

Свет гљива

The World of Mushrooms

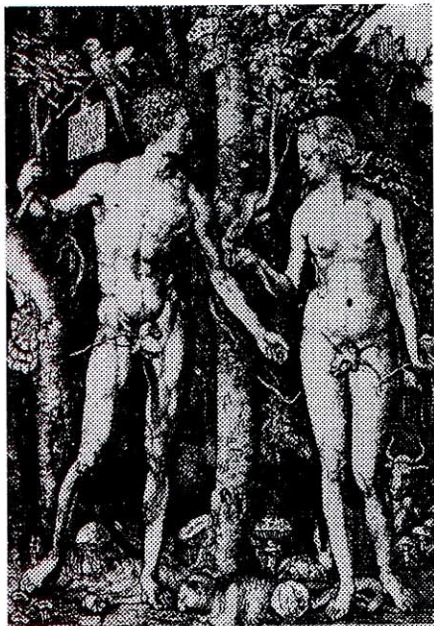
ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Под покровитељством Миколошког друштва Србије

ПРОНАЂИ
ГЉИВЕ !
Find mushrooms!



Пронађи на гравирани
Албрехта Дирера,
осим Адама и Еве, и
ТУЏЕ ГЉИВА:

1. *Polyporus squamosus*,
2. *Omphalotus olearius*,
3. *Agaricus arvensis*,
4. *Cantharellus cibarius*,
5. *Boletus edulis*,
6. *Langermannia gigantea*,
7. *Fistulina hepatica*,
8. *Pleurotus ostreatus*,
9. *Laetiporus sulphureus*,
10. *Tuber melanosporum*
11. *Morchella rotunda*,
12. *Macrolepiota procera*.



Решење
погађајке
на последњој
страници.



Тема броја:
ВОЈТЕХ ЛИНТНЕР
1904-1965
човек
који је задужио
српску микологију

Свет њива

The World of Mushrooms

Година: II * Број: 2 * Пролеће, 1997. * Београд, Србија

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање пријатеља

Под покровитељством

Миколошког друштва Србије



Редакција:

Ибрахим ХАЏИЋ, Милош КАЉЕВИЋ, Марио ИЛЕЏИ,
Жељко ЖИЖАК и др Миомир НИКШИЋ

Стручни уредник:

Борис ИВАНЧЕВИЋ

Уредник:

Војислав ДОНИЋ

Адреса редакције:

<http://solair.eunet.yu/~eniksic>

Земаљска адреса:

Природњачки музеј, за *Свет њива*

Његошева 51, 11000 Београд,

tel: 011/444-22-39, fax: 011/ 444-22-63

Услужни телефон редакције:

011/ 533-09-81, понедељком, 17,00-19,00

Цена:

100г сувих врста (*Boletus edulis*) / ДИН

За претплатнике и чланове МДС 30 г мање

Забрањено је свако умножавање
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

Primavera

Други број *Свети љуба* је пред тобом, Читаче. Када смо успели да одштампамо први, онда је све лако.

Ко је био у Београду, и Србији, око 24. децембра 1996. године, када смо штампали наш првенац, зна како је то било. Да не бих превише нарушио програмску конјекцију једног гљиварског часописа, нека буде речено само толико да смо дискету са свеже преломљеним часописом, поред полиције и крвавих глава на улицама, уносили у једну владину зграду умрљану јајима, до пријатеља који нам је бесплатно извлачио матрицу на ласеру. Затим смо је умножили у 150 примерака, мануфактурно их повезали, улепили и обрезоли, делећи и продајући само онима који ће их и читати.

Тако ће се, вероватно, наставити још извесно време. Када будемо дошли до озбиљнијег тиража, што зависи колико од нас толико и од читалаца, онда ће све бити лакше и боље. Овај број штампамо у 200 и нешто примерака. Остали неопходни подаци у складу са вечним законом о информисању јесу да су имена издавача отиснута на унутрашњој страни корица, да нам је седиште негде у ваздуху у облику Home page, да се финансирамо из сопствених плитких џепова, да смо за слободно и поштено извештавање из света гљива и да уопште не двојимо гљиве на добре и лоше. Због тих неколиких ситуација које нам недостају, због чега смо нека врста самиздата иако смо и гласило МДС, још нисмо уписани у регистар јавних гласила, што ћемо ускоро морати да учинимо.

О овом броју рећи ће наредне странице. Поред многих вредних текстова, светло смо ипак највише бајили на једног човека који је задужио српску микологију, на Војтеха Линтнера. То је тема броја.

Смрчак, драгоцена врста, изгледа да ће се исказати, као што смо најавили у Уводу за први број, те се *Свети љуба* појављује по други пут. Толико о пролећу. Наш летњи број требало би да изађе у време врњања. Ту ћемо бити на муци - писати или брати? У сваком случају, сада ваља читати.

Уредник

Садржај:

Funga:

- Ибрахим Хацић: *Coprinus picaseus* _5
др Јелена Вукојевић: Микромрицете др Мунтањоле-Џветковић _7
Гари Линкоф: Халуциногене гљиве (други наставак) _9
Јасмина Гламочлија: Укратко о тартуфима _14
Жељко Жижак: Увод у фотографисање гљива _17
Великани микологије (фото-текст) _20

Баштина:

- Војтех Линтнер: *Battarrea phalloides* _22
Живот с природњаком (интервју са гђом Верицом Линтнер) _24
Борис Иванчевић: Трагом Линтнера _29

Портрет:

- Милош Каљевић: Фебруарска гљива _38
Марио Илеш: Сезоне гљива. Рано пролеће _40

Искуство:

- Ибрахим Хацић: Из гљиварске бележнице (и три сна) _48

Календар:

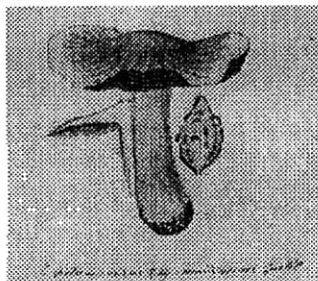
- Миколошко друштво је озваничено (др М. Никшић, председник) _52
Статут МДС _53

Приказ:

- G. Racioni: *Simon & Shuster's guide to Mushrooms* (А. Вира) _56
G. Lincoff: *North American Mushrooms* (Б. Маринковић) _58

Стомак:

- Иван МИЛОВАНОВИЋ: Дубоко замрзавање гљива _59
Бранислав УЗЕЛАЏ: Моја вољена јаблановача _60



Из заоставштине
В. Линтнера

Ита:

- Огласи, пренумеранти... _63
Преглед на енглеском
Summary _65

OT деп.

- Оригинална поштанска марка
са темом гљиве

Овај број је илустрован акварелима
Војтеха Линтнера

COPRINUS PICACEUS

Знак Миколошког друштва Србије
Ибрахим ХАЏИЋ

На свету има много врста виших гљива различитих облика, величина и боја. Свака од њих заслужује пажњу и дивљење, али она, коју је Миколошко друштво Србије узело за свој знак, спада у сам врх по необичној лепоти. Свим члановима друштва познато је да је то *Coprinus picaceus* (Bull.) Fr. гљива која се у нашем језику зове шарена гнојиштарка, пегава гнојиштарка или смрдљива гнојиштарка, (а ја овом приликом предлажем још једно име - лирга). Гљива је у многим гљиварским приручницима обележена ознаком ретка, али на нашу срећу, бар у околини Београда, прилично је честа.

Када је на другом састанку Друштва већано који знак и која гљива да се узму за симбол, решење се само по себи наметнуло. Наиме, била је јесен, а нас неколико, сталних трагача по шумама околине Београда, предложили смо *Coprinus picaceus*, јер смо га често налазили у шуми, нарочито у Бојчинској. Дивили смо се овој лепотици налик на јаребицу, која је притајено, на једној ножици, с прикупљеним крилима, чучала у каквом жбунићу, или уз живицу. Знали смо да је нејестива врста,

да припада фамилији *Coprinaceae*, и да се, као и сви *Coprinusi*, веома брзо распада, заправо поседује онај саморазарајући ензим, који њено тело веома брзо претвара у мастиљаву масу.

Гљива *Coprinus picaceus* (дакле - лирга) је тамнобраон, скоро црне боје, са белим мутним пегама расутим по дугачком чунастом шеширу, низ који се вертикално спуштају каналићи - стрије. У свом кратком животу, у трајању два до три дана, она почиње да се претвара у црну мастиљаву масу, која се прво јавља на ивицама шешира, па се затим пење до самог врха, после чега шеширић клоне и једноставно се оједи, а на земљи још неколико дана остане пободена, као свећица, бела дршка. При почетном распадању долази до смотавања кожице према споља, услед чега се формира један обруч који се постепено подиже ка врху, па шеширић гљиве у једном тренутку подсећа на т а т а р с к у капу. С доње стране шешира су бели, прилично ш и р о к и ,



слободни листићи, на којима се формирају споре црне боје. Гљива има дугачку, белу, шупљу дршку порцеланског изгледа, која је споља мало посута љуспицама, без венчића, и са карактеристичним задебљањем на крају.

Пирга углавном расте у групама, међутим није неobiчно ако се сретне и сама. Има је у влажним лишћарским шумама, нарочито буковим. Међутим, налазио сам је и у црногоричној шуми, додуше, веома ретко. Као што сам напоменуо, у околини Београда честа је у Бојчинској хрстовој шуми, али и у јарку Мошгачичке шуме, на локацији Дубока и на Авали.

Дакле, ево сада и њеног техничког описа:

Шеширић: 4-6см ширина, 5-8см висина. Браон-мрке боје, чунаст, посут мутним крпицама и сав избраздан силазним стријама. Заправо, ова гљива (као уосталом сваки *Coprinus*) не поседује месо у класичном смислу на шеширу, већ је шешир сачињен од ши-

роких меснатих листића преко којих је превучена кожица.

Листићи: слободни, широки и густе.

Дршка: 3-8 - 1,5см, бела, посута љуспицама, шупља, на дну задебљана.

Месо: у младости прљавобело (листићи и кожица), али веома брзо потамни и претвара се у црну мастиљаву масу.

Има непријатан мирис.

Споре: црне и елиптичне, доста велике 16-18 дужине и 11-12 μ м, ширине.

Место и време раста: најчешће по

влажним буковим шумама, али је честа и међу хрстовима, грабовима и другим лишћарима, и ретко у црногоричној шуми. Расте у току лета, али чешће у јесен.

Јестивост: нејестива због непријатног мириса.

Име: *Coprinus* од грчког *ћубре*, (због места раста) и *писа* од латинског *сврака*.

Новопредложено име **ПИРГА** настало је од речи која означава својство онога који је пиргав, и



Пирга
Coprinus picaceus



Знак
Миколошког друштва

оног што је пиргасто. Реч је настала од придева *пиргаст*, -а, -о, дакле, онај који је покривен пегамом, који је пегаво шарен. Појам пирга раширен је у српском и хрватском језику, а најпознатији је по причи *Пирга* Сима Матавуља.

Напомена: Када смо на другом састанку донели одлуку да ова

лепотица постане симбол Миколошког друштва Србије, рад је поверен Демиру Хаџићу, студенту Факултета примењених уметности у Београду, који је ову гљиву, сходно амблемским решењима, представио на стилизован начин.

МИКРОМИЦЕТЕ др МУНТАЊОЛЕ-ЦВЕТКОВИЋ др Јелена ВУКОЈЕВИЋ

Професор др Марија Мунтањола-Цветковић је почетком шездесетих година дошла у Београд као већ познат и признат научник у области микологије. Рођена је у Шпанији, дипломирала у Аргентини а докторирала у Француској. Знања из микологије је стицала у познатим светским лабораторијама на Универзитетима California (Berkeley), Cornell, Harvard и Beltsville Experimental Station у САД, у Аргентини, Бразилу и Француској. Доласком у Београд наставила је са радом у области микромицета у Институту за биолошка истраживања *Синиша Станковић*. Основала је миколошку лабораторију и микотеку, и своје знање и искуство преносила на млађе сараднике. Данас већ постоји знатан број истраживача, међу којима сам и ја, чији је научни рад усмерен у ра-

зличите области микологије, које је др М. Мунтањола-Цветковић заинтересовала за гљиве.

Било би потребно много простора и времена да се представи научни рад и допринос др Мунтањоле-Цветковић од доласка у Југославију па до данас, што ми у овом тренутку и није циљ. Многобројни радови, публиковани у реномираним светским часописима, и учешћа на научним скуповима, од великог су значаја, али бих најпре желела да истакнем њен допринос светској науци открићем и описом нових врста гљива. Истражујући микромицете у различитим срединама, захваљујући знању, искуству а и срећи, изоловала је гљивице које раније нису нађене. Проучавањем њихове морфологије и физиологије, установила је да се ради за науку о новим врстама. Све

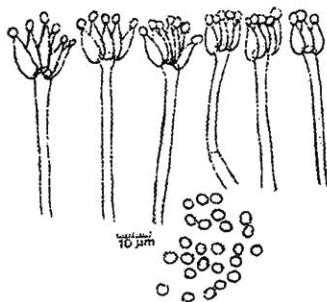
описане врсте депоноване су у познатим светским микотекама (Centraalbureau Schimmelcultures

Baarn, Netherlands и American Type Culture Collection, USA), како налажу међународна правила.



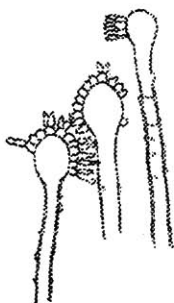
Aspergillus aureolatus
Munt.-Cvet & Bata.

изолован из ваздуха у Београду,



Penicillium jugoslavicum
Ramirez & Munt.-Cvet.

изолован са семена сунџокрета



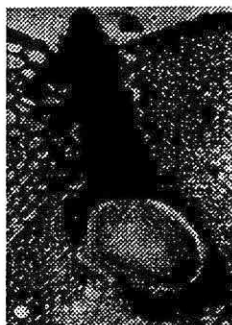
Aspergillus protuberus
Munt.-Cvet.

изолован са гуменог
кабла у Београду



*Embelisia
didymospora*
Munt.-Cvet.

изолован из воде



*Diaporthe/Phomopsis
helianthi* Munt.-Cvet.

et al. изазивач
болести сунџокрета
изолован 1980.

ТРОВАЊЕ ТОКСИЧНИМ И ХАЛУЦИНОГЕНИМ ГЉИВАМА

Гари ЛИНКОФ

Други наставак

ИНДИЈАНСКА ЦЕРЕМОНИЈА

Индијанци са подручја Средње Америке користили су халуциногене гљиве хиљадама година, али су због забране шпанских колонизатора прешли у илегалу, а овакво коришћење гљива претворило се у тајну индијанску церемонију. Све док није поново откривен прави идентитет теонанакатла, неки људи веровали су да је у питању пејотл, *Lophophora williamsii*, једна врста кактуса који садржи мескалин. Тридесетих година, антрополог Роберт Вејтлејнер (Robert Weitlaner) из Мексико Ситија, сазнао је приликом проучавања културе Мазатек (Mazatec) Индијанаца, да они користе гљиве у верским обредима прорицања и ритуалима исцељивања. Овај податак стигао је до Ричарда Шалтиза (Richard Schultes) који је крстарио тим подручјем, прикупљајући етноботанички материјал за свој магистарски рад на Харварду. Шалтиз је набавио узорке неких гљива, које је похранио у хербаријум колеџа, и написао чланак о идентификацији

легендарног теонанакатла. Дванаест година овај рад је сакуљао праšину пре него што је Гордон Васон (Gordon Wasson), који је у то време развијао своју брилијантну тезу о идентификацији Соме као гљиве *Amanita muscaria*, чуо за њега од песника Роберта Грејвса (Robert Graves). Истога дана добио је фотографију нечега што је изгледало као древни мексички цртеж гљиве у камену. И тако се, захваљујући тананим нитима коинциденције, свет временом упознао са једним случајним открићем из 1936. године кроз упечатљив Васонов чланак у часопису Лајф (Life), објављен двадесет и једну годину касније, у којем је он описао потрагу за *месом богова*, и своја искуства са њим.

