан оној печурки која се налази на дрвету. Расте у латинској земљи која се зове Ломбардија.

Постоје две врсте вргања: мушки и женски. Овако ћеш познати које је женка а које мужјак. Женски вргањ је бео, лаган, може се издробити између прстију као прах,



Вргањ

и тај је добар. Мушки није тако светао, ни тако лаган, и њега не можеш исцитнити између прстију. Користан је за чишћење слузи и своју делотворност може сачувати до пет година. Може се употребити и за чишћење црне слузи. Користан је и против свакодневне грознице која настаје од слузи.

Узми један аксаг вргања (шести део унџе) и дај оболелом да пије са јечменом водом сутрадан након што га ухвати грозница. Ако видиш да га не попушта, узми пола унџе вргања, једну унџу праха од зеља и три унџе сока од морача. Све то помешај заједно и дај му да пије пре него што га почне трести грозница.

Узми једну унџу вргања, две

унџе меда, једну унџу квасца од јечменог брашна, две унџе маслиновог уља, једну унџу соли и две купе воде, па све заједно скувај и процеди и са тиме га клистирај. Корисно је за сваку стомачну болест и за грчеве у цревима.

Узми комендар бели (саксифрагу) и добро прокувај у води. Процеди и стави унџу праха од вргања, па му дај да пије свако јутро у количини запремине кокошјег јајета. Корисно је за оне који имају камен или песак или мокре крв.

Узми со, куст и стрешу, истуцај их док не постану као прах, а затим помешај са мало меда и мастила којим се пише; стави ово на живе ране или гњиле кости. Такође је добро за она места на којима израста тумор.

Узми прах од вргања, сок од цикламе, боквицу и топлог маслиновог уља, па помешај заједно; натопи памучну хартију и док је топло стави у чмар. Корисно је за хемороиде.

Узми вргањ, со и куст, стреш и мед. Мешај заједно док мешавина не постане слична масти. За време купања овим мажи беле пеге на лицу и по телу, и оне ће нестати. Препоручује се против болести која се зове морфеја.

Узми вргањ, стреш и костар, пекмез од грождја и чењ, па их истуцај снажно и добро скувај у

белом вину. Затим процеди, и то нека се узима девет дана свако јутро у количини колико је кокошије јаје. Ово се препоручује против главобоље и слабог стомака.

Терапијски медицински зборници код нас су преписивани све до XVIII века, јер је штампање књиге заустављено после доласка Турака. Тако је напредовање наше медицинске праксе, које је једно време било упоредо са западно-европским, а у Србији је било много италијанских лекара, нарочито на двору деспота Стефана Лазаревића и Ђурђа Бранковића, прешло у стагнацију. У једној другој књизи, *Физиологи*, у додатку који говори о српским средњовековним медицинским списима, а објављеној у издању Просвете и Српске књижевне задруге, 1989. године, налазимо на још један рецепт, али овог пута

ПРОТИВУ ТРОВАЊА ГЉИВАМА

- # Иситни шалитру па помешај са водом и дај болеснику да пије.
- # Друго: Узми пепео од спаљене винове лозе и подај му да пије са вином. Да једе кувана кокошија јаја и да пије оцат и вино.
- # Друго: Скувај пелин у вину и подај му да пије.

Шта је у рецептима, које наводимо, било преузето из актуелних латинских зборника и приручника, а шта је преводилац односно преписивач додавао из сопственог искуства или народне традиције, не може са сигурношћу да се утврди. У сваком случају, јасно је да је потреба за лечењем постојала баш као и данас, а стил писаца ових текстова, њихов лични избор рецепата, имена биљака и хемијских елемената које помињу, имена болести на сасвим другачији начин нам осветљавају *мрачни средњи век*. А како нам данас иде у болницама и апотекама није лоше сачувати ове рецепте за не дај Боже.



ГЉИВОЛОВЦИ ИЛИ ГЉИВЕ-ЛОВЦИ

Карла ХЕЛФЕРИШ

Научни форум Аљаске, САД, 5. август 1992.

Овај текст је настао сарадњом јавне службе Геофизичког института
Универзитета Аљаске
и УАФ - Истраживачког удружења.

Гђа Карла Хелфериш је научни сарадник Института.

Лето 1992. у унутрашњости Аљаске било је веома повољно за развој гљива. Више врста из рода *Boletus* заузело је блатњаве путеве. Ниџали су, како они мајушни, тако и они огромни и црвљиви. Израсли су скоро преко ноћи. Пухаре су експлодирале по непокошеним ивицама ливада. Мухаре, велике и отровне црвене гљиве са белим пегицама, из рода *Amanita*, бројно су расле уз шуме. Гљиволовци који траже гљиве, било због јела или фотографисања, дочекали су својих *пет минута*.

Међутим, недавно постоји сазнање да појам *гљиволовац* има вишеструко значење. Можда је невероватно али и неке гљиве су ловци, и опремљене су таквим арсеналом оружја да могу да изазову ноћну мору чак и код писаца научне фантастике.

Једна од грабљивица управо је скромна јестива пухара, са својим лоптастим плодним телом, која као сапробна врста живи на мртвој органској подлози. Свако њено плодно дело снабдевано је *наоружањем* у облику коренастих

влакана - хифа. Хиљаде хифа скупљених заједно дебело је отприлике као влас људске косе. Када би се хифе које произведе само једна гљива надовезале једна на другу добила би се нит дугачка више километара.

Хифе луче ферменте који нападају дрвенасте остатке у земљишту, и угљене хидрате из остатка биљака редукују до простих шећера којима се гљиве хране. Озбиљни научни радови на Гелф универзитету из Онтарија (University of Guelph, Ontario) показали су да мртви делови биљака нису једино што хифе нападају. Влакна испод неких врста гљива расту упоредо са колонијама бактерија. Када дођу у додир са бактеријама хифе луче ферменте који разарају њихове ћелије, и тада апсорбују њихов садржај. Од јестивих врста које расту на Аљасци, у ове више него сапробне гљиве спадају, осим пухара, и гнојиштарке.

Изненађујуће је да неке веома честе врсте гљива нападају живе једноћелијске организме и једу



Пухаре

их, док друге, богме, иду и на крупније жртве. Једна врста, која је, иначе, пронађена у барама и јарцима, расте у облику гранчица са задебљаним врховима. Ти врхови привлаче сићушне водене животињице познате под именом ротаторије. Оне настоје да прогутају врхове гљива, али уместо тога остају у њима забодене. Када се нађу у устима ротаторије, врхови *гранчица* производе хифе које нападају и колонизују животињицу.

Гљиве-грабљивице користе своје најефикасније оружје према нематодама - ваљкастим црвима. Нематоде немају чуло вида, већ на основу хемијских материја проналазе храну и избегавају опасност. Гљиве-месоједи имају способност да луче извесне хемијске супстанце које привлаче нематоду,

али у томе клопка и јесте. Мреже хифа производе протеин који када дође у додир са шећером на површини нематоде ствара суперлепак. Та њихова веза је толико јака да се никако не може раставити физичком силом, без обзира колико се црвић снажно отима. После само неколико тренутака овог додира он више не може да побегне. Праменови хифа нападају тело црвића тако што најпре у њега испусте парализујући отров, а онда га изнутра растворе.

Код једне друге фамилије гљива постоји мање привлачан али можда и драматичнији начин убијања. Типични представник те групе такође поставља замку у облику мамца са хемијском материјом која привлачи нематоду, али је замка сада направљена од

обручева од граница хифа. Када се хемијским путем привучена нематода увуче у један од обручева, ћелије од којих је обруч састављен снажно се и тренутно рашире, обруч се претвара у омчу која згњечи тело нематоде.

Гљиве, чини се, настоје да уравни теже своју исхрану. Оне храну богату угљеником из угљених хидрата који потичу из распадајућих биљних материја комбинују са храном у којој има азота из

протеина пореком из бактерија или животиња.

Чињенице су чињенице. Често можемо да видимо гљиве изједене од црва, али сада знамо да постоје и гљиве које једу црве. Тако гљиве настоје да изједначе резултат овог међусобног једења.



Превод са енглеског: Марио Илеш
Наслов оригинала: *Mushroom Hunters*, Article # 1095,
by Carla Helfferich

КОДЕКС САКУПЉАЧА САМОНИКЛИХ ГЉИВА

Енглеска природа,
Питербороу, 1998.

ГЛАВНА УПУТСТВА

- * Увек пре него што уђете у подручје нечијег поседа затражите дозволу власника или управника имања, објаснивши му сврху уласка.
- * Поштујте локалне прописе.
- * Настојте да што мање оштеђујете вегетацију, лиснату покривку, земљиште и остало.
- * Избегавајте померање клада, чак и када је то потребно за идентификацију гљива.
- * Носите са собом добар кључ за гљиве и настојте да на терену одредите што више врста.
- * Старе шуме обично садрже мноштво врста, међу којима се могу наћи и ретке гљиве. Ту треба бити посебно пажљив.

САКУПЉАЊЕ ЗА ШЕРПУ

- * Водите рачуна о томе да су неке врсте гљива веома отровне, као да и од многих других може да вам позли. Неки људи добијају алергијску реакцију после употребе одређених врста. Пре него што почнете са сакупљањем, будите потпуно сигурни да сте у стању да идентификујете гљиву, било да сте већ похађали курс, или да вас је обучио стручњак.
- * Не сакупљајте гљиве које не меравате да једете.
- * Поштујте и штитите врсте које не берете, као и отровне гљиве.
- * Не сакупљајте ретке врсте, као и врсте гљива са Црвене листе.
- * Сакупљајте само на богатим налазиштима и не узимајте више

него што вам треба за личну потрошњу. У складу са кодексима већине осталих европских земаља, препоручујемо да не сакупљате више од 1,5 кг при сваком изласку на терен, или не више од половине плодних тела врсте коју пронађете, маколико то мала количина била. Ако хоћете да уберете више, било за трговину или у неке друге сврхе, морате се договорити са власником парцеле.

* Не сакупљајте *дугмиће* илили мале и неразвијене гљиве. Ако пустите да се *дугмад* развије, она ће пустити споре које ће се расути, и самим тим биће и више гљива за јело.

* У природним резерватима и другим заштићеним подручјима обично није дозвољено сакупљање у кулинарске сврхе. Увек се треба договорити са власником или управником имања.

САКУПЉАЊЕ ЗА НАУЧНА ИСТРАЖИВАЊА

* Често је неопходно сакупљање гљива у идентификационе сврхе. Идентификација и проучавање гљива су важни, јер унапређују наше знање о гљивама и јер нас чини сигурним приликом будућих проналазака.

* Сакупљајте тек малу количину материјала или примерака једне врсте или врста, онолико колико ће вам бити довољно за правилан опис или поуздану и-

дентификацију.

* У гљивама уживају многи људи, како због њихове лепоте тако и због њихове интригантне привлачности. Отуда, приликом брања, треба водити рачуна да се најмање могуће наруше визуелни ефекти локалитета.

* Тачно забележите податке о локалитетима и стаништима ретких врста.

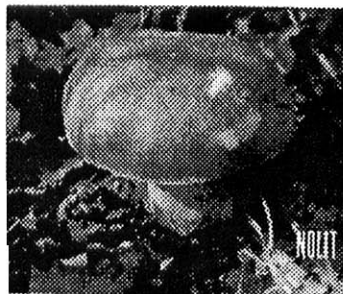
* Увек покажите власнику или управнику имања резултате ваше посете, и објасните му значај тога што сте пронашли.

* Ако имате дозволу за сакупљање гљива у научне сврхе, немојте да је злоупотребљавате брањем гљива за шерпу.

* Снабдевајте информацијама локалне и националне базе података, и затражите списак траже-

IVAN FOCHT

GLJIVE JUGOSLAVIJE



них врста због депоновања у музејске збирке.

ПРЕПОРУКЕ ЗА ВОДИЧЕ ГЉИВАРА

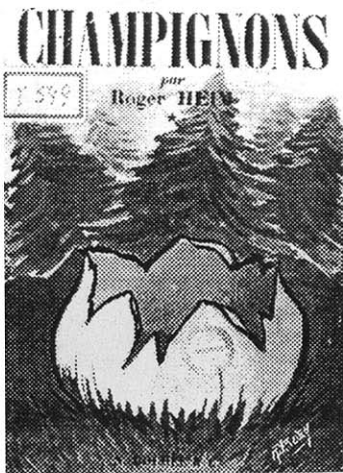
- * Обратите се надлежној институцији за писмену дозволу за брање, и поднесите податке о подручју брања, датуму, почетку и крају обиласка терена, те предвиђеном броју људи који ће изаћи на терен.
- * Организујте тако излазак да број убраних гљива не буде велики, као и да се избегне могућност брања ретких врста. Избегавајте накнадно брање на већ пређеном подручју. Проверите да је свако убрао само неопходну количину предвиђену за један дан.
- * Разбацани материјал током бра-

ња настојте да вратите у првобитно стање.

- * Раскопавајте само ако је неопходно, и то само ако сте водич. Раскопану површину (шибље, пањеве, лиснату покривку) доведи те у првобитно стање.
- * Направите кратак, једноставан извештај за власника или управника имања, са списком пронађених гљива, дајући предност значају заштите и газдовања на местима где су пронађене ретке врсте.
- * Понашајте се, где је то потребно, у складу са *Упутствима за сакупљање у научне сврхе*.

ПРЕПОРУКЕ ЗА ВЛАСНИКЕ И УПРАВНИКЕ ИМАЊА

- * Ако је место брања национални природни резерват, или неко друго заштићено подручје, вероватно је прописано ограничење за брање у научне сврхе. Ту сакупљачи треба да имају писмену дозволу од одговарајућег научног тела.
- * Групе берача треба дочекати добродошлицом и охрабрењем, и поред жеље да се ограничи број посетилаца. Можете се користити *Препорукама за водиче гљивара* да би сте се уверили да се група прописно понаша на вашем имању.
- * Ако допуштате комерцијално брање на свом имању, можете издавати писмене годишње до-



зvole. У дозволи, уколико је неопходно, могу да буду прецизирани локалитети, препоручени од локалног стручњака за гљиве. У дозволи, свакако, треба да стоји: подручје за сакупљање, врсте за сакупљање, количине које се могу сакупити, сезона у којој је дозвољено сакупљање, начин сакупљања (на пример употреба корпи и кутија, а не торби и кеса). Може те тражити и да се бележе детаљи о брању, те да вам се достављају, да бисте могли да надзирете количину убрану у току године, што може да буде од користи приликом издавања нове дозволе.

Ова брошура, као и *Заштита са мониклих гљива*, сачињени су уз

помоћ и препоруку већег броја људи који раде на заштити и сакупљању гљива, а укључени су у следеће организације: Британско миколошко друштво, Комисија за шумарство Велике Британије, Енглеска природа, Национално повереништво Велике Британије. Шумарско повереништво Велике Британије, Удружење британских гљиварских група.



