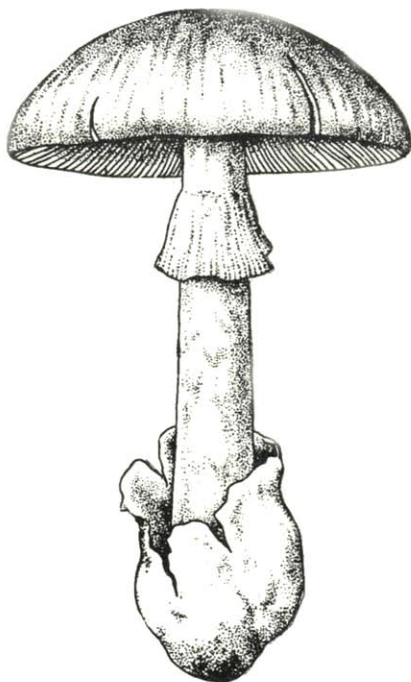


Свет гљива 3

The World of Mushrooms

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Под покровитељством Миколошког друштва Србије



Зелена пупавка
(*Amanita phalloides*)



ТЕМА БРОЈА:
Amanita phalloides
Масовна тровања
лета 1997. у Србији



Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: II * Број: 3 * Лето, 1997. * Београд, Србија

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање пријатеља

Под покровитељством

Миколошког друштва Србије



Уредништво:

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

Уредник:

Војислав ДОНИЋ

Адреса редакције:

(Home page) <http://solair.eunet.yu/~yu-fungi>

(E-mail) <http://solair.eunet.yu/~eniksic>

Земаљска адреса:

Природњачки музеј, за *Свет гљива*

Његошева 51, 11000 Београд,

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

Услужни телефон редакције:

011/ 43-86-53, понедељак, 18,00-20,00

011/ 533-09-81, уторак 17,00-19,00


Цена:


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

За претплатнике и чланове МДС 30 г мање

Забрањено је свако умножавање
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

Пропупало лето

У уводу другог броја *Света гљива* обећали смо да ће се Бр. 3 појавити у време вргања. И доиста, ево га - на измаку вргања. Да смо се бавили прорицањем, рекли бисмо да ће летњи број бити у време пупавки. Али ко је могао знати да ће лето оволико пропупати? Због тога, примерак пред тобом, Читаоче, у знаку је отровница, и понајпре зелене пупавке. *Amanita phalloides* је на корицама, у цепу, у овом уводу, и свакако у Теми броја. Када је већ позорност јавности, изазвана трагичним случајевима тровања гљивама крајем лета у Србији, била толико велика, сматрали смо за потребно да већину страница нашег гљиварског гласила посветимо истој теми. И то не само актуелности ради. Има тога много шта ваља урадити у овој земљи... На образовању народа о свету гљива, да се неуки берачи не би улудо тровали. На инспекцијским пијачним службама, где би гљиварски стручњаци проверавали какве се шумске гљиве продају. На подучавању лекара по амбулантама малих места о отровним гљивама, како би пут отрованог до излечења био што краћи. И тако даље. То је задатак и гљивара и миколога, и лекара, и министарстава за образовање и здравље, и кога још не... Јер један наш пријатељ гљивар свакако да се шали када каже да је добро што се народ овако повремено уплаши - у шуми ће остати више гљива за нас који их познајемо и  беремо.

Али није цео овај број отрован и у знаку  Поред већ уобичајених рубрика, ту су и други текстови који би могли да скрену пажњу на себе, као и један гљиво-тест који би требало да олакша тежину наилазећих страница. Али ту није и нови наставак иначе до сада веома занимљивог штива о халуциногеним гљивама Гарија Линкофа. Јер је наставак који следи садржавао веома тачна упутства о псилоцибама, како изгледају, како их наћи и како употребити. Већи део редакције *Света гљива* није желео да сноси одговорност за могуће зависнике.

Када ће изаћи наш Бр. 4, о томе постоји обазрива напомена на последњој страни, на којој се развјава и изгледа проширена заблуда коју су изазвале корице претходног броја. Дирер ипак није био познавалац гљива.

Уредник

Садржај:

Funga

- Борис ИВАНЧЕВИЋ: Црвена листа _ 5
Соломон П. ВАСЕР: Шта су то вилина кола _ 6
Жељко ЖИЖАК: Фотографисање гљива, *II део* _ 8

Тема броја:

- Масовни убица* Преглед штампе* Гљиве продајке, гљиве певалке _ 11
Зоркина прича. *Amanita phalloides* или још нешто _ 17
др Вељко ТОДОРОВИЋ: Акутна тровања гљивама _ 19
Александар КРАПЕЖ: Тровања гљивама (и Д. Томићева Табела гљива које изазивају тровање) _ 22
Марио ИЛЕШ: Само храбро, па на мину. Смртоносне врсте гљива из рода *Amanita* (и Д. Томићева Табела *Гљиве и почетници*) _ 32

Искуство:

- Ибрахим ХАЏИЋ: Из гљиварске бележнице _ 40

Календар:

- Календар лета * Ваљевско писмо * Из фото документације
Миколошког друштва Србије _ 43

Приказ:

- Радмила и др Милан РАДОВАНОВИЋ: Писмо из Холандије. dr J.
P. Thijsse: *Paddenstoelen* (Vercade Fabriken N. V, 1929) _ 47

Стомак:

- Бане УЗЕЛАЦ: Дедови у кухињи _ 50

Ита.:

- Војислав ДОНИЋ: Какав сте гљивар (*тест*) _ 52
Пренумеранти * Огласи * Писмо са фарме *Осми дан* * итд. _ 59
The World of Mushrooms:
Summary _ 61

СГ цеп:

Црно-бели А4 постер гљиве *Amanita phalloides*

На корицама:
Amanita phalloides

ЦРВЕНА ЛИСТА

Црвена листа макромрицета Југославије
Борис ИВАНЧЕВИЋ

О почетку активности на прикупљању стандардизованих података о инвентару и распрострањењу гљива, и издвајању првих потенцијалних кандидата за Црвену листу макромрицета Југославије, реферисано је 1993. године на III конгресу ЕЦЦФ, у Нојштателу. После тога, током 1994. и 1995. године, одабране су и прве гљиве које су условно могле да имају статус врста о којима је *потребно старање*. Због скромне количине података, и не мало могућих дилема око статуса појединих врста на Црвеној листи, она није одмах публикована, већ је егзистирала у виду интерног радног документа. Крајем 1996. године завршена је последња верзија Листе, коначно спремна за објављивање, са 97 врста за које постоје индикације да су угрожене. У складу са новим IUCN Red List Categories, из 1994. године, све врсте имају DD статус, што значи да је потребно још рада да би се донео сигуран суд да ли су и у којем степену оне заиста угрожене. Листа је презентирана на V Конгресу еколога Југославије, септембра 1996. године (аутор Б. И.). Нажалост, Листа се још није званично појавила због огромног кашњења излагања научних публикација у нашој земљи.

Критеријуми који су коришћени за увршћење врста на прелиминарну Црвену листу засновани су првенствено на суду истраживача, наоазима који су прикупљени за базу података у Природњачком музеју, и искуствима аматера и професионалних сакупљача гљива. Примена строго квантитативних параметара није била могућа. Можда се, стога, ова Листа чини пре преурањена него привремена, што је критика упућена и неким другим, много боље аргументованим европским црвеним листама. Међутим, првенствени циљ њеног објављивања је покушај да сви који се баве очувањем гљива, и природе уопште, буду наоружани званичним документом за борбу против неконтролисаног пустошења околне и уништавања јединствених, вредних фрагмената природе, који су, истовремено, и станишта ретких као и угрожених гљива. Да бисмо располагали потпуним подацима било би потребно чекати вероватно још читаво столеће, па иако је ова Листа далеко од идеалне, за сада нема боље. Истовремено, она је иницијално језгро око ко-



јер треба да се даље развија систем очувања микофонда, а омогућава и нека груба поређења са другим де-

ловима Европе. (Типични примери: *Omphalotus olearius*, далеко од *урвеног* код нас; или *Hygroclybe*

coccineoscrenata, нађена само на једној јединој тресави у нашој земљи; *Panus tigrinus* је ишчезао у Данској а овде је екстремно честа врста, итд.) Објављивање новог, ревидираног издања Црвене листе планира се за 2000-2001. годину.