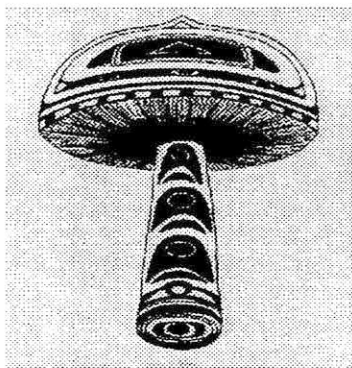
Васон је ступио у контакт са Вејтлејнером и Блас Пабло Реком (Blas Pablo Rezo), етноботаничарем, и позвао их да заједно обиђу терен, 1953. године. Отишли су у Хуаутла де Хименез (Huautla de Jimenez), град на крајњем северу мексичке државе Оаксакса (Oaxaca), где је Шалтиз прикупио своје узорке, те су при-

суствовали ритуалу прорицања. Том приликом, међутим, само је вођа церемоније узео гљиве, и то једино да би појачао моћ тумачења значења шара насталих бацањем зрна кукуруза, и тако могао да одговори на питања која су му постављали понизни молиоци. Васон је желео да учествује у једном шаманском обреду, ритуалу са певањем у којем сви присутни пробају гљиву, а курандеро (или шаман) захваљујући гљивама постаје медијум преко кога *дух* говори или поје, и одговара на питања од велике важности за некога од присутних. Тек приликом треће посете Мексику, 1955. године, Васон је успео да пробије зид ћутања који су Индијанци подигли око своје тајне шаманске церемоније. Ево како је Васон пренео причу у интервјуу са Џонатаном Оттом (Jonathan Ott) и Стивенем Полоком (Steven Pollock):

*

Упознали смо се са једним службеником у Хуаутлау, Каетаном Гарсијом, (Caetano Garcia), и замолили га да нам помогне. Разговарали смо о томе како стоје ствари са бербом кукуруза и о бедно ниским ценама кафе. Тада сам се нагнуо преко стола у градској већници, и запитао га: *Да ли могу нешто да вас замолим у поверењу? Да ли бисте ме упутили у тајну нти-шито (nti-shitho), што*

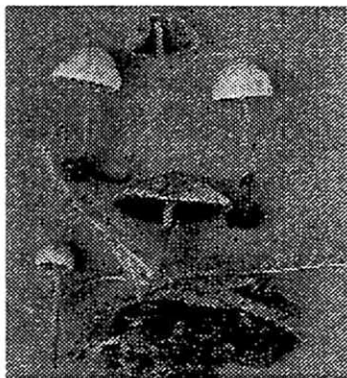
је заједнички назив за све врсте халуциногених гљива. Он се изненадио што ја знам реч за гљиве на мазатек језику, и одговорио је: *Ништа лакше...* Позвао ме је да дођем код њега кући у време поподневног одмора. Пожурио сам Алану Ричардсону



Индијанска гљива

(Allan Richardson), који ме пратио да би фотографисао церемонију са гљивама. Када смо се појавили у Кајетановој кући, он је затражио од свог млађег брата да нас поведе до јаруге испод њихове куће. Тамо су били читави гроздови неке врсте гљива која ми је била непозната. Ми смо их убрали, и ставили у велику картонску кутију. Кајетано нас је

упутио у једну кућу која је лежала много више на планинском пролазу од његове. Тамо је живела Марија Сабина (Maria Sabina), курандера. *Идите и посетите је, и питајте је да ли би за вас вечерас извела ритуал.* Пронашли смо Марију Сабину у кући њене ћерке,



Индијанска гљива

Марије Аполоније (Maria Apolonia). Две жене су се одушевиле када су угледале гљиве. Ја сам брзо прешао на ствар и запитао: *Да ли ћете моћи вечерас да нам изведете ритуал?* Марија Сабина ме погледала право у очи, и рекла: *Хоћу. Будите у Кајетановој кући кад падне мрак...*

Стигли смо код Кајетана када је пао мрак. Нешто после 11 сати

домаћинова ћерка нам је донела напитак од чоколаде. Сетио сам се да је Сахагун (Sahagun), један калуђер из XVI века, писао да су пре почетка ритуала служили напитак од чоколаде. Ритуал је полако почињао. Прво је Марија Сабина окадила гљиве неком смолом званом копал (copal). У соби су биле упаљене свеће. Затим је она поделила гљиве на гомилице, и извојила 13 пари, а сваком од нас понудила по 6 пари. Гљиве смо јели тако што смо их темељно жвакали. Када је Марија Сабина почела да осећа дејство гљива, окренула је наопачке цвет који је био на олтарском сточићу изнад последње свеће, и угасила пламен. Изнад врата је био један прозорчић, кроз који се пробијала месечина. Неко време били смо у мраку, а затим сам зачуо неко непрекидано мумлање које се претварало у засебне слоге... *си-си-си-со-со-со*, да би се после неког времена ти слогови уобличили у речи. Не знамо шта је Марија говорила, јер она није знала шпански. Полако је почела да поје, и појање се наставило целе ноћи. У суседну просторију су нас изводили да бисмо обавили природне потребе, и могли да се исповраћамо, ако затреба. Ален је те ноћи повраћао три пута, а ја два пута, али то су тривијалне епизоде. Кућа је била затворена, а на врата су били стављени засуни.

Речено нам је да нико не треба да изађе док петао не закукуроче. Само смо чекали, а ништа се није догађало. Нешто касније, након што смо обојица повраћали, Ален ми је шапнуо: *Гордоне, ја нешто видим!* А ја сам рекао: *Уреду је, и ја видим...* Онда су започеле визије. Биле су у боји, биле су калеидоскопске. У мом случају биле су угаоне, и кретале су се споро, или брзо, у зависности од мојих жеља. Имао сам божанствена осећања, претпостављам да је то била еуфорија, те осећања смирена... Ефекти су трајали око четири и по сата. Онда смо, неприметно, сви ми, подразумевајући Марију Сабину и Марију Аполонију, заспали на поду. Пробудили смо се два сата касније, између 5, 30 и 6 сати, без осећања умора и одушевљени овим искуством.

*

У једном другом чланку, Васон покушава да опише ефекте ових гљива и утисак који су на њега оставиле:

*

Свете гљиве Мексика шчепају вас неодољивом снагом. Оне воде у привремену шизофренију... у којој ваше тело лежи на простирци, тешко као олово, а ви правите белешке и поредите искуства са својим суседом, док вам душа лети на крај света, и, заиста, до

других равни постојања. Гљиве различито делују на разне људе. Неки, на пример, искусе само божанску еуфорију, која се може превести у неконтролисани смех. Ја сам, на пример, имао халуцинације... визије палата, вртова, морских пејсажа и планина. Брзином мисли преносите се где год пожелите, и тамо сте бестелесно око, смештено у свемиру, које види а није виђено, невидљиво, нематеријално.

Стављам нагласак на визуелне халуцинације, а заправо су сва чула подједнако прожета, и људски организам као целина уздиже се до равни интензивног искуства. Гутљај воде, један дим цигарете, трансформишу се, остављају вас без даха, у чуђењу и одушевљењу. Емоције и интелект подједнако су подигнуте на виши ниво. Цело ваше биће прожето је животом.

*

Према Васону, Индијанци не користе ове гљиве ради задовољства, мада Сингер (Singer) тврди да барем Мазатек Индијанци гљиве једу због њихових халуциногених својстава и изазивања еуфорије, као и због пророчких моћи. У неким подручјима, гљиве се узимају кришом, али код Мазатека то чини курандеро или исцелитељ, да би извршио обред. Курандеро изводи један од два горе описана ритуала: пророчки ритуал са ба-

цањем зрна кукуруза, или веладу, бденије са молитвама и појањем које траје целу ноћ. Курандеро као да није присутан. Гљиве одговарају на питања која им се постављају о болесницима, о будућности, о украденом новцу или несталом маргарцу. Васон је присуствовао многим веладима, и забележио је и објавио једну од њих у целини. Реч је о болесном дечаку који је донет код Марије Сабине. У току свог појања, она најављује дечакову смрт. На питања о томе, она одговара да је оно што прича истина, јер гљива кроз њу тако говори, понављајући то све дотад док уз помирљиви уздах не каже како јој је тако рекао Исус Христ. Гљива је постала нека врста еухаристије, месо бога, а Индијанци су инкорпорирали хришћанске теме у своје паганске ри-

туале. Болесни дечак умро је неколико недеља после церемоније. Васон на једном другом месту објашњава:

*

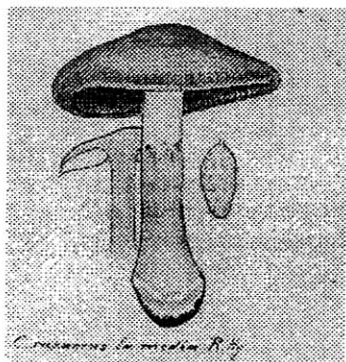
Можда у породици постоји болест и гљива се консултује да би се сазнало да ли ће пацијент преживети или не. Уколико је пресуда смртна, породица не чека већ се одмах припрема за сахрану, а болесна особа губи вољу за животом, и ускоро после тога испушта душу. Ако је пресуда *живот*, гљива ће *рећи* шта треба да се уради да би се пацијент опоравио.

Превела са енглеског:

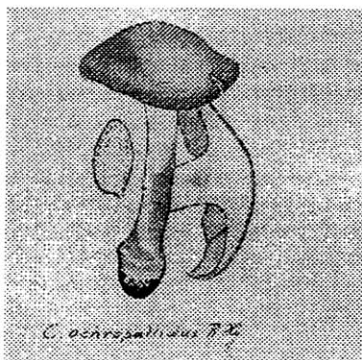
Весна ХАЏИЋ

Наслов оригинала:

Toxic and Hallucinogenic
Mushroom Poisoning



Из заоставштине
В. Лингнера



Из заоставштине
В. Лингнера

УКРАТКО О ТАРТУФИМА

мр Јасмина ГЛАМОЧЛИЈА



Тартуфари, ловци на гљиве рода *Tuber*, у потрагу за овим скупоченим *кртолицама* увек иду заједно са псима обученим за њихово проналажење. Описе места ископавања, као и локалитете на којима проналазе плоносна тела, чувају као највећу тајну, што и није чудно ако се зна да тартуфи могу достићи цену од 500 до 1000 DEM по кг. Иако можда нисте заинтересовани за проналажење ових гљива, може се десити да случајно дођете у контакт са њима, па није наодмет знати неке њихове најважније особине.

Прво ћете осетити мирис који се интензивно ослобађа када су плоносна тела сасвим зрела. Он је ароматичан и специфичан за сваку врсту. Тартуфи су најчешће

овалног или лоптастог облика. Површина (перидија), која је глатка или прекривена испупчењима, брадавицама, може да буде светло смеђе или тамно смеђе, до скоро црне боје. На пресеку кроз плоносна тела, види се унутрашњост (глеба), ишарана венама. Боја глебе, ширина и разгранатост вена, такође представљају карактер врсте. Сезона, годишња доба у којој се гомољаче (плоносна тела) одређених врста могу наћи, као и средина, специфична биљна заједница и састав земљишта, јасно су дефинисани за сваку врсту.

Током вишегодишњег рада у лабораторији била сам у прилици да видим гомољаче које су ми доносиле колеге са терена, али и случајни проналазачи из различитих делова Југославије. У њиховој великој жељи да то буде скупочени бели тартуф (*T. magnum*), стизале су нам нејестиве беле гомољаче, па чак и биљне кртоле. Тартуфи су сврстани у неколико категорија по квалитету. Поједине врсте су гастрономски занимљиве и веома цењене, док друге, уколико се једу термички необрађене, изазивају стомачне тегобе.

**ЦРНИ
ТАРТУФ**

Црни, перигодски тартуф (*T. melanosporum* Vitt.) има аскокарпе (плодоносна тела) глобулозног, бубрежастог или округлог не сасвим правилног облика дијаметра 3-5см. Време налажења ових тартуфа је новембар-март. Перидија је црно смеђе боје, са полигоналним брадавицама које немају јако оштре врхове и имају пречник 3-4мм. Глеба код млађих плодноносних тела има бело смеђу боју, која код зрелих постаје црно љубичаста. Врло танке беле вене добијају ружичасту боју у контакту са ваздухом. У округластом аскусу налази се 2-6 споре. Оне имају fine ригидне иглице дуге 2,5-3 μ м споре димензија 29-55 x 22-35 μ м су овалне или дугуљасте, тамно смеђе боје. Други тартуфи црне боје, *T. aestivum*, *T. mesentericum*, *T. uncinatum* и *T. brumale* нису тако високо рангирани као Перигодски, али се често употребљавају.

**ЛЕТЊИ
ТАРТУФ**

Летњи тартуф (*T. aestivum* Vitt.) који се проналази између маја и септембра, а код нас чак и до децембра, припада групи брадавичастих тартуфа средњег квалитета. Плодноносно тело неправилно округлог облика, дијаметра 10см и

више, има бразду базално са доње стране. Перидија је смеђе црна, са брадавицама различитих димензија од 2-12мм. Ригидне пирамидалне брадавице имају трансферзалне бразде по површини. Глеба која је беле боје код младих аскокарпа, сазревањем постаје боје лешника, и може да буде више или мање светла. Вене су беле, неправилне, арборесцентне, и дају необичан изглед глеби. Аскуси су сферични и садрже 1-4 овалне, елиптичне или округле споре које су жуто смеђе боје. Површина споре изгледа као саће, ретикуларна је. Димензије споре су 18-41 x 14-32 μ м, али могу бити и веће.

**БЕЛИ
ТАРТУФ**

Бели тартуф (*T. magnum* Picco) је најцењенији тартуф. Потпуно зрели аскокарпи имају интензиван мирис налик мирису белог лука. Плодноносна тела су неправилно глобуларног облика, мало спљоштена или са лобусима, веома тврде конзистенције, али и велике порозности. Могу се пронаћи у периоду између септембра и децембра. Перидија је глатка, фина као сомот, боје сиво жућкасте или окер жуте. Могу се видети места са зеленкастом или ружичастом бојом. Глеба је бела или светло смеђа, различитог интезитета, до боје лешника, чак се може наћи

ружичаста у различитим нијансама. У глеби се виде танке беле вене које су изувијане. Споре величине 35-50 x 32-42μm, овалног су облика. Површина им је ретикуларна, алвеоле су широке и неправилне. Боја спора је наранџаста. У врећастом аскусу налази се 1-4 споре.

**Остали
тартуфи**

Поред наведених врста, нарочито занимљива била су ми плодносна тела за која су сакупљачи били убеђени да су бели тартуфи. После пожара у Делиблатској пешчари, у јесен 1996. године, приликом извлачења пањева, појавиле су се жуто смеђе гомољаче. Неколико сакупљача донело је плодносна тела у нашу лабораторију, и после макроскопске и микроскопске анализе идентификовали смо јеленску и свињску гомољачу. *Јеленска гомољача (Elaphomyces sp.)*, која се меша са правим белим тартуфима, има тврђу и дебљу перидију. Такође је и спољашња површина

много неправилнија у односу на фини, скоро сомотасту код *T. magnatum*. После дужег стајања глеба јеленске гомољаче се претвара у прах. *Elaphomyces sp.* није јестива, али ни отровна гљива.

Још једна бела гомољача се често меша са белим тартуфом *T. magnatum*, и то не без разлога, јер расте на истом станишту. То је *свињски тартуф (Choioomyces sp.)*. Ова гљива расте полуукопана у земљиште и има перидију боје лешника са белим распуклинама, као и оштар мирис на маховину. Уколико се конзумира свежа изазива стомачне тегобе.

Поједине врсте тартуфа нису занимљиве гастрономима, али за нас микологе су значајне. Констатовано је присуство још две врсте на теренима у нашој земљи: *T. macrosporium* Vitt. и *T. excavatum* Vitt. О особинама ових тартуфа, као и о специфичности животног циклуса тајанствене гљиве тартуф, можда нешто више у неком од наредних бројева *Свети Јован*.

Наша лабораторија је веома заинтересована за сарадњу са свима који су у прилици да нађу тартуфе или гљиве за које мисле да су то тартуфи. Уколико нисте сигурни шта је то што сте пронашли у земљишту, немате одговарајуће кључеве за идентификацију тартуфа чланови миколошке лабораторије Института за биолошка истраживања *Синиша Станковић* у Београду радо ће вам помоћи у замену за мали комадић.

УВОД У ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

Жељко ЖИЖАК

Колика је вредност фотографије није потребно објашњавати ни миколозима ни посвећеним гљиварима. Раздобље у коме је могуће наћи плодносна тела већине врста гљива ограничено је на неколико дана у години, и то не сваке године, те сваком аматеру мора бити од користи сопствена колекција успешно израђених фотографија гљива и онда када гљива у природи нема. Могуће их је, свакако, видети у миколошкој литератури илустрованој фотографијама, што не умањује жељу за фотографисањем. Увек је могуће снимити боље, или снимити и оно што још није забележено.

Многе фото-илустрације у књигама настале су насупротив фотографским принципима. Често су неоштре, са ружним, тамним сенкама које у потпуности скривају детаље. У уметности фотографије овакве *грешке* су дозвољиве, не ретко су ауторов уметнички израз, али од фотографија гљива у гљиварској литератури понајпре се тражи да помогну у детерминацији. Ове с грешкама детерминацију онемогућавају.

Мој досадашњи основни фотографски циљ био је да урадим фотографије које су боље од публикованих, не би ли их, једном, што да не, замениле. Усхићен

поглед пријатеља, и питање *Како си ово снимис*, говоре фотографу да је на добром путу. Фотоапарат, такође, омогућава да у шуми остане све онако како је било пре вашег доласка. *Boletus speciosus* је одличан у лонцу, али је још лепши у природи, а *Boletus rhodopurpureus*, којег ионако не можете јести, на фотографији је исто тако леп као и у природи, па можда и лепши.

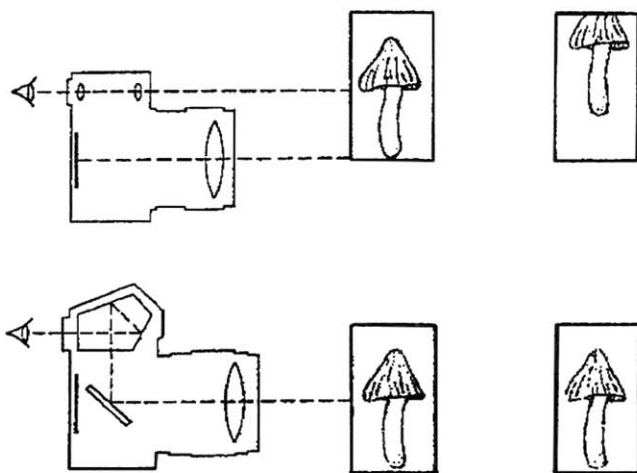
Нешто о фотоапарату

Најједноставнији и најбољи начин да се упустите у фотографисање гљива, јесте да набавите такозвани једнооки рефлексни фотоапарат (енгл. single lens reflex - SLR), који ради са 35 милиметарским филмом. Фотоапарати са тражилом, које је представљено малим сочивом иза правоуглог прозорчића изнад објектива, нису погодни за снимање гљива, јер се слика која се види у тражилу разликује од оне коју види објектив (односно филм). Тај недостатак је означен као грешка паралаксе. Паралакса је утолико већа уколико сте ближи објекту снимања, што ове фотоапарате чини непогодним за снимање у крупном плану.