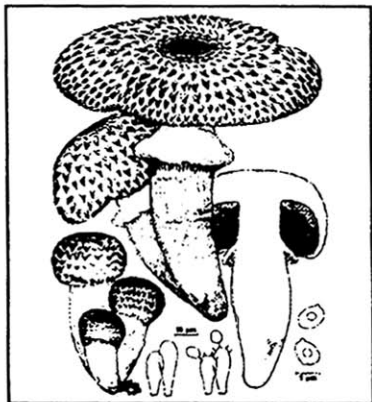
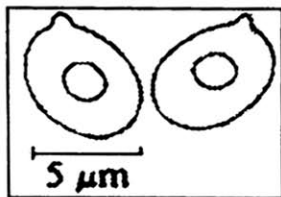
Превео са енглеског: Марио Илеш
 Наслов оригинала:
The Wild mushroom pickers,
 Code of conduct
 Published by Information & Marketing
 Team, English Nature,
 Northminster House, Peterborough
 PE1 1UA, 1998.



Agaricus bohusii

Вон

БУСЕНАСТИ ШАМПИЊОН



Станиште и распрострањеност: Расте од првих дана августа до средине септембра (током лета када других врста или уопште или скоро нема), изузетно и до почетка октобра, у јужнијим и релативно топлијим регионима, на равничарским и брежуљкастим теренима (у вишим, планинским пределима није нађена), на чистинама, шумским пропланцима, па и у шуми, нарочито листопадној (испод граба, па и топола). Нарочито га код нас има у околини Београда (Макиш, Кошутњак, Степин-гај, Липовичка шума, Авала, и доњеремски регион све до Обедске баре), као и код Лазареваца, Младеновца и Смедеревске Паланке, и других местима.

Портрет



Ретко се могу наћи појединачни примерци, најчешће су то бусени од неколико па све до педесетак плодноносних тела.

Шешир: У пречнику до 18 (па и до 25) см, у младости је полукугласт, а затим се рашири и буде благо испупчен. Општи је утисак да је смеђе боје. Покривен је правилно распоређеним смеђим љускама на светлијој подлози крем-окер боје. Увек је подвијеног руба.

Листићи: Слободни, у почетку ружичасто-сивкасти, веома дуго задржавају светлу боју, а на крају постану смеђи.

Дршка: Дуга од 10-20 (па и 25) см, и до 3 см дебљине. У бази је веома сужена, иначе вретенаста, нарочито задбљана у средњем делу. Дршке више примерака су спојене у доњем, најужем делу,



Agaricus bohussii
фотографије М. Давидовић



тако да се чини да цео грм расте из једне основе. У почетку је прљаво-беле боје, затим смеђе или црвенкасто-смеђе. До прстена је глатка, а у доњем делу је са малим чуперцима. Прстен је двострук, масиван, најпре бео, затим смеђ.

Месо: У шеширу је прљаво-бело, у дршци смеђикасто, на пререзу понегде црвени. Мирис је лаган и пријатан.

Споре: Широко су јајасте и глатке, 6-8 X 5-6 микрона, чоколадно-смеђе боје.

Сличност са другим гљивама: На први поглед својим изгледом, по боји, димензијама, и по времену када се појављује, подсећа највише на *Agaricus augustus* (који, међутим, увек расте појединачно, никада у бусену, месо му не мења боју, а прстен је бео и виси на др-

шци као манжетна). Бојом подсећа и на *Agaricus langei* (али он је мањих димензија, снажно црвени, и такође не расте бусенасто). Имајући у виду специфичност изразито бусенастог раста, скоро да је немогуће бусенасти шампињон заменити било којом другом врстом.

Јестивост: Гљива је јестива, укусна и веома издашна. Често се од једног грма може напунити корпа. Припрема се и конзервише као и све остале гљиве из овог рода.

Напомена: Бусенасти шампињон до сада није био обрађен у нашој литератури. Вероватно спада у ређе врсте, али је такође могуће и да се замењује са већ споменутим гљивама из овог рода које су јој сличне.

Мирјана ДАВИДОВИЋ



О БУСЕНАСТОМ ШАМПИЊОНУ

др Алберто КАПЕЛИ

*Ево шта о *A. bohusii* каже*

*А. Капели, аутор монографије
о гљивама из рода *Agaricus*:*

Agaricus elevensis sensu Cooke (=A. bohusii) дуго је био занемарен у миколошкој литератури и сматран је од неких аутора (Möler и други) осушеном формом *A. varorarius* или синонимом за *A. augustus* од стране других аутора. То је сигурно последица његове уске дистрибуције, с обзиром да представља једну од најособенијих врста из рода *Agaricus*. Ко год да је имао прилику да га види макар само једном, не може имати сумње у његову аутономију. Потребно је снажно нагласити, да би то требало да нас научи да не одбацујемо таксоне тако брзоплето, само зато што их сами нисмо видели. Та склоност је исто тако штетна као и збркано уножавање нових таксона.

A. bohusii је нарочито особен због раста у грму, као и *Collybia fusipes*, тј. са много плодних тела са ушиљеним дршкама, спојеним у бази једне за другу. Бохус је у Мађарској забележио налаз грма од 27 плодних тела, док је на Сардинији пријатељ Курели (Cureli), коме дугујем највећу захвалност што ми је омогућио да видимо и проучим ову најлепшу вр-

И о А. Капелију:

Италијански миколог др Алберто Капели аутор је једне од најзначајнијих монографија о роду шампињона (*Agaricus* L.: Fr.). Текстови у књизи дати су на италијанском и енглеском језику, са комплетним подацима за свих 70 обрађених врста. Монографија је штампана у Сорану, Италија, 1984. године.

сту у роду, прикупио грм тежак не мање од 2 кг (са барем 35-40 плодноносних тела) у децембру 1979, у шуми приморског храста чевине (*Quercus ilex*), код Колинаса (Kaljari).

A. bohusii расте у листопадним шумама (*Quercus*, *Ulmus*, *Caprinus*) али према подацима из Француске (Mespledes; *Bulletin de la Société Micologique du Bern*, 74, p.112, 1981) и на основу мојих недавних опсервација, јавља се и испод четинара (*Cedrus*).

Детаљан опис врсте дао је Бохус (AMNH, 63, p.77, 1971) и тиме после много година усмерио пажњу на *A. elevensis sensu Cooke*, што је навело Бона да овој врсти да име њему у част.

?

Превео Жељко Жижак

ГЉИВАРСКИ ТЕРЕНИ - КРАГУЈЕВАЦ

Небојша ЛУКИЋ

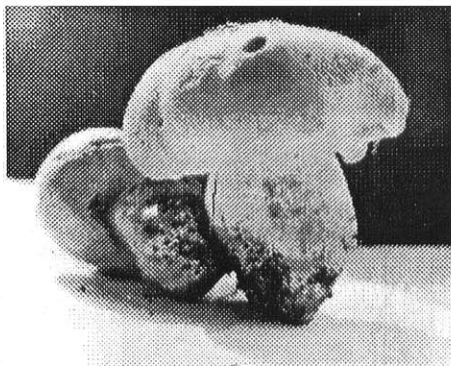
Желео бих да читаоцима у овом тексту представим разноврсност, специфичност, издашност, као и још понешто о гљиварским теренима у околини Крагујевца, града у коме живим. Крагујевац нема велике површине под шумама, то су више шумарци (са изузетком Дуленских шума), раштркани свуда по околини. Ове површине су већином веома приступачне и на жалост гљивара, љубитеља природе, обично се налазе у непосредној близини многобројних околних села. Уопштено се може рећи да брање гљива последњих година добија на замаху и то потпуно неконтролисано. Још горе је што се секу преостале шуме у којима је скривен за нас, изгледа,

револуционарни енергент дрво.

Локална (изгледа и општа) подела наших гљивара била би на малобројне гљиваре, љубитеље природе, опремљене вољом, солидним знањем и културом.

Другу најбројнију групу гљивара представљају мештани (махом се љаци) који преоравају околне шуме вероватно темељније него своје њиве. Циљ је новац који добијају од откупа лисичарки и вргања (откуп смрчака и благви овде није масован). Сваке године понавља се иста прича, време бербе за ове гљиваре је од половине јуна до половине јула. Шума је ту, у комшилуку, може се трагати свакодневно и темељно. Али што се тиче Крагујевца то и није нека

јачко исплатива рачуница, јер почетком јула у локалним откупним станицама цена лисичарки је пала испод 20 динара за килограм, ове 1999. године. А колико је труда потребно да се набере килограм! Гљиварско знање оваквих гљивара је готово никакво и строго је основано на искуству. Они препознају и беру белу (*Lactarius piperatus*), жуту (*Cantharellus cibarius*), вргање (*Boletus edulis*, *B. aereus* и



Boletus albidus

фотографија Урсуле Давидовић, Крагујевац

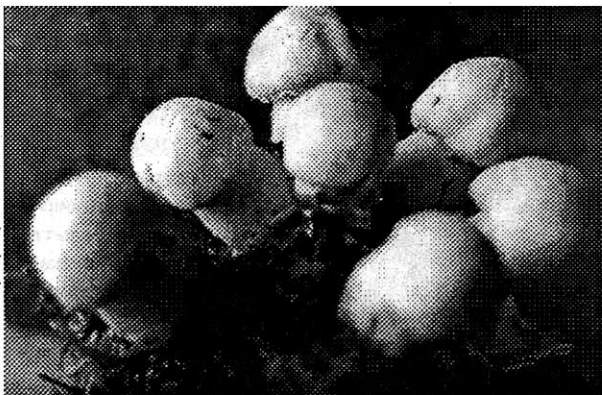
B. aestivalis), сирњају (*Lactarius volemus*), сунчаницу (*Macrolepiota procera*) и кајмакчару (*Amanita caesarea*).

Трећа група гљивара, чији се број стално повећава, јесу људи који беру печурке да би се прехранили. Они су лакоми на гљиве, наоружани врло танким и ограниченим искуством. Не мислим ништа лоше о тим људима јер су они производ времена у коме живимо и немају великог избора. Ова група гљивара оперише у најближој околини Крагујевца (велики градски парк, Шумарице). Негде половином септембра у шуми сам срео човека који је по сопственом исказу кренуо у бербу шипурака. Није их било, па је у најлонским кесама набрао негде око 3 кг лепих жутих печурака. Видевши да носим кошару и дрвени штап, заључио је да се разумем у гљиве, и запитао ме је да ли су убрале гљиве јестиве. У кесама је имао три килограма *Omphalotus olearius*. Ето, то је трећа група гљивара.

Гљиварски доживљаји у шумама околине

Крагујевца заслужују више прича. То би биле приче о шуми у којој расте *Amanita phalloides* у фантастичним количинама и димензијама, о шуми где је честа гљива прости вргањ (*Boletus impolitus*) Божац наводи да је у животу видео само један примерак, у овој шуми само у јулу месецу нашао сам шест прелепих примерака, - о шуми царству врста *Amanita rubescens* и *Craterellus cornucopioides*, о шуми у којој цвета *Armillaria tabescens*, и још о пуно тога лепог. На жалост не носим фотоапарат на гљиварске терене (немам адекватну опрему за крупни план). Аутор фотографија, које прате текст јесте гљивар Урсула Давидовић, а примерци су забележени у околини Крагујевца.

Од многих, дакле, прича, испричао бих ону о шумарици (*Agaricus macrosporus*)



Agaricus macrosporus
фотографија Урсуле Давидовић, Крагујевац

ricus silvaticus). Ова печурка, по Божју (300 гљива), као и по Лесоу (Lessee, књига *The Mushrooms Book*), у пречнику шешира достиже 8-10 см у висини дршке до 10 см, а у пречнику дршке до 2,5 см. Већина јестивих гљива рода *Agaricus* је веома цењена, па је то случај и са шумарицом. Занимљиво да Лесо у својој књизи наводи да неке врсте из рода *Agaricus* са црвеним месом (каква је шумарица) могу изазвати стомачне тегобе (ова књига обрађује и подручје Северне Америке). У околини Крагујевца постоји шума која обилује шумским хумусом, вероватно и подземним водама јер се спорије суши од суседних шума.

Поменути терен није баш лако проходан јер обилује грмовима трњине и дивље руже. Ради се о

мешовитој шуми коју претежно чини храст и нешто борова. Када су пале септембарске кише убрзо после тога (7-8 дана) шума је процветала сунчаницама и шумарицама. Сунчанице су биле краткога даха и убрзо су нестале са шумских чистина, док је шумарица упорно расла последњих 20 сушних, чак ветровитих септембарских дана (по Божју шумарица расте од јуна до половине септембра). На релативно малој површини од једног хектара (део шуме), шумарица је расла у невероватним количинама и предивним бусенима карактеристичним за ову врсту. Шумарица интензивно поцрвени на пресеку, нарочито на пресеку венчића још неотвореног шешира (стадијум *буздована*). Ова гљива има пријатан мирис на хумус и уколико у корпи имате више шумарица, овај

мирис ће вас пратити до куће. *Agaricus silvaticus* у младости, има (утисак је) шешир са геометриски правилно присутим смеђим љускама, према центру шешира гушћим. Касније разлика у боји између љуски и међупростора на шеширу по-



Sarcoscypha austriaca

фотографија Урсале Давидовић, Крагујевац

стаје мање изражена, шешир комплетно посмеђује (споре су јасно чоколадносмеђе). Другим речима, шумарица се савршено маскира у грмовима трњине, на шумском тепиху од сувог лишћа. Расте дубоко из земље, тачније из растреситог хумуса, тако да се може десити да је више од половине дршке печурке под земљом. Ево димензија рекордних примерака: једна зрела шумарица је имала у пречнику шешира око 21 см, а била је тешка 330 г. Други, још већи примерак, још у стадијуму *буздована* тежио је тачно 400 г. Пречник његове дршке у корену је био 7 см, а при неотвореном шеширу 4 см. Трећи примерак била је једна стара шумарица, која није убрана, а која је у пречнику шешира имала тачно 27,5 см. Упоређујући ове податке са онима које нам даје стручна литература, може се доћи у недоумицу да ли се ради о истој врсти гљива. На другим теренима где сам налазио шумарицу, примерци су били знатно мањих димензија (отприлике су одговарали димензијама наведеним у литератури). Иначе шумарица је разноврсна гљива, као и већина јестивих из рода *Agaricus* (мађе примерке сам већиним маринирао). Црви је нападају али не тако масовно као вргање. Такође, ова гљива је мета шумских напасника, пужева голаћа. Септембарски дан су ми били веома занимљиви,

док сам тражио овог мајстора камуфлаже у грмовима трњине. У поменутој шуми, у којој тако издашно расте *Agaricus silvaticus*, као чешће гљиве се могу наћи и *Amanita vaginata* и *A. inaurata*, те заводница, сунчаница, вргањ, отровни шампињон, грмача, сумпорача, као и *Russula cyanoxantha*, *Fistulina hepatica*, *Amanita phantherina*, *Amanita citrina*, *Entoloma sinuatum*, *Clitopilus prunulus*, *Suillus granulatus* и *Chroogomphus rutilus*.

Напомена Редакције:

Према већини значајних аутора миколошких књига, шумарица (*Agaricus silvaticus*) не може да достигне димензије назначене у овом тексту, а и не расте бусенасто. Највероватније је реч о врсти бусенасти шампињон (*Agaricus bohusii*), описаној неколико страница раније у овом броју Света гљива. Ауторова недоумица је сасвим разумљива, јер је *A. bohusii* веома ретка врста, што увиђа и сам г. Лукић.