Omphalotus olearius



Panus tigrinus

ШТА СУ ТО ВИЛИНА КОЛА

СОЛОМОН П. ВАСЕР

Код већине врста јестивих и отровних гљива мицелија у повољним условима дуги низ година ствара плодносна тела. Кружни раст мицелије може да се прати на многим местима. А због таквог начина раста, те појаве су у народу добиле назив *вештичја кола*, *вештичи кругови*, *вилени кругови*.

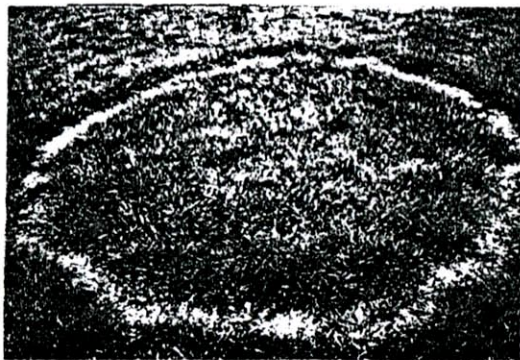
У време развоја плодносних тела гљиве се развијају по периферији мицелије, формирајући при том, у зависности од врсте, кругове мањег или већег пречника. Кругови правилног облика и већих пре-

чника чешће се срећу на отвореним пољима него у шумама - као што је случај код ливадских шампињона (*Agaricus campestris*) и вилиних каранфилића (*Marsmus oreades*). Али овакви правилни кругови јављају се и међу шумским гљивама, на шумским пропланцима или по рубовима шума. Понекада су кругови прекинути, непотпуни, што се објашњава неравномерним прорастањем мицелије. При повољним условима на отвореним ливадама кола могу бити вишегодишња (до 600 го-

дина), достижући огромне пречнике (200 м). На западним степским лединама Украјине, на пример, запажена су кола шампињона пречника од 80-90 м. Научници су приметили различите карактеристике раста траве у разним зонама кола. Унутар кола, у његовом централном делу и у делу непосредно поред плодних тела гљива, трава је бујна и има интензивно зелену боју. Између тих зона трава расте повијено. Понекада се примећује одумирање (сушење) траве. Та појава се тумачи особеностима раста мицелије. Како се мицелија у колу шири радијално, тако се млади, најактивнији део шири по периферији, где настају плодносна тела. На тим деловима кола, где је мицелија најјача, долази до густог прекривања тла хифама, које оте-

жавају нормалан приступ воде до корења растиња. На тим местима често долази до физиолошке суше и одумирања траве. У централном делу круга, где мицелија одумире, настаје снажно обогаћивање терена продукцијом распадања и минерализације, при чему долази до стимулације раста биља. Стимулација раста се примећује и по ободу кола у зони стварања нове мицелије. Уз помоћ моћних ензима мицелија гљива разлаже органске материје које се налазе у подлози, а земљишни микроорганизми претварају настајући амонијак у нитрате, који биљке користе и који им стимулише раст.

Превео с руског
И. Хаџић



Вештичја (вилаина) кола (фото)

УВОД У ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

II. Повећање и дубинска оштрина

Жељко ЖИЖАК

Наставак из прошлог броја



ПОВЕЋАЊЕ

Фотографисање великог броја биолошких објеката, па тако и гљива, спада у домен фотографије у крупном плану и макрофотографије. Критеријум за одређивање шта је крупни план а шта макрофотографија је повећање објекта снимања на филму (у даљем тексту повећање - m). У многим ситуацијама је познавање макар приближног повећања неопходно за:

- (1) избор одговарајуће опреме,
- (2) корекцију експозиције, и
- (3) примену технике која оптими-

зира оштрину.

Најједноставније речено повећање (енгл. magnification) јесте однос између величине слике на филму према величини објекта који снимамо:

$$m = \frac{\text{величина слике на филму}}{\text{величина објекта}}$$

Већина класичних објектива омогућава изоштравање на минималној дистанци која продукује повећање од $0,1x$. Другим речима, објекат од 36 см који испуњава целу дужину оквира филма од 35 мм (36 x 24 мм), даје повећање од $0,1x$ (1:10). Још веће повећање можемо добити уз помоћ макропрстенова, меха, предлећа за крупни план или макрообјектива. Крупним планом називамо повећање у опсегу од $0,1-1x$. Када слика на филму постане већа од самог објекта, фотограф улази у свет макрофотографије. Повећање у овом случају је $1x$ и веће (1:1 однос слике и објекта). Интересантно је да специјално конструисани макрообјективи могу достићи повећање од $1x$, али у ствари представљају објективе за крупни план.

Повећање (m), се једноставно може одредити привременим сме-

штањем лењира у сцену снимања. С обзиром да је величина филма позната (36 x 24 мм), једноставно поделите 36 мм (или 24 мм, у зависности од положаја апарата) са бројем мм које видите кроз тражило на лењиру. Истина, тражила већине SLR фотоапарата, дају 90 па до 95% стварне слике, али то није од посебног значаја за даље прерачуне.

ДУБИНСКА ОШТРИНА

Може вам се чинити да параметар m који смо обрадили у претходном поглављу и није од особите важности за успешно фотографисање гљива. Међутим, он је у вези са неким од најважнијих аспеката

фотографије, па му је и посвећена оволика пажња.

Дубинска оштрина је једна од величина која директно зависи од m . Појам оштрине је сам по себи јасан свим људима, јер је то израз којим означавамо да ли нешто видимо јасно или не. Када је у питању дубинска оштрина из генералног фотографског искуства знамо, да је на некој дистанци испред и иза тачке у којој смо изоштрили објекат снимања, слика прихватљиво оштра. Зона адекватне оштрине која окружује објекат се назива дубинска оштрина. Ова тема је обрађена у свим фото приручницима, па читаоце упућујемо да ту потраже опште принципе, а овде ћемо размотрити само

Табела
Дубинска оштрина за 35мм фотоапарате

Повећање на филму, m	Поље слике (мм x мм)	Дубинска оштрина код: *				
		f/2(мм)	f/4(мм)	f/8(мм)	f/16(мм)	f/32(мм)
0,10 x	240 x 360	13,0	26,0	52,0	106,0	211,0
0,15 x	160 x 240	6,1	12,0	24,0	49,0	98,0
0,20 x	120 x 180	3,6	7,2	14,0	29,0	58,0
0,25 x	96 x 144	2,4	4,8	9,6	19,0	38,0
0,33 x	73 x 109	1,47	2,9	5,9	12,0	23,0
0,50 x	48 x 72	0,72	1,44	2,9	5,8	11,0
0,75 x	32 x 48	0,37	0,72	1,50	2,96	6,0
1,0 x	24 x 36	0,24	0,48	0,96	1,92	3,8
1,5 x	16 x 24	0,13	0,26	0,53	1,07	2,13
2,0 x	12 x 18	0,09	0,18	0,36	0,72	1,44

* / А. Да би добили дубинску оштрину код f/2,8, f/5,6, f/11 и f/22 помножите дубинску оштрину код суседног нижег f-броја са 1,4.

Б. Уоквирени део у доњем десном углу табеле показује комбинације отвора бленде и m , где дифракциони ефекат може да узрокује озбиљан губитак резолуције финих детаља.

оне аспекте који се тичу крупног плана и макрофотографије.