Већина апарата са тражилом спада у такозване *компактне апарате*,

koji su učinili mnogo za popularizaciju fotografije, ali imaju i brojne nedostatke. Oni ih potpuno isključuju iz upotrebe kada je u pitanju fotografisanje gљiva. Sa kompaktnim aparatom mogli biste eventualno da dobijete prihvatљivu fotografiju velike puхаре (*Langermannia gigantea*), пречника од 40-так см, али никакo и неке мање гљиве. Скупљи компакти, са одличном

оптиком, и способностима аутоматског уoштравања (аутофокус), као и макро модусом, могу дати доста добре фотографије гљива величине 15-20 см, али ту је и њихов крајњи лимит. Међутим и ту се морате борити са паралаксом, што је велики проблем и поред бројних порука произвођача да ови апарати имају у тражиљу ознаке за компензацију паралаксе. Шта то тачно значи остављам вам



SLR апарати (на слици - доле) погодни су за снимање гљива, јер фотограф и филм виде скоро идентично поље. Код апарата са тражиљом које је одвојено од објектива (на слици - горе), јавља се грешка паралаксе, која је уколико већа уколико сте ближе објекту снимања. Фотограф и филм, дакле, виде различито поље, што ове апарате чини непогодним за снимање тако малих објеката као што су гљиве, којима се морамо сасвим приближити да бисмо начинили добар снимак.

да видите у упутствима за руковање, ако се ипак одлучите да набавите или већ имате овакав апарат.

Колико је важан тип фотоапарата, толико је од значаја и марка фотоапарата. Већина лаика мисли да се добре фотографије могу добити само скупим фотоапаратима. Чак и један мој пријатељ гљивар, који је иначе израђивао одличне фотографије гљива, одустао је од даљег фотографисања док не набави неки Сапоп или Никоп. Пријатељ се жали да његов Zenit није довољно добар. Без сумње да ћете скупим апаратом, са свом силом електронике и аутоматике, у неким условима лакше радити, али треба знати да аутоматика у случају фотографисања гљива и није од неке посебне важности. Наиме, све параметре за успешно фотографисање можете (и морате) на једноставнијим апаратима ручно подесити, што ће вам одузети одређено време, али на квалитет фотографије ни најмање неће утицати.

Ако сте професионални фотограф цела ова прича је потпуно небитна, јер сваки динар више уложен у ваше средство за рад враћа се кроз сигурност, прецизност и пре свега издржљивост, што може бити од пресудне важности, док на неком задатку улажете хиљадити филм у фо-

тоапарат. Али ако сте само аматер који жели да уплови у фотографске воде, запитајте се да ли вам је апарат потребан за фотографисање или за шминку? Ако је за ово друго, има и веће шминке од Сапоп-а и Никоп-а, а није ни свеједно да ли имате рецимо Nikon F50 (око 850 DEM), или Nikon F5 (око 4300 DEM - и то само тело фотоапарата!).

Добро је имати скупе ствари, али није неопходно. Нису лоши ни Zenit и Praktica, које користите два-три пута годишње, на прославама и летовањима. Извадите их из кутија са врха регала, и крените у освајање једног новог света, у који се није залазило због фаме о дени фотографске опреме. Фотографишите.

Опремљени, дакле, за почетак, једним фотоапаратом, једним објективом и сетом макропрстенова или предлећа за крупан план, моћи ћете да направите управо фантастичне фотографије. Како да то и изведете, и шта још од опреме можете да набавите, о томе други пут.

Овај текст, као први у низу, садржи само уводне напомене и савете.

Свети џива ће се у следећим бројевима подробније позабавити техником фотографисања гљива.

ВЕЛИКАНИ МИКОЛОГИЈЕ

фото-текст

Овај број

Свети Јована

доноси ликове чтри Енглеза и једног Француза
природњака
који су дали значајан допринос
светској микологији.



James Bolton (1750 - 1799)



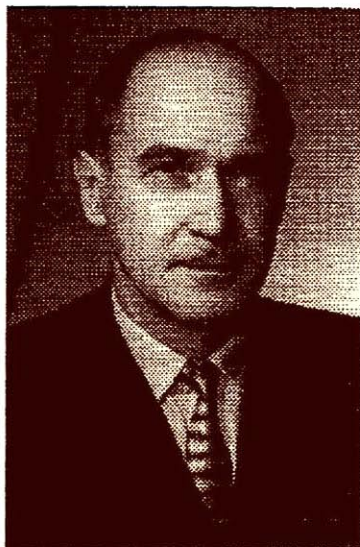
George Edward Masee (1850 - 1917)



Carleton Rea (1861 - 1946)



Roger Heim (1900 -)



ВОЈТЕХ ЛИТНЕР
1904-1965

Војтех ЛИТНЕР: *Battarrea phaloides*
Живот са природњаком
(интервју са гђом Верицом Лонтнер)
Борис ИВАНЧЕВИЋ: Трагом Лонтнера

Баштина



BATTARREA PHALLOIDES

Војтех ЛИНТНЕР

Превод првог објављеног рада В. Линтнера

Наслов оригинала:

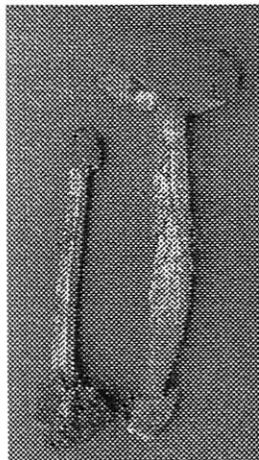
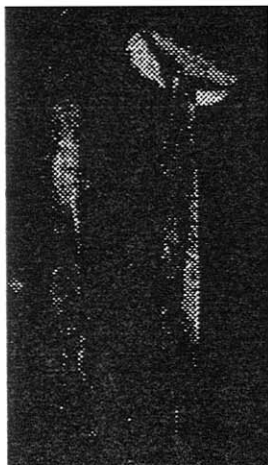
Battarrea phalloides (Dicks.) Pers. aus Südserbien
Bulletin de l'Institut et du Jardin Botaniques de l'Université de Beograd
Tome II, N 1-2, 1931-1932.

Када сам захваљујући љубазности г. проф. Кошанина имао прилику да претражим збирку базидиомицета Ботаничког института Београдског Универзитета, због чега сам му веома захвалан, нађох, почетком ове године, у једној капсули пресован примерак ове веома ретке гљиве, уз коју се налазила и џедуља: *Манастир Светог Јована Бигорског, 8. август 1924. године*. Господин професор, који веома добро познаје и те пределе, и који је тада био вођа те екскурзије, радо ми даде следеће саопштење: *Манастир Св. Јована Бигорског налази се уз реку Радику, у околини Дебра, на висини од око 700м н.в, у буковој шуми. Станиште гљиве је на хумусној земљи, а на њу је случајно наишао један сакупљач (Сошка) док је тражио биљке*. Једина врста *Battarrea* која је налажена изван наше домовине, и то у Мађарској, Румунији и Италији, успева, дакле, и у Југославији. Ради се о импресивном примерку, високом 32см (а како пресован изгледа показује фото-

графија). Ширина шешира износи 4см, а дршке (у средини) 1,2см. Изгледа да је база приликом пресовања смрвљена, тако да се може видети шупљина. Што се тиче волве, сачуване су само две траке унутарње волве, спољна је очигледно остала у сировом хумусу. Микроскопска претрага глебе указује да се радило о свежем примерку. Горњи део ендоперидије је већ отпао, а хијалински капилицијум препознаје се у маси спора. Капилицијум и стерилне хифе су 5,5-5μм дебеле, а прстенаста спирална задебљања ових других износе 0,75-1,0μм. Споре су још увек фино брадавичасте, и варирају од 4,5 до 6,25μм.

Battarrea phalloides вероватно би се могла наћи и на северу Југославије, рецимо у долинама Делиблата, где су нађене и *Motagnites radiosus* Hpll, *Secotium agaricoides* Holl, и друге врсте *Tulostoma* које су познате.

Превео са немачког:
Петар Теслић



Battarrea phalloides

Оригинална фотографија из Линтнеровог рада (лево) и изглед гљиве (десно)

Баштина Линтнер

- | | |
|---|---|
| <i>Dianthus kapinaensis</i>
Markgraf et Lindtner n. sp. 1937. | <i>Dianthus hyalolepis</i>
Achtaroff et Lindtner sp. n. 1940. |
| <i>Hypomyces porotheliiformis</i>
Lindtner sp. n. 1938. | <i>Ustilago moenchiae</i>
manticae sp. n. 1950. |
| <i>Sebacina banatica</i>
Pilát et Lindtner sp. n. 1938. | <i>Peronospora malyi</i>
Lindtner sp. n. 1957. |
| <i>Merulius macedonicus</i>
Pilát et Lindtner sp. n. 1938. | <i>Uromyces hippomarathi</i>
Lindtner n. sp. 1959. |
| <i>Lindtneria trachyspora</i>
(Bourdot et Galzin) Pilát l.c. 1939. | <i>Uromyces moesiacus</i>
Lindtner et Viennot-Bourgin
n.sp. 1959. |
| <i>Tulipa Mariannae</i>
Lindtner sp. n. 1939. | <i>Lindtneria leucobryophila</i>
(P. Henn) Jülich |
| <i>Crepidotus macedonicus</i>
Pilát et Lindtner sp. n. 1939 | <i>Hygrophorus lindtnerii</i>
Mos. |
| <i>Hypholoma plicatum</i>
Pilát et Lindtner sp. n. 1939. | <i>Lindtneria panp. Hyliensis</i>
Bern. et Larsen |
| <i>Centaurea argyrophylla</i>
Achtaroff et Lindtner 1940. | |

ЖИВОТ С ПРИРОДЊАКОМ

Интервју са гђом Верицом Линтнер

Биографија Војтеха Литнера

1904. рођен у Љубљани.

1923. завршио класичну гимназију. Две године студира рудаство.

1925. уписује се на Филозофски факултет, посећује се биологији, посебно ботаници и развија се у врсног флористу, познаваоца цветница и нарочито гљива. За миколошка истраживања добија *Светосавску награду*.

1932. објављује први научни рад (о гљиви *Batrachia phalloides*).

1933. после одслужења војног рока за-

пошљава се као волонтер-миколог у Ботаничкој башти у Београду.

1940. добија место послужитеља у Природњачком музеју у Београду, те кустоса, стручног сарадника, стручног саветника, да би радни век завршио као шеф Ботаничког одељења ове установе.

1945. жени се Зором Парезановић.

1946. рађа му се син Зоран, а жена му умире на порођају.

1951. жени се Верицом Јанковић, удовом Јовановић.

1957. рађа му се ћерка Мирјана.

1965. умро у Београду.

Крајем фебруара 1996. године, Борис Иванчевић из Природњачког музеја и Војислав Донић, уредник *Света љуба*, посетили су, у њеном скромном стану у улици Браће Недића у Београду, у који је својевремено долазио и чувени Алберт Пилат, гђу Верицу Линтнер, удову природњака и миколога Војтеха Литнера. Постојала су два разлога за посету. Један је био - сазнати нешто више о човеку који је задужио српску микологију, а други - утаначити потанкости око легата који је ускоро требало да постане власништво Природњачког музеја, народу на корист. Прашњави ковчези са природњаковом заоставштином, у коју нико није завирео више од тридесет година, још су били затворени. Љубазна

гђа Линтнер, која је све до 1976. године, после мужевљеве смрти, радила такође у Природњачком музеју, како каже *на свим пословима осим директорских*, била је расположена за причу.

Света љуба: Гђо Линтнер, о Вашем мужу се веома мало зна. Незнање почиње већ и са његовим презименом?

В. Линтнер: Гљиве или биљке које су добиле име по моме мужу у немачкој су транскрипцији - Lindtner, како је на страним језицима и потписивао своје научне радове, али његово презиме, и моје, јесте - Линтнер.

Света љуба: Ваш муж је био по реклом Словенац?

В. Линтнер: Војта, тако сам га зва-

ла, родио се у Љубљани. Његов отац, Хинко, висок човек, строг, веома образован, био је финан сијски стручњак и историчар. Његова мајка, Маријана, девојачки Лахарнар, била је ћерка, такође Словенца, професора из Роверета, места на граници између Италије и Швајцарске. Њена мајка била је Чехиња, и звала се Франческа. Моја свекрва је говорила неколико језика. Звала је свога сина Војтла, а син јој се одужио тако што је једну лалу назвао њеним именом - *Tulipa Marianna*. Била је то fina и пре-фињена жена. Сећам се да је хеклала предивне неџане рукавице. За све се занимала. Посећивали смо је, касније, у Словенији, а во-дила сам је и у Ниш, одакле сам ја. Одмах је хтела да учи српски, и да пише ћирилицом. Била је то једна дивна породица.

Свети љуба: Војтех Линтнер је у свет гљива вероватно ушао већ као младић, у Словенији, где су о гљивама ионако знали више него другде.

В. Линтнер: Увела га је мајка. Мој свекар је желео да му син буде рударски инжењер, али Војти су те две године рударства биле на муку. Уписавши се на Филозофски факултет у Љубљани, он се окренуо ботаници. У гљиве је ишао с мајком. На Бледу је једна њихова породична пријатељица имала летњиковац. Ишао је и са својим вршњацима. Па онда, ли-

тература. Већ је тада био прет-плаћен на велике светске при-родњачке часописе, а и на едицију уваженог др Бресадоле. Допи-сивао се са миколозима из света. Говорио је немачки, француски. Уосталом, као студент, или још као ђак, добио је, у Љубљани, за радове из микологије Светосавску награду.

Свети љуба: И како се онда обрео у Београду?

В. Линтнер: Побегло је од судби-не инжењера? Или су га вукли нови терени? У сваком случају, по-сле одслужења војног рока, 1933. године, запослио се као волонтер-миколог у београдској Ботаничкој башти. Ту је чак и живео, у башти. Али већ је много путовао: Маке-донија, планине на граници Грчке и Албаније... Један богати Аустри-јанац је финансирао истраживања. Мој муж је био у потпуности природњак. Изучавао је сасе из Делиблатске пешчаре, орхидеје, змије су га занимале... све што је било у вези са природом. Отуда му је и прво запослење било у Природњачком музеју у Београду, у коме је остао до смрти. Примили су га најпре као послужитеља. Било је то 1940. године. А већ је имао доста научних радова иза себе.

Свети љуба: Ви сте га упознали нешто касније?

В. Линтнер: Мој први супруг, Бо-

рислав Јовановић, погинуо је у логору Оснабрик у Немачкој, четири дана пре краја рата. Остала сам сама са двоје деце, Светланом, и Божидаром, који је касније постао рударски инжењер. Тако се, на неки начин, испунила жеља Војтиног оца. Војта се касно оженио. Његова прва жена, Зора, умрла је на порођају, оставиши му сина Зорана. Упознали су нас неки заједнички пријатељи, и 1951. године сам се по други пут удала. Тада је већ био кустос у Музеју. Неколико година касније добили смо и наше заједничко дете, ћерку Мирјану. Био је то добар, добар човек.

Свети Јован: Како је то било живети са природњаком?

В. Лингнер: За њега су само гљиве постојале. Живели смо овде, у једној соби и кухињи. У суседну просторију уселили су нам три девојке, које су без куцања пролази до тоалета кроз нашу собу, која је била и спаваћа. Војта је био потпуно занесен, и све то није примећивао, иако му је остала неиспуњена жеља за својом радном собом. Имао је реагенсе, хемикалије... цео стан био је испуњен разапетим рамовима на којима су се сушиле гљиве. Изливао је и гипсане моделе гљива, утискујући картончиће на месту листића. Стално је нешто бележио, и писао. Једном му је затребала нека књига која је

коштала 23 000 динара, колико четири целе плате, и он ју је наручио преко Музеја. Нешто о миценама. Вероватно је и она у ковчезима које сам спремила за легат? Тадашњи директор, Брана Гојковић, имао је разумевања, и платио је књигу. Али све смо, ипак, сами куповали. Када је 1955. био на једном конгресу у Бечу, биле су му плаћене дневнице и путни трошкове до границе, а остало смо ми морали. Док је био на конгресу, деца и ја смо јели попару и пасуљ. Али планине, шуме, излети, све је то било веома лепо. И деца су волела. Ишао је у гљиве на Тару, Копаоник, Гоч, Делиблатску пешчару, у Бојчинску шуму... Само су га оне занимале, мада је и све нас *заразио*. Сваке суботе и недеље ишли смо са њим, и то пешшице. Навукао би чизме, а у ранац би ставио жичане рамове за сушење, који су се могли склопити у неку врсту котарице. Ишли бисмо, најпре, трамвајем до Вождовца, па на Торлак, или до Белог потока, Раковице... сви, с децом. У Кошутњаку, код Ковнице новца, беше платан, и ту смо на једној високој грани открили шкрипавце. Морали смо тог дана да се вратимо кући по конопац, па се онда једно од деце попело, и пажљиво их снело да се не оштете. Сви смо јели гљиве. Најчешће вргање и шампињоне, а смрчци код Пионирског града, код једног



В. Линтнер (у средини, рукује се), на Гочу, шездесетих година

игралишта, били су дивни. Гљиве је звао и латинским и народним именом, а ми смо их звали нашта су нам личиле. На пример, и деца и ја смо *Lactarius* звали *лулице*. Највише сам њих киселила за зиму. Када бисмо се вратили кући Војта је разврставао гљиве, цртао их, портретисао акварелним бојама. Касније их је и фотографисао, од 1959. године, апаратом марке *Praktica*. Грдне смо паре дали за њу. Најчешће је писао у кухињи, клечећи за једним уским столом. Ноћу није радио, јер је у музеју морао да буде већ од седам ујутру. Ту је изучавао гљиве и под микроскопом, где је често и по подне одлазио да би радио, јер код куће баш и није било услова за рад.