Данас је други октобар, напољу је пала обилна киша. Каква ли нам гљиварска изненађења крије јесен?



Аутор је гљивар и доцент на Машинском факултету у Крагујевцу

ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ

###

Дошло је време да сумирамо годину на измаку: зима је била јака, са снегом чак средином марта; пролеће ратно и кишовито; лето кишовито и на моменте жарко; јесен блага са повременим кишима. А гљива веома мало. Морамо да мењамо Маријеву девизу коју смо без резерве прихватили: *кише никад превише гљивама*.

Кише је било али никада мање гљива, чак ни лигниколних?

Изгледа да су се наше гљиве удавиле у великој влази.

Ко ће ту појаву испитати, и како да дођемо до нове девизе?

###

У мојој кућној *Гљиварској белажници*, коју сам назвао *Грешке и забуне и занимљивости*, већ се сакупило поприлично различитог материјала, од извадака из литературе, до личних запажања. За овај број *Света гљива* одабрао сам неке занимљивости из гљиварске литературе, које на посредан начин потврђују моју стару тврдњу да правом гљивару није довољна једна књига и једно сазнање. Без преданог и мукотрпног, а и финансијски исцрпљујућег приступа (јер су књиге о гљивама изузетно скупе), нема озбиљног и заслу-

женог уласка у Треће царство.

#

Словеначки аутори Тратник, Стропник и Сељак у књизи *Naše gobje bogatstvo* тврде да су сви шампињони у претераним количинама штетни јер садрже канцерогени састојак агаритин. На овај оптужујући податак на род *Agaricus* нисам наишао ни у једној другој књизи.

#

Знаменити енглески миколог Џон Рамсботом у делу *A Handbook of the Larger British Fungi* сврстава гљиву *Clitocybe dealbata* међу јестиве!

У истој књизи Рамсботом разликује две отровне врсте које су заправо једна, а која се у миколошкој литератури јавља са два синонима: *Entoloma lividum* и *Entoloma sinuatum*, и притом тврди да се јављају од априла месеца! Такође је по њему јестива и врста *Paxillus involutus*, као и *Lactarius pectorator*.

#

И наш миколог Иван Фохт у књизи *Гљиве Југославије* каже да је *Paxillus involutus*



јестива врста.

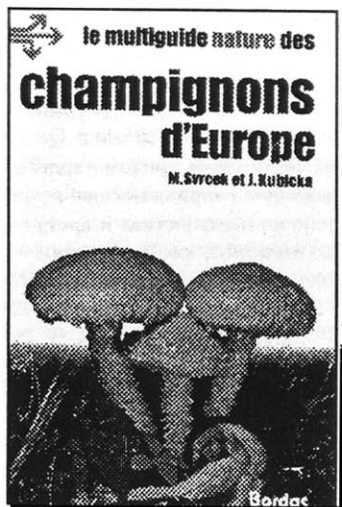
#

Скоро у свим руским гљиварским приручницима стоји податак да су млечнице *Lactarius torminosus* и *L. pubescens* јестиве у саламури (а Руси су изванредни познаваоци јестивих врста), али зато сва западна, а и наша скромна литература, ове две врсте млечница сврстава у отровне!

#

Чешки аутор Антонин Урбан у књизи *Kapesní atlas hub* бележи историјат јестивости врсте *Amanita citrina*. Она је у почетку сматрана смртно отровном, па јестивом, и најзад шкодљивом због отровног састојка буфотенина.

#



Савремени француски миколог Жорж Бекер у књизи *Les Champignons* (са цртежима чешког аутора Б. Ванчуре) каже да је *Amanita vaginata* смртно отровна, а у књизи *Le Gratin des Champignons* (али сада са цртежима Р. Сабатијеа), износи другу тврдњу па каже да је *Amanita vaginata* јестива.

#

У већини гљиварских књига стоји да *Boletus appendiculatus* расте у белогоричној шуми. Ова тврдња доводи у питање моје налазе и детерминацију ове врсте коју сам прилично често налазио у рожајским смрчевим шумама. Но, Иван Фохт у књизи *Naši vrganji* каже да *Boletus appendiculatus* расте испод јела и смрека.

Хвала аутору Фохту!

#

Аутор *Атласа гљива* Ђ. Паће за гљиву *Gloeophyllum sepiarium* каже да има листиће, а аутор Е. Гарнверднер у књизи *Гљиве* бележи да она има рупице налик на листиће-цевчице. Ову другу тврдњу поткрепљује и Б. Њето у књизи *Enzyklopedie der Pilze*.

#

Можда ни у једној књизи и ни код једног аутора род *Russula* није нејестивији него у књизи С. Бузацког *Mushrooms and Toadstools*. Између осталих нејестиве су и *Russula aeruginea*, *R. cyanoxan-*

tha.

По Бузацком нејестива је и *Amanita rubescens*.

#

Хрватски миколог Романо Божац у књизи *Gljive - 300 vrsta* каже да врсте *Leccinum* имају жуте и бледожуте споре. Међутим, све гљиве из рода *Leccinum* имају у маси смеђу боју спора.

#

У италијанској књизи *Fungi venosi e mangareci* стоји упозорење да се *Armillaria mellea* не сме брати после промрзавања. Тада је јако отровна.

#

У енглеској књизи *The Encyclopedia of Mushrooms* стоји да је сумпорача *Hypoholoma fasciculare* јестива, само је мало горка!

###

У часопису *Mycological research* бр. 3, 1999. године аутори Д. Микелот и И. Тебит у тексту *Poisoning by members of the genus Cortinarius* наводе податак да је први отровност гљиве *Cortinarius orellanus* подробно испитао Гржимала 1962. године и да је утврдио постојање комплексних отрова *grzymalin*, *benzonin a i b* и *cortinarin*. Утврђено је да и мицелија ове врсте има слабу отровност. Отров је подједнако опасан свеж, осушен и залеђен. Једино није

постојан на светлости.

Експериментално је утврђено да отров врсте *Cortinarius orellanus* јаче делује на мушки пол, а отров гљиве *Amanita virosa* на женски. *Orellanin* делује отровно и на бактерије.

Забележено је да су се неким копренкама отровале три особе у Швајцарској 1976, две у Француској 1977, једна у Немачкој 1977, док је у Бретањи 1981. било колективно тровање, а најпогубније је било 1987. године када се отровало 26 војника на вежби преживљавања у природи названо *Morbihan in September*.

Сем врсте *Cortinarius orellanus* отровне су и *C. splendens*, *C. speciosissimus*, али трагове ораланина имају и *C. phoeniceus*, *C. malicorius*, *C. sanguineus*, *C.*



gentilis и *C. limonius*.

#

Немачки научници П. Х. Лист и П. Луфт 1967. године открили су у хрчцима отровни састојак назван *gugonitrin*, који се не може одстранити прокувавањем гљива. Научници су екстраховали из 1кг свезих хрчака 1676 милиграма гиromитрина. Занимљиво је истаћи да је присуство овог отрова у гљивама променљиво и очигледно зависи од услова где су оне рас-

ле. Понекада се у неким хрчцима јављају тако мале количине гиromитрина да се они могу слободно јести, док су код других тако велике да могу бити фатални по људски живот. Као потврда овој тврдњи стоји и податак који бележи Иван Фоxt у књизи *Gijive Jugoslavije*, наводећи да хрчке са Романије берачи редовно једу без икаквих последица.

Продаја хрчака у многим земљама је забрањена.



АМАРКОРД

Босански

Марио ИЛЕШ

Бору сам срео на пропланку између двије шуме повише комплекса фабрика у Луковици. Био је јуни, топло поподне. Још из даљине примјетих човјека како лежи ослоњен на камен, са плетеном сељачком торбом испод главе. Око њега брстили су јарац, двије-три козе и неколико јарића, а поред њих је трчкарало кудраво, жуто псето, које је, кад је мене угледало, подвило реп и зажидило на прописну раздаљину. Помислио сам да му можда није позлило (не псето него човјеку), али кад приђох ближе чух хркање какво се баш и не може често чути. Би ми жао да га будим, те се тихо провукох поред њега. Када сам се након, отприлике, два сата враћао истим путем, раније споменути се управо био

пробудио и протезао је *све четири*. Пошто сам ту обично чистио убране гљиве, сједох до њега да то и сада урадим, и успут почех разговор:

- Здраво, јеси ли се наспавао?

- Е, јесам, вала да знаш.

- Видим. Мо'о сам однијети и тебе и козе.

- Е, јест' да нема Жуће - одговори спавач уз смијех, а чувар Жуће вирио је неповјерљиво иза грма.

- Е, што јест'-јест', њега тешко да сам могао покупити.

- Ама пусти, јадничка је нека пијана будала одвалила пармаком, једва је преживио. Зато се сада и сјене своје боји.

Касније сам сазнао да се зове Боро, да је нешто млађи од мене, да ради као електричар у *Порцеланки*, и да станује у близини. И-

мао је и двоје ситне дијете, а понекад би кћеркицу водио са собом. Бору сам редовно сретао на истом мјесту кад год би туда пролазио. Ако ме не би било пар дана, већ би ме дочекивао са констатацијом: *Бога ми, већ сам помислио да си одапео од оних твојих гљиветина.*

Остављао је козе Жући, који се већ био навикао на мене и није бјежао када би ме видио, него би ми се умиљавао око ногу, те би ја и он заједно лутали по шуми. А Боро, који је ту у близини и одрастао, познавао је сваки ћошак, и уз њега сам упознао многе дивне предјеле. Нудио сам му увијек да подијелимо убране гљиве, али он, који успут речено није имао појма о њима, некако није имао пуно повјерења у гљиве.

Једном ме није било око двије недеље, и кад сам се напосокон појавио; угледах Бору како још из далека галами:

- 'ебо те твоје гљиве; седам дана нисам изишао из клозета због њих.

Па шта си то убр'о, јадан не био?!

- Ама гледао сам које си ти прошили пут брао па, ко велим, хајде да их и ја пробам.

По његовом опису закључих да је јео медвјеђе шапе. Наравно, побркао је, што и није никакво чудо, жуту са тробојном. Дешавало се то и много искуснијим од њега.

- Е, мој Боро, ти гледао јеси, али

видио ниси. Него, слиједећи пут прво мене питај, а сад ајмо ми опет лијепо заједно кроз шуму Није одбио.

Питао сам га приликом једне шетње има ли какве користи од тих његових коза. *Ама, јок, болан, каже Па што их онда држиш? Е, зато, буразеру, да сваки дан могу побјећи од оне моје алапаче.* Некако га нисам успио питати да ли му је то жена или пуница. А није ни важно било.

Бору од јесени 1991. нисам више видио. Почетком априла наредне године, отприлике мјесеу дана прије него што сам отишао из Сарајева могло се, са прозора мога стана на Добрињи, примјетити да по пропаланцима међу шумама, мојим и Бориним, умјесто коза и гљива *ничу* ровови и минобаџачи. Сумњам да ћу икада више срести Бору. Не знам ни да ли је Боро жив након свог овог *веселја*. Вјероватно, да га сретнем, не бих га ни препознао, а вјероватно ни он мене. Али ипак, у последње вријеме, често помислим како би било тако лијепо бар још једном затећи Бору како хрче под оним истим каменом поред јарца, коза и Жуће.



Напомена Редакције:

Наречени Боро није јео шапе од медведа већ отровњаче из рода *Ranaria*.

ИЗВЕШТАЈ '99

Извештај са Годишње скупштине МДС
др Миомир НИКШИЋ,
председник МДС

Драги читаоци, иако би по времену изласка овог броја требало да се већ увелико припремате за нову Скупштину Друштва, због познатих ратних и осталих околности тек сада следи извештај са фебруарске Скупштине.

Дакле, 26. фебруара 1999. године на Пољопривредном факултету у Земуну одржана је помало бурна Скупштина МДС. То је можда и потврда да Друштво активно ради, да се чланство увећава, и да нови људи доносе неке друге идеје.

Поднет је извештај о раду Друштва у 1998. години, из којег видимо да се Друштво састало 44 пута, организовало низ изложби посвећених гљивама, издало 4 броја овог часописа, а чланови МДС - књиге *Царство гљива*, *Класирање и прерада гљива*, као и *Практикум из микологије*, организовало циклусе предавања, помогло у детерминацији великог броја врста гљива, увећало своје чланство, као и да је помогло у настајању многих гљиварских друштава, формирало банку слајдова, и још много тога.

У изузетно те-



Знак Миколошког друштва Србије

шким околностима Друштво је финансијски позитивно пословало.

Дати су планови активности Друштва за ову годину, а сведоци смо да су они који су се тицали организације многих изложби и излета - већ и остварени. Предвиђене активности које се тичу сарадње са европским и светским миколошким друштвима, као и размена часописа, а и картирање терена, на жалост су остали само планови.

После промоције броја 8. овог часописа, с пажњом је одгледан видео-филм о смрчцима.

Можда је и буран завршетак тог скупа био најавом и весником предстојећих ратних разарања, али преживели смо и ту Скупштину, као касније и рат.

Календар



ИЗЛЕТИ И ИЗЛОЖБЕ

Активности МДС у 1999. години

Јозића колиба, Каракуша, Ковиљача, Рајац, Краљево (Мирјана ДАВИДОВИЋ), Дивчибаре (др Бранимир ШЕШЕЉА)

У ПОТРАЗИ ЗА МАРТОВКАМА

Први заједнички излет чланова МДС био је 21. марта. Група је бројала десетак људи, а излет је био у околину Обреновца, тачније ишло се до Јозића колибе, малог објекта у власништву планинарског друштва *Железничар* из Обреновца. Пешачило се око 7 км, насипом уз Колубару, све до места званог Велико Поље, недалеко од Звечке. Терен око колибе чине храсто-ве шуме, ливаде и обрађена поља. Иако је ово подручје познато по великом броју врста гљива, излет је прошао чак и без мартовки. Мистична гљива *Hygrophorus marzuolus* није се појавила, иако постоје гласине да је ранијих сезона у том окружењу пронађена. Излет се завршио проналаском занимљиве мале аскомицете по имену *Sclerotinia tuberoza*, која расте у рано пролеће када и беле анемоне којих је шума била препуна. На жалост, због ратног стања, током пролећа више није могло

да се изађе поново на овај терен богат ђурђевачама, шампињонима и великим пухарама. Детаљније истраживање овог занимљивог гљивородног краја остаје



Чланови МДС на излету
у околини Обреновца, 21. март 1999.

члановима МДС за следећу сезону.

ИЗЛОЖБА ГЉИВА - ДАНИ ГЉИВА СРЕМА

Сремска грофовија гљива Рајка Бараћа и ове године је угостила чланове МДС из Београда, као и остале заљубљенике у ово природно благо из Сремске Митровице и Новог Сада. Четврта, већ традиционална, изложба одржана је, такође традиционално, на опет новом месту. Окупили смо се 25

септембра у шуми Каракуша, која се налази на сремској страни реке Саве и удаљена је око 7 км од Шапца. Шума је типично равни-



Чланови МДС и домаћини на Данима гљива Срема, Каракуша, 25. септембар 1999.