На типичној фотографији, снимљеној објективом од 50мм, при отвору бленде $f/4$, са објектом удаљеним 3м, дубинска оштрина ће бити пуних 0,9м. Дакле унутар те зоне ће сви детаљи бити регистровани адекватно оштро (при нормалној експозицији). Ако сада поставимо тај објектив при истом отвору бленде, на сет макропрстенова дужине 50мм, тако да објекат можемо изоштрити при $m = 1x$ (1:1) и на удаљености од око 5см од предњег дела објектива, дубинска оштрина ће бити само 0,4мм. Дакле дубинска оштрина (или оно мало што је од ње остало) је од великог значаја за успешно фотографисање тродимензионалних објеката као што су гљиве.

Генерално, дубинска оштрина је обрнуто пропорционална отвору бленде на објективу, па зато користите мале отворе бленде, нпр. $f/11$, $f/16$, или $f/22$, (осим ако не желите неке специјалне ефекте). На жалост, при повећању изнад 0,5x (1:2), мали отвор бленде доводи до дифракције светлости, која драстично снижава квалитет фотографије. У таквом случају користите веће отворе бленде (види табелу).

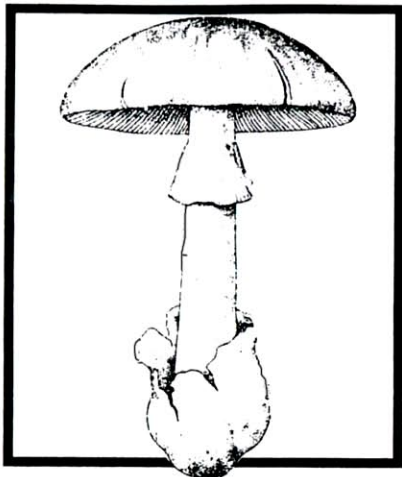
Дубинска оштрина, као што смо рекли зависи и од повећања (m) и то у обрнутој сразмери. При по-

већању од 0,1x и већем, дубинска оштрина је равномерно распо-ређена на обе стране од тачке у којој смо изоштрили објекат снимања. Зато изоштравајте на пола пута између најближе и најдаље тачке на објекту. Уколико објекат има већу тродимензионалну дубину од доступне дубинске оштрине, обично је естетски боље изоштрити на предњи план него на позадину. Трудите се и да позиционирате фотоапарат тако да све важне делове у композицији фотографије, доведете у раван паралелну са равни филма.

У највећем броју фото приручника провлачи се једна заблуда у вези са дубинском оштрином. То је твдња да широкоугаони објективи дају већу дубинску оштрину од нормалних и телеобјектива. С обзиром да дубинска оштрина зависи само од повећања (m) и отвора бленде и да на њу не утиче жижна даљина објектива, потпуно исти ефекат ће имати фотографисање и широкоугаоним и телеобјективом. Коришћењем телеобјектива моћи ћете да се удаљите од објекта снимања на веће одстојање, што је од велике важности посебно при великим повећањима када је ова дистанца веома мала (неколико см). То ове објективе чини и погоднијим у неким приликама, о чему ћемо писати у неком од следећих бројева *Света Луба*.

Amanita phalloides

Отровњаче. Масовна тровања у Србији лета 1997.



Amanita phalloides

Масовни убица * Преглед штампе * Гљиве продајке,
гљиве певаљке (Б. Иванчевић)

Зоркина прича. *Amanita phalloides* или нешто још (В. Донић, М. Каљевић)

др Вељко ТОДОРОВИЋ: Акутна тровања гљивама. Извештај са ВМА

Александар КРАПЕЖ: Тровања гљивама (и Д. Томићева табела)

Марио ИЛЕШ: Само храбро, па на мину. Смртоносне врсте
гљива из рода *Amanita* (и Д. Томићева табела)

Протекло лето у Србији било је кишно, било је гљива, људи су масовно кренули у шуме, и средином августа болнице по Србији, а нарочито ВМА у Београду почеле су масовно да примају неуке бераче отроване гљивама. Само у овој установи троје је преминуло, а на десетине је задржано на мучном и неизвесном лечењу. Миколошки неучи новинари растрчали су се по клиникама и узимали изјаве од често такође



миколошки неуких лекара, који су, свакако, својим медицинским знањем спасли многе животе. Скоро да није било новина или медијске куће која није објавила по неки напис о новом масовном убици који хара земљом. Чланови МДС покушали су својим знањем и саветима да утичу на смањење општег незнања о гљивама. Успешно или неуспешно, већ зависно од друге стране, контактирано је са редакцијама новина, започета је обострано корисна сарадња са Националном клиником за контролу тровања на ВМА у Београду, о тровањима се између осталог говорило на Радио Сави Радија 202, док је г. Милош Каљевић веома корисно учествовао у јутарњем телевизијском програму Студија Б.

Тема овог броја *Свети Љуба*, коју је сам живот наметнуо, показаће кратким прегледом штампе *како* се по Србији писало о овим крајње неугодним летошњим догађајима и шта се догађало на ВМА, главној сцени, где је стручност једних покушавала да победи неукост и неопрез других, док ће остали просветитељски написи, а нарочито гг Тодоровић, Крапеж и Илеш, покушати да унесу мало више светла у отровњаке, и понајпре главног кривца - зелену пупавку (*Amanita phalloides*).

МАСОВНИ УБИЦА

Преглед штампе и кратки коментари

Политика, 14 август 1997.

Преко викенда у региону Липетска, на југозападу Русије, од тровања печуркама умрла је 21 особа, а 90 се налази у болници, известила је новинска агенција ИТАР-ТАСС, позивајући се на изјаву министра за ванредна стања.

Политика, 15 август 1997.

У арадском крају у последњих десет дана умрло је десет особа од последица тровања печуркама. (...) Тровање већег броја лица румунски стручњаци објашњавају чи-

њеницом да су печурке, вероватно под утицајем радијације и других еколошких поремећаја, доживеле генетску мутацију, па су неке отровне врсте сад постале отровне.(...)

У последњих десет дана на Клиници за токсикологију ВМА примљен је већи број лица са

тешким степеном тровања услед конзумирања печурки, од којих су две особе умрле непосредно по пријему на клинику. (...) Реч је о веома отровној печурки званој



пупавка, коју су заменили за јестиву сунчаницу.

Вечерње новости.

16. август 1997.

Трагом догађаја. На ВМА у Београду последњих дана примљено двадесетак пацијената отрованих печуркама. СМРТНОСНИ ЗАЛОГАЈ. (...) Отровне печурке смртоносне су у 20-95% случајева, зависно од врсте. Најотровнија је пупавка, и они који је поједу ретко преживе. - Има пуно гљива које су условно јестиве, - истиче др Драган Јоксовић, заменик начелника ВМА и начелник Клинике за токсикологију, - велика гнојиштарка, на пример, не сме да се једе 72 сата пре и после узимања алкохола. Последнице су страшне, као кад се заједно узима лек за лечење од алкохолизма и жестоко пиће. (...) - Да ми је

неко пре десет дана рекао да не познајем јестиве печурке био сам спреман да се потучем, - прича Зоран Радосављевић, наставник математике из Крагујевца, - Берем их више од двадесет година. Још као деветогодишњака деда ме је научио да разликујем отровну од оне која то није. Нисам веровао да могу да погрешим. А, ето, управо то ми се догодило. (...) - Годинама смо их брали и никада нисмо имали проблема - причају у глас

!!!
Може али
тешко.

Душанка и Михајло Пауновић. - Имамо викендицу код Шупље стене на Авали. Сунчицу, врсту гљиве, стално смо јели. Тог дана, који нећемо заборавити док смо живи, уместо јестиве убрали смо отровну. Нешто после поноћи осетили смо мучнину и повраћање. И док Михајло грли Душанку, тепа јој: *Моја Лукреција тровачица*, а она му одговара: *Ја сам твоја Јулија. Лако је теби да се шалиш.* На изласку из Клинике за токсикологију др Вељку Тодоровићу зазвонио је пејцер. - Извините - обратио нам се. - Морам хитно у собу за интервенције. Довели су два малишана. Отровали се печуркама. Ових дана овле је права лудница.

Политика, 16. август 1997.