Свештеница: Мора бити да је тада Ваш муж био једини гљивар у Београду, ако не бар једини ми-

колог?

В. Линтнер: Било их је веома мало. Једна госпођа из Цвијићеве улице се нешто занимала, аматерски. Понекад би на пијацу сељаци изнели гљиве на продају, па су њега из Музеја звали да их провери. Једном сам без његовог знања купила шампињоне, убране, мислим, у Банату. Дошао је кући пре него што сам почела да их припремам, и све ми их је побацао. Смрдели су на карбол, а били су тако лепо и млади. Војта је хтео своје знање да пренесе на младе, али није било великог занимања. Било му је жао што наш народ не користи гљиве, већ одмах на њихово помињање каже *О, оне су отровне*, те је намеравао да напише књигу о гљивама, али није у томе успео. Па и смрт мога мужа за гљиве су везали. Говорили су да је *умро зато што је јео гљиве*, а по среди су били срчани про-

блеми. Био је једини у то доба. Бар је своју децу научио. Сви они и сада беру гљиве, и једу их.

Свети Јован: Али је зато комуницирао са светом и са свим тада познатим миколозима?

В. Линтнер: Најпре са проф. др Недељком Кошанином, писцем *Ботанике*. Касније се појавио и г. Јелић, Милутин. Долазила нам је и Тортићка из Загреба, гђа Милица Тортић. Па Немац из Тибингена, г. Цимерман, као и Румун Трајан Савулеску. Дружио се и са многим Русима, са Черњавским, Рудским... Није много са Словенцима. Српски је Војта одлично говорио. Када сам се удавала за њега, тражио је да се венчамо у православној цркви, а свештеник је рекао да ако добијемо сина да ће бити католичке вере, а ако добијемо ћерку да ће бити православне. Овде је код нас, у овој кући, често био гост и сам Пилат, који је доиста морао да одседне у хотелу када нас је посећивао. Он је неколиким врстама наденуо име по моме мужу.

Свети Јован: Ваш супруг је у то време био несумњиво наш најбољи миколог и флорист. У Посмртном слову изговореним над његовим гробом, на крају стоји да је читав свој живот посветио истраживању флоре наших крајева и напретку науке. Дело Војтеха Линтнера до сада није у по-

тпуности вредновано, што ће можда уследити када се отворе ковчези са његовом заоставштином коју предајете Природњачком музеју, али да ли ипак можете рећи, гђо Линтнер, да сте провели један леп живот са природњачком?

В. Линтнер: Војта је био диван човек, као што сам рекла. Једном смо отишли у посету његовима у Љубљану, и негде према Рожнику нашао је неке гљиве, које је последњи пут видео када је био још младић, и више нигде другде до на том месту у Словенији, и сав радостан вратио се кући своје мајке. Оставио их је у купатилу, мислећи да их нешто касније пажљиво проучи, јер смо негде морали да изађемо. У међувремену, неки дечак из комшилука је ушао у купатило и гљиве појео. Дечаков отац се уплашио, одвео је сина у болницу на испирање желуца, а када је мој муж за то сазнао, сав несрећан је рекао: *Чорт Мадона! Двадесет година нисам видео те примерке, а сада су завршили у стомаку једног дечакића!* А гљиве су, иначе, биле сасвим јестиве. Војтех Линтнер је увек певао када би нешто успешно идентификовао, или када би неку нову гљиву открио.

В. ДОНИЋ

ТРАГОМ ЛИНТНЕРА

Борис ИВАНЧЕВИЋ



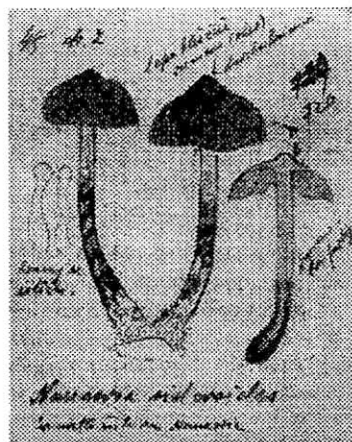
Манускрипт В. Линтнера

Историјат миколошких истраживања на балканским просторима није лако пратити будући да су подаци оскудни и разбацани по разним, данас тешко доступним публикацијама. Ако посветимо пажњу само макромциетама, слика се делимично поједностављује. Чак, на први поглед изгледа сувише једноставно, пошто се истраживачи који су овде живели и радили могу избројати на прсте једне руке.

Први публиковани подаци о макромциетама у Србији, и то о хипогичним врстама (*sic!*) потичу из XVIII века. Затим, у XIX веку повећу збирку гљива сакупио је Велислав Војиновић, а потом је проучио и објавио Dr J. Schroeter.

Понеки податак публикују страни научници, углавном ботаничари - узгред, као додатак својим ботаничким истраживањима по Србији, или у пролазу, као занимљива запажања. Први миколог који је систематски истраживао у Србији био је Никола Ранојевић, који је између осталог био и почасни кустос Природњачког музеја. Нажалост, његова збирка коју је сакупио почетком века, уништена је током светских ратова, а преосталих неколико примерака који су чудом спасени данас се чува у микотеци Музеја. Много већу вредност представљају његови бројни радови штампани у иностраним миколошким часописима и разним публикацијама у ондашњој Србији.

Циљ овог текста никако није преглед историјата миколошких истраживања у Србији /фуснота 1/ већ бацање мало светлости на оно шта се дешавало, боље рећи није се дешавало до тридесетих година двадесетог века. Управо у такву, тек више него *дивљу*, миколошку неистражену земљу, 1932. у Београд долази Војтех Линтнер који ће наредних 33 године бити практично једини миколог на подручју Србије, Црне Горе и тадашње Јужне Србије, а данас Б. Ј. Р. Македоније. Он је наставио панчићевски посао који је започео Никола Ранојевић, посао који дан данас није близу заокружењу у целину под насловом *Гљиве Србије*. Овде се не помињу миколози фитопатолози



Из заоставштине
В. Линтнера

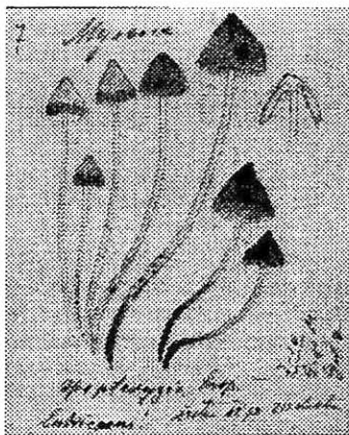
који су у међувремену радили, јер се наше занимање односи првенствено на истраживања макромрицета. Такође, иако је овај текст увид у Линтнерово дело и живот, он неће бити потпун, пошто су његови бројни рукописи, цртежи, теренски дневници, белешке и фотографије аутору постали доступни само пар дана уочи писања и журбе да се преда овај текст. Проучавање драгоцене заоставштине захтеваће време, па можемо очекивати још један текст са новим подацима и вероватним изненађењима.

Читајући штурџи *curriculum vitae* и не много обимну библиографију, а без могућности да о њему ишта сазнамо из наших енциклопедија, па чак ни из чувеног Еинзвортовог и Бисбијевог речника гљива, просечан читалац ће тешко моћи да процени праву величину овог научника. Изузетно цењен за време радног века, након смрти као да је помало пао у заборав. Разлог томе је првенствено у релативно малом броју објављених радова и у томе што никога није било да те радове чита! Инвентаризацијом и дистрибуцијом макромрицета на подручју Србије после Линтнера бавило се само пар истраживача, које пре свега краси атрибут *ентузијаста* а није било систематичних проучавања нити се икада формирао некакав

миколошки центар, школа, а камоли катедра на Биолошком факултету. (Фитопатологија и проучавање микромицета су посебна прича.) Збирка од неких 10 000 ексиката коју је Линтнер прикупио остала је у депоима Природњачког музеја чекајући нове истраживаче. Повремено би неко погледао део збирке, понешто ревидирао, или као Милица Тортић из Загреба, откривао нове налазе за подручје Југославије па чак и Европе! Исте године када је Линтнер преминуо, родио се аутор овог текста, и након завршетка биолошких студија обрео се на истом месту, у Природњачком музеју као кустос миколог.

Дакле ко је био Војтех Линтнер? Човек широких интересовања и образовања коме су гљиве и микологија биле главно, али никако и једино поље интересовања. Све је почињао, све га је интересовало, па је тако после класичне гимназије студирао рударство (у Љубљани и Сент Етјену) филозофију и ботанику, и затим се бавио макромицетама, разним родовима цветница, шумском вегетацијом, хипогеичним гљивама, микромицетама - пламењачама и гарама, орхидејама и сасама. У свим тим групама проналазио је и описивао за науку нове врсте, или је материјал слао експертима у иностранству који су онда нове

врсте или родове (!) именовали по њему. Класично дело о гљивама балканског полуострва: *Contribution la connaissance des Basidiomycetes de la Peninsule de Balkan* његов аутор, Алберт Пилат, како сам истиче, написао је на основу материјала који му је већином послао Линтнер. Одужио му се тако што је три нове врсте именовано по њему: *Ptychogaster lindtneri*, *Gloeocistidium lindtneri* и *Peniophora lindtneri*. Пилат је чак у Линтнерову част именовано и нови род, 1938. године, ревидиравши положај врсте *Poria trachyspora* H. Bourdot & Galc., коју је он издвојио у нови род *Lindtneria*, са типском врстом *L. trachyspora* (Bour. & Galc.) Pilat



Из заоставшине
В. Линтнера

1938. Поглед на списак врста које је Линтнер описао као нове за науку или су добиле по њему име заиста је импресиван. Осим ботаником у ширем смислу (тада су гљиве и биљке систематски спадале у исто царство) Линтнер се у свом музеолошком раду бавио и прикупљањем вредних примерака за збирке инсеката, гмизаваца, колекције пужева и шкољки па чак и минерала. Тако бројни инвентарски картони у различитим збиркама Природњачког музеја а иа збирки у свету, у рубрици *Leg.* носе Линтнерово име. По причи Верице Линтнер, његове супруге, геолог из Природњачког музеја добио је од Линтнера узорке, и након проучавања, открића из тог материјала именовано је по њему. Нажалост, до предаје овог рукописа није било могућности да се истражи о чему се тачно ради, па ће та информација остати дуг за неки од следећих бројева овог гљиварског гласника.

Осим интересовања за природу, на терену Линтнер се бавио и етнологијом, па је лутајући по забаченим местима правио фотографије народних ношњи, старинских сеоских направа, преслица и сл. Такође, распитивао се за народна имена гљива, и био разочаран због малог броја назива које је могао да прикупи (зато је користио научна имена гљива чак

и у комуникацији са својим укућанима). У својој *прописној* алпској планинарској одећи, а распитујући се о гљивама за које је увек прва асоцијација била *отров* вероватно је тридесетих година изгледао као необичан чудака који лута по планини. Нађене гљиве са собом је носио у кавезу - кошари коју је сам исплео од жице и држао у ранцу. Имао је на исти начин исплетено више од двадесет јичаних рамова који су му служили у кући за сушење гљива поред шпорета на дрва. (Чини се да је једини прогрес то што данашњи кустос - миколог има плински шпорет.)

Класично образовање из гимназије условило је да је у својим белешкама пуно користио латински језик. То је уз његов карактеристичан, док се не навикнемо, тешко читљив рукопис, његове записе чинило помало мистичним, налик некаквим алхемијским текстовима са тајним формулама и знањима. Осим латинским, Линтнер се служио француским и немачким језиком на којима је писао неке радове.

Кад после општинских интересовања покушамо да сагледамо његов научни рад, релативно јасно можемо издвојити три периода: први - од његовог доласка у Београд па до запослења у Природњачком музеју, други - за време II Светског рата, и трећи - период

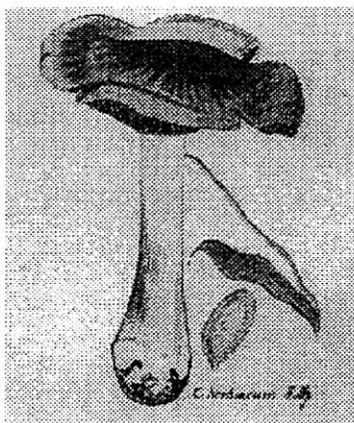
после рата.

Том научном раду претходила је љубав према гљивама од малих ногу, однегована у окриљу породице и на бројним излетима по словеначким шумама. Гљиварење је тамо било популаран начин за дружење млађег света, па сигурно и отуд пријатна сећања на то. Страст узима све више маха, и Линтнер почиње да се гљивама све озбиљније бави. Као ученик добија тада престижну Светосавску награду за своје миколошке радове. Под утицајем строгог оца уписује рударство, али после две године прелази на филозофски факултет и затим због неслагања са оцем одлази у Београд. Тамо бива примљен као волонтер у Ботаничкој башти, и ту добија стан у кућицама лево од главног улаза заједно са чувеним Сошком. Уписује факултет у Београду да би своје ботаничко знање формализовао. Егзистенцију му омогућава новац који му шаље мајка, што је довољно за његов скроман начин живота.

Доласком у Београд почиње његов први научни период, за њега можда и најлепши. Линтнер је тада нека врста *слободног уметника* без фиксних обавеза и у могућности је да пуно времена проведе на путовањима. Већ добро поткован знањем, и са миколошком библиотеком која завидно расте /фуснота 2/ преко писама

упознаје се са чувеним европским миколозима. Тада се такође упознаје и са неким лекаром, Аустријанцем, који му обезбеђује финансије и са којим заједно путује по ондашњој Албанији (!) и Јужној Србији. Касније поново путује по целој Србији са Пилатом. Приликом тих путовања Пилат на Копаонику проналази нову гљиву коју описује као *Crepidotus serbicus*. Њен је статус као *добре* врсте потврђен 1995. године на хербарском материјалу у Прагу, иако гљиву након Пилата нико више није нашао!

Занимљиве су бројне црно-беле фотографије гљива из тих година које је Линтнер снимео, или неко за њега, неким нама непознатим



Из заоставштине
В. Линтнера

фотоапаратом. На полеђини неких слика пише *H. Кошанин*, али нејасно је да ли је он убрао или фотографисао печурке са слике.

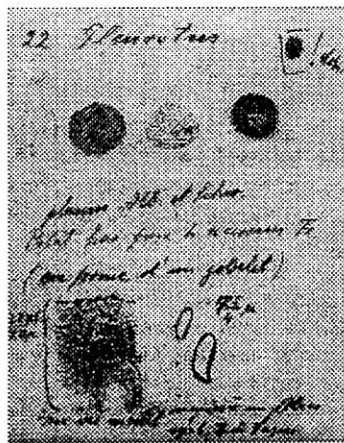
У том периоду Линтнер публикује више краћих разнородних научних радова. Пише о врсти *Battarrea phalloides* (која од тада није више нађена у југословенским регионима!), о хипогеичним гљивама и 1937. о новим налазиштима ретких цветница (*Viola kosanini* и др.). У истом раду такође издваја *Ranunculus montenegrinus* као самосталну врсту, и описује за науку нову врсту каранфила, *Dianthus kapi-naensis*. Као резултат заједничких путовања са Пилатом настају два обимна пионирска рада о

гљивама Јужне Србије. Тада почиње да се ствара и његова велика збирка гљива. На Јакупици је пронашао интересантну биљку коју је затим К. Н. Rechinget 1939. описао и назвао по налазачу *Cardus lindtneri*. На крају овог периода, 1939. Линтнер открива и нову врсту лале, којој даје јој име по својој мајци, *Tulipa mariannae*.

У предратним годинама Линтнер се упознаје и дружи са чувеним Русима који сарађују и раде у Природњачком музеју, Черњавским, Рудским, Гребешчниковим и Петровим. Интересантан је догађај из тог времена и његов сукоб у Ботаничкој башти са професором Глишићем након смрти Недељка Кошанина. Дошло је до оштрих речи због намере Глишића да спали Кошанинове књиге, пошто је овај умро од туберкулозе. На крају, упркос свему књиге су спаљене, а Линтнер никад није дипломирао код Глишића који му је био ментор...

Године 1940. Линтнер се запошљава као послужитељ (момак за све) у Природњачком музеју и тада наступа други период у његовом научном раду. Те године објављује заједно са бугарским ботаничарем Ахтаревим рад о родовима *Dianthus* и *Centaurea* у Македонији и Албанији.

Убрзо почиње рат, али Природњачки музеј срећом преживљава



Из заоставштине
В. Линтнера

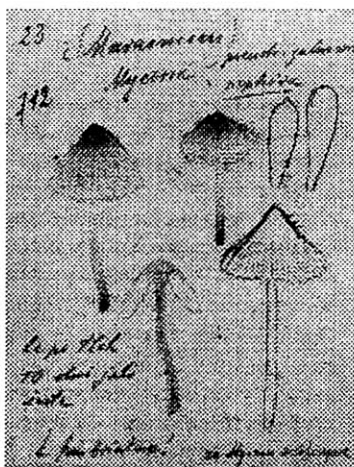
сва бомбардовања нештогећен иако бомбе руше неке од околних зграда. За време окупације се животари и о том периоду нема шта много да се каже. Будући да тада није било фотокопир апарата нити доступне фотографије у боји, Линтнер преписује и пресликава акварелима књиге за детерминацију биљака и гљива. Хиљаде страна рукописа и бројни цртежи и слике. У Музеју ради средњевековни скрипторијум. За време рата Линтнер публикује само један рад, 1943. о гљивама околине Охридског језера, али зато спрема материјал и употпуњује збирку што ће резултирати монографским радовима после рата. У међувремену он брзо напредује и постаје кустос у тадашњем ботаничком одељењу.