чарска, препуна старих, дебелих храстова. Наш домаћин, реверски инжењер г. Чизмић, потрудио се да нас срдечно дочека и угости. Као и до сада, покровитељ ове изложбе је јавно предузеће Србија шуме. После поздравних говора наших домаћина, гђа Давидовић је укратко представила јесењу сезону брана гљива; г. Никшић нас је, уз занимљиву фото-презентацију, обавестио о новостима из области гајења и лековитости гљива, која нам је донео с путовања по Кини; мр. Јасмина Гламочлија нам је говорила о најпознатијим и најскућим гљивама на свету - тартуфима; гђа Пјевић је приказала нека нова научна достигнућа из области лековитости

гљива, као и о предностима коришћења магнета и магнетизоване воде, свакодневной употреби али и у гајењу гљива; г. Калевић је го-

ворио о тровању гљивама; а на крају нас је г. Хаџић насмејао поучно-шаљивим причама о контактима људи са гљивама. Између предавања и ручка прошетали смо се мало шумом, и упркос лошем распореду киша ове сезоне нашли и не колико занимљивих врста, као што су *Grifola frondosa*, *Dendropolyporus umbelatus*, *Meripilus giganteus*, *Fistulina hepatica*, као и примерак

гљиве *Omphalotus olearius* чији је шешир био пречника преко 30 см.

ДАНИ ГЉИВА НА ВАЉЕВСКИМ ПЛАНИНАМА

Традиција је неумољива. Мотивише на нове напоре, али неминовно намеће поређења. А Дани гљива на Ваљевским планинама јесу традиција. Тако је поново све почело 1. октобра када су се скупљачи размилели по падинама ваљевских планина.

Дуготрајна суша натерала их је да гљиве траже по северним, нешто влажнијим обронцима. Ко је желео да се нагледа зелених

пупавки имао је добру прилику тог сунчаног петка. Било их је највише, свих величина, узраста и нијанси, од белих и затворених као не дај Боже млади шампињони, до зелених, великих, претећих. Шта се још нашло у шуми, упркос споменутој суши, а у прилог вештини са-

да, што не умањује значај овог списка.

Посебан куриозитет: г. Мирољуб Миленковић је у околини прона-



Мирјана Давидовић и посетиоци Изложбе гљива на Дивчибарима, Хотел Маљен, 2. октобар 1999.

ИЗЛЕТ НА ДИВЧИБАРЕ

Из угла М. Давидовић Већ традиционалну и четврту по реду изложбу гљива на Дивчибарима, 2. октобра је пропратио и организовани излет чланова МДС. Пун аутобус гљивара-аматера, по обиласку изложбеног простора, кренуо је у акцију брања јестивих гљива. Уз стручно вођство наших чланова Томе Гладанца, Милана Грбовића и Звонимира Давидовића, они који су први пут били у оваквој акцији могли су да се опусте и са сигурношћу беру гљиве, не страхујућ и да ће им се провући нека опасна отровница. Корпе су биле углавном пуне рујница (*Lactarius deliciosus*), али је ту било и вргања (*Boletus edulis*), као и велики број гљива из рода *Russula*.

шао две врсте тафтуфа. Свакако, све уз помоћ пса обученог за налажење тартуфа.

О постављању изложбе и детерминацији (све скупа је трајало до зоре) обично се баш не прича много. Тај посао

купљача, погледајте у списку детерминисаних гљива. Сакупљено је и детерминисано више врста него икада на овој манифестацији. Упркос суши. Истина, мањи број примерака довели су чланови МДС из Београ-

урадили су гђица Ж. Марјановић, гђа М. Давидовић, др А. Крапеж и др А. Тепавчевић. А резултат? Пригодно опремљен хотел Маљен: лечији цртежи са темама гљива, информације, професионално урађене колор фотогра-

Списак изложених гљива на Дивчибарама '99:

Agaricus arvensis, *Agaricus bohussii*, *Agrocybe aegerita*, *Aleuria aurantia*, *Amanita caesarea*, *Amanita citrina*, *Amanita citrina* var. *alba*, *Amanita inaurata*, *Amanita muscaria*, *Amanita pantherina*, *Amanita phalloides*, *Amanita rubescens*, *Amanita vaginata*, *Armillariella mellea*, *Armillariella tabescens*, *Bjerkandera adusta*, *Boletus aereus*, *Boletus edulis*, *Boletus luridus*, *Boletus purpureus*, *Boletus queletii*, *Boletus regius*, *Boletus rhodopurpureus*, *Boletus rhodoxanthus*, *Calvatia excipuliformis*, *Calvatia utriformis*, *Cantharellus cibarius*, *Chroogomphus rutilus*, *Clitocybe ericetorum*, *Clitocybe geotropa*, *Clitocybe gibba*, *Clitocybe gilva*, *Clitocybe nebularis*, *Collybia dryophila*, *Collybia butyracea*, *Collybia fusipes*, *Coriolus versicolor*, *Cortinarius glaucopus*, *Cortinarius praestans*, *Cortinarius torvus*, *Craterellus comucopioides*, *Cyathus striatus*, *Cystoderma amianthinum*, *Daedalea quercina*, *Entoloma pseudoturbidum*, *Fistulina hepatica*, *Fomes fomentarius*, *Ganoderma applanatum*, *Ganoderma carnosum*, *Ganoderma lucidum*, *Hebeloma radicosum*, *Hebeloma sinapizans*, *Hydnum repandum*, *Hygrocybe coccinea*, *Hygrocybe conica*, *Hygrocybe konradii*, *Hygrocybe strangulata*, *Hygrophorus cossus*, *Hygrophorus nemoreus*, *Hygrophorus penarius*, *Hygrophorus poetarum*, *Hygrophorus pudorinus*, *Hypholoma fasciculare*, *Hypholoma sublateritium*, *Hypoxylon fragiforme*, *Inocybe geophylla*, *Inocybe geophylla* var. *lilacina*, *Laccaria amethystina*, *Laccaria laccata*, *Lactarius acerimus*, *Lactarius camphoratus*, *Lactarius chrysorrheus*, *Lactarius deterrimus*, *Lactarius pubescens*, *Lactarius quietus*, *Lactarius semisanguifluus*, *Lactarius scrobiculatus*, *Lactarius terenopus*, *Lactarius torminosus*, *Lactarius uvidus*, *Laetiporus sulphureus*, *Leccinum crocipodium*, *Leccinum holopus*, *Leccinum scabrum*, *Leccinum testaceoscabrum*, *Lentinellus cochleatus*, *Lenzites betulina*, *Lepiota acutesquamosa*, *Lepiota aspera*, *Lepista nuda*, *Lycoperdon marginatum*, *Lycoperdon perlatum*, *Lycoperdon umbrinum*, *Macrolepiota procera*, *Marasmius alliaceus*, *Melanoleuca grammopodia*, *Mycena crocata*, *Mycena pura*, *Neolentinus schaefferi*, *Omphalotus olearius*, *Oudemansiella platyphylla*, *Oudemansiella radicata*, *Panus tigrinus*, *Paxillus involutus*, *Pholiota aurivella*, *Piptoporus betulinus*, *Phuteus atricapillus*, *Polyporus biunialis*, *Polyporus varius*, *Pycnoporus cinnabarinus*, *Rhizopogon luteolus*, *Russula amoena*, *Russula atropurpurea*, *Russula aurata*, *Russula coerulea*, *Russula cyanoxantha*, *Russula delicata*, *Russula foetens*, *Russula heterophylla*, *Russula olivacea*, *Russula rosacea*, *Russula sanguinea*, *Russula sardonia*, *Russula virescens*, *Russula zvaiae*, *Schizophyllum commune*, *Scleroderma fuscum*, *Suillus bovinus*, *Suillus granulatus*, *Suillus luteus*, *Trametes gibbosa*, *Trametes hirsutum*, *Tricholoma imbricatum*, *Tricholoma luridum*, *Tricholoma sciodes*, *Tricholoma sejunctum*, *Tricholoma sulphureum*, *Tricholoma terreum*, *Tricholomopsis ruilans*, *Xerocomus subtomentosus*, *Xilaria polymorpha*, *Xilaria hypoxylon*.

фије, постери. И свакако, изложба. Манифестацију је отворио председник Гљиварског друштва Ваљево, г. Драгић Томић.

Од тог момента догађаји се одвијају истовремено, у складу са интересовањем знатижељника и богато припремљеним програмом. Тискање посетилаца, стручна објашњења, паралелно одвијање предавања (др Крапеж: *Отровне*

гљиве и њихови јестиви двојници, З. Живанов: *Зачини и гљиве*, М. Миленковић: *Тартуфи*, М. Марковић: *Гајење гљива*; др Р. Јанчић: *Отровне биљке ваљевског краја*), додела награда најбољим дечијим цртежима, награде за најбољу фотографију гљива, гулаш (од гљива, наравно) за ручак у хотелу Маљен, обилазак терена (стручни водичи гг. Томислав Гладанац, Звонимир Давидовић, Милан Гр-

бовић). И тако до ноћи.

У недељу од ујутру истим темпом: радознали посетиоци, стручне информације за ђаке (Изложбена сала, гђа Мирјана Давидовић), одлазак на терен у букову шуму код раскрснице за Каону (око 50.так људи у више возила), и најзад, свечани ручак. Организација и логистичка подршка - као што рекох: Гљиварско друштво Ваљево и шумари Шумске управе Ваљево, под руководством г. Д. Томића.

Успех манифестације улази у традицију, а она намеће нове захтеве за наредну годину.

ИЗЛОЖБА ГЉИВА У БАЊИ КОВИЉАЧИ

9. и 10. октобра одржана је друга по реду изложба гљива у овом региону.

Као и прошле сезоне показала се веома успешном, јер је било изложено око 130 врста нађених у Бањи и околини. Већину врста већ смо видели на Дивчибарима, али се на свакој изложби појави и нешто што због занимљивости треба поменути. То је овде, свакако, био *Gyrodon lividus*. Вргањевка за коју у литератури стоји да расте искључиво испод јова и лески, нађена је непосредно уз једну усамљену тополу чије су се жиле једним делом директно спуштале у бистар планински поток.

Уз ово треба напоменути такође још неколико врста које се ређе виђају, као што су *Hydnellum zonatum*, *Hydnellum bresadolanum*, *Lactarius fuliginosus*, *Bulgaria inquinans*, *Neobulgaria pura*. Изложбу су красиле и врсте нађене у самом бањском парку, *Helvella crispa* и неколико тартуфа које је открио г. М. Миленковић са својим псом. Овакав биодиверзитет свакако може да привуче пажњу миколога и да усмери истраживања и на ове терене који се простиру уз реку Дрину. То је брдско-планинско подручје обрасло буковом шумом и шумом храста-јера, уз нешто сађених четинара.

Сви експонати за изложбу нађени су око манастира Тршић, на Гучеву и Борини. Наш домаћин је и ове године био г. Љуба Вуксановић, који је уз помоћ учитељице Невенке Симић и њених ђака организовао наше дружење у Курзалону у центру бањског парка.

У суботу, 9. октобра, ишло се у сакупљање гљива, а сама изложба је отворена следећег дана, у недељу, у 11 часова. До 15 ч велика сала је стално била препуна посетилаца, а припремљена предавања су се пажљиво слушала. Г. Миленковић је говорио о тартуфима, гђа М. Давидовић је представила гљиве на изложби, а гђа Пјевић је поново говорила о новим достигнућима из области

лековитости гљива и о магнетизацији воде.

ИЗЛЕТ НА РАЈАЦ

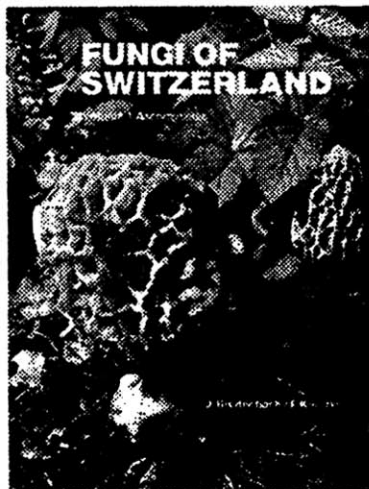
Излет на Рајац уприличен је 16. октобра. Показало се да букове шуме, борови, брезе и простране ливаде нуде обиље занимљивих врста, као што су *Agaricus macrosporus*, *Camarophyllus pratensis*, *Leccinum versipele*, *Lactarius deliciosus*, *Russula cyanoxantha*, *Paneolus rickenii*, *Stropharia aeruginosa*, *Mutinus caninus*, *Russula olivacea*, *Macrolepiota gracilentia*, *Calvatia caelata* и друге. Опште је познато да су ови терени богати лисичаркама, црним трубачама и вргањима, али њих овог пута није било.

ИЗЛОЖБА ГЉИВА У КРАЉЕВУ

Ове године смо први пут добили позив из Краљева да направимо једну малу изложбу гљива, која би била путоказ за наредне сезоне. Акцију је покренуо г. Мирослав Павловић, председник еко-покрета *Ибар* из Краљева. У суботу, 23. октобра, ишло се у брање гљива у околину, а затим је у вечерњим часовима трајала изложба гљива у великом холу Скупштине општине Краљево. Била је изузетно добро посећена, а поставили су је чланови МДС Тома Гладанац, Александра Лазих и Мирјана Да-

видовић, која је и званично представила публици 70.так изложених врста. Краљевчани су следећег дана, у недељу, имали организован излет на Гоч, када су на пунили корпе сунчаницама и руњицама, а постављачи изложбе су добили позив да идуће године организују већу и богатију изложбу, у неко за гљиве мало боље време. То и неће бити тешко јер је ове јесени у Краљеву формирана гљиварска секција са председником Зораном Сремчевићем на челу.

Иако ова сезона није била с гљиварског становишта посебно родна, а и била нам је скраћена услед ратних дејстава, може се рећи да су је чланови МДС, све у свему, ипак искористили.



MYCOLOGIA MONTENEGRINA

Vol. 1 n. 1/1998.

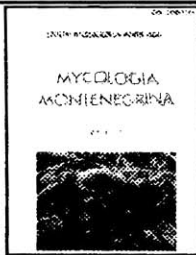
Годишњак миколошког друштва Црне Горе.

Редакција: Академик др Милорад Мијушковић (главни уредник), проф. Бранислав Перић (оперативни уредник), проф. Олгица Перић (секретар редакције), др Зора Вучинић и др Драган Караџић

Миколошко друштво Црне Горе уз помоћ министарства просвете и науке, као и пољопривреде, водопривреде и шумарства Републике Црне Горе издало је први број свог гласила *Mycologia Montenegrina*, који је

конципиран као научни часопис са међународним учешћем и додатком о активности друштва. Покретање овог часописа од великог је значаја за даљи развој микологије и бољу информисаност, будући да је наша миколошка периодика скромног обима и утицаја. Часопис је Б5 формата (16 x 24 см), на квалитетном папиру, са колор и црно-белим фотографијама, на 120 страна, у тиражу од 500 примерака, а штампала га је *Слога* из Подгорице.

У уводној речи чланови редакције дају кратак преглед развоја микологије у Црној Гори, као и циљеве и планове за даљи рад. Редакција истиче да ће у циљу успешније размене искустава и података неговати отвореност и полијезичку праксу. То би омогућило ефикаснији пренос информација са



простора са којих до скоро није било значајних миколошких података, да би се употпунила европска слика о биодиверзитету и дистрибуцији гљива.