Пет особа из околине Бајине Баште затражило је током ове седмице лекарску помоћ због тровања гљивама. Реч је, како нас је обавестио др

Зоран Вучинић, начелник епидемиолошке службе Завода за заштиту здравља у Ужицу, о нешто блажој форми тровања, па су, на срећу, сви они, после лечења у ужичкој болници, отпуштени кућама. (...)

На инфективно одељење шабачке болнице скоро свакодневно стижу

Вероватно грешка новинара?
Са алкохолом не иде јајаста
гнојиштарка
(*Coprinus atramentarius*)

пацијенти отровани гљивама. Протекле недеље овде је примљен Вишеслав Филиповић (51) из шабачког приградског насеља Јевремовац, који је у понедељак упућен на ВМА у Београд, где је убрзо преминуо. (...) Две шабачке породице са седам чланова после вишедневног лечења од тровања гљивама убраним у Срему, пуштене су ових дана кућама. На Инфективном одељењу шабачке болнице задржана су још два пацијента отрована гљивама.

Дневни телеграф, 20. август 1997.

(...) Понекад долази до *укрштања* отровних и неотровних врста а неискусни берачи такве хибриде не препознају и ето несреће, каже Радомир Продановић из села Каменице, који продаје печурке на крагујевачкој пијаци (...)

Блиц, 20. август 1997.

На одељењу за токсикологију смештени су пацијенти из Крагујевца, Лознице, Шапца и других градова из Србије. Затекли смо и седамдесетогодишњу Зорку Нешић из околине Лознице, са којом нисмо могли да разговарамо јер се, по речима, доктора Тодоровића, отровала зеленом пупавком, која јој је изазвала велике психичке сметње. За време наше посете успела је једино да нам каже своје име и одакле је дошла. (...)

Три смртна случаја и десетине

отрованих печуркама. **ЛАИЧКО БРАЊЕ - КОЦКАЊЕ СА ЖИВОТОМ.** (...) Као што је и др Јоксовић нагласио, пупавка је од свих гљива најотровнија, и ако се отровани не јави благовремено лекару, то доводи до смртног исхода у чак 95% случајева, јер њен отров се

toga 30 vrsta su otrovne. Svaka od ovih vrsta izaziva različite lakše i teže psihotičke smetnje.

U lakšoj formi samo stomaćne smetnje

Kada je u pitanju trovanje glijivama koje su manje toksične, pacijenti najčešće imaju stomaćne smetnje, mučninu, gađenje, ali ukoliko je reč o najotrovnijoj vrsti - zelenoj pupavki, tada može doći do halucinacija, ali i do trajnih oštećenja jetre i bubrega, tvrdi doktor Todorović.

Из београдског *Блица*

Какви берачи, такви новинари.

врло брзо крвотоком шири и везује за ћелије бубрега и јетре, виталне органе без којих је живот човека немогућ. (...) Наш суграђанин и колега новинар Владимир Петровић упозорава да брање печурака *није хоби који трпи импровизације*, већ захтева темељно проучавање књига о гљивама и обуку у природи под менторством искусног берача. Као добар приручник саветује рукопис за књигу београдског новинара Милана Митића, који је после вишедеценијског искуства ука-

зао на најчешће заблуде. (...) - Опасност од тровања печуркама ових дана вреба и особе које их не беру, већ купују на нашим пијацама. На европским пијацама то је сигуран прехранбени артикал, јер подлеже обавезној контроли иако берачи имају дозволе за рад и не скупљају их насумице по шуми, што већ

СИМПТОМИ

- ШТО се раније појаве први симптоми тровања печуркама, веће су шансе да човек извуче живу главу - каже др Драган Јоксовић, заменик начелника ВМА. - Зато, ако грађанин осети муку, повраћа, има пролив, види слабије, зуји му у ушима, халуцинира, боли га у трбуху под десним ребарним луком... мора најхитније да се јави лекару.

Из београдских *Вечерњих новости*

није случај код нас, - каже Петровић.

Демократија, 21. август 1997.

Након тровања неколико десетина људи печуркама. РЕД ОТРОВА, РЕД ДОБРОГ УКУСА. (...) Један од честих посетилаца авалских пропланака је и Слободан Јаковљевић, велики љубитељ али и одличан познавалац печурака, кога срећемо у изузетно пријатном ам-

Постоји голема страна а
и домаћа литература,
и то штампана.

бијенту једног од шумарака на Авали. - Пре неколико недеља на једном од канала државне телевизије емитована је емисија о томе како разликовати отровне и јестиве печурке. При томе је речено да када се отровна печурка прокува, тада нестаје и отров из ње, па се може користити у исхрани. То апсолутно није тачно! - рекао је Јаковљевић. (...) Поведени правим стручњаком за авалске шумске лепотице успели смо да видимо разне врсте витких гљива које провирују иза травнатих површина и опалог лишћа. Својом изузетном елеганцијом одмах нас је привукла зеленкаста плишана лепотица. Скоро да смо били уверени да је њен укус раван лепоти... И нисмо се преварили. Дотична носи назив *amanita phalloides*, зелена пупавка,

!
Не плишано
већ свиленкасто.

!!
Зелена пупавка је *Amanita phalloides*, на латинском с великим почетним словом, мухара (*Amanita muscaria*) потпуно је друга гљива, а шта је помољача?

мухара, гомољевка. Нена лична карта каже да је она наша најпознатија отровна печурка, за коју (јој несреће!) нема противотрова, а убија, такође врло елегантно - за смртну дозу довољан је један клобучић. Па сад, ко воли нек' изволи! (...) - *Отровне печурке расту из јајета*, - каже Јаковљевић, - *и ако мало отклоните земљу напћи ћете на мали обруч из кога расте стабло...* То је највећи гарант који вас одмах упозорава да се не играте, ако нисте сигурни сто посто да знате о којој се врсти ради. Наравно, и овде постоји друга страна - најлепша међу печуркама,

зову је и краљицом печурака, јестива и узуетно укусна, је *amanita caesarea*, у народу позната



!!!

*Уобичајено је да се каже да из
вретнице расте дршка.
Amanita caesarea је позната као
благва, док је рудњача шампињон
Agaricus campestris*

као рудњача, и расте из јајета...

И тако даље... или још и:

ГЉИВЕ ПРОДАЈКЕ, ГЉИВЕ ПЕВАЉКЕ

Наша земља је изузетно захвално подручје за миколошка истраживања због јединствене комбинације еколошких услова. Сви главни типови европске вегетације су заступљени, од медитеранске до бореалне. Она је највећи светски извозник шумских гљива. Ту расту бројне врсте које су у другим деловима Европе права реткост. Неке врсте, као што је *Crepidotus serbicus*, за сада су пронађене само овде. О једном таквом јединственом налазу имали смо прилике да читамо ових дана у дневној

штампи, одакле је пренет следећи текст:

Вечерње новости, 15. август 1997.

У Природњачком музеју налази се гљива откривена пре сто година. Када је ударите она пева.

Дилема је решена. Гљиве дефинитивно нису биљке, оне су - животиње. Обрадован овим открићем, али још заинтересован да ли таксономски спадају у класу птица или међу сирене, потражио сам их у Борхесовој *Фантастичној зоологији*. Тада је дошло и до првих сумњи, и до потајне радости - та врста у науци још није описана! Биће то *Fungus sirenoides Ivan*, само да пронађем где је сакривена у

депоима Музеја.

После обимне истраге међу запосленима у Природњачком музеју, оних који су били у контакту са новинарем који је видео дотичну гљиву, и консултација са првим човеком ове институције, испоставило се следеће: Дошло је до грешне љубави између приче о

ретким гљивама тренутно изложеним у Галерији, Линтнерових предатних акварела, стогодишњег јубилеја Музеја, као и фонолита, стене која одзвања када је куцнемо чекићем.