После рата почиње трећи, најзрелији период Линтнеровог научног рада када он публикује два монографска рада о микромицетама: гаре и пламењаче Југославије. Овај синтетички приступ требало је да резултира издавањем криптогамне флоре Југославије, међутим, није стигао да реализује то капитално дело.

У овом периоду Линтнер је почео да се бави и научно-популарним радом. Једна од жеља му је била и да направи књигу-водич за препознавање гљива. Такође, био је укључен заједно са Душаном Чолићем у програме Војне ака-

демије за преживљавање у природи. Боравили су на терену, на локалитетима предвиђеним за партизанске болнице без контакта са цивилизацијом. Та искуства су постхумно објављена у књизи *Исхрана у природи*. Тада је снимљен и филм у коме се он појављује, а који је радио Драгош Смиљанић.

Линтнер покушава да што више систематизује и обједини сва постојећа знања о тада познатим гљивама у Југославији, што је херкуловски посао, а истовремено га његов радознали дух вуче у нова и нова поља интересовања. Са чувеним Мозером одлази на Тару, одакле Мозер објављује нову гљиву за науку, *Psilocybe serbica*. Иде



Из заоставштине
В. Линтнера

често на терен, поготово по Србији и Црној Гори и доноси бројне примерке за микотеку Музеја. Сарађује са Милицом Тортић из Загреба која тада почиње да се бави микологијом. Тада такође и Милутин Јелић са Биолошког факултета у Београду уз Линтнерову помоћ започиње миколошку каријеру.

Изузетно пажљив и педантан, сваку иоле сумњиву врсту на терену сликао је акварелима и затим је у Музеју додавао хистолошке цртеже, отиске спора и описе, да би је касније детерминисао. Године 1959. почиње да прави колор дијапозитиве гљива. Ови слајдови лежали су више од тридесет година заједно са његовим белешкама и приватном стручном библиотеком, да би се сада нашли у легату који је поклоњен Природњачком музеју. Аутор овог текста је имао прилику да у руди држи и фотоапарат којим су они начињени, а за који је Линтнерова породица одвојила у оно време позамашну своту. То је једна дивна PRACTICA IV, са једним јединим објективом Primotar 2.8/50 Meuer - Optik Görlitz. Рад само са ручним светломером и дневним светлом, данас, у време суперсоничних, турбо-ауто-гига-мега фотоапарата буди романтичне и носталгичне мисли. Али Линтнеру скоро још више завидим на времену које је имао и утрошио са четкицом и

бојама у руди негде у шуми.

Међу дијапозитивима који су настали од 1959. па до 1965. постоји и велики број снимљених орхидеја. Аутор дели и ову љубав са Линтнером, и сам је направио велики број слајдова орхидеја широм југословенских региона. Тим је веће било изненађење при открићу овог аспекта Линтнеровог рада. Бројни примерци ових предивних биљака које је сакупио налазе се у Хербаријуму Природњачког музеја. Планирао је да напише и популарну књигу о орхидејама, али на жалост није стигао. И сасаму је поклонио велику пажњу, чак је водио неке немачке експерте у Делиблатску пешчару...

Упркос великом шаренилу интересовања и пионирској мисији у балканској микологији, Линтнер је успео да за собом остави значајан опус и заузме равноправно место међу другим, можда у јавности чешће помињаним европским истраживачима. То што је много познатији у иностранству, где су га бројни аутори цитирали, само му повећава значај као једног од наших великих научника, и поставља неке питање зашто његовог имена нема у нашим енциклопедијама. Можда зато што последњих 30 година у Србији није било ни миколога природњака који би наставили његов рад?

Првог августа 1965. Војтех Линтнер се вратио са терена. После неколико дана због срчаних тегоба одлази у Градску болницу. Шали се са сестрама да је пре-

рано дошао. Увек тих и повучен, само са жељом да некога не узнемири, преминуо је 26. августа 1965. године.

1. Аутор овог текста је припремио обиман рад о микологији у Србији чија се финализација и објављивање чека.

2. Линтнер је тада претплаћен на чувене иконографије фратра Бресадоле, најзначајније опште дело за детерминацију гљива у то време, које ће примати по излагању све до Светског

рата. Почетком шездесетих Милутин Јелић доносио је из Швајцарске Линтнеру каталоге са наруџбеницама за недостајући део Бресадолоиног дела, али цена је била астрономска, и Линтнер никада није комплетирао ово капитално дело у својој библиотеци. Ипак, било је ту мноштво других вредних публикација.

Библиографија Линтнер

Battarrea phalloides (Dicks) Pers. aus Südserbien. - Гласник Ботаничког завода и баште Универзитета у Београду, Том II, N 1-2, 1931-1932.

Подземне гљиве у Србији. - Шумарски лист, Загреб, 1935.

Notizen zur Flora von Südserbien. - Гласник Скопског научног друштва, Том XVIII, 1937.

Hypomyces porotheliformis Lindtner sp. n. autore V. Lindtner, Belgrad, Annales Mycologici, vol. XXXVI, N 4, 1938.

A. Pilat und V. Lindtner: *Ein Beitrag zur Kenntnis der Basidiomyceten von Südserbien*, II Teil. Гласник Скопског научног друштва, Том XVIII 1938, Том XX, 1939.

Eine neue Tulpe der Flora Südserbiens. - Гласник Скопског научног друштва, Том XX, 1939.

Ahtarov - Lindtner: *Beitrag zur Kenntnis der Dianthus und Centaurea Arten Mazedoniens und Albaniens.* - Mitteilungen aus

den Nat. Wiss. Instituten, XIII, 1940.

Прилог за познавање гљива из околине Охридског језера. Посебна издања Српске Академије наука, CXXXVI, 35, 1943.

Гаре Југославије (Ustilaginales Jugoslaviae), Гласник Природњачког музеја Београд 3/4, стр. 153, 1950

Борове шуме околине Прибоја на Лиму и Дивчибара на Маљену. - Зборник радова Института за екологију и биогеографију САН, 1951, Београд

Sur quelques nouvelles et rares Peronosporales de Serbie. Годишњак Биолошког института у Сарајеву, год. 9, св. 1-2, 1956.

Пламењаче - Грађа за криптогамску флору Југославије. - Гласник Природњачког музеја Београд, књ. 9, 1957.

Les Uredinees rares de la Yougoslavie. - Academia Republici populare Romine, 1959 (Omagiu lui Traian Savulescu du prilejul implinirii a 70 de ani).

Ова зима нема никаквих обележаја зиме, сем једног који је увек прати, а то је да нема гљива. Новогодишња честитка упућена неком гљивару могла је да буде илустрована шумом без лишћа и снега, и Деда Мразом у танком црвеном џемперу са корпом лепо упакованих пакетића гајених шампињона? Прошлых година би се, у исто време, можда могао пронаћи и по који грм дивљих буковача, зимских пањевчица или јудиних ушију, које најављују зимску издају, нежељен гљиварски одмор. Али ове зиме је и тај мали празнични поклон изостао, украден сувим и суморним временом, без мразева, али и неопходне топлоте. Шта тек да очекујем сада, у фебруару, кад ни тих добрих година немам забележен ни један једини налаз? Уосталом, којој врсти посветити чланак за *Портрете гљива*, када корпе одавно пуним једино полусмрзнутим поврћем и флашама домаћег јогурта са Бајлонијеве пијаце, а у оној највећој, товарној, која чека налет

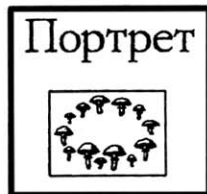
врагања или сунчаница, стоје прашњаве, старе новине. А сећања на последње

шумске шетње магловитог октобра слична су и као да се одвајају од мене, који сам их уз помоћ природе и пријатеља стварао. Боговађа, Јабланик, Дивчибаре, Ада Циганлија, и њихови становници, мухаре, црне трубе, покисли шампињон и неубрана, осушена буковача сада су само бајтови, прецизан редослед нула и јединица у бази података мог рачунара.

Егзактност и рачунарска непогрешивост је ионако свуда око нас. Морам се снаћи, маколико то било безобразно. Измислићу гљиву која ће, на радост свих, расти искључиво у - фебруару, и упркос њему, који нас без њих оставља, када, већ уморни, престајемо и да бројимо дане до првих смрчковица, или никад нађених мартовки.

Дакле, фебруарска гљива!

Латински назив се може лако извести из српског, макар то било и први пут да није обрнуто. Гљива је микоризна, и обавезно ступа у нераскидиву, животно важну, везу са нашом жељом да постоји. Као и свака микоризна гљива не може се гајити, али се може и мора неговати. Њене споре ће се можда расејати широм овог текста?



Али замало да се фебруарска гљива истопаи као неки *Coprinus*, не остављајући чак ни мастило иза себе. Мој шумски, и не само шумски, пријатељ Марио Илеш, најнестрпљивији је члан *Гврдог језгра*. Захваљујући

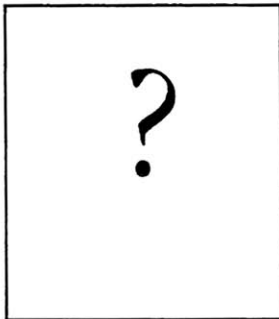
тој особини, он годинама отвара сезону, по жалосним новобеоградским шумарцима и ливадама, осуђеним да постану и блок и број, он први налази тек изниклу смрчкову, или какав чудан смрчак због којег данима прелиставамо књиге. Срећом, само по овај чланак, наш редовни весник

пролећа, поднео ми је, уместо гљиварског, поразан еколошки извештај. Више него икад у природи су родиле пластичне кесе, флаше и шприцеви, и свежи пањеви чији су крошње и ове зиме грејале сиротињу. Одмах сам одлучио да моја гљива неће расти на таквим местима! Али ни у оним чистим, прозрачним шумама, које се појавом првих вргања и лисичарки прекопавају, и где се сваки опао лист или непозната гљива окрећу наспачке. Тако остадоше само оне дубоке, влажне и од свих путева удаљене шуме, у којима вас од понеког, ретког звука прожима језа, а налажење излаза, макар и

погрешног, постаје једина мисао.

Фебруарска гљива. Како је, уопште, наћи? Треба застати, и дубоко удахнути резак ваздух, испуњен складом и миром, и схватити колико смо мали у односу на

оно што нас окружује. Онда ће се и поглед сам, благо, спустити, и почети да претражује маховину и прве биљке које се управо протежу из дугог зимског сна. Ту негде ће бити и она, за нас непомична, као и све гљиве чији муњевити раст и кратко трајање несавршено око не може да ухвати.



Фебруарска гљива
(наћи и нацртај)

Волео бих да има боју као *Stropharia aeruginosa*, да буде модро зелена, и толико сјајна да пре него што је приметимо, у њој најпре себе угледамо. Не сме да буде превише ситна, јер такве, понекад, узгајају мрави, не поуздајући се превише у хировиту природу. Нека их такве њима. Али ни превише крупна, јер бисмо пожелели да је јестива, а корпунисмо ни понели, заварани континенталним фебруарским искуствима. Уколико су нечија искуства јужна, и морска, ови гљивари би могли да трагају за, рецимо, *јунском гљивом*. Тако бисмо

били на истом.

Да ли је фебруарска гљива јести-ва? Није, сем уколико нисте као ја све друге гљиве из замрзивача провукли кроз разне, мале и велике, куваре, и ако вам нису од оних сувих остале само празне, миришљаве тегле.

Како је детерминисати, уз овај мој тако непотпун опис, као и чињеницу да не постоји? Преврните све књиге. Књиге ионако само зиму чекају. Тада им листове лагано и с топлоном окрећемо, тада су зимски ослобођене летњих грозничавости трагања за непознатим врстама и књишког проверавања пуних корпи. Обиђимо и

књижаре и антикварнице, пронађимо и давно напуштене књиге, које још само Цигани продају на блатњавом картону испод железничког моста, пред улазом у бувљак. Најбоље је, ипак, да прелистамо своја гљиварска сећања, и поново, са заборављеном радошћу детета, упловимо у њих. Сјединимо све шуме и све гљиве у једну шуму и гљиву, а мало маште и страсти ће створити остало - слику које нема нити у једној шуми и књизи. Када ово не бисте могли, не бисмо се ни сусрели у Царству гљива.

Крајем фебруара
1997. године

СЕЗОНЕ ГЉИВА. РАНО ПРОЛЕЋЕ

Врсте које после зиме чекамо са највећим нестрпљењем
Марио ИЛЕШ

У фебруару се често дешава да и поред релативно топлог времена нема, када је реч о јестивим врстама, ама баш ниједне која би могла да нас задовољи. Тада бројимо дане до пролећа. Многи и сањају гљиве. И ја сам их сањао.

А када дође следећи месец, свакако у зависности од температуре и влаге, већ можемо много чему да се надамо, па и уживамо, под условом да Баба Марта не покаже своје зубе, и не пребаца преко тек изниклих гљива пола метра снега.

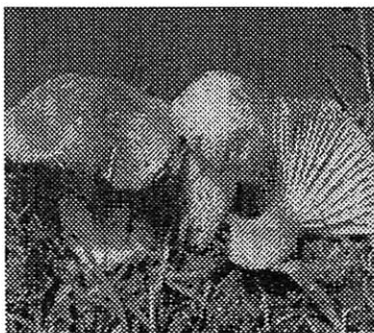
Мада тај снег није ни лош за бербу у априлу.

МАРТОВКА

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres.

Постоје два разлога зашто нам је у тражењу мартовке потребно да за савезника имамо срећу. Прво, она је доста ретка врста. И друго, прави је камелеон међу гљивама, велики мајстор камуфлаже на сивкастим ранпролећним пејзажима. Један мој пријатељ у шали

је тврдио да та врста и не постоји, све док је и сам није пронашао. Ја сам је видео на два места, оба у Републици Српској, на Стамболчићу и у околини Пала, мада је нисам и пронашао, већ ми је *тајна места* показао један гљивар. Трчао је по шуми као луд за веверицама, док није установио одакле потичу комадићи гљива које су веверице



Мартовка
(*Hygrophorus marzuolus*)

за собом разбацивале. Мартовку су пронашли и код Рожаја, у Црној Гори, као и на Козари. Примерак који је пронађен у Београду, на Звездари, био је у веома лошем стању да би се поуздано могло тврдити да је у питању мартовка. Свакако да је мора бити и у другим нашим крајевима, али о томе се не зна, јер је у народу потпуно непозната.

Шешир мартовке јесте пречника 3-12см, у почетку полулопаст,

старији је све равнији, а на крају тањирасто удубљен. Руб је дуго подвртнут а кожа глатка али сува. Када је покривен лишћем, иглицама или нечим другим, може да буде потпуно бео, а од светлости све више тамни, па постаје неуједначено сив, сиво смеђ, па чак скоро црн. Листићи су дебели, ретки и силазни, под прстима воштани, различите дужине, ширине 6-12мм, белчасти до сивкасти, а у старости по ивици пожуте. Отисак спора је бео. Месо је дебљине до 1,5см (у средини шешира), бело, сочно, благог укуса, и без израженог мириса. Дршка је дуга 3-8см, а дебела 1-3,5см, месната, пуна, ваљкаста, свиленкасте површине, бела или сивкаста, влакнасте структуре.

Мартовка расте у листопадним и чешће у четинарским шумама, од јануара па до маја, у зависности од надморске висине, температуре, те осунчаности микролокације, мада, као што јој и име каже, најчешћа је у марту.

Гљива је доста укусна, нарочито када се зна да кад она расте углавном и нема других гљива. Погодна је за све начине спремања.

Нема опасности да је побркамо са отровним врстама.

ЧЕШКА СМРЧКОВИЦА

Verpa bohemica (Kromb.) Boudier

Први сусрет са њом имао сам 7. априла 1993. године, у једно кишовито предвечерје. Био сам у релаксирајућој шетњи по шумарцима Новог Београда. Лутао сам без одређеног циља, када сам се одједном обрео међу стотинама и стотинама чешких смрчковица! Нисам имао корпу, те сам брзо скинуо јакну, и трпао у њу до мрклог мрака. Вратио сам се кући промрзао, мокар и прљав, и срећан због 6-7кг улова. Следећих дана свађао сам се са женом због спорама умрљаних прозора, од смрчковица које су се сушиле на разапетим кончићима. Пратио сам ово налазиште, али следећих година се нису јавиле у толиком броју. Прве примерке ове гљиве налазио сам обично између 8. марта и 8. априла. Пишем овај чланак крајем фебруара, и већ сам као *залета пушка*.

Шешир чешке смрчковице висок је 2-6см, а широк 2-5см, звонастог је облика а на врху је шпицаст или заобљен. Иван Фохт каже да гљива личи на *наборану тканину пребачену преко дршке*. Управо је тако, шешир је везан за дршку само при врху, док је остали део слободан. По површини шешира уздижу се крупна ребра, која се вијугаво спуштају према дну, с тим да нема попречних ребара која би их спајала, те су између

ребара само дубоки канали. Боја варира од медене, преко кестењасте до тамносмеђе. Унутрашња страна шешира је брашњаста и бела. Отисак спора је окер. Гљива је позната по највећим спорима у гљивљем свету. Скоро да се виде голим оком (дужина 60-85 μm)! Месо је воштано, дебљине око 1мм, ломљиво, благог



Чешка смрчковица
(*Verpa bohemica*)

укуса, а мириса је на сперму. Дршка је дужине 4-15см, дебљине 1-3см, ваљкаста је, а при дну задебљано проширена. Беле је, до жућкасте боје, равномерно прекривена мрљама боје лешника. У средини је шупља, а млађи примерци имају памучасту срж. Веома је ломљива.