У првом поглављу *Диверзитет и заштита макромисицета*, на 58 страна, публиковано је 5 научних радова, страних и домаћих аутора, документовано са 10 цртежа и 21 сликом у боји. По садржају, презентацији и опреми, ови радови имају све квалитете научних радова публикованих у интернационалним часописима. У раду *Швајцарска и заштита гљива* аутора Francois Brunelli описано је како се у Швајцарској развила идеја о заштити гљива, као и предложене методе заштите, и приказано је 5 интернационалних врста макромисицета. Giuseppe Venturella даје *Осврт на поједине аспекте сицилијанске микологије* који представља кратак преглед развоја и про-

Приказ



грам пописивања и категоризације сицилијанских макромицета. Пет нових врста макромицета за Црну Гору приказано је у раду Бранислава и Олгице Перић *Макромицете Црне Горе*. Митко Караделев је аутор који се дуго низ година бави проучавањем макромицета, и та своја сазнања саопштио је у раду *Биодиверзитет гљива у Македонији I*, где је до сада забележено присуство 707 врста макромицета, а истиче се да су детаљније проучена само поједина подручја. У последњем раду *Угроженост макромицета у Црној Гори и потреба њихове заштите* аутор, Бранислав Перић, на основу непосредног увида са терена и на основу публикованих података говори о угрожености макромицета у Црној Гори и методама њихове заштите.

Поглавље *Микромицете-биљни паразити* обухвата 3 рада, изложена на 18 страна, документована са 10 фотографија у боји и 3 црно-беле. Будући да се ради о фитопатогеним гљивама несумњиво је важност проучавања и познавања ових гљива. Аутор Милорад Мијушковић у раду *Неке раније незабележене или мање познате Ustilaginales Црне Горе* описује симптоме на биљкама-домаћинима, макроскопске и микроскопске карактеристике 6 врста из овога реда као и њихово распрострањење у Црној Гори. У следе-

ћем раду *Uromyces transversalis (Thm.) Wint., паразит гладиола у Југославији* дат је опис патогена, штете коју изазива у расадницима, и мере заштите, што је од великог значаја јер се од 1991. године одустало од узгоја садног материјала луковичастих култура. Јелена Латиновић у раду *Microsphaera berberidicola Tai, Bull. на Mahonia aquifolium у Црној Гори* описује анаморфни и телеоморфни стадијум гљиве произвођача пепелнице и време појављивања у парковима Подгорице.

У Миколошким новостима на 12 страна представљене су 4 публикације: *Le Russule* (Roberto Galli), *Zavarovane gljive v Sloveniji* (А. Пилтавер), *Царство гљива* (Узелац, Вукојевић, Милић, Крапеж, Никшић, Лазаревић) и *Гљиварске стазе* (Б. и О. Перић).

У поглављу *Из активности МДЦГ* изнети су подаци о оснивању МДЦГ, Статут друштва и програм рада МДЦГ за 1998. годину.

Из овог приказа надам се да се види да је *Mycologia Montenegripa* квалитетан часопис, и значајан допринос у образовању и информисању о миколошким истраживањима, како на нашим просторима тако и у свету, која постају незаобилазан сегмент живљења.

др Јелена ВУКОЈЕВИЋ

ГЉИВАРСКЕ СТАЗЕ

Перић & Перић: Гљиварске стазе,
Издавач: Миколошко друштво Црне Горе,
Подгорица, 1995-1998.

У сјајно замишљеној едицији *Гљиварске стазе* до сада су се појавиле четири књиге супружника миколога Бранислава Перића, проф. филозофије, и Олгице Перић, проф. биологије, насловљене по соларном кругу *Прољеће, Лето, Јесен и Зима*.

Већ из самих назива књига јасно је да су аутори имали сасвим одређен концепт који су реализовали кроз два аспекта: представљање најкарактеристичнијих сезонских врста (субмедитеранска клима у којој живе аутори и истражују гљиве то им омогућава) и представљање искључиво јестивих гљива.

Дакле, усвајајући овакав концепт аутори су били свесни да сезонско-кулинарски приступ гљивама носи извесне проблеме. Наиме, није могуће повући јасну сезонску границу појаве многих врста.



Неке гљиве присутне су све време, док се друге јављају искључиво у једном интервалу. У једној сезони гљиве су ретке, док у другој долази до њихове масовне појаве, како по дистрибуцији тако и по броју врста. У том случају

постоје објективни проблем како обухватити најзначајније представнике. Или како из сиромашне сезоне представити јестиве када је њихов број сасвим мали. Такав је случај са књигом *Зима*, у којој су представљене, осим типично зимских, бројне јесење врсте, али које у крају где аутори живе (и на приморју) померају ту границу па се јављају у *сред зиме* кад им *вријеме није*. У том случају књига *Зима* добила је значај приручника за медитеранско и субмедитеранско подручје, док је књига *Јесен* остала ускраћена за

неке типичне представнике јесење сезоне. Други проблем је, а тога су и аутори свесни, представљање само јестивих а не истовремено и отровних врста, нарочито када књига претендује да буде и гастрономски приручник. Оваква концепција је пријатна, али носи и извесне опасности, јер често неискусни берачи нису у могућности да повуку паралеле између јестивих и отровних врста. Но, колико ми је познато (о томе се говори у последњој објављеној свесци), аутори припремају завршну пету књигу из циклуса *Љиварске стазе* која ће искључиво говорити о отровним врстама које су до сада регистроване у Црној Гори. У том случају желим што хитније комплетирање овог значајног публицистичког и љиварског дела.

Број јестивих врста које су представљене у ове четири свеске није мали, обрађено је 120, с тим што неке и немају бог зна какву културну вредност.

Кључ за детерминацију је изузетно јасан, макроскопија сваке гљиве је дата подробно, и што је посебна драгоценост ових приручника, свака гљива фотографисана је на свом станишту које је назначено, (а да успут кажем да је Бранислав Перић изузетан мајстор фотографије).

Књиге су, могло би се рећи луксузне, штампане на кунстдруку

са фотографијама у боји, тј. свакој врсти посвећене су две странице на којима је презентирана једна врста гљива са њеном фотографијом.

И још нешто а што није проблем само аутора Перића већ и љивара и миколога из Србије који се баве публиковањем књига па и аутора ових редака, а то је употреба неусаглашених љиварских појмова. Одавно се осећа недостатак стандардизованог љиварског речника за наше језичко подручје. Због тога није чудо што се преузимају имена гљива и стручна терминологија из болатије и старије хрватске или словеначке миколошке лиретауре.

Можда је ово прилика да се подсетимо да је за ових четири-пет година, од када се појавила прва љиварска књига на српском језику, публиковано већ десетак домаћих наслова, који итекако врше утицај на бројне заљубљенике *тихог лова*.

Данас је већ можда и прекасно говорити о стандардним српским именима гљива и српским појмовима за морфолошке карактере. Или је ово последњи час за један такав заједнички пројекат у којем би и на овом плану аутори Перић & Перић могли дати значајан допринос.

Ибрахим ХАЏИЋ



ЈЕДАН ПОГЛЕД НА ЛИТЕРАТУРУ

С. М. Мартић: *Гљиве, брање и спремање*
(НИГ ДП *Светлост*, Крагујевац, 1998.)

Пажљиви претраживач излога и полица наших књижара може да дође до закључка да стручне литературе везане за детерминацију макромицета има веома мало или нимало. Такозвана *информативна* књига садржи слике (цртеже или фотографије) и основне, често непотпуне, карактеристике макромицета, те препознавање гљива, нарочито оних које имају своје отровне двојнике је отежано или није могуће. *Стручна* књига, међутим, садржи слике, основне карактеристике и обиље података којима се настоји одвојити посматрана врста од сличних. Писање оваквог дела подразумева велико искуство аутора. Текстови садрже обавезно позивање на стручну литературу других аутора. Обично на почетку или крају књиге даје се систематика гљива, кључеви за распознавање, општи подаци и слично. Најзад, *енциклопедијска* књига јесте издање слично стручној књизи али веома обимно, рецимо са преко 500 врста. Посебно је важно одабрати књигу која је везана за гљиве матичног поднебља, јер су варијације чак међу истим врстама честе, а што је понекад везано за подручје у



коме се гљиве налазе. На просторима бивше Ју гoslавије рекло би се да су у нивоу стручности и обухватности најдаље отишли хрватски аутори (Божац, Фохт), док су, с друге стране, *информативна* издања потписали

други аутори.

Основни проблем са књигом из области препознавања гљива јесте одговор на питање колико у њу можете бити сигурни, другим речима, колико је ауторово знање и искуство? Књига С. М. Мартића *Гљиве, брање и спремање* је несумњиво *информативног* карактера. У њој је наведено 120 врста које су по аутору најфреквентније на нашим гљиварским теренима. Књига садржи као додаток, већи број кулинарских рецепата везаних за спремање гљива.

Ево прво негативних критика о књизи: Књига нема рецензента, лице које би стало иза објављеног материјала својом стручношћу и угледом. Само представљање врста (једна страна, једна врста гљива) није дато по некаквом реду (систематизацији), тако да на пример род *Agaricus* налазимо на странама 22, 23, 24, 39, 48, 49, 72. Фотографије представљених вр-

ста нису оригиналне, преузете су из литературе (понајвише из информативне књиге А. Полнера *Сакупљајмо јестиве гљиве*, Сарајево, 1991).

У тексту постоји више грешака (нетачности). Ево неких. За гљиве из рода *Amanita* и *Russula*, каже се да имају листиће уз дршку (стр. 28-30, 88-89). Не знам шта је аутор мислио под изразом *уз дршку*, али је чињеница да постоји велика разлика између слободних листића рода *Amanita* и прираслих из рода *Russula*, што се може проверити у било којој стручној литератури. На странама 35 и 36 каже се да су *Amanita verpa* и *Amanita virosa* гљиве које немају венчић на дршци. Можда су ти венчићи непостојани (*A. virosa*) или неугледни, слепљени уз дршку (*A. verpa*) али свакако постоје. На страни 36 каже се да добро позната отровница *Amanita phalloides* има шешир *по ободу ситно нареукан*. У стручној литератури се може наћи да зелена пупавка има гладак шешир. Будући да је изрећаност шешира преслицама (подрод *Amanitopsis*) основна карактеристика за детерминацију, поменута тврдња би могла произвести озбиљне недоумице. Даље се на истој страни каже да се зелена пупавка може заменити са *Russula virescens* или са *Macrolepiota procera* (?), док се на страни 88, на којој се предста-

вља голуbacher, каже да се она не може заменити са отровним гљивама (?). На страни 38 стоји да је *Amanita citrina* условно јестива. У прегледаној стручној литератури стоји да је ова врста безусловно отровна.

У тексту постоји и више непрецизности и недоречености. На страни 25, у опису смеђе преслице (*Amanita fulva*) није наведена њена особеност, изрећкано ст обода шешира. Говорити о преслици а не поменути овај податак није упутно. На многим местима у књизи стоји уопштено упозорење типа, *могућа замена са сродним или сличним гљивама*. Не знам колико читаоцу помаже оваква тврдња? У кувару на крају књиге (стр. 136) постоји рецепт за крем супу од грмача, док међу 120 наведених врста у књизи нема гљиве *Armillaria tabescens*. Постоји више штампарских грешака у научним називима гљива, једином споном између разнолике литературе из ове области (стр. 42, 44, 53, 67, 119).

На књигу М. С. Мартића треба гледати као на пионирски покушај да се на нашим просторима објави књига из осетљиве области препознавања макромицета. Почетницима ће ова књига бити свакако од користи за приближавање појединим врстама. Можда више него у другим областима, у овој је потребно укрштање мишљења и

искустава различитих аутора, у циљу налажења правих закључака.

На крају треба рећи да ни стручне књиге нису имуне на грешке и непрецизности. На пример, Божац (300 врста) из 1986. тврди да је *Paxillus involutus* условно јестива гљива. У новијој литератури ова гљива је окарактерисана као смртоносна отровница. Додуше Божац је овај податак навео уз ограду (упозорење), а исправио се у новијем издању (300 врста из 1989.), где наводи да је ова врста отровна. Даље, Божац тврди да је храстовача (*Collybia fusipes*) безусловно јестива. Поверовао сам

му и доживео сам лакше али не и занемарљиве стомачне тегобе (конзумирао сам три мања шешира). Можда је ова гљива за Божића јестива, али у мојој beleжници стоји да се ради о лакој отровници. Постоји још једна занимљивост везана за књигу (300 врста) Романа Божића. Божац наводи *Lycophyllum connatum* као врхунску јестиву гљиву, док Гулден и група шведских аутора у књизи *Svamp guide* (1999) наводе ову гљиву као нејестиву (?). Литературе никад довољно.

Небојша ЛУКИЋ



КИНЕСКА КЊИГА

Colored Illustrations of Macrofungi of China,

Huang Nianlai Editor in Chief China Agricultural Press, 1998.

Претенциозно је и неозбиљно говорити о ономе што не познајемо довољно, посебно о ономе чији језик не разумемо. Али шта да радимо, радозналост је јача од озбиљних препрека. Наиме, преда мном је једна

предивна гљиварска књига, *Гљиве Кине*, са не малим бројем врста за које никада нисам чуо а још мање их видео на репродукцијама. Баш то обиље непознатих врста и чудесни ватротмет облика и боја натерао ме је да напишем неколико речи дивљења, без обзира



што се према овој књизи односим као дете према сликовници. Али на сву срећу и није све тако неразумљиво: Кинези су учинили своје гљиве доступним јер су дали сем кинеских и научне називе, а величину гљива и спора писали су арапском нумерацијом.

Књига *Гљиве Кине* представља 752 врсте гљива са изванредно успешним репродукцијама.

И као што је Кина необична земља, са необичним људима и културом, тако се у овој књизи

представljene neobичne vrste gljiva. Rečimo, u podrazdelu *Ascomycotina* predstavljen je rod *Cordiceps* sa fantastičnih 19 vrsta, od onog u svetu poznatog kao lek i anabolič, *Cordiceps sinensis*, do vrste koja raste na plodu šljive pod nazivom *Cordiceps pruinosus*. Zatim rod *Xilaria* sadrži osam neobičnih vrsta. Red *Pezizales* mañe-više sadrži rodove i vrste koji su i nama poznati. Po svoj prilici tartuфи su retki u Kini pa se pomiñu samo dva, i to specifični *Tuber indicum* i *Tuber sinense*.

Podrazdeo *Basidiomycotina* počinje rodom *Tremella* u kojem je sadržano osam vrsta, a u rodu *Auricularia* opisano je pet vrsta. Rod *Cantharellus* predstavljen je sa 10 vrsta lisčarki i tri vrste trubča.

Red *Aphylophorales* zastupljen je sa 74 vrste, među kojima svaka ko srećemo i one koje su karakteristične za dalekoistočno podneblje. Ono zbog čega su Kinezi veći čuvени u svetu, to je korišćenje gljiva iz roda *Ganoderma* u lekovite svrhe. Iz ovog roda predstavljeno je 28 vrsta, među kojima su nama poznate *Ganoderma lucidum*, *G. applanatum*, ali i brojne vrste koje naša evropska literatura ne beleži.