Записао
Борис ИВАНЧЕВИЋ

ЗОРКИНА ПРИЧА

Amanita phalloides или још нешто ?
Уз посету ВМА уредника *Свети љуба*

Зорка Нешић из Ликодре, села из околине Лознице, стара 67 година, иначе крепка сељанка упркос томе што јој је својевремено, после саобраћајне несреће, извађена слезина и један бубрег, а пати и од других болести, крајем августа је са својим унуком, пошла у грабову шуму повише свог села. *Видела сам лепе беле рујнице*, каже Зорка, мислећи на благве. Гљиве су биле отворених шеширића, величине 5-6 см.

Она је и раније брала гљиве. Научио ју је старији брат. Брала је вргање, због продаје, али их није јела. Јела је рудњаче и млечнице. *Не бери их, то су отровне*, рекао је унук који ће ове јесени кренути у други разред основне школе, али Зорка је гљиве које је видела у шуми тог кобног дана - убрала,

однела кући, лепо их очистила од земље, и 4-5 шеширића зготовила за ручак себи и свом мужу. *Прокувала сам их, додала кашику масти и пропржила*, каже Зорка. Унук није хтео да једе. Већ пола сата после јела Зорка је почела да повраћа, имала је јаке грчеве у стомаку и пролив током целе ноћи, а слични симптоми јавили су се код њеног мужа тек следећег дана. Био је то понедељак. *Мислила сам да ће све проћи само од себе*, каже Зорка, те је два дана у мукама остала код куће. Затим су је одвели у Крупањ, па у лозничку болницу, где је хоспитализована, те отпуштена, јер јој се стање поправило. Али убрзо се све вратило, у знатно тежем облику.

Тако се тек шестог дана нашла на ВМА у Београду, где је донета у веома озбиљном стању. Морали су

је везати, бунцала је, викала по целу ноћ, и сањала језиве снове. Једног од њих се и сећа:

Као прилазе ми два Циганина и једна Циганка, и хоће да ме удају за једног од њих двојице. Утом се једна шарена мачка ухвати канцама за моје груди, и никако не могу да је отргнем, и баџим је шареним псима који хоће да ме изуједају за ноге. Тек када сам се трипут прекрстила, отргла сам мачку и баџила је псима, који одјурише за њом. Тада се појави један огроман, урн човек, стаде предамном и само хукну, те га нестане. Онда сам се пробудила, и било ми је одједном лакше.



Редослед корака код отрованог

1. изазвати повраћање, узети пургатив, кашику млевене кафе, и доста течности обогаћене витамином Ц, не узимати алкохол.
2. одмах потражити мединску помоћ у првој амбуланти (лекари се саветују са ВМА)
3. Национални центар за контролу тровања Војно медицинске академије (ВМА) у Београду. Телефони: 011/ 66-23-81 или 011/ 66-11-22 /26156

Екипа лекара са Националне клинике за контролу тровања са ВМА установила је да је у питању био фалондински синдром. Третирани су јој бубрези и јетра, измењено јој је 50% крвне плазме, и после неколико дана здравствено стање пацијенткиње је нормализовано. Пацијент је и даље на дијализи бубрега, који је знатно оштећен, мада мање од јетре, што изазива питања о ком синдрому се ради.

Ако је код Зорке било збрке у именовању, она је веома тачно описала гљиве које је убрала у шуми. *Жућкасти шеширић, бели листићи, и шупаљ стручак, врећица која вирн из земље...* као и то што је гљиву препознала на цртежима који су јој поднети на увид, говори да је одиста у питању била зелена пупавка. Додала је, још, да су гљиве трепереле, и да је брала само једну врсту. Зоркином сведочењу се, углавном, може веровати, мада неке нејасноће остају. Пупавке баш не трепере! Такође, да ли су њене болничке халуцинације биле последица општег лошег стања организма? Да ли је можда каква *Agaricus xanthoderma* изазвала тако рано повраћање? Све наводи на закључак да Зорка ипак није брала једну врсту отровница, већ да их је било више разних. Могуће је да је пантеровка

(*Amanita pantherina*), која може да буде и бледожутог шеширића, изазвала повраћање пола сата после јела, а да је онда опасна *Amanita phalloides*, током ноћи и надаље, како је било и код Зор-

киног мужа, који се излечио брже и лакше од своје жене, почела свој ђаволски посао.

Записали
В. ДОНИЋ и
М. КАЉЕВИЋ

АКУТНА ТРОВАЊА ГЉИВАМА

Извештај са ВМА
др Вељко ТОДОРОВИЋ



Акутна тровања гљивама су за лекаре посебно интересантна због неколико разлога:

1. испољавају се разноликом клиничком сликом, зависно од врсте гљива. То намеће потребу, у циљу систематичнијег и рационалнијег приступа проблему, да се симптоми и знаци групишу у неколико група или синдрома. Наведени синдроми се међусобно разликују, а могу да буду слични неким другим обољењима, и то је често разлог закаснелог постављања дијагнозе и отпочињања примене терапије;

2. нека тровања су тешка и по живот опасна (смртност у тровању зеленом пупавком, без обзира на правовремено примењену адекватну терапију, износи око 50%); и 3. ретка су, са њима лекари често нису довољно упознати, па је и то један од разлога за касно постављање дијагнозе.

За лекаре је, иначе, битније да се утврде ефекти отрова на здравље, и да се препозна који су органи оштећени, него да се тачно идентификује врста гљиве која је до тога довела.

У Клиници за токсикологију и клиничку фармакологију ВМА, која се налази у саставу Националног центра за контролу тровања, лечено је ове године, од 15. јуна до 5. септембра 1997. године укупно 39 болесника због акутног тровања гљивама. На основу клиничке слике и тока тровања утврђено је да се код десет болесника радило о акутном тровању зеленом пупавком (*Amanita phalloides*), три тровања су била узрокована гљив-

вама које изазивају микоатропински синдром, а код 26 болесника се тровање испољило само гастроинтестиналним сметњама а без знакова функционалног оштећења других органа. Само су тровања зеленом пупавком била тешког степена, а међу њима су три бо-



др Драган Јоксовић, начелник Клинике
(Вечерње новости)

лесника умрла. Болесници су били из различитих крајева Републике Србије: Београда и околине, Лазареваца, Крагујевца, Шапца, Ваљева, Ужица, Косјерића, Кучева и Младеновца. Мањи број отрованих је сматрао да спада у добре познаваоце гљива.

Зависно од испољене клиничке слике, тока и исхода тровања, болесници су сврстани у три син-

дрома:

1. Гастроинтестинални, за који је карактеристична појава болова у трбуху, учесталог пролива и повраћања, али без оштећења јетре, бубрега и других органа. Тегобе настају 30 минута до два сата од ингестије отровних гљива. Најчешћи узрочник ових тровања су леопардовка (*Tricholoma tigrinum*), заводница (*Omphalotus olearius*), лудара (*Boletus satanas*), бљувара (*Russula emetica*) и ћилимаста млечница (*Lactarius cilicoides*). Лечење је трајало 3-4 дана, а основна терапија је надокнада изгубљене течности применом инфузионих раствора.

2. Фалоидински синдром се испољава гастроинтестиналним тегобама (мука, болови у стомаку, повраћање и пролив), које почињу 10-12 сати од ингестије отровних гљива, а другог или трећег дана се испољавају знаци токсичног оштећења јетре (бол испод десног ребарног лука, увећана јетра, жуто пребојена кожа и беоњаче, уз лабораторијске параметре који указују на функционално оштећење јетре). У исто време или дан-два касније региструју се и знаци оштећења бубрега (смањено излучивање мокраће и накупљање у организму токсичних материја којих се иначе организам ослобађа преко бубрега). Све то доводи до потпуног престанка рада јетре и

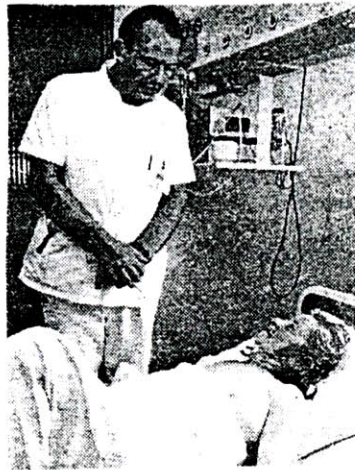
бубрега, и то је најчешћи узрок смрти отрованих. Овакву клиничку слику тровања изазивају зелена пупавка (*Amanita phalloides*), бела пупавка (*Amanita verna*) и смрдљива пупавка (*Amanita virosa*). Лечење ових тровања је комплексно и скупо, а обухвата: испирање желуца, давања активног угља (ради везивања отрова за исти и његово елиминисање из црева), метода за елиминацију отрова из крви (измена болесникове плазме), лекови који спречавају везивање отрова из крви за јетру и бубреге, и лекови који штите јетру од отрова који је већ везан за њено ткиво. Лечење траје 15-45 дана.