Чешка смрчковица чешће расте по листопадним шумама, али се може наћи и у четинарима. Честа је по гајевима и шумама око Бео-

града. Због танког меса многи је не сврставају у прву класу, али моје гастрономско искуство ми каже да је одлична за сосове и пице, као и пржена са јајима. И брзо се суши. Постоји низ гљива са којима се може побркати, али скоро све су јестиве, као *Verpa conica* и *Verpa digitaliformis*, осим гљиве *Gyromitra esculenta*, која може да буде тешко отровна. Разлика је у величини. Ова друга је много већа.

СМРЧИЦА

Mitrophora semilibera (DC. Fr.) Leo.

Смрчица зна да преплави београдске паркове и шуме (1995. г. сакупљали смо је врећама), али и да потпуно изостане ако јој услови не одговарају (као што је следеће године). Јавља се касније од чешке смрчковице, дакле не пре априла, а зађе и у мај.

Шешир је звонаст, висок 2-5см и широк 1-3см. Боја му је нешто тамнија него код претходно описане врсте. Шешир има уздужна ребра црнкасте боје, која су међусобно повезана попречним ребрима, што све заједно твори рунице. Шешир је за дршку повезан горњом половином (лат. *semilibera* - полуслободан). Месо је танко, није тако ломљиво као код смрчковице а и мирис је мање изражен. Отисак спора је маслинасто жут. Дршка је дуга 3-12см, широка 1-3см,

дебела, цилиндрична, при дну је нешто шири, шупља, белкасте боје, као да је брашном посута. Понекад је и наребрана.

Гљива се јавља у листопадним и четинарским шумама, поред канала и река. Укус ове гљиве знатно заостаје за чешком смрчковицом, мада више њих мисли обратном. Лако се суши. Може се побркати са већ наведеним врстама, али и са



Смрчица
(*Mitrophora semilibera*)

јестивом гљивом *Mitrophora fusca*, као и са гљивама из рода *Morchella*, што уопште не би била лоша замена.

Morchella! Чувени смрчци! За многе - најкуснија гљива. Ја не бих рекао, мада је, без сумње, у самом врху. Приписују им се, између осталог, и афродизијачка својства. Смрчке нешто ипак издваја од

других врста. Док се за већину гљива макар оквирно зна где их треба тражити, правило за смрчке је да правила нема. Зато су настале легенде где су све налажени. У почецима мог гљиварења нисам ни желео да их тражим, јер како трагати за нечим што се *не зна где је*, све док једног дана, у другој половини једног маја, нисам кренуо у шумске



Смрчки

шампињоне по Равној Романији код Сарајева. Годину дана раније на истом месту лепо су се исказали, а сада их нисам нашао, и био сам веома разочаран. Вратио сам се до аутомобила, паркираног у камењару поред пута, и мрзовољно отворио гедек да убацим празну корпу. Успут сам бацио поглед на *ћелаву* задњу гуму - и вриснуо! Ко је бар једном нашао смрчак, разумеће ме. Свуда око себе, између камења великог као

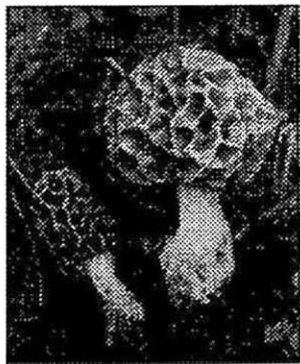
шака, угледао сам смрчке! Вирили су одасвуд као *скијашке кале на такнуте на ножице*. Остаће ми заувек нејасно зашто их нисам био видео при доласку. Од тада сам смрчке веома често тражио, ређе и налазио, али никада у толиком броју. Налазио сам их по шумама, поред путева, око пањева, у камењарима, поред река, на сметлиштима, а једном чак и у једној бетонској жардињери у самом граду. Други су их налазили на шуту, на старим расквашеним новинама, на трулим јабукама, на пиљевини, као и испод пијачних тезги, чак и на костуру диносауруса у једном музеју! А могу се прећи километри и километри а да се не пронађе ниједан. Такви су смрчки. О њиховом броју споре се чувени миколози. Док једни сматрају да постоји чак тридесетак врста, други признају само две, а све остале сматрају варијететима или чак формама. Описаћу те две неспорне врсте.

ОБИЧНИ СМРЧАК

Morchella vulgaris Pers.

Џешир је висок 4-15см, варијабилног облика, спљоштеног до јајоликог, и увек затупљеног врха. Са дршком је повезан директно, без канала. Лако се уочавају бројна усправна, углавном паралелна ребра неједнаке висине. Испресецани су попречним, секундарним ребрима, те се тако формирају

дубоке и међусобно различите јамице, пречника и до 1,5см. Млађи примерци су чађаво црни, а ребра су светлија, понекад и бела. Касније, шешир иде од смеђе сиве до окер боје, а ребра потамне. Отисак спора је крем окер. Месо, дебљине 1-2мм, воштано је бело и ломљиво. Укус је благ, а мирис воћни. Дршка је



Обични смрчак
(*Morchella vulgaris*)

висока 3-8см, ширине при врху 1-2см, а при дну 1,5-5,5см. Понекад је избраздана скоро по целој површини, која је брашњава, а код старијих зрнаста. Беле је до жућкасте боје, *тврдо еластична* и шуља. Мада смо, г. Ибрахим Хацић и ја, 1995. године, на Новом Београду, нашли примерке који су имали скоро потпуно испуњене дршке, што није карактеристично за ову врсту.

Обични смрчак се јавља од марта

до краја маја, на већ наведеним *лудим* местима, чешће у листопадним шумама, али и у четинарима. Изврстан је припремљен на све могуће начине: динстан, похован, пуњен, на жару, у сосовима. Мислим да није погодан једино за кисељење. Добро се суши, а осушен је и бољи. Може се побркати са другим врстама из рода *Morchella*, евентуално са смрчицама, а било би опасно заменити га са врстом *Gyromitra esculenta*, али она има вијуге као мозак, а не ребра и јамице.

КУПАСТИ СМРЧАК

Morchella conica Pers.

Шешир му је, као што име каже, купастог облика, висок 3-8см, широк 2-4см, а преко уског канала повезан са дршком. Одликује се јаким, уздужним, паралелним ребрима, повезаним са неравним, слабијим, попречним ребрима, тако да се формирају јамице вертикално издужене. Боја варира од маслинасто сиве, преко сиве и смеђе, до скоро ружичасте, док су ребра увек тамнија. Месо је танко 1-1,5мм, бело, воштано, ломљиво, угодног укуса и пријатног мириса. Отисак спора је жућкасто окер боје. Дршка је висока 2-5см, дебела 1-2см, неправилно наборана, углавном краћа од висине шешира, бела до жућкаста, ваљкаста је, ретко при дну задебљана, брашнаста по површини, и

шупља.

Јавља се касније од претходне врсте, у априлу и мају, а у вишим пределима чак и у јуну. Ређи је у низинама, мада га и тамо има. Углавном је четинарска врста. Његов европски центар је планина Романија у Републици Српској, где се бере у великим коли-



Купасти смрчак
(*Morchella conica*)

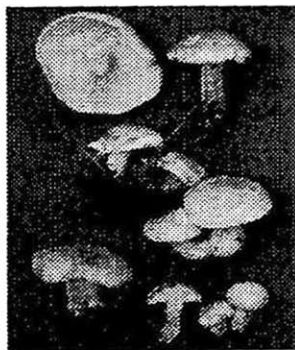
чинама, суши и извози. Јавља се и по многим другим вишим планинама на овом подручју, као и у Србији и Црној Гори. Све што се може рећи о његовој јестивости и могућности замене са другим гљивама, већ је речено уз претходну врсту.

ЋУРЂЕВАЧА

Tricholoma georgii Clus. ex Fr.) Quel.

На крају, не могу да заобиђем још једну изврсну пролећну гљиву, ђурђевачу. Она је, успут речено,

пример миколошког лудила у давању научних имена и класификацији. Ако називе родова *Tricholoma*, *Calocybe* и *Lyophyllum* искобинујемо са називима врста *georgii* и *gambosa*, добићемо шест разних назива под којима се ова гљива налази у литератури! Све то није разлог да



Ђурђевача

не уживамо у овој заиста изврсној врсти, која је добила име по Светом Ђорђу (St. Georges mushroom), чији дан пада 24. априла, када се најчешће јавља. А налазимо је у дивним, понекад огромним круговима, у којима расте трава интензивне зелене боје, те се та места могу уочити и пре него што гљива никне. Зна да се јави у заиста великим количинама.

Шешир ђурђеваче је широк 3-15см, прво полулопаст, касније

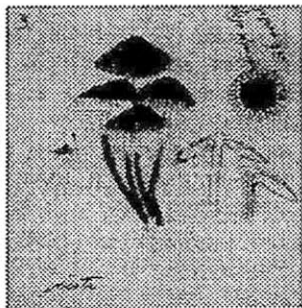
јастучаст, али никада није удубљен, а зна да буде и валовит. Руб је подвртнут. Површина је сува и мека, тек лагано хрпава. Боје је белкасте, крем, или жућкасте (вар. *flavida*). Често срасту два или више шешира, јер гљиве расту збијено. Месо је дебело, компактно, бело, са веома интензивним мирисом на брашно. Листићи су каналом или зупцем прирасли за дршку, широки су пар милиметара, врло су густи, боје као и шешир или блеђи. Отисак спора је бео. Дршка је висине 4-8см и ширине 1-3см, ваљкаста, гола, понекад уздужно избраздана, тврда, пуна и скоро беле боје.

Ђурђевача расте по шумарцима, парковима, пољима, у дубокој трави, воћњацима, по рубу шума, у круговима, а у кругу у збијеним гнездима. Честа је у околини Београда, а и широм наших простора. Не само да је јестива, већ је и

изузетна, па је неки сврставају у сам врх гастрономије. Најбоља је печена на жару, па посута белим луком и першуном.

Може се заменити са тешком отровницом - оловастом рудолиском (*Entoloma lividum*), али ова има жуте па розе листиће, а и отисак спора је розе боје. Слична јој је, можда, и *Inocybe patouillardi*, мада ова има тање месо које црвени, док јој је отисак спора смеђ. Поменуте врсте никада не расту у круговима а и ретко се јављају тако рано у години.

У рано пролеће може да се појави и читав низ других врста из рода *Agaricus*, *Coprinus*, разне плочарице и зделичарке, понекад и каснојесење врсте, мада мислим да су гљиве које навиру у мисли током дугог зимског поста управо ове које сам описао на претходним страницама.



Из заоставштине
В. Лијтнера



Из заоставштине
В. Лијтнера

ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ



Дуго смо трагали у околини Београда за правим врѓањевским стањиштем. Коначно смо га открили. То су биле стотине килограма врѓања. Затекали смо их у различитим стадијумима живота. И распаднуте (у виду кравље балеге) и сасвим младе (у облику ваљака). Први из нашег друштва који је угледао врѓање, а био је то онај који је за њима највише жудео, узвикнуо је на сав глас:

- Где си, срећо моја!

- Ја сам помислио - рекох кроз шалу - да ти се изненада појавила супруга.



Изузетно кишовитог лета 1995. уочио сам на мом гљиварском полигону који се простира од Кошутиног потока до Прогона, који претежно покрива састојина смрека, јела и сасвим ретког глога, а који се шири у облику разностраног троугла са страни-

цама у дужини од око 1500 x 1000 x 500 м, да у доњем делу, у појасу ши-роком 100 - 150 м. расте



енормна количина *Amanita citrina*, а у горњем, на врху брда, у ужем појасу од 50-100 метара, велика количина *Amanita pantherina*. Подела је строга. Доле се апсолутно не могу наћи пантеровке, као ни у горњем лимуновке.

Питао се није ли то у вези с количином влаге. Сигурно је на врху брда земља мање влажна, јер се вода брзо цеди, а у доњем делу мора бити много више влаге, која се са целе површине у том делу скупља. Можда пантеровке не воле претерану влагу, а лимуновкама не смета.



Средње развијен примерак *Clitocybe geotropa* очистио сам и ставио у теглу с разблаженим алкохолом. После неколико минута са дна одрубљене дршкице почео је да излази бескрајан низ мехурића ваздуха величине главе чиоде. Као какав ланац од ваздушних перлица, мехурићу су се са дне тегле пели на врх. Сви су биле исте величине, и излазили су равномерно. Тако цела 24 сата. А ја сам, с времена на време, наврћао и контролисао. Питао сам се, откуда толика количина ваздуха у унутрашњости памучасте дршке? Можда се одвијала нека хемијска

реакција, мени непозната. Све у свему, било ми је у исто време и забавно и nelaгодно, као да сам учествовао у давањеу неког живог створа.



Разговарам с младим микологом:

- Да ли си нашао некада *Polyrogus squamosus*?

- Да, нашао сам само једном.

- Јеси ли приметио како мирише на брашно?

- Не, нисам - рече, па се замисли.

Брзо сам схватио да можда млади миколог, право градско дете, и не зна како мирише брашно, јер у прогивном, или му не ради чуло мириса, или ја грешим у одређивању мириса шкрипавца, па га приупитих:

- А знаш ли ти како брашно мирише?

- Па, право да вам кажем, не. Нисам га никада мирисао.



Шетам с пријатељем, у касну јесен, космајским њивама и шумарцима. Тражимо гљиве. По једној њиви биле су разбацане велике бундеве, а мој пријатељ помисли да су пухаре, па поскочи радосно и залепрша преко сасушене оранице. Али када се примаче и дотаче велики плод окрену се

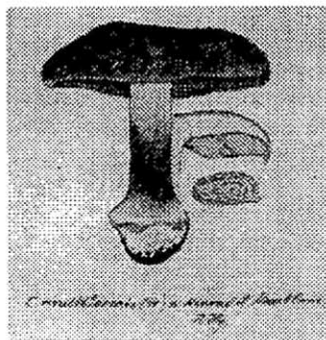
према мени и разочарано викну: - Тикве!



Јавља ми рођака, која зна да се у последње време страсно бавим гљивама, да је наш сусед, професионални берач, изишао из борове шуме с две торбе пуне вргања. Један вргањ је имао дршку дебелу као бандера за струју, а када му је била толико велика да није могла цела да стане у торбу.



Amanita echinocephala има зеленкасте листиће, заправо та боја се примећује само у одсјају, преливу. Међутим, и споре су мало зеленкасте.



Из заоставштине
В. Линтнера



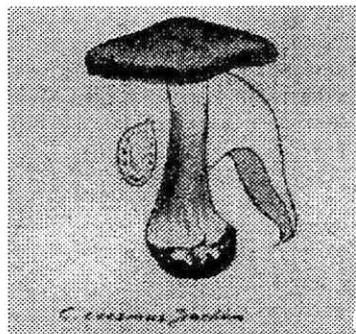
Зове ме забринуто, касно увече, гљивар почетник да провери да није уместо *Armillariella tabescens* убрао гљиву *Galerina marginata*.

-Провери отисак спора. *Armillariella* има беле споре а *Galerina* браон.

- Па не могу, ја сам их већ маринирао и ставио у теглу.



Запазио сам да боров вргањ (*Boletus pinophilus*) при кувању мења боју шешира. Тамно-браон, или тамно-румено-браон шешир током кувања постаје маслинаст, сличан боји шеширића *Xerocomus subtomentosus*-а. Иначе, месо црвеног вргања је изузетно бело, и не мења боју. Испод коже је



Из заоставштине
В. Лингнера

мало црвенкасто. У дршци је бело као сир. Поре су, у почетку беле, потом жуте, па маслинасте. Дршка је испод шешира бела, а при средини црвена. Мрежица је изражена и црвена. При кувању вода попрвени. Овај вргањ је ретко када црвљив.



Налазио сам пред крај лета 1995. на шуштерским ливадама у Рожајама кола ливадских печурака (*Agaricus campestris* var. *squamuliferus*), а у њима, као велики изазов и казна за несмотрене бераче, по две-три пантеровке (*Amanita pantherina*). Појава је веома подмукла и необична, али чудније од свега је појава микоризних *Amanita* на ливадама, где је дрвеће удаљено и по 300-400 метара.



Мој гљиварски пријатељ А. В. рекао ми је да је једном приликом вечерао шумско пиле (*Laetiporus sulphureus*) са јајима. Ништа није пио уз јело. Међутим, те вечери сањао је најобоженије снове у животу. Сваки детаљ из сна био је другачије обојен. Чак су и ивице стола биле различито обојене.

ТРИ СНА О ГЉИВАМА
са ноћних страница
ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ
Ибрахима Хаџића

Гледам црнобелу фотографију са снимања емисије *Косовски бој*. Између стена, кроз травнати кланац, протрчавају коњаници, између неких обележених поља. Боље загледам. Детаљније завирујем у пејсаж, и видим да се битка бије по некаквим шаховским пољима, по којима су израсле рујнице. Чуди ме како нико од присутних то не примећује јер би од тих гљива могао ратницима да спреми изузетну вечеру.

12. X. 1988.

На крају ТВ вести, у прогнози времена, јављају и ово: *Учитељица из Бора пронашла је један добар смрчак*. Ја се усредсређујем на ту вест, и закључујем да је последњи минут до почетка сезоне гљива.

8. II 1990.

У Клечу сам изнад моје куће у Рожајама. Одједном бацам поглед на једну клеку и примећујем да је

обрасла нечим налик на јудине уши. Починем да берем гљиве.

Изненада, мада није био са мном, прилази ми др. М. Н. и почиње да бере са истог дрвета неке љубичасте, које личе на велике буздованке.

- Види, ово су српске лисичарке - каже.

- Шта? - питам збуњено.

- Српске лисичарке - *Cantharellus serbicus*.