Klasa *Hymenomycetes* sa redom

Agaricales, sadrži familije *Pleurotaceae*, *Schizophyllaceae*, *Hygrophoraceae*, *Tricholomataceae*, *Amanitaceae*, *Pluteaceae*, *Agaricaceae*, *Coprinaceae*, *Bolbitiaceae*, *Strophariaceae*, *Cortinariaceae*, *Crepidoteaceae*, *Rodophyllaceae* (*Entolomataceae*), *Paxillaceae*, *Gomphidiaceae*, *Boletaceae*, *Strobilomytaceae* i *Russulaceae*.

Zanimljivo je da su po ovoj klasifikaciji familije *Boletaceae* i *Strobilomytaceae* priključene redu *Agaricales*. A kada veći govorimo o vrganjevčama pomениmo neke vrste koje su tipične za kinesko podneblje: *Boletales longicollis* (Ces.) Pegler et Young, *Boletellus russeli* (Frost) Gilb., *Boletinus paluster* (PK:) Peck (sav crven kao malina), *Boletus laetissimus* Hong, itd. Među šampiñonima uglavnom rastu kosmopoliti, izuzev četiri specifična *A. blazei* Murr., *A. praeclaresquamosus* Freeman, *A. subrufescens* Peck i *A. subrutilescens* (Kauffm.) Hotson et Stuntz.

I kao što smo videli, Kina je zemlja neobičnih gljiva, zato ovu knjigu preporučujem zaљubljenicima u *Treće царство* kao prilog proširivanju gljivarskih vidika.

Knjiga je štampana na kunnstdruku, formata 26x23 cm, na 293 strane.

Ибрахим ХАЏИЋ



<http://www.vlib.org/http://www.vlib.org/The World-Wide Web Virtual Library Mycology>

Mycological Resources on the Internet

Welcome! These pages summarize internet resources of interest to mycologists (biologists who study fungi). Choose your favorite topic in the [directory](#) below or try the big hairy [INDEX](#).

The WWW Virtual Library is a distributed and comprehensive [catalog](#) of internet resources. It's maintained by volunteers. See also other branches in the [Biosciences](#), or view the [full subject catalog](#). Your curiosity about the WWW VL: Mycology, and your indecision concerning which sites to visit first might be alleviated by reading [a bit about these pages](#). Recently added sites are listed on the About page.

I welcome your additions and corrections. Please address them to Kathie Hodge, kh11@cornell.edu

Directory of Mycology Resources Pages

<u>About these pages</u>	<u>Collections of fungi</u> : herbaria, culture collections
<u>Directories of mycologists and mycological labs</u>	<u>Discussions</u> : newsletters, books and serials
<u>Molecular genetics</u>	<u>General resources</u> : taxonomy, biology, <u>plant pathology</u>
<u>Mushrooms</u> : identification, cultivation	<u>Teaching and learning about fungi</u>
<u>Index to all resources</u>	

Can't find what you're looking for? Try a few of these internet search engines. The WWW VL: Mycology is growing on the [Biodiversity and Biological Collections Server](#)

last modified 11 August, 1999, © Kathie Hodge

send information on new resources to kh11@cornell.edu

Home, sweet home is <http://www.keil.ukans.edu/~fungi/>

Ову страницу оставили смо онаквом каква је на Интернету, за који је ипак неопходно извесно знање енглеског језика. Било како било, ако пронађете адресу означену на врху, ући ћете у један веома добар мико-сајт. На почетку ће вас сачекати једна торта, а онда ако кликнете на све што је активно, чекаће вас виртуелни свет гљива.

Ф-Интернет



ЋУФТЕ И СЛАТКА ПИТА

ЋУФТЕ ОД СУШЕНИХ ВРГАЊА, СВЕЖИХ ГЉИВА И ЈУНЕТИНЕ ИЛИ ЈАГЊЕТИНЕ

За десетак ђуфтета средње величине
Рецепт г. Мише Вујошевића

300 гр млевене сочне јунетине или јагњетине (бут, трбушина, рамстек или каре итд.), сушени вргањ (већим делом у листићима а мањи део у праху - већ према томе колико се хоће да јело буде јако), свеже гљиве (лисичарке, гајени или самоникли шампињони, велике мартинчице, јаблановаче итд.), мешавина лукова (црвени, млади, празилук и нешто белог лука), шоља за белу кафу парадајза (најбоље измешаног свежег и другачијег) односно око 500 гр, зачини (по мало оригана, рузмарина, тимијана, першуна и црног бибера), 1 јаје, мало свињске масти и маслиновог уља, црно суво стоно вино (до 2 дл), неко лико листова ловора, морска со, лист свежег босиљка

(1) Наривај парадајз на крупну треницу и намочи у њему вргањ у праху. Иситњене листиће вргања

намочи у вину.

(2) Ситно насецкај лукове и кратко пропржи на мешавини масти и уља, на јакој ватри.

Додај месо и ситно насецкане свеже гљиве и још пропржи. Посоли. У ту масу умешај вргање из вина, оцеђене. Охлади. Умешај јаје, додај зачине и направи смесу. (3) Обликуј ђуфтета. На дно шепе погодне величине стави листове ловора, залиј измешаним парадајзом (са намоченим прахом од вргања) и вином, и положи ђуфтета. (4) Пирјани на тихој ватри 45 - 60', поклопљено. Током крчкања, једном окрени ђуфтета и 2-3 пута прелиј сафтом. (5) Поспи настрганим листом босиљка и послужи топло. Додаци: пире од кромпира, кувани пиринач, пире од куваног науга итд. Салате: радич, ендивија, путерица итд. Вино: јаче суво црвено вино.

СЛАТКА ПИТА ОД ВУЧЈЕГ ЈЕЗИКА (*Fistulina hepatica*)

Рецепт гђе Мирјане Давидовић

1/2 кг брашна, 1/4 кг мекшег маргарина, 1/4 кг шећера, 1 цело јаје, 1 жуманце и 1 прах за пециво. Тесто се добро умеси да постане глатко, а затим се подели на три дела. Два дела се распореде у плех, преко тога се ређа надев од гљива, а затим се трећи део иструже на треницу преко надева и пече у рерни загрејаној на 200 Ц око 20-30 минута.

Стомак



Може се користити свеже убрана гљива или из замрзивача. Ако је одмрзавамо, не треба одбацити њен сок која даје главни укус колачу. Довољно је узети једну до две гљиве величине шаке, изрезати их на резанџа ширине око

2,5 см, а затим та резанџа резати на танке листиће. Све треба измешати са шећером и хлебним мрвицама, а по жељи се може додати мало рума или џимета као зачин. Питу посути ванилин шећером и сећи охлађену.

ВЕЛИКИ ИНТЕРНАЦИОНАЛНИ

КУВАР ГЉИВА

У ПРИ-
ПРЕМИ

На фином 120 г папиру, са тврдим корицама
и са преко 60 фотографија у боји

Преко 450 јела са више од 50 врста гљива
из пробраних светских кухиња.

Француски, енглески, руски, чешки, словачки, хрватски, македонски, римски,
италијански, шпански, аустријски, немачки, шведски, мађарски, фински,
амерички, мексички, индијски, кинески, јапански, грчки...
и српски и црногорски специјалитети од гљива.

Аутори: Војислав Донић, Марио Илеш, Ибрахим Хаџић,
Милош Каљевић, др Миомир Никшић, Жељко Жижак
Стручни сарадник: Мирко Бавељић, кувар (Швајцарска)

Садржај:

О овом кувару * Гљиве и припремање гљива * Чување гљива (Сушење,
Замрзавање, Конзервисање топлотом, Конзервисање сољу, Маринирање, Уку
вавање) * Основни рецепти * 1. ПРЕДЈЕЛА ОД ГЉИВА (Предјела, Намази,
Закуске и залогајчићи) * 2. САЛАТЕ ОД ГЉИВА * 3. ЧОРБЕ ОД ГЉИВА *
4. УМАЦИ ОД ГЉИВА * 5. ЈЕЛА ОД ГЉИВА * 6. ЈЕЛА ОД ПОВРБА,
ЖИТАРИЦА И ГЉИВА (Поврће, пиринач, житарице и тестенине и гљиве) *
7. ЈЕЛА ОД ЈАЈА, СИРА И ГЉИВА, И ГЉИВЕ У ПАВЛАЦИ * 8. ЈЕЛА ОД
МЕСА И ГЉИВА (Општи рецепти, Јела од живинског, говеђег, јагвећег,
свињског меса, дивљачи, пужева и гљива) * 9. ЈЕЛА ОД РИБА И ГЉИВА
(Слатководне и морске рибе, шкољке, ракови и гљиве) * 10. СЛАТКЕ ГЉИВЕ
* Садржај Кувара гљива * Јестиве гљиве (52 врсте са фотографијама у боји,
Савет Кувара гљива и Index гљива)

Ратибор ЈОНОВИЋ.
ЗАЧЕСТА КИША
Нова фунга-хаику поезија

Зачеста киша
У време топлих дана.
Вргањ вргања.

Гљиве проживе
Бурно, у кратком даху.
Лепота живљења.

Гљиве пупавке
Маме поглед и руке.
Веште ли смрти!

Открај шумарка
Гљиве у низовима.
И стазе срна.

ИЗ ШТАМПЕ
Приредио В. Донић

СЕКИРОМ УСМРТИО
БЕРАЧА ПЕЧУРАКА
У селу Поповцу код Лебана
Политика, 1998.

Лесковац, 8 јуна. - Како смо данас обавештени у лесковачком СУП-у, прошлог петка за време док је брао печурке у шуми, смртне повреде задобио је Зоран Станковић (45) из села Поповца код Лебана. Њега

Итд.



Свака је гљива
На свом тајном задатку
Човеку тајна.

З сукњицама
Заиграле кнегиње
Виле завиде

Види бисерку!
Гледа руменог лица
У неког принца.

Мухара тужи:
О кад ће људи знати
Да им будем лек.

Гљиве се гљиве
И на клобуку гљиве
Ко харлекини.



је сачекао и изненада секиром напao Прокоп Михајловић (63) из истог села, са којим је имао нерашчишћене имовинске односе. Михајловић је Станковића ударио секиром два пута у пределу главе, наневши му тешке телесне повреде опасне по живот. После узказане помоћи у лебанском Дому здравља, Станковић је пребачен у лесковачку болницу, одакле је упућен за Ниш, али је у путу подлегао повредама.

ЗА МЕСЕЦ ДАНА ПЕЧУРКИ -
ПАР ХИЉАДА МАРАКА
Глас ?, 24. јун 1998.
Прибој. - Као ретко које године

овог пролећа у Полимљу се бележи добар род шумских плодова, посебно печурки, вргања, лисичарки и других врста, па је брање постало врло уносан посао. Откупом шумских плодова се баве приватни предузетници, а исплата је одмах и на руке. Колско је посао исплатив говоре примери да се за месец дана брања печурки може да заради и по неколико хиљада марака. (Д. Бј.)

ИЗЛАЖЕ МИОМИРИСЕ ФУДБАЛЕРА И БОКСЕРА ПОСЛЕ МЕЧЕВА

Канадска уметница припрема изложбу у Единбургу

Неки спортисти производе снажан мирис гљива, али има оних који миришу на ракове или неке ексклузивне сиреве, као што је камамбер, каже Дод.

Дневни телеграф, 18. јануар 1999.

Глазгов. - Канадска уметница Клара Урсити добила је помоћ од 38 хиљада долара како би припремила јединствену изложбу - мириса спортиста, тачније њихових мириса произведених после снажних физичких напора. К. Урсити је ангажовала стручњака за парфеме Џорџа Дода, који треба да улови мирисе фудбалера и боксера после мечева. Дод ће анализирати те миомирисе, а потом их вештачки репродуковати, како би на дан отварања изложбе могли бити распршени.

Изложба ће бити отворена у априлу у Единбургу. Клара Устин каже да мирис чини значајан део личности. Изложба коју припрема у Единбургу није њен први такав подухват: прошле године је ухватила мирисе произведене у једној дискотеци у Глазгову и изложила их у галерији у истом граду.

ПОЛУДЕЛИ ЗА ВРГАЊИМА

Блиц, 9. октобар 1999.

БЕЗАНСОН (Бета-АФП) - Три Швајцарца су кажњена у француском граду Левијеу зато што су илегално накупили недозвољену количину вргања. У пртљажнику њиховог аутомобила пронађено је 49 кг вргања из шуме ШО, а француски прописи дозвољавају да се убере највише 2 кг по човеку. Кријумчаре су ухватили када су се спремали да пређу границу и уђу у Швајцарску. Њима је вишак робе одузет, и још су платили казну од 900 FF.

ЖИВОТИЊА ЕУГЛЕНА

Вива, октобар 1999,

Извод из текста

Чудесни микрокосмос је у почетку био збуњујући: треба замислити несрећног истраживача пред којим се наша, на пример, еуглена. Реч је о организму који се иначе понаша као биљка, али ако му се промене услови, постаје

животиња и почиње да лови...
изјавио је др Александар Крапеж,
уважени члан МДС, у београдској
Виви (у тексту насловљеном као
Царство фунги).

ОБЈАШЊЕЊЕ:

Е, није изјавио! Тако је записао
новионар М. Лазић, који доследно
томе и зелену пупавку зове *Arma-*
nita phalloides. И не само то. Но-
винарска необавештеност је неу-
ништива. Редакција

ПИСМО ИЗ МАКЕДОНИЈЕ

From: lukic@knez.uis.kg.ac.yu

To: eniksic@EUnet.yu

Subject: Информације - Lukic

Date: Mon, 18 Oct 1999 10:29:33



Поштовани
професоре,
јављам се са једном ин-



формацијом. Од 12. - 15. октобра.
био сам на *Јесењој академији* на
Охриду, па сам ову прилику ис-
користио да видим шта има по
охридским књижарама (у Скопљу
нисам имао времена за то). Ево
запажања. У Охриду се скоро у
свакој књижари може наћи 3-5
књига из области детекције ма-
кромицета. На пример, ту су књи-
ге од *Mazza-е* (*Како распознати*
печурке), *Гљиварска почетница*
(српско издање И. Хаџића), затим
Божац и његових *300 гљива*
преведених на македонски (*Габје*,
цена 50 DEM); ту су и две њиге
цепних издања такође хрватских
аутора (цене веома високе, преко
70 DEM), као и неколико књига
македонских аутора. Пронашао
сам и једну која ме је посебно
занимала, будући да до сада
набројане већ имам, или за њих
нисам заинтересован. То је књига
хрватског аутора (имена му се не
сећам, није Божац, није Фохт) са
преко 300 врста гљива (одличне
фотографије, квалитетан и стру-
чан текст, тврд повез). Проблем
је у томе што кошта 4000 денара
(1 DEM = 31 денар), те је нисам
купио. Све у свему, према фрек-
вентности миколошке литерату-
ре по књижарама, рекло би се да
Македонци много више пажње од
нас посвећују овој области.