3. Микоатропински синдром се испољава 1-4 сата после ингестије гљива, а манифестује се јаким боловима у трбуху, повраћањем, проливом, проширеним зеницама, убрзаним радом срца, конфузијом, халуцинацијама и поремећајем свести. Овај синдром изазивају гљиве из рода *Amanita*: мухара (*A. muscaria*), пантерка (*A. pantherina*), као и *A. regalis*. Поред надокнаде течности, у терапији може да се користи и антидот физостигмин, али веома опрезно.

На основу ових података не може се поуздано тврдити да ли је било или не епидемије тровања у Србији, али се на основу ранијег, као и садашњег искуства, може закључити:

а. неопходан је већи опрез берача гљива, и

б. потребно је да здравствени радници, поготово лекари, увек доведу у везу појаву гастроинтестиналних и других описаних симптома и знакова са чињеницом да је болесник јео гљиве, и да се



др Тодоровић и пацијент Зорка Нешић
(Блиц)

касније предузму одговарајуће дијагностичке и терапијске процедуре да би се спречило озбиљније оштећење здравља.

Аутор је
интерниста, клинички токсиколог,
заменик начелника
Клинике за токсикологију и клиничку
фармакологију
при Националном центру за контролу
тровања
ВМА у Београду

ТРОВАЊА ГЉИВАМА

Александар КРАПЕЖ

I. УВОД

Као и све друго, и гљиве имају тамну страну. Неке су отровне а има их и смртоносних. Поменимо *пупавке* (*Amanita phalloides*, *A. virosa*, *A. verna*, и друге), планинску копренку (*Cortinarius orellanus*), џепаче (род *Inocybe*), а има их, свакако, још.

Да бисмо користили гљиве за јело морамо их добро познавати, а нарочито отровне двојнике јестивих гљива. У вредност овог наизглед тривијалног савета уверили су се сви они који су, привучени обиљем родне године, неопрезно помешали јестиве и отровне гљиве, и завршили по болницама.

О идентификацији гљива - други пут. Подстакнут несрећним поводом, овде наводим кључ за идентификацију врсте тровања, и поступке прве помоћи. Злу не требало, нека се нађе при руци ако вам се деси тај баксуз да омашите у идентификацији или још горе ако учините недопустиво и поједете гљиву за коју баш и нисте сигурни која је, али...

За крај овог увода подсећам на народну мудрост: У срећу се узда луд, а паметан у свој труд. Зато књиге у шаке...

II. ГЉИВЕ У ИСХРАНИ

Гљиве су квалитетна храна, недовољно заступљена у нашој исхрани. Оне садрже готово све органске и минералне материје неопходне организму човека. Притом имају висок проценат беланчевина а низак масти и шећера, што их чини идеалном дијеталном заменом за месо. По квалитету својих беланчевина истичу се врагањевке и пухаре.

С гледишта исхране гљиве се могу поделити на: јестиве, условно јестиве, нејестиве и отровне.

Условно јестиве су оне гљиве које су као сирове отровне али припремљене на посебан начин постају јестиве. На пример, сви врагањи (род *Boletus*) који на пресеку поплаве сирови су благо отровни. Већина, али не сви, кувањем постају нешкодљиви, а понекад и изврсни.

Нејестиве су гљиве које нису шкодљиве, али због своје конзистенције (дрвенасте, плугасте, жилаве), укуса (љуте, горке) или мириса (род *Phallus*, *Russula foetens*), нису употребљиве као храна.

III. ТРОВАЊЕ ГЉИВАМА

Невоље са гљивама не морају настати због тога што су неке по

природи отровне. Јело од гљива може вам се покварити због предугог стајања. Уобичајене мере опреза (не једите јело од гљива које је стајало дуже од 24 часа у фрижидеру); уз податак да су гљиве лако кварљиве због високог процента беланчевина које садрже, требало би да буду довољни да спрече проблеме. Упозоравам, такође, да ће гљиве упити много масти ако их пржите, и ако нисте пажљиви добићете масна, тешка, и непријатна јела.

Друга неугодна могућност је алергија. Обично се огледа у стомачним тегобама, али постоје и извештаји о алергијским реакцијама при удисању спора и на додир. Савршено јестива гљива тако може да изазове велике проблеме вама или неком од ваших гостију. За предупређење ове опасности постоји стандардна процедура која се користи приликом пробања нових гљива. Ако неку гљиву никада нисте пробали а идентификовали сте је као јестиву, први пут ћете припремити и појести само неколико залогаја да утврдите њену потпуну нешкодљивост. Притом треба сачувати неколико свежих гљива исте врсте да би се у случају потребе урадила још једна идентификација. Тек ако овај тест прође добро, можете је јести у већим количинама и мешану са другим гљивама.

Код условно јестивих гљива водите рачуна о поступку којим се

уништавају отровне супстанце. Најчешће је то прокувавање и треба водити рачуна да оно буде довољно дуго тако да се отровне супстанце распадну.

Најзад, преостају права тровања гљивама, од најблажих стомачних тегоба до тешких тровања са смртним исходом. Наводим врсте тровања и описе синдрома према књизи

J. F. Ammirati, J. A. Traquair,
P. A. Horgen:
*Poisonous Mushrooms
of Canada
including other inedible fungi,*
Fitzhenry & Whiteside, Markham,
(1985).



Amanita pantherina

ОДРЕЂИВАЊЕ ВРСТЕ ОТРОВА

Црвенило лица и груди, свраб, знојење, убрзано дисање, јако лупање срца, страх. Понекад вртоглавица и повраћање. Симптоми се јављају убрзо по узимању алкохолних пића и личе на антабусни синдром.

1. Тровање коприном

Симптоми нису повезани са узимањем алкохола или нема црвенила.

а) Јављају се пола до три сата после конзумирања гљива.

а1) Симптоми ограничени на проблеме органа за варење: гађење, повраћање, пролив, или грчеви у стомаку.

2. Тровање гастроинтестиналним иритантима

а2) Симптоми указују на проблеме централног или периферног нервног система. Може укључити и проблеме органа за варење.

а21) Симптоми указују на јаку стимулацију парасимпатичког нервног система: знојење, слињење, сузење, сужене зенице, спор пулс, грчеви у стомаку. Нема знакова утицаја на централни нервни систем.

3. Тровање мускарином

а22) Симптоми указују на утицај на централни нервни систем: збуњеност и ирационално понашање, делиријум, слаба координација покрета, халуцинације.

а221) Симптоми дрогираности (LSD): нагле промене расположења, халуцинације, измењена перцепција боја.



Coprinus atramentarius



Amanita muscaria

4. Тровање халуциногенима
 а222) Симптоми нису карактеристични за праву дрогираност: вртоглавица, делиријум, некоординисани покрети, збуњеност, тупост (као код тешког пијанства), са или без халуцинација, понекад на почетку узбуђеност која се мења у поспаност.

5. Тровање мусциолом или иботенском киселином

б) Симптоми се јављају тек после 6 или више часова после конзумирања гљива.

б1) Симптоми налик акутној хемолитичкој анемији: повраћање, главобоља, дрхтавица, језа, грозница, болни грчеви или жутица. Симптоми утицаја на централни нервни систем: неконтролисани

грчевити покрети, делиријум или кома. Понекад оштећење јетре.