У први мах не могу да верујем да постоји та врста а да за њу нисам чуо. Изузетно ми је драго што расте у мом завичају и то поред моје родне куће.

Иначе, не сумњам у тачност детерминације др Н.

- А видите какве су. Немају хименофор - кажем после разгледања неколико примерака, које сам испред докторових руку једва дограбио да уберем за себе.

- Не, немају - насмеја се - зато су ретке. Њима прети бела куга. Слаб им је наталитет.

22. X. 1996.

МИКОЛОШКО ДРУШТВО ЈЕ ОЗВАНИЧЕНО

др Миомир НИКШИЋ

председник Миколошког Друштва Србије.

НАЈЗАД, пријатељи најлепшег царства у живоме свету!! Да ли је то могуће?! Ипак нисмо преспавали зимски сан. Да ли је можда какав кошмар, или гљиварски сан у боји који И. Хаџић није прибележио, или су бурни догађаји у Београду утицали да се и гљивари освесте и отргну? Свечано објављујем да је од 11. фебруара 1997. године Миколошко друштво Србије и званично регистрована друштвена организација. Срећан нам Гљивардан.

Сада се сигурно велики Линтнер смешка негде одозго (или можда одоздо), јер су његове вољене гљиве добиле и званично друштво. И ми смо задовољни што се историја наставља на најбољи начин. Свесни да она не почиње од нас, ипак да хронолошким редом нешто забележимо. Да остане за гљиварски подмладак и историју. Иако, практично, Друштво постоји од 1992 године, формално, Оснивачка скупштина

Друштва је одржана 26. XII 1996. године на Пољопривредном факултету у Београду, у

Земуну.

Да се помене, да се не заборави, оснивачи који су званично и храбро депоновали потпис, јесу: Жељко Жижак, Милош Каљевић, Ибрахим Хаџић, Борис Иванчевић, Марио Илеш, Јелена Бероња, Миомир Никшић, Јасмина Гламочлија, Бранислав Узелац и Владимир Лазић.

На скупштини је усвојен Статут друштва, чију коначну верзију, прилагођену потребама Друштва али и законским прописима, можете видети у овом броју.

На Скупштини је за председника друштва изабран др Миомир Никшић, са Пољопривредног факултета. Изабран је и Извршни одбор од 13 чланова, и сачињавају га: Ибрахим Хаџић (председник), Жељко Жижак, Милош Каљевић, Војислав Донић, Борис Иванчевић, Марио Илеш, Јелена Бероња, Миомир Никшић, Јасмина Гламочлија, Бранислав Узелац, Александар Крапеж, Драгић Томић и Јелена Вукојевић.

Кренули смо храбро и агресивно, решени да гљиварски најтужнији део године искористимо на прави начин. Завршена је досадна, дуготрајна и невесела папирологија. Друштво је регистровано,

Календар



добило је свој жиро рачун, а израђен је и печат друштва чији изглед можете видети у часопису. На Врачару је пронађена и сала за окупљање чланова у улици Проте Матеје у Београду, а добили смо и могућност да се сваке суботе и јавно огласимо у емисији *Радио Сава*, на Радио Београду 202. У припреми је пролећна изложба гљива, а нови број часописа је пред вама. Изашли смо и у свет, или боље и модернито рећи, у *Syberspace*. Наиме, добили смо место на Интернету (адреса је на корицама), и на-

лазимо се негде између васионе и подземља (са мицелијумом и спорама). Ако је време лоше, или нема гљива, увек можете да парите очи са гљивама али на компјутеру. Можете и да одете у свет, и пронађете мноштво података о гљивама, о друштвима сличним нашем, контактирате са професионалним и аматерским миколозима о свим стварима које интересују микосвет.

Дакле, гљиве су кренуле, али кренуло је и Друштво.

СТАТУТ МДС

У смислу чланова 21 и 30 Закона о друштвеним организацијама и удружењима грађана Србије, (Службени гласник СРС 24/82) на Оснивачкој скупуштини Миколошког друштва Србије одржаној дана 26.12.1996. године, Скупуштина оснивана је донела

СТАТУТ МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ

1. Опште одредбе

Члан 1.

Миколошко друштво Србије (у даљем тексту Друштво) јесте друштвена организација у смислу Закона о друштвеним организацијама и удружењима грађана Србије, и представља удружење појединаца, који се професионално баве микологијом као и свих других људи заинтересованих за проучавање, комерцијалну употребу или друге видове бављења гљивама.

Члан 2.

Друштво је друштвено правно лице са седиштем у Београду са адресом:

Природњачки музеј, Његошева 51, а организовано делује на територији целе републике Србије.

Члан 3.

Друштво има свој знак (стилизована гљива), и печат на коме на округлој основи је исписан назив Миколошког друштва Србије, и стилизован цртеж гљиве *Coprinus pisaceus*.

Члан 4.

Циљеви и задаци Друштва су:

- окупљање професионалних миколога и заинтересованих научника и стручњака сродних профила (фитопатолога, микробиолога итд.) ради лакше и успешније сарадње, као и свих других заинтересованих појединаца;
- унапређење микологије у Србији посебно проучавање макромитета;
- централизација свих научних информација о гљивама за подручје Балкана;
- укључивање чланова Друштва у међународне пројекте, до улоге координатора реализације таквих пројеката;
- научно популарна делатност и указивање

на правилан однос према гљивама и природи уопште;

- проучавање гљива као природног извора хране као и упознавање свих заинтересованих са правилним сакупљањем ради заштите гљива;

- сарадња са другим миколошким удружењима и друштвима, као и удружењима за заштиту природе.

Члан 5.

Своје циљеве Друштво остварује:

- одржавањем састанака, предавањима, изложбама, јавним наступима и излетима.

- учешћем на међународним и националним стручним скуповима, радом у међународним стручним миколошким телима.

Рад Друштва је јаван. О свом раду Друштво обавештава јавност путем дневне и периодичне штампе, научно-популарних и стручних часописа као и својим периодичним Билтеном и часописом Свет гљива.

III. Чланство

Члан 6.

Чланови Друштва јесу редовни и почасни. Редовним чланом се постаје попуњавањем приступнице коју верификује Председник или Извршни одбор.

Почасним чланом се постаје одлуком Скупштине или Извршног одбора Друштва, а на основу посебног доприноса унапређењу развоја микологије и гљиварства.

Члан 7.

Права редовних чланова друштва су:

- да проширује и усавршава своје знање кроз активност Друштва.

- да бира и буде биран у органе и тела Друштва и других организација чије је друштво члан.

- да учествује у раду и остварује уклад у рад Друштва и радних тела Друштва и да се изјашњава о њиховом раду и предлаже мере за бољи и савременiji рад.

Сваки члан добија чланску карту и информативни материјал о раду и плановима Друштва.

Члан 8.

Обавезе редовног члана Друштва су:

- да ради на остваривању циљева Друштва

- да се придржава одредаба Статута и да чувају углед Друштва

редовно плаћа чланарину о чијој висини

одлучује Извршни одбор у сарадњи са чланством

- учествују у стручним активностима Друштва и спроводе у дело одлуке и закључке Друштва и његових радних тела.

Члан 9.

Чланство у Друштву престаје са иступањем, искључењем и смрћу. Под иступањем се подразумева када члан писмено изрази вољу да истуши из Друштва или када не подмири чланарину за претходну годину. Одлуку о искључењу доноси Извршни одбор Друштва.

III. Организација

Члан 10.

Друштво сачињавају: Стручна секција коју чине стручњаци, професионални миколози и Гљиварска секција коју чине гљивари аматери.

Чланови Стручне секције између себе бирају националне представнике за међународна стручна миколошка тела.

Члан 11.

Органи Друштва су:

- Скупштина,

- Председник друштва,

- Извршни одбор (ИО)

- Председник Извршног одбора

- Надзорни одбор (НО)

Члан 12.

Скупштину чине је сви чланови Друштва. Седнице Скупштине су редовне и ванредне.

Редовне седнице Скупштине сазива Председник Друштва по потреби, а најмање једном годишње. Ванредне седнице Скупштине сазива Председник или Председник Извршног одбора по потреби, а на захтев Извршног одбора или најмање 20 чланова Друштва.

Председник Друштва је по функцији и председник Скупштине.

Скупштина може пуноправно да одлучује ако је присутна најмање 1/3 чланова Друштва. Одлуке се доносе већином гласова присутних.

Скупштина врши следеће послове:

- усваја Статут

- усваја акта која припрема и предлаже ИО

- расписује изборе и врши избор органа Друштва

- бира Председника Друштва, Извршни

одбор, Председника Извршног одбора, Надзорни одбор и секретара друштва.

- разматра и усваја извештај о раду и финансијском пословању друштва
- доноси планове рада за наредни период
- потврђује одлуке И.О. из надлежности Скупштине које су по овлашћењу донете између две седнице

Члан 13.

Извршни одбор има 13 изборних чланова (12 и Председник Друштва по функцији). Бира се на је 4 године. Седнице се одржавају по потреби а најмање два пута годишње. Седнице ИО сазива Председник ИО, Председник друштва или већина чланова ИО.

ИО може пуноправно одлучивати ако је присутно преко половине чланова. Доноси одлуке већином укупног постојећег броја чланова ИО.

Председник ИО заједно са Председником Друштва заступа друштво пред јавношћу. Извршни одбор врши следеће послове:

- руководи активностима друштва између две Скупштине.
 - стара се о спровођењу одлука и закључака Скупштине
 - припрема и предлаже акта која она доноси и припрема Скупштину
 - доноси годишње планове
 - утврђује и спроводи програме сарадње са другим организацијама и друштвима
 - доноси одлуку и решења о располагању новчаним средствима и имовином
 - доноси одлуке о набавци средстава за рад а у складу са годишњим планом
 - формира стручне службе друштва и бира секретара друштва
- Секретар друштва припрема седнице и врши кореспонденцију.

Члан 14.

Председник Друштва обавља следеће послове:

- заступа и представља Друштво у јавности.
- координира рад стручне и гљиварске секције.
- спроводи одлуке и закључке Скупштине
- одговара за законитост у раду друштва
- учествује, припрема и заказује седнице ИО

- потписује финансијска и друга документа из пословања друштва

- доноси одлуке и закључке, обавља и друге послове из делокруга Друштва које му из своје надлежности повери Скупштина и ИО

Председник је по функцији члан Извршног одбора. Мандат му је 4 године.

Члан 15.

Председник ИО Друштва у случајевима одсутности Председника обавља све послове из надлежности председника, са свим правима и обавезама.

Члан 16.

Надзорни одбор врши надзор над спровођењем Статута и других аката и врши контролу рада Друштва. У надзорни одбор се бира 3 члана друштва. Надзорни одбор доноси одлуке већином гласова. Бира се на 4 године.

Члан 17.

Друштво стиче средства за рад из: чланарине, добровољних прилога, спонзорства, издавања часописа, вршењем привредних делатности, вршењем научно стручне делатности и из других извора у складу са Законом и Статутом

IV Престанак рада Друштва

Члан 18.

Друштво престаје са радом ако то закључи Скупштина двотрећинском већином, ако се број чланова смањи испод 10 и по правоснажној одлуци правосудних органа. У случају престанка рада Друштва сва имовина Друштва иде на располагање Природњачком музеју у Београду. Негошева 51.

V Завршне одредбе

Члан 19.

Измене и допуне овог Статута доnose се на начин и по поступку који је утврђен за његово доношење.

Овај Статут је донет на Оснивачкој скупштини Друштва одржаној 26.12.1996. а ступа на снагу седмог дана по објављивању на огласној табли у просторијама Друштва.

САЈМОН-ШУСТЕРОВ ВОДИЧ-ГЉИВА

Simon & Schusters Guide to Mushrooms, by Giovanni Pacioni, 1981.

У другом броју Билтена МДС, у чланку о гљивама на Интернету, споменута је књига Simon & Schuster's Guide to Mushrooms, by Giovanni Pacioni, edited by Gary Lincoff, The New York Botanical Garden, 1981. Иако још није доступна нашим печуркољубцима, задовољство ми је да ову вредну књигу, штампану у САД, укратко представим.

На почетних педесетак страница говори се о гљивама и њиховој животној средини, о томе шта су гљиве, као и значењу појмова микоризне симбиозе, паразитизма и сапробности, а пар реченица је посвећено и специфичности супстрата на коме живе. Овај увод даје драгоцене податке о тражењу гљива, односно о прибору који је при том потребан, и начину брања, уз осврт и на потрагу за

хипогеичним, то јест подземним гљивама. Указано је на место раста, односно ста-
н и ш т е ,

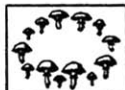


природу земљишта, време када се трага за гљивама, као и на живот гљива и вилиног кола. Затим следе делови о гљивама и човеку, где се углавном говори о узгајању гљива, гљивама и животињама, токсичности гљива (уз занимљиву и прегледну табелу о

дејству токсина), као и о јестивости гљива. У одељку о проучавању гљива, веома уопштено је изнета класификација, број врста, опште географско распрострањење гљива, а осим тога боја меса, сока или млека, конзистенција, укус и мирис, и подаци о спорама. Занимљиви су и наведени макрoхемијски и микрохемијски реagensи који омогућавају прецизнију идентификацију.

Непосредан увод у главни део књиге јесте кључ за гљиве, поводом којег аутор напомиње да није био руковођен строго научним методом. Тако стижемо и до 420 врста. Гљиве су подељене у пет група, с тим што подела није извршена на основу систематске припадности, већ на основу изгледа плодноних тела. За сваку гљиву је дато научно име врсте и фотографија врхунског квалитета.

Приказ



Симболима је представљена боја масе спора, јестивост и тип односа гљиве са биљним окружењем, захваљујући чему лако и прегледно, уз могућност стварања визуелне спреге, долазимо до тих података. Ту је и текст о синонимима за латински назив, етимологији назива, и само понегде и понеко народно име. Затим следи детаљан опис карактеристика морфолошког изгледа плодносног тела, облика, боје, укуса, мириса, а уз то и изгледа и величине спора. Подаци о тићу станишта на којима се налазе, сезони у којој се појављују и напомене о специфичностима за врсту, употпуњују целокупну слику која се добија о врсти. Већина гљива је из подраздела *Basidiomycotina*, при чему су поред врста из класе *Hyphomycetes* и *Gasteromycetes* представљене и неке врсте из класе *Teliomycetes* (*Rhizizma acerinum*, *Sphaerotheca pannosa*, *Ustilago maydis*). Разноврсности доприносе и врсте из подраздела *Ascomycotina*.

Гљиве које су понуђене читаоцу распрострањене су у САД и Европи, при чему свега 3 рода (*Leucocortinarius*, *Termitomyces*, *Asaioe*) и око 40 врста описаних у овој књизи, није заступљено у Северној Америци. Поред гљива које можемо да нађемо на нашим подручјима, наилазимо и на бројне гљиве са којима већина од

нас није имала прилике да *очи у очи* одмери снаге, као и на гљиве које се ретко појављују иако су присутне.

На крају водича, дат је кратак али врло користан речник стручних израза, у коме се несигурности, које би евентуално могле да се појаве, брзо отклањају. За њим следи библиографија, и два индекса: врста и родова.

Овако конципирана књига говори да је она првенствено намењена љубитељу гљива-практичару, који воли да крстари шумама и другим просторима, где му се пружа прилика да истражује и тако задовољи своју потребу за спознајом новог. И читалац који са намером почне да проучава садржај ове књиге, и читалац-намерник, наћи ће у овој књизи оно за чим трага, па и много више.

Александра ВИРАГ



Из заоставштине
В. Лиитнера

ЛИНКОФОВА КЊИГА О ГЉИВАМА

Gary Lincoff: *National Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms*

Уредништву *Света Ловца*

Молим уредника *Света Ловца* да у једном од бројева гласника да овај кратак приказ књиге о гљивама Северне Америке, коју сам набавио преко једног стручњака из Јапана. Мислим да је реч о вредној књизи, коју, такође, могу ставити на располагање МДС ради већег даљег коришћења.

Б. Маринковић
12. јануара 1997.

Књига о северноамеричким гљивама Гарија Линкофа, иначе председника Америчког миколошког друштва (North American Mycological Association) џепног је формата, обима 926 страна, и чине је три дела: увод, фотографије и текстуелни део.

У уводном делу износе се подаци о сврси оснивања Миколошког друштва (са седиштем у Њујорку), чији је основни циљ очување постојећег екосистема. Удружење броји око пет стотина хиљада чланова, међу којима су бројни научници, стручњаци природних наука, љубитељи природе, правници и други. Преко Удружења штампају се књиге из многих области а највише о гљивама, а чланови редовно добијају часописе и литературу. И у писању саме ове књиге учествовали су

Молимо ауторе да нам уз приказе књига шаљу и фотокопирану насловну страницу књиге.

Уредништво

аутори разних профила. Значајан део Увода јесте у прегледу коришћења гљива кроз време, од старина до данашњих дана.

Други део књиге садржи 762 фотографије гљива, у колору који верно одсликава природне боје гљива. Многе од гљива препознајемо као

европске и наше, мада има и оних којих у нашим крајевима нема. Све гљиве су именоване енглеским и научним називима.

Трећи, завршни, део књиге говори о томе шта су гљиве, описује их, класификује, говори о њиховом размножавању, припреми за јело, конзервирању, и о много чему још

Божидар МАРИНКОВИЋ
Аутор је dipl.ing. шумарства,
из Сремске Митровице

ДУБОКО ЗАМРЗАВАЊЕ ГЉИВА

Иван МИЛОВАНОВИЋ

Сваки гљивар аматер има за циљ да када оде у тихи лов сакупи што више гљива. Када дође кући с пуном корпом - посао тек предстоји. Гљиве треба разврстати и очистити. Извесна количина ће одмах бити спремна за јело, а остало би требало сачувати. Убрале гљиве брже или спорије губе на квалитету, што се може зауставити само благовременим конзервисањем.