Пуно поздрава,

Небојша Лукић



INDEX

Свет гљива, 1 - 10
(као и два броја *Билтена МДС*)
РУБРИКЕ, ПИСЦИ И ТЕКСТОВИ



Билтен МДС: 1. (1995), 2. (1996), *Свет гљива*: 1. (зима '96-'97), 2. (пролеће '97),
3. (лето '97), 4. (јесен '97), 5. (фебруар '98), 6. (мај '98),
7. Септембар '98), 8. (зима '98-'99), 9. (пролеће '99), 10. (јесен зима '99)

Увод

Борис Иванчевић: Реч
уредника (Б1-Б2)
Војислав Донић: О пр-
вом броју (1)
Војислав Донић: Prima
vera (2)
Војислав Донић: Про

пупало лето (3)
Војислав Донић: Риђо-
коса и мајушни *Suillus* (4)
Војислав Донић: Бери
гљиве око своје њиве (5)
Војислав Донић: Светло
и тамно (6)
Војислав Донић: Суша (7)
Војислав Донић: Гљи

варски бог Гоб (8)
Војислав Донић: Дивно
пролеће у Србији... (9)
Војислав Донић: Десет
бројева (10)

FUNGA

Опште

др Јелена Вукојевић: Ше

тња кроз пето царство (Б1)
Марио Илеш: Употреба
хемикалија као помоћ-
ног средства приликом
детерминације гљива (Б2)
др Петар Милошевић:
Античка сазнања о
гљивама (1)
др Јелени Вукојевић:
Микромицете др Му-
нтањоле-Џветковић (2)
Борис Иванчевић: Цр-
вена листа (3)
Дубравка Франић Ми-
хајловић: Век миколо-
гије (4)
Ибрахим Хаџић: Отис-
ци спора - пут до де-
терминације гљива (4)
Марио Илеш: Заблуде
у гљиварству (5)
Ибрахим Хаџић: Гљиве
Аде Циганлије, I, II (6, 7)
Борис Иванчевић: Пре-
лиминарна Црвена
листа (8)
Жељко Жижак: Папир
од гљива из реда *Polyporales* (8)
Ибрахим Хаџић: О па-
пиру (8)

Гљиве:
Борис Иванчевић: Лу-
минисцентне гљиве (Б1)
Јасмина Гламочлија:
Најскупље подземне
гљиве и код нас (Б2)
Андреја Тепавчевић: О
четири врсте гљива уз
Дунав (Б2)
Бранислав Узелац: Гљиве
и гљиварење у Пан-
чевачком риту (Б2)
Јасмина Гламочлија: У-

кратко о тартуфима (2)
Ибрахим Хаџић: *Copri-
nus picaseus* (2)
Бранислав Узелац: Бела
топола дом многих
гљива (5)
Јасмина Гламочлија:
Писмо из Италије (6)
Мирољуб Миленковић:
Тартуфи живи подзе-
мни драгуљи Србије (6)
Борис Иванчевић: *Ter-
fezia terfeziodes* (7)
Жељко Жижак: Моји
први тартуфи (7)
Борис Иванчевић: *Psilo-
cybe serbica* - авантуре
једне гљиве (8)
Иван Фохт: Неидентифи-
циране врсте (8)

Лечење, гајење,
продаја:

Иванка Миленковић:
Гљиве под кровом (Б1)
др Миомир Никшић: У-
потреба виших гљива
са лековитим својстви-
ма (1)
Мирјана Пјевић: *Atapi-
ta muscaria* у хомеопат-
тском систему лечења (1)
др Миомир Никшић:
Гајење гљиве *Lentinus
edodes* на супстрату (4)
Ибрахим Хаџић: Комер-
цијалне врсте - *Boletus
sp.* (7)
Српски средњевековни
рецепти (припремила
Мирјана Милојковић (10)

Преводи

Боб и Барбара Сомер:

Слепило на смрчке (Б1)
Гари Линкоф: Халуци-
ногене гљиве. I-II (1, 2)
Соломон П. Васер: Шта
су то вилина кола (3)
Оле Росток: Хералдика
и гљиве (5)
Дејвид Н. Пеглер: *Lind-
tneria leucobryophila* (7)
Нина П. Денисова: Ле-
ковита својства гљива (8,10)
Карла Хелфериш: Гљиве-
ловци (10)
Кодекс британских
сакупљача гљива (10)

Сродне науке:

Надежда Ајдачић: Мај-
ске кише суде жи/во/у-
ту (4)
др Марија Милутино-
вић: Фаунистички ди-
верзитет крпеља Бео-
града (5)
Мирјана Пјевић: Биље и
тровање гљивама (5)
др Радмила Петановић:
Гриње и узгој гљива (6)
Иванка Миленковић:
Паразити гљива (7)
Јелена Берића: Мрави
кројачи и њихове гљиве
(8)

Мико-лингвистика:

Борис Иванчевић: Ми-
колошка терминологија
у српском језику (Б1)
Ибрахим Хаџић: Ети-
мологија општин на
зиви гљива (Б1)
Војислав Донић: Линг-
вистика гљива, лексик-

чко уједначавање гљива у српском језику (Б2)
Ибрахим Хаџић: Смирчак је смрчкана гљива (10)

Медији:

Александар Вељковић: Fungibase (Б1)
др Милан Радовановић: Гљиве на поштанским маркама (Б2)
Жељко Жижак: Фотографија или цртеж (1)
Жељко Жижак: Фотографисање гљива, I VI (2 - 7)

Литерарни текстови:

Војислав Донић: Гљиварење, искуства једног гљивара - почетника (Б1)
Миодраг Станисављевић: Печурке (4)
Алексеј Риковски: Култ (6)
Милосав Тешић: Мухара - црвена шумска сјајлица (8)
Драгослав Михаиловић: Јалова јесен (10)

БАШТИНА

Војтех Линтнер (В. Линтнер: *Battarea phalloides*; Живот с природњаком - интервју В. Донића са Веридом Линтнер; Б. Иванчевић: Трагом Линтнера) (2)

ТЕМАТСКИ БРОЈЕВИ

Отровњаче (В. Донић: Масовни убица, Преглед штампе; Б. Иван-

чевић: Гљиве продајке, гљиве певачке; В. Донић и М. Каљевић: Зоркина прича, *Amanita phalloides* или још нешто; др Вељко Тодоровић: Акутна тровања гљивама, извештај са ВМА; др А. Крапеж: Тровања гљивама; М. Илеш: Само храбро па на мину, смртоносне врсте гљива из рода *Amanita*: *A. phalloides*, *A. phalloides* var. *alba*, *A. verna*, *A. virosa*) (3)

Ратни број Света гљива (М. Давидовић: Да ли смо храбри или луди; С. Којичин: *Ништа нас не сме изненадити*; И. Хаџић: Шта би било да је било - Зоополитикон - Телеграфски извештаји чланова МДС; др М. Вујошевић: Чаробни брег; М. Илеш: Београд, 17. април 1999.; М. Каљевић: Моји смрчци; Ж. Жижак: Конгрес; др М. Никшић: Из Ратног дневника) (9)

ПОРТРЕТ

Милош Каљевић: *Amanita phalloides*, први или последњи корак у гљиварству (Б1)
Милош Каљевић: *Amanita caesarea*, кроз историју до корпе (Б2)
Марио Илеш: Сезоне

гљива. Зима: *Pleurotus ostreatus*, *Flammulina velutipes*, *Auricularia auricula - Judae*, *Lepista nuda* (1)

Милош Каљевић: Краљ гљива (1)

Марио Илеш: Сезоне гљива. Рано пролеће: *Hygrophorus marzuolus*, *Verpa bohemica*, *Mitrophora semilibera*, *Morchella vulgaris*, *Morchella conica*, *Tricholoma georgii* (2)

Милош Каљевић: Фебруарска гљива (2)

Марио Илеш: Сезоне гљива. Јесен. Наших пет минута: *Hygrophorus poeotarum*, *Rozites caperata*, *Albatrellus pes-caprae*, *Camarophyllus pratensis* (4)

Милош Каљевић: Агалукус кампестлис (4)

Марио Илеш: *Tricholoma georgii* (5)

Анита Клаус: Весник сезоне гљива - смрчак (5)

Марио Илеш: *Verpa bohemica* (6)

Марио Илеш: *Boletus regius* (7)

Мирјана Давидовић: *Flammulina velutipes* (8)

Мирјана Давидовић: *Agaricus bohusii* (10)

Портрет терена:

Милош Каљевић: Мачице - портрет једног терена (6)

Мирјана Давидовић:
Трешња, излетнице у
околини Београда (7)
Небојша Лукић: Гљива-
рски терени - Крагу-
јевац (10)

ИСКУСТВО

Ибрахим Хаџић: Из
гљиварске бележнице
(Б2, 1 - 8, 10)
Марио Илеш: Амарко-
рад босански (6 - 8, 10)

КАЛЕНДАР

Јелена Бороња: Мико-
лошка секција Биоло-
шког истраживачког
друштва Јосиф Пан-
чић (Б1)
др Јелена Вукојевић: XII
европски конгрес ми-
колога (Б2)
Рајко Бараћ: Дани гљи-
ва Срема '96 (1)
Милош Каљевић: Дани
гљива на ваљевским
планинама '96 (1)
Ваљевско писмо Драги-
ћа Томића (3)
Календар лета (3 - 4)
Дани гљива Срема, О
бедска бара '97 (Из
Сремских новина) (4)
Војислав Донић: Дани
'93 гљиве, Дивчибаре
'97 (4)
Јелена Бороња: Foren-
gen til Svampekund-
skabens Fremme (4)
Соња Вељић: МДС на
Сајму прехране '97 у
Београду (5)
Борис Иванчевић: IV

Симпозијум европског
савета за очување гљи-
ва (5)

Горан Милићев: Зима,
зима, е па шта је... (5)
Бранислав Узелац: Зи-
мски циклус је завр-
шен (6)

Соња Вељић: Миколо-
шки конгрес у Изра-
елу (7)
др Александар Крапеж:
Панчевачка догађања (7)
др Миомир Никшић:
Београдска изложба
МДС и 103 пролећне
гљиве (7)

Војислав Донић: Дани
гљива Срема (8)
Бранислав Перић, пред.
МДЦЈГ: Миколошко
друштво у Црној Гори (8)
Андреја Тепавчевић:
Дани гљива на ваљев-
ским планинама (8)
Ибрахим Хаџић: МДС
на Сајму прехране '98 (8)
Мирјана Давидовић:
Излети и изложбе
'99 (10)
др Б. Шешеља: Дани
гљива на ваљевским
планинама (10)

МДС

Нови статут МДС (2)
др Миомир Никшић:
Скупштина МДС,
планови и догађања (2)
др Миомир Никшић:
Годишњи извештај и
друге ствари (6)

In memoriam

Ибрахим Хаџић: In me-
moriam Иван Фохт (Б1)
Злата Јарић: In memo-
riam др Душан Чолић (Б2)

*Из фото-
документације МДС:*
Великани микологије
(1 - 2)
Текуће фотографије (3)
Сви наши председници (4)
Са Сајма прехране '97 у
Београду (5)
Подмладак г. Јоновиха (7)
Са Сајма прехране '98 у
Београду, и са Гљива
Срема '98 (8)

Ст-галерија:

Колажи ак. сликара
Сретена Милосавље-
вића (6)

ПРИКАЗ

Б. Иванчевић: Војислав
Донић - *Најмањи ку-
вар гљива* (Б2)
Б. Иванчевић: Брани-
слав и Олгица Перић -
Гљиварске стазе, Љето
(Б2)
М. Илеш: Рикардо Ма-
џа - *Како да распозна-
те печурке, јестиве*
гљиве и њихови
отровни двојници (Б2)
М. Каљевић: Ибрахим
Хаџић - *Гљиварска*
почетница (Б2)
И. Хаџић: Драган Кара-
џић - *Гљиве национал-
ног парка Дурмитор* (Б2)
др М. Никшић: *Corel*
Professional Photos
Fungi and Mushrooms (1)

И. Хаџић: Westhuizen, Eicker *Field guide mushrooms of South Afrika* (1)

А. Вираг: Giovanni Pacioni - *Simon Schuster's guide to Mushrooms* (2)

Б. Маринковић: Gary Lincoff - *Field Guide to North American Mushrooms* (2)

Р. и др М. Радовановић: Dr J. P. Thijssse *Paddenstoelen* (3)

др Ј. Вукојевић: Читајући *Mycologist* (4)

В. Донић: Три Хаџићеве књиге - *Песме и Записи и црте, Имена гљива* (4)

Б. Узелац: С. Муџић и Р. Божан - *Кухање и љековитост гљива* (4)

И. Хаџић: Regis Courteuisse - *Guide des Champignons des France et d'Europe* (4)

В. Донић: Хајку поезија о гљивама Ратибора Јоновића (5)

др А. Крапеж: Bruno Cetto *I funghi dal vero*, 1-7 (5)

Д. Пурешевић: Тинк пројекат (5)

Б. Узелац: Живко Медаковић - *Јела са гљивама на 350 начина* (5)

Б. Иванчевић: Бранислав и Олгица Перић: *Гљиварске стазе* (6)

Ј. Гламочлија: *Царство гљива* групе аутора (7)

Б. Иванчевић: Andrej Piltaver - *Zavarovane gljive v Sloveniji* (7)

М. Каљевић: Roger Phillips - *Mushrooms and other fungi of Great Britain & Europe* (7)

М. Давидовић: Rose Marie Dnncke *1200 Pilze in F.ubfoto.* (8)

Б. Иванчевић: Нове YU марке са отровњачама (8)

др М. Никшић: Ибрахим Хаџић - *Класирање и прерада гљива* (8)

И. Хаџић: др Јелена Вукојевић - *Практикум из микологије и лихенологије* (8)

др Ј. Вукојевић: *Mycologia montenegrina* (10)

И. Хаџић: Перић & Перић - *Гљиварске стазе* (10)

Н. Лукић: С.М. Мартић - *Гљиве, брање и спремање* (10)

И. Хаџић: *Macrofungi of China* (10)

F-INTERNET

др Миомир Никшић: Гљиве на Интернету (Б2)

Зоран Живановић: Врата Интернета (5)

др Миомир Никшић: Гљиве су прорасле Интернет (5)

Милош Каљевић: Смртоносна Хавајка, гљивомрсци... (6)

Милош Каљевић: Гљиве као допинг, нов Нотепе МДС а и шире... (7)

Милош Каљевић: Елек

тронска гљиварија и психоделична *Amanita* (8)

СТОМАК

Војислав Донић: Зимски обед (1)

Иван Миловановић: Замрзавање гљива (2)

Бранислав Узелац: Моја љубљена јаблановача (2)

Бранислав Узелац: Дедови у кухињи (3)

Иван Миловановић: Мариниране гљиве (4)

Бранислав Узелац: Шампион међу шампионима (4)

Гљиве гозбе. Три богата јела од смрчка из Григсонкине књиге (5)

Слободан Ристић: Сушење гљива (5)

Јести тартуфе! (6)

Рабеовеве уши (Ф. Рабл: *Гаргантуа и Пантартуел*) (7)

Бранислав Узелац: Како спремити врање на најједноставнији начин (7)

И како врање спремити на компликован начин (7)

Супа, филе, као и једна салата (8)

Миша Вујошевић: Ђуфте од сушених врања (10)

Мирјана Давидовић: Лења пита са вучјим језиком (10)

КЉУЧ

Кључ за род *Amanita* по Мајнхарду Мозеру (1)

Александар Крапеж: Где је место гљива.