6. Тровање монометилхидразином

б2) Почетни симптоми укључују повраћање, упорне проливе, јак бол у стомаку и јављају се више од 10 часова након конзумирања гљива. Спољни знаци хепатитиса и нефритиса јављају се после 2-4 дана.

7. Смртоносно тровање аматоксинима и сличним отровима

IV. ТРОВАЊЕ АМАТОКСИНИМА И ОРЕЛАНИНОМ

Аматоксини су најопаснији отрови код гљива и зато треба добро



Psilocybe semilanceata



Cortinarius orellanus

познавати гљиве које их садрже. То су пре свега пупавке (из рода *Amanita*) и мале сунчаније (из рода *Lepiota*) које садрже алфа-, бета- и гама-аманитин, планинска копренка (*Cortinarius orellanus*) која садржи ореланин као и још неке гљиве из родова *Conocybe* и *Galerina*. Понекад је довољна једна овећа гљива за смртан исход.

Симптоми тровања појављују се касно, и после 6 часова од конзумирања. Гљиве су дотле углавном сварене и отров је већ доспео у крв. У тој ситуацији болесник се мора што хитније допремити у болницу и препустити бризи лекара.

Први симптоми су упорно повраћање и пролив уз интензиван бол у стомаку и грчеве у ногама.

Наступа тешка дехидрација која може довести до смрти већ у тој фази. Ако болесник преживи, наступа кратко побољшање.

После 4 до 11 дана следи тешко оштећење јетре а затим отказ рада бубрега. Могуће су дисфункције и других органа. Ефикасан противотров није познат.

Прва помоћ се састоји у давању велике количине течности да се спречи дехидрација.

Шансе за преживљавање зависе од количине унетог отрова.

V. ТРОВАЊЕ МОНОМЕТИЛ-ХИДРАЗИНОМ

Пролећна можданица (*Gyromitra esculenta*) садржи отров гиросми-



Galerina marginata



Lepiota castanea

трин који на умереној температури кувања прелази у монометилхидразин. При високој температури гиромитрин (и монометилхидразин) распадају се на неотровне састојке.

Први симптоми су гађење и упорно повраћање који наступају 7-10 часова по конзумирању гљива. Бол у стомаку и грчеви су такође уобичајени. Болесник често има ре-дак или крвав пролив. У тешким случајевима наступа оштећење јетре, жутица, грозница, вртоглавица и губитак оријентације. Смрт може наступити после 2-4 дана.

Оболелог треба што пре однети у болницу. За лечење се понекад користи пиридоксин хидрохлорид, један облик витамина В6.

VI. ТРОВАЊЕ МУСКАРИНОМ

Мускарин је отров који је добио име по мухари (*Amanita muscaria*) иако мухара садржи само трагове мускарина и отровна је јер поседује друге материје. Највеће концентрације мускарина садрже гљиве из рода џепача (*Inocybe*), мале, беле грлашице (род *Clitocybe*) и заводница (*Omphalotus olearius*). На лудару (*Boletus satanas*), бљувару (*Russula emetica*) као и још на неке гљиве се сумња да садрже мускарин. Мухара (*Amanita muscaria*) и пантеровка (*A. pantherina*) садрже мускарин у траговима и отровне су због других састојака.

Први симптоми тровања мускари-



Paxillus involutus



Inocybe parouillardii

ном појављују се 20 минута по конзумирању гљива: мука, повраћање и пролив. Срећом, повраћањем се избацује добар део отрова. Болесник осећа болну потребу да мокри, обилно се зноји, сузи и слинави, зенице му се сужавају а осећа и тешкоће у дисању због сужења грла и обилног лучења слузи. Видно поље му је замагљено, крвни притисак смањен а понекад се јављају тешкоће у раду срца. Нема грчења мишића, делиријума и збуњености. Код тешког тровања, смрт може наступити због недовољне количине кисеоника која долази у мозак а због деловања мускарина на срце и крвни систем.

Противотров за мускарин је атропин, и он у потпуности блокира

његово дејство. Зато је важно болесника што пре довести лекару. Прва помоћ је у изазивању повраћања.

VII. ТРОВАЊЕ МУСЦИМОЛОМ ИЛИ ИБОТЕНСКОМ КИСЕЛИНОМ

Мусцимол, мусказон и иботенска киселина су сродни отрови који се налазе у мухари (*Amanita muscaria*) и пантеровки (*A. pantherina*). Због својих халуциногених својстава мухара је некад коришћена као дрога. На пример у Русији.

Први симптоми тровања се јављају 20-90 минута после конзумирања гљива, зависно од унете количине. Симптоми укључују: вртоглавицу, делиријум, некоординисане покре-



Clitocybe dealbata



Gyromitra esculenta

те, збуњеност, тупост (као код тешког пијанства), са или без халуцинација, понекад на почетку узбуђеност која се мења успаност. Ако се болесник узнемирава може испољити нападе гнева. Симптоми обично нестају после 12 часова а болесник се не сећа шта се са њим дешавало. Потрајаће још неколико дана пре него што се болесник опорави. Смртни исход је редак и ограничава се на случајеве уношења великих количина отрова или ако постоји нека друга болест.

Ефикасан противотров није познат. Болесника што пре одвести лекару. Атропин је контраиндикован.

VIII. ТРОВАЊЕ ХАЛУЦИНОГЕНИМА

Гљиве родова *Panaeolus* и *Psilocybe* садрже халуциногене супстанце псилоцибин и псилоцин, као и друге сродне материје. Неке од ових гљива коришћене су за религијске церемоније у Мексику и Средњој Америци.

Први знаци тровања јављају се убрзо по конзумирању гљива. То су: гађење, вртоглавица, слабост, болови и грчеви мишића, језа, узнемиреност и обамрлост усана. Ускоро наступају визуелне и слушне халуцинације, сузење, знојење, смањена концентрација и пажња, споро мишљење и осећај нереалности. Болесник осећа еу-

форију и успорен проток времена. После 2-3 часа ови ефекти престају. У следећих десетак часова могућа је појава главобоље, замора и повучености. Иако обично није смртоносно, дрогирање овим гљивама носи извесне опасности. Неке од гљива из поменутих родова могу садржати друге отрове а није увек лако извршити тачну идентификацију.

Нарочито је опасно ако ове гљиве једу деца. У неким државама (САД) поседовање гљива са халуциногеним супстанцама је кажњиво.

Противотров није познат.

IX. ТРОВАЊЕ ГАСТРОИНТЕСТИНАЛНИМ ИРИТАНТИМА

Народски речено то значи да сте покварили стомак. Многе супстанце могу бити узрок а симптоми су од благог гађења до јаког стомачног бола праћеног повраћањем и проливом. Јављају се 15 минута до 4 сата после конзумирања гљива. Смртни случајеви су ретки.

Опоравак је спонтан. Прва помоћ се састоји у изазивању повраћања. Препоручује се опоравак под надзором лекара.

Дајемо краћи списак гљива којима се можете отровати (степен тровања иде од благог до смртоносног):

- *Agaricus placomyces*, *A. radicans*, *A. xanthoderma* (са варијететом *A.*

meleagris). Разликујете их од осталих шампињона по мирису на карбол и јарко жутој боји на дну дршке.

- Лудара (*Boletus satanas*).
- Више других врања (*Boletus calopus*, *B. erythropus*, *B. luridus*...) су отровни ако се једу сирови.

- Жучара (*Tylopilus felleus*).
- Обична сумпорача (*Huophiloma fasciculare*).

- Тупавице (род *Hebeloma*).
- Оловаста рудолиска (*Entoloma lividum = Rhodophyllum sinuatum*).

Понекад смртно опасна. Постоји могућност замене са ђурђевачом.

- Ниска рудолиска (*Entoloma rhodopolium = Rhodophyllum rhodopolium*).

- Леопардовка (*Tricholoma pardinum*). Понекад смртоносна.