Гљиве се највећим делом састоје од воде - 75-93%, и беланчевина - 2,5-7,5%. У одређеним процентима заступљени су и минерали и витамини. На основу оваквог хемијског састава може се закључити да су гљиве лако кварљиве, јер су погодна подлога за развој микроорганизама. Конзервисањем гљива спречавају се спонтане аутолитичке промене и нежељене микробиолошке активности, чувају се хранљиви и биолошки активни састојци, и задржавају повећане органолептичке особине.

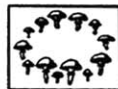
Један од начина конзервисања је дубоко замрзавање. Да би се правилно извела ова радња потребно је гљиве претходно очистити, прлаве опрати, а затим бланширати. Неке врсте гљива су погодне за замрзавање и без

бланширања. То су лисичарке (*Cantharellus cibarius*), сунчанице (*Macrolepiota procera*), млади вргањи (*Boletus edulis*), млади пољски шампињони (*Agaricus campestris*) и друге. Гљиве меке конзистенције, гљиве које су водњикаве, треба пре замрзавања бланширати. То значи да их треба 5 минута прокувати у слабо сланој води на температури 80-85С, а затим их оједити и охладити.

Шта се постиже бланширањем? Под дејством високе температуре уништавају се микроорганизми и инхибира се рад ензима, што је веома важно, јер ензими катализују биохемијске реакције које неповољно утичу на органолептичке особине намирница. Бланширањем ће се смањити и волуминозност гљива, па ће узимати мање места у замрзивачу.

Пре замрзавања добро је гљиве уситнити, поделити на порције, ставити ознаке врсте и датум замрзавања, те их у засебним пластичним врећицама или посудицама замрзнути. На овај начин

Стомак



ћемо олакшати и убрзати припрему јела од замрзнутих гљива, а и боље ћемо се сналазити када желимо гљиве да нађемо у замрзивачу.

Као и друге намирнице, гљиве треба нагло замрзнути на температури од око -25°C . Брзим замр-

завањем спречава се стварање крупних кристала леда, који иначе изазивају кидање ћелијског зида у ткиву гљиве, те после одмрзавања гљиве постану љигаве. Дубоко замрзнуте гљиве могу се чувати на температури од -18°C , у просеку око шест месеци.

УМАК ОД ЗАМРЗНУТИХ ГЉИВА

500г замрзнутих гљива (пољски шампињон - *A. campestris*, или овчарка - *S. granulatus*), 1дл месне супе, 1 главица лука, 1 кашичица першуна, 1-2 чешња белог лука, 1дл слатке павлаке, 2 кашичице маслаца, 150 г качкаваља на коцке, рибани пармезан, со, бибер

Пропржити ситно сечен црни и бели лук, и першун. Додати гљиве и то неодмрзнуте, те месну супу, со и бибер, па све лагано кувати око пола сата. Затим додати коцкице качкаваља и павлаку. Поново све лагано кувати док умак не згусне. На крају по површини умака настругати пармезан.

Аутор је *dip. ing. технологије прехране*

МОЈА ВОЉЕНА ЈАБЛАНОВАЧА

Agrocybe aegerita (Brig.) Sing. / *Pholiota cylindracea* (DC Fr.)

Бранислав УЗЕЛАЏ

Јаблановача спада у ред најцењенијих специјалитета које уопште долазе на гљиварске трпезе.

Ова гљива је распрострањена дуж низијских река и потока, и све је чешћа што се иде јужније и следи њен основни домаћин, стабла

јаблана, али и топола, због чега је зову и *тополовачом*. Може се наћи и на осталом дрвећу, на дуду, липи, дивљем кестену, па чак и јавору. Плоди се на пањевима или живим стаблима, бусенасто, по више примерака одједном. У изузетним случајевима може се на

једном деблу наћи и по неколико стотина плодних тела у исто време, а на истом месту, зависно од количине падавина и температуре, може се наћи и два до пет пута у години. Као паразит често изазива огромне штете у насадима топола, а као сапрофит има одлучујућу улогу у разградњи мртвог дрвног материјала. Гљива је позната од античких времена. Лекар Диоскоридес помиње је као узгајану врсту.

Њен шешир је 5-18см широк, код младих примерака је обао и смеђ, а код старих све спљоштенији, крзав, испуцао и боје скоро потпуно беле. Листићи су врло густе, са многобројним ламелулама, испетка белкасти а на крају смеђи од спора, за дршку се држе неправилно или једним зушцем лагано силазе низ њу. Дршка 3-15см дугачка, неправилно извијена, бела, према дну тамнија, влакнаста, а испод шешира носи слабијан прстен. Месо је бело, слаткастог укуса попут лешника, мирише на воће или вински мошт. Споре су елиптичне, по-

јединачно од жуте до браон боје, у маси чоколадно смеђе, 8-11 - 5-6 μ м.

При кулинарској употреби јаблановаче важно је водити рачуна о старости примерака. Она се не утврђује на основу величине плодног тела, јер оно варира у зависности од животних услова на станишту, те је сигурније упоредити пречник шешира и дршке, па ако је однос отприлике 3:1, уз евентуално присуство прстена, реч је о младом примерку. Ако је однос 4:1, и већи, уз одсуство прстена, по среди су



Јаблановача
(*Agrocybe aegerita*)

старији примерци. Дobar допунски показатељ старости јесте и боја листића, која је код старијих примерака тамнија. Треба имати у виду да се приликом прања (што у начелу код гљива треба избегавати) споре потпуно оперу, па листићи и најстаријих гљива постану потпуно бели. Код младих примерака може се користити не само шешир, него и добар део дршке, док код старих гљива дршку треба због тврдоће обавезно одбацити. Дакле, младе јаблановаче најбоље су када се

спреме целе, са комадом дршке, и то било да се кувају у супи, било да се уложе у маринат. Крушнији шешири, под условом да нису престари, најбољи су пржени у уљу, или поховани на бечки начин. По мом скромном мишљењу, овако спрењена јаблановача далеко превазилази по својој кулинарској вредности гљиве од ње чувеније, као што су буковача, голубача или вргањ!

Најширу примену јаблановача има ако се, без обзира на величину и старост (што значи да можемо користити и најстарије, најжилавије, па чак и проводњене примерке, под условом да још чувају карактеристичан воћни мирис), исецка на комадиће не веће од 2x2x2cm, и овако уситњена удинста у отвореном суду, док сва вода не испари. Тако спрењена јаблановача имаће



Из заоставштине

благ мирис, а укус слаткаст, сличан свињском млевеном месу, мада са једном важном разликом - гљиве не садрже холестерин!

Овим начином припреме добијамо основу за сва класична јела у којима се користи млевено месо: за сарму од слатког и киселог купуса и зеља, за пуњене паприке, пљескавице, мусаку, као и највећу гљиварску послестицу - питу!

Чорбу од јаблановаче ваља кувати као бистру, и то од крусније сецканих и претходно упржених комада гљиве.

Код сечења најкруснијих примерака ваља повести рачуна да се најтврђи део шешира налази у зони изнад листића, а нарочито изнад дршке. Могуће је користити и ситно исечене комадиће и старијих дршки, али се при томе мора рачунати на већу тврдоћу и блећу арому.

На истом станишту и у сличној боји могуће је пронаћи и гљиву *Pholiota destruens*, која међутим расте појединачно, која је већа, раскошнија, и због горчине нејестива. Будно гљиварско око требало би лако да уочи разлику између јестивих и нејестивих врста, јер кулинарске могућности јаблановаче представљају вредан изазов да се крене у **ТИХИ ЛОВ**.

Аутор је професор социологије у Математичкој Гимназији у Београду

Пренумеранти

Претплатништво омогућује сигурно добијање Света Гљива.

др Милан Радвановић, Данијела Пурешевић, Будо Букилић, Душан Русалић, Зоран Поповић, Мирјана Милојковић-Ђорђевић, dipl. ing. Драгић Томић, Никола Накарадић, Биљана Максић, Влада Валентич, др Ђорђе Бараћ, Владимир Бараћ, Божидар Маринковић, Петар Стевановић, Гојко Јањатовић, Зоран Моравац, Мира Лукић, Мирјана Велић-Линтнер, Предраг Стаменковић, Љубомир Ђукановић, Димитрије Иванчевић и Милена Радмиловић

НАШЕ ГЉИВЕ У СВЕТУ

Билтен Европског комитета за заштиту гљива бр. 7, март 1997, у прегледу о активностима на очувању гљива, поред кратких извода о актуелним програмима у свим земљама чланицама, објављује и једини комплетан извештај управо о стању заштите гљива у Југославији. Аутор извештаја је г. Борис Иванчевић, актуелни представник Југославије у овом међународном телу. Билтен, такође, садржи и календар активности Комитета у последње три године.



Последња вест

Читаоцима Света Гљива:

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

Редакција

Огласи

Марке с темом гљива. Вељко Јанковић. Тел. 011/ 324-47-64.

Индустријско гајење јестивих гљива на квалитетним видео VHS филмовима. Шампињони и буковаче. Цена: 35 дин. Тел. 011/ 61-53-15/ локал 246.

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

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

Гљиварске капе, за кишу, са знаком МДС или Света Гљива. Повољно. Тел. 011/ 17-21-79.

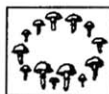
Света Гљива тражи и даље озбиљног издавача за Кувар гљива (у припреми).

Сарадницима Света Гљива:

Редакција моли будуће сараднике да се на једну од понуђених адреса јаве својим текстовима (не превише дебелим и по могућству на дискети у TXT формату), као и фотографијама, цртежима, и ништа мање предлозима и идејама које би овај гљиварски гласник учиниле бољим.

Текстови се, за сада, не плаћају али и не наплаћују.

Итд.



ФУНГО АНКЕТА

Разни народи и разни аутори различито рангирају јестиве гљиве.

Енглези у првих пет убрајају летњи врањ (*Boletus edulis*), рудњачу (*Agaricus campestris*), сунчаницу (*Macrolepiota procera*), смрчак (*Morchella rotunda*) и лисичарку (*Cantharellus cibarius*). Француска ранг листа јесте: летњи врањ (*Boletus edulis*), лисичарка (*Cantharellus cibarius*), велика гнојиштарка (*Coprinus comatus*), рујница (*Lactarius deliciosus*) и смрчак (*Morchella rotunda*). Иван Фохт је по јестивости поређао гљиве на следећи начин: смрчак (*Morchella rotunda*), јаблановача (*Agrocybe aegerita*), благва (*Amanita caesarea*), летњи врањ (*Boletus edulis*) и рујница (*Lactarius deliciosus*).

МДС и Свет гљива, а на потицај гђице Јелене Беровић, покрећу анкету о томе које гљиве једете, у којој мери, како их припремате и како чувате, као и како их кулинарски оцењујете.

Име и презиме Адреса бр. чланске карте (за чланове МДС)	Број оброка годишње	Начин употребе	Начин чувања	Кулинарска вредност
ИМЕ ГЉИВЕ (народно/научно)	0 - 5 5 - 10 више од 10	сирове печене пржене чорба остало	сушене замрзнуте укусијене остало	јестиве (*) добре (**) првокласне (***)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

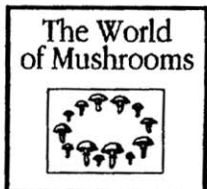
Молимо читаоце *Света гљива* да направе свој списак од 10 гљива и да нам одговор пошаљу, а чланове МДС да се обрате Друштву или нашем гласнику. Производ ове анкете биће и један текст у неком од следећих бројева *Света гљива*.

Summary

Number 2 *The World of Mushrooms (Četvi izdava)* - Spring '97, Serbian Mushroom magazine brings a number of articles from the world of mushrooms. Mr. Ibrahim Hadžić writes about the emblem of the Mycological Society of Serbia (*Coprinus picaceus*). His usual column (*Experience*) includes notes from his mushroom notebook and his three dreams in which he dreamt mushrooms. Two ladies from the Institute of Biology Siniša Stanković from Belgrade, Mrs. Jasmina Glamočlija and Dr. Jelena Vukojević write respectively about truffles and micromycetes which were first discovered by Maria Muntañola-Cvetković, a scientist of Spanish origin, extremely important for Serbian mycology (*Aspergillus aureolatus*, *Aspergillus protuberus*, *Embelisia didymospora*, *Penicillium yugoslavicum*, *Diaporthe/Phomopsis helianthi*). In the column *Portrait*, Mr. M. Ileš writes about early spring mushrooms from his own experience (*Hygrophorus marzuolus*, *Verpa bohemica*, *Mitrophora semilibera*, *Morchella vulgaris*, *Morchella conica*, *Tricholoma georgii*), while Mr. M. Kaljević writes about a February mushroom species longed for at the close of winter, but found neither by him nor by anybody else. Mr. Milovanović and Mr. Uzelac write in the gastronomy column *Stomach* about the deep-freezing of mushrooms and *Agrocybe aegerita* respectively. There are two book reviews: A. Virag (G. Pacioni: *Simon & Schuster's Guide to Mushrooms*) and B. Marinković (G. Lincoff: *Field Guide to North American Mushrooms*). This issue contains the second instalment of an exciting text by Gary Lincoff on hallucinogenic mushrooms.

The main theme is Vojteh Lindtner (1904-1965) the man to whom Serbian mycology is greatly indebted. Three texts are dedicated to him: *Battarrea phalloides*, Lindtner's first work, printed 1933, an interview with Verica Lindtner, the widow of the late Mr. Lindtner, and the paper *Following in Lindtner's Footsteps*, written by Boris Ivančević.

This issue is illustrated by water-colours painted by this scientist, which are a part of the legacy recently bestowed on the Natural History Museum in Belgrade. Having lain in dusty chest boxes for three decades these water-colours are finally brought to light.



Every purchaser of this issue receives a free post stamp with mushroom motif.

The editor of *The World of Mushrooms* is Mr. Vojislav Donić.

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, Monday afternoon, contact person Mr. Ž. Žižak.

Your contributions will be highly appreciated (for the time being we cannot pay for them, by neither do we charge their publication). Please, send them to the following address:

Natural History Museum

Mycological Department (for *The World of Mushrooms*)

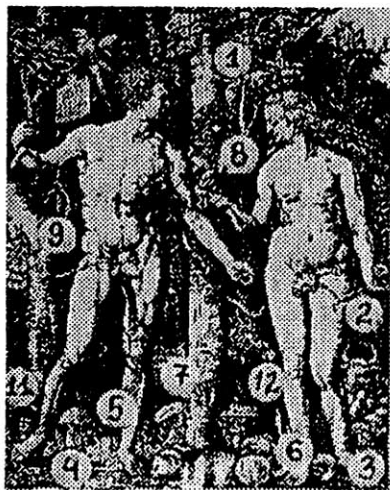
Njegoševa 51, 11000 Belgrade, Serbia

Tel./fax.: + 381 11 444 22 63, contact person Boris Ivančević

or to Home page:

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

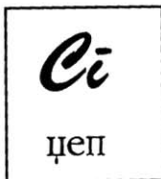
Editor of the *The World of Mushrooms*



Решење за
ПРОНАЂИ
ГЉИВЕ
Find mushrooms!



1. Шкрипавац, 2. Заводница,
3. Крачун, 4. Лисичарка,
5. Летњи вргањ,
6. Велика пухара, 7. Вучје месо,
8. Буковача, 9. Шумско пиле,
10. Црни тартуф (било где у земљи),
11. Смрчак, 12. Сунчаница.



Поштанска марка са темом гљива



Сваки примерак овог броја

Света гљива

садржи једну непоништену,
оригиналну, поштанску марку
са темом гљива.

У сваком примерку је маркица
из неке друге земље у свет,
и са неком другом гљивом. Словачка,
Нигерија, Перу, Француска, Индија...
*Agaricus, Amanita, Boletus,
Cortinarius, Lepiota, Russula...*

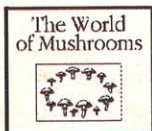
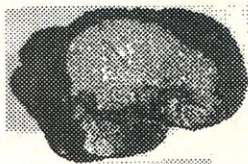
Читалац који би пожелео
да направи албум са свим земљама и
свим гљивама
морао би да откупи цео тираж.

Захваљујемо се фирми ГРАДИНАР из Рожаја, Црна Гора,
на бесплатно урађеним корицама.

Захваљујемо се и г. Зорану ЖИВАНОВИЋУ из Београда
на рачунарским услугама.

Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 2.0
и умножен на копир апарату. Прелом: В. ДОНИЋ.

Из Садржаја:



Coprinus picaceus - знак МДС. * Нове врсте микромицета др Мунтањоле-Цветковић. * Други наставак Линкофових халуциногенних гљива. * Укратко о тартуфима. * Како фотографисати гљиве. * ТЕМА БРОЈА - Војтех Линтнер: *Battarrea phalloides*, рад из 1932. године. Интервју са гђом Линтнер. Трагом човека који је задужио српску микологију. Цртежи В. Линтнера. * Фебруарска гљива?! * Ранопролећни портрети: *Hygrophorus marzuolus*, *Verpa bohemica*, *Mitrophora semilibera*, *Morchella vulgaris*, *Morchella conica*, *Tricholoma georgii*. * Дневно и ноћно искуство у истоименој рубрици. * Досадне странице са Статутом МДС. * Прикази књига. * Стомак: О дубоком замрзавању гљива, и о јаблановачи, свакако уз рецепте. * Summary in English. * Погађалка: Пронађи гљиве! * Се џеп: поклон поштанска марка са темом гљива. * Нови пренумеранти. * Нов Е-mail (<http://solair.eunet.yu/~eniksic>), као и сасвим свеж Home page *Света гљива*.