Кључ за гљиве. I (4)
др Александар Крапеж.
Идентификација гљива.
II - Жиличавке (5)

ИТА

Борис Иванчевић: Наше гљиве у свету (2)
Војислав Донић: Дирер ипак није био миколог (3)
Војислав Донић: Какав сте гљивар - тест (3)
Војислав Донић: Гљиво ребуси (4)
100 000 DEM 1 кг српских тартуфа!? (6)
Лав Николајевић Толстој: Неуспела просиба... и успешна берба (6)
Вилинско семе - Брајан Фрауд и Алан Ли: *Виле и виљеваји* (7)

Шта су брали Толстојеви јунаци у бр. 6 СГ - решење и награда (7)
Срђан Којичин: Из дневне штампе (7)

Доручак за патуљке - Вил Хајген и Рин Портфлит: *Патуљци* (8)

Из штампе... углавном љубавне ствари (8)
Р. Јоновић: Зачеста киша (10)

Из штампе... (10)

Свет гљива:

Index дела и аутора,
Свет гљива 1-4, Билтен МДС 1-2 (5, 10)
Уредништво *Света гљива* (5)

Писма:

Писмо са фарме Осми дан (3)

Баштованово писмо и Уредников одговор (5)
Писмо МДС Одбору за стандардизацију српског језика САНУ * (5)
Сремско писмо г. Бараћа (5)

Опет из сремске гротфовије (6)

Нашао сам *Mutinus* у Америци (писмо Рајка Бараћа) (7)

Писмо из Селишта (7)
Да ли разочарење (Б. Перић повом приказа *Гљиварских стаза, Јесен*) (8)

Писмо из Македоније (10)
Стало:

Пренумеранти *Огласи*
* Рекламе (1 - 8, 10)

THE WORLD OF MUSHROOMS

Summary (1 - 10)

СГ ЦЕП

Фотографија гљиве *Russula rosacea* Жељка Жижка (Б2)

Фотографија гљиве *Auricularia auricula - Judae* Милоша Каљевића (1)

Поштанска марка са темом гљива (2)

Црно-бели А4 постер гљиве *Amanita phalloides* (3)

Отисак спора у изради Тврдог језгра (4)
Налепница МДС (5)

Фотографија гљиве *Vegetaria bohemica* Милоша Каљевића (6)

Црно-бели А4 постер гљиве *Volvetes zampas* (7)
Комадић папира од гљива (8)
ФунгиГра (аутор В. Донић) (10)

ИЛУСТРАЦИЈЕ

Поштанске марке са темом гљива др Милана Радовановића (Б2)

Roland Sabatier, Georges Becker: *Les Gratin des Champignons* (1)

Акварели из заоставштине Војтеха Линтера (2)

Хералдика гљива (5)
Руске књиге за децу (6)
Вргаћи (7)

Алпске гљиве (8)
Миколошке књиге (10)

НАСЛОВНА КОРИЦА

Auricularia auricula - Judae R. Sabatier-a и G. Becker-a (1)

Албрехт Дирер и Војислав Донић: *Адам, Ева и 12 гљива* (2)

Amanita phalloides (3)

Жорж Бекер и Милош Каљевић: *Гљивар* (4)
Morchella rotunda Бохумила Ванчуре (5)

Тартуф и тартуфарски пси г. Миленковића (6)
Leccinum scabrum (7)

Psilocybe serbica (8)

Липовичка шума гори, 4. април 1999. (9)
(Види корице.) (10)



Пренумеранти

Претплатништво омогућује
поуздано добијање *Света гљива*

др Милан Радовановић, Данијела Пурешевић, Будо Букилић, Душан Руселић, Зоран Поповић, Мирјана Милојковић-Ђорђевић, Никола Накарадић, Биљана Максић, Влада Валентич, др Ђорђе Бараћ, Владимир Бараћ, Божидар Маринковић, Петар Стевановић, Гојко Јањатовић, Зоран Морјавец, Дамјан Крстајић, Мирјана Велић-Аинтср, Предраг Стаменковић, Љубомир Ђукановић, Димитрије Иванчевић, Јасмина Зецу, Љубивоје Ршумовић, Слободанка Кнежевић, Милена Радмиловић, ак. Драгослав Михајловић, др Јелена Вукојевић, Јасмина Гламочлија, Томислав Бохуш, Гордана Поповић, Симоида Ђукић, Александар Поповић, Срђан Којичин, Душан Пешић, Синиша Радић, Драган Дураковић, Брана Петровић, др Надежда Ајдачић, др Александар Крапеч, Јелена Берића, Душан Мандић, Мирјана Пјевић, Иван Миловановић, Миша Вујошевић, др Петар Милошевић, Слободан Ристић, Бранислав Узелац, др Милан Матавуљ, Миломир Пантић, Драгана Стојиљковић, др Горан Јанкес, др Вукман Човић, Соња Чолник Мирко Петковић

ПОСТАНИТЕ ПРЕНУМЕРАНТИ

Претплатништво омогућује
излажење гљиварског гласника

Света гљива!

ДА ЛИ ЈЕ ТО ТАЧНО
УВЕРИТЕ СЕ НА СЛЕДЕЋОЈ СТРАНИ

Састанци МДС:

МДС одржава редовне отворене састанке понедељком од 18 20 ч у Месној заједници *Цветни трг* Општине Врачар, Проте Матеје 36, Београд (тел. 43-86-53).

Сарадницима!

Пишите за *Света гљива*, не превише опширно, и по могућству на дискети у ТХТ формату. Понудите нам и своје цртеже, фотографије, идеје... Текстове, за сада, не плаћамо али и не наплаћујемо. За хваљујемо се свим досадашњим сарадницима.

Читаоцима!

Пишите нам. Гљиварски познаваоци ће одговорити на свако Ваше питање.



МИКОФЕСТ

Уместо циклуса предавања,
које је МДС практиковао
у зимским месецима,
ове зиме 1999-2000.
биће приказивани
филмови о гљивама,
уз стручан коментар.

Када тачно и где - распитати
се у Миколошком друштву
Србије.



др Јелена Вукојевић:
**ПРАКТИКУМ
 ИЗ МИКОЛОГИЈЕ
 И ЛИХЕНОЛОГИЈЕ**

Универзитет у Београду, 1998.

(*Ова књига морала би да буде саставни део сваке кућне миколошке библиотеке - из приказа И. Хаџића, Свет гљива бр. 8.*)

Књига се може купити
 на Биолошком институту
Синиша Станковић
 у Београду
 (тел. 76 44 22)

**КЛАСИРАЊЕ
 И ПЕРЕРАДА ГЉИВА**

Нова књига Ибрахима Хаџића
 може се купити у књижарама,
 код издавача (Партедон,
 Београд, Симинова 9а)
 или код аутора.

Узелац, др Вукојевић, Милићев,
 др Крапеж, др Никшић,
 др Лазарев:
ЦАРСТВО ГЉИВА
 Књига се може купити преко
 гг Крстајић и Узелац
 (тел. 488-80-05, 76-50-42)

ОБАВЕШТЕЊЕ РЕДАКЦИЈЕ

новембра 1999. године

У броју 8. *Света гљива* штампали смо Апел Редакције (**НА ЗНАЊЕ**): *Штампање једног броја Света гљива кошта око 300 ДЕМ, не рачунајући цену корица. Следећи, бр. 9. нашег гљиварског гласника, дакле и даље без плата за уреднике и без хонорара за сараднике, штампалемо уколико се прода довољно примерака овог бр. 8.*

7. маја ове 1999. године објавили смо у смањеном тиражу *ратни* бр. 9 *Света гљива*, који нас је производно коштао скоро двоструко више него што смо га, због општих околности и јер је ванредни и нетипичан, продавали за симболичних 5. ДИН по примерку.

Током девет месеци ове 1999. године продато је укупно 110 примерака бр. 8. *Света гљива*, по цени од 20 ДИН по примерку. За тих 2200 ДИН (око 190 ДЕМ), сада с великом мрзовољом штампамо ових 200 примерака бр. 10. *Света гљива*. Читаоци који су примили *на знање* наш зимски апел, схватиће да наш издавачки труд постаје подоста узалудан.

Да ли ће број 11. *Света гљива* изаћи с постојећом или с неком другом редакцијом, с постојећим или неким другим главним уредником, читаоци ће видети ако буду у могућности да прочитају следећи број нашег гљиварског гласника.

Редакција

Summary

Number 10 of *The World of Mushrooms*, being the first issue after the wartime No 9, returns to its original conception. The opening article, the first part of the short story *Barren Autumn* by the academician and renowned Serbian writer Dragoslav Mihailović, is a *World of Mushrooms* exclusive. Ibrahim Hadžić discusses the origin of the Serbian name for morels, and Ms Mirjana Milojković has prepared an extract from the Medical Codex of Hilandar entitled *Serbian Medieval Recipes* (... *There are two kinds of boletus, male and female. The female boletus is white, light in weight, it can be crushed to powder by fingers, and that one is good. The male boletus is neither light in colour nor in weight, and cannot be turned to powder by fingers. It can be used for five years to purge mucus.*) The first part of this Serbian mushroom bulletin contains translations from a Russian Nina P. Denisova (*Medicinal Properties of Mushrooms*), a lady author from Alaska (*Mushroom Hunters*, by Carla Helfferich), as well as a British codex for mushroom pickers (*The Wild Mushroom Pickers, Code of Conduct*, English Nature, Peterborough, 1998). The Number 10 portrays the mushroom *Agaricus bohusii*, described also by A. Kapeli, while the column *Experience* offers new articles by I. Hadžić (*From the Notebook of a Mushroom Picker*) and M. Ileš (*Amarkord-bosanski*). Ms Mirjana Davidović has written a survey of the Mycological Society of Serbia activities in 1999, which shows that mushroom picking in Serbia is in the ascendent. The *World of Mushrooms* No 10 reviews the books and journals *Mycologia Montenegrina*, *Gljivarske staze* by Montenegrin authors, the married couple Perić, a book by an author from Kragujevac (S. M. Martić: *Gljive, branje i spremanje*), as well as the book *Colored Illustrations of Macrofungi of China*. The column *Stomach* brings two recipes (*Meatballs of Bried Boletus*, *Fresh Mushrooms*, and *Beef or Lamb*), as well as a *Pie Made of *Fistulina hepatica* Mushroom*. Finally the Editorial Board presents its financial problems related to the printing of this journal which are not new, but chronic. The *Pocket* of the Number 10 of *The World of Mushrooms* contains a dice game called FUNgi as a free gift which can help you learn something about fifty odd mushroom species. The author is Vojislav Donić, who has been Chief Editor of the first ten issues of *The World of Mushrooms*, but has now decided to resign and leave the Chief Editorship to someone else.

Editor Vojislav Donić
(Translation: Vojislava Katić)

The World
of Mushrooms



The magazine is open to co-operation. If you are interested in any article from this or previous issue you may contact us and we shall send you an offprint of the article. Our telephone is:

+ 381 11 533 09 81, Thursday afternoon, contact person Mr. Ž. Žižak.

Your contributions will be highly appreciated (for the time being we cannot pay for them, but neither do we charge their publication). Please send them to the following address (rather than our address, since we still have no official rooms):

Natural History Museum,

Mycological Department (for *The World of Mushrooms*)

Njegoševa 51, 11 000 Belgrade, Yugoslavia,

Tel/fax: + 381 11 344 22 65, contact person Mr. Boris Ivančević,

Or to Home page:

<http://solair.eunet.yu/~yu-fungi>



**Yugoslavia, Kruševac 37000, Partizanskih Diverzanata 12
Telefax 00381 37/ 32 982, Telefon 460 601**

Из следећих бројева (када их буде):

др Миомир Никшић: Села гљива (с пута по Кини)

Борис Иванчевић: Шта о гљиви *P. serbica* мисле Куртекис и Mycologist

Јелена Берића: С пута по Јапану

ак. Драгослав Михаиловић: Јалова јесен (II, III)

Војислав Донић: Лексика гљива

др Миомир Никшић: Улога и медицински значај гљиве *G. Lucidum*

О Ранојевићу, Јелићу, Марији Мунтањоли..



Сваки примерак овог десетог броја СВЕТА ГЉИВА
садржи гљиварску игру аутора Војислава Донића.

ФУНГИГРА

46 врста гљива: (по 6 јестивих врста за по 4 играча, 1) *Suillus granulatus*, *Mitrophora Semilibera*, *Amanita rubescens*, *Lepista nuda*, *Boletus edulis*, *Coprinus comatus*, (2) *Tricholoma georgii*, *Morchella rotunda*, *Laetiporus sulphureus*, *Cantharellus cibarius*, *Polyporus squamosus*, *Entoloma clypeatum*, (3) *Russula virescens*, *Lycoperdon giganteum*, *Amanita caesarea*, *Pleurotus ostreatus*, *Craterellus cornucopioides*, *Agaricus campestris*, *Lactarius piperatus*, *Agaricus arvensis*, *Fistulina hepatica*, (10 јестивих које се не беру у овој игри) *Tuber melanosporum*, *Leccinum aurantiacum*, *Armillariella mellea*, *Clitocybe geotropa*, *Marasmius oreades*, *Agrocybe aegerita*, *Flammulina velutipes*, *Hydnum repandum*, *Xerocomus chrysenteron*, *Lactarius deliciosus*, (12 отровних гљива) *Amanita pantherina*, *Omphalotus olearius*, *Clitocybe dealbata*, *Agaricus xanthoderma*, *Russula emetica*, *Gyromitra esculenta*, *Amanita muscaria*, *Boletus satanas*.



Захваљујемо се

г. Игору Добричићу на услугама скенирања,
као и штампарији PREMIS (Џерска 70, Београд, тел/факс 42-37-78)
на штампању корица и осталим штампарским услугама.

Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 2.0
и умножен на копир апарату.

Ласерска матрица: М. Каљевић

Прелом:

GENERALNI
ZASTUPNIK ZA
JUGOSLAVIJU



BEOGRAD, ul. Vojvode Stepe 284

011/3891-309
3892-106

ITALSPAWN



POŽAREVAC
Hajduk Veljkova 202
(012) 224-914
064 111 52 13



ISSUES MYCOLOGICAL NOTES 1988

MYCOLOGIA
MONTENEGRINA



Смрчак је смрцкана гљива- тврди Ибрахим Хацић * Нина Денисова Лековита својства гљивљ* Српски средњеveковни рецепти * Гљиве су и ловци – каже Карла Хелфериш са ледене Аљаске* Кодекс британских гљивара* Прво штампање одломка приповетке ак. Драгослава Михајловића* Портрет гљиве *Agaricus bohusii* и портрет крагујевачких терена из пера Небојше Лукића* г. Хацић и Илеш из гљиварске и босанске бележнице* Календар: Обреновац, Каракуша, Дивчибаре, Бања Ковиљача, Рајац и Краљево* Прикази: *Mycologia Montenegrina* . Гљиварске стазе, Гљиве – Брање и спремање, *Macrofungi of China** Рецепти гђе. Давидовић и г. Вујошевића* Нови фунги-стихови Р. Јоновића, из штампе, македонско писмо, Index Ст 1-10 ФУНГИГРА Војислава Донића уредника Света Гљива