- Вретенаста витезовка (*Tricholoma sejunctum*).

- Заводница (*Omphalotus olearius* и варијетети).

- Већина љутих и горких млечница (род *Lactarius*).

- Бљуvara (*Russula emetica*).

- Козја копренка (*Cortinarius traganus*).

- Тробојна грива (*Ramaria formosa*).

- Кромпираче (род *Scleroderma*).

То не значи да се не можете отровати и гљивама које нису на овом списку већ само да је списак сувише обиман а за многе гљиве се не зна да ли су отровне или не.

- Обична увијача (*Paxillus involutus*).

Сматрана је јестивом а онда је откривено да се нагомилава у организму а ако је има у довољним количинама спречава згрушавање крви.

Ж. ТРОВАЊЕ КОПРИНОМ

Када се уз гнојиштарку (*Coprinus atramentarius*) узима алкохол долази до тровања које се описује као антабусни синдром. Тровање потиче од коприна, супстанце која је дериват глутаминa.

Симптоми се јављају убрзо по конзумирању гљиве и алкохола. Болест почиње падом крвног притиска, црвенилом лица и прса. Пулс и дисање се убрзавају, јавља се мука, вртоглавица и гађење. Може се јавити и повраћање и несвестица. Јачина симптома зависи од количине гљива и алкохола. Тровање обично не захтева лекарску помоћ и пролази без последица.

Упозорење:

Иако су облици тровања исти, спискови отровних врста гљива значајно се разликују од поднебља. Овде су обрађене европске врсте. Неке од врста које се у Европи сматрају јестивим могу бити отровне у Северној Америци. Да ли су у питању исте врсте или двојници мање је значајно. Важно је бити опрезан у примени правила која важе за одређивање јестивости. Обавезно користити локалне приручнике!

Врсте гљива које изазивају тровање
- инкубациони период - симптоми

синдром	врсте које изазивају тровање	инкубациони период	симптоми	
фалоедински	<i>Amanita phalloides</i> <i>Amanita verna</i> <i>Amanita virosa</i>	6-24, па и до 48ч	мучнина, повраћање, жеђ, болови у стомаку, грчеви у мишићима	дехидрација, поремећаји у раду бубрега, несвестица, кома, смрт
пантерински (микотропински)	<i>Amanita pantherina</i> <i>Amanita muscaria</i>	3 мин-4ч	болови у стомаку, знојење, повраћање, пролив, главобоља, опијеност, раздражљивост	сметеност, ширење па сужавање зеница, визуелне халуцинације, дуготрајна несвестица
ореланински (парафалоедински)	<i>Cortinarius orellanus</i> и други из истог рода <i>Cortinarius</i>	4-48ч, па чак и 20-60 дана	повраћање, знојење, жеђ, болови у крстима, грчеви у мишићима, дрхтавица, главобоља, дремљивост	појачано па смањено лучење мокраће, крв у њој, слабост, кома, смрт
гиромитрински	<i>Gyromitra esculenta</i> <i>Gyromitra gigans</i>	5-24, па чак и до 48ч	мучнина, повраћање, тешкоће у дисању, јака главобоља, смење у желуцу	узнемиреност, исцрпљеност, ширење зеница, могућа општења јетре и бубрега, успорен рад срца, смрт
мускарински	отровне врсте из родова <i>Clitocybe</i> и <i>Inocybe</i>	30 мин-4ч	повраћање, грчеви, болови у желуцу, повећано лучење секрета из носа и плућачке, знојење	успорен рад срца, сужавање зеница, вртоглавица, могућа парализа дисајних органа, па чак и смрт
алергондни (копрински)	<i>Coprinus comatus</i> и др. <i>Coprinus</i>	15-30 мин	неподношљив свраб коже, зажареност лица и врата, знојење, лупање срца, убрзано дисање, вртоглавица, повраћање	јављају се ако се током или после једа ужива алкохол; тровање нестаје спонтано, последице не остају
психосоматски	род <i>Psilocybe</i> род <i>Panaeolus</i> <i>Mycena pura</i>	15 мин-2ч	мучнина, повраћање, болови у желуцу, главобоља, вртоглавица, дрхтавица	убрзан или успорен рад срца, шизофренична стања, депресивност, поместност
гастроинтестинални	<i>Agaricus xanthodema</i> <i>Boletus satanas</i> <i>Boletus purpureus</i> <i>Entoloma sinuatum</i> <i>Lactarius torminosus</i> <i>Lactarius pominois</i> <i>Lactarius cilicoides</i> <i>Macropleiota hortensis</i> <i>Lepiota cristata</i> <i>Russula foetens</i> <i>Russula sanguinea</i> <i>Tricholoma tigrinum</i> <i>Tricholoma sulphureum</i> <i>Tricholoma vaccinum</i> <i>Tricholoma virgatum</i> <i>Ramaria palida</i> <i>Calocera viscosa</i>	15 мин-8ч, може чак и 15-18ч	мучнина, повраћање, болови у желуцу и доњем делу стомака, јака главобоља, вртоглавица	успорен рад срца, тешкоће са дисањем, свентуално грчеви у мишићима, смење у циркулацији крви, смење у раду јетре и бубрега

Табела приредио: Драгић ТОМИЋ

САМО ХРАБРО, ПА НА МИНУ

Смртоносне врсте гљива из рода *Amanita*

Марио ИЛЕШ

Лето '97 било је за гљиваре прави рај. Количина кише која је пала на овим просторима Србије била је, вероватно, већа него све кише укупно у протеклих неколико година. Гљиве су се појавиле у изобиљу. А берача се појавило још више. На жалост, међу њима увек се нађе изванредан број *врсних познавалаца*, који имају своје теорије о отровности. Последица овога су пуна одељења за токсикологију у болница широм земље тешко отрованим пацијентима, неким са фаталним исходом и већином који ће остати трајни инвалиди.

У овом тексту описашу гљиве које изазивају најтежи - фалоидински синдром тровања, а које су одговорне (ПОГРЕШНО - ОДГОВОРАН ЈЕ САМО ОНАЈ КОЈИ ИХ БЕРЕ И ЈЕДЕ!) за око 90% свих смртних случајева изазваних конзумирањем отровница. Такође ћу приказати са којим се врстама најчешће врше замене. Можда ће се случајеви које ћу навести, неком читаоцу који мало боље познаје материју, учинити *суманутим*. Искрено, и мени се тако чини, али овај текст и није намењен њима, него управо онима који те сумануте ствари и раде. Свакако, под условом да овај текст и прочитају, за шта не постоје баш велике

шансе, иако ипак вреди покушати, због њих а и због њихових могућих жртава.

Дакле, те три врсте су:

ЗЕЛЕНА ПУПАВКА

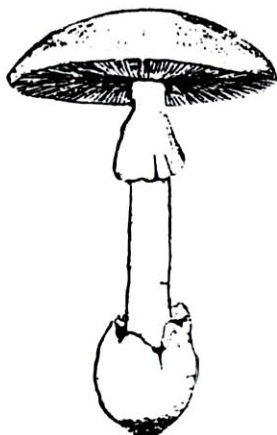
Amanita phalloides

(Vaill. : Fr.) Secr.

Цела гљива излази из издуженог јајета. Када се пресече уздуж назиру се комплетни обриси будуће гљиве. Приликом развоја шешир пробија овојницу јајета (врло ретко на њему остају једна до две беле крпице). На дну дршке остаје дебела, бела и високо постављена чизма. Шешир гљиве пречника је 4-15, прво је готово полулопаст, касније је све равнији, а на крају може да буде и тањирастог облика. Кожица, која се лако гули, свиленаста је а за кишног времена и лепљива. Има зракаста влакна, увек нешто тамнија од подлоге. Шешир је тамнији на темену а светлији по неискрћаном ободу. Боја шешира је веома варијабилна: смеђа, сивосмеђа, сламнато и лимун жута, разне варијанте зелене боје, чак и голубије плава, понекад скоро потпуно бела са лаганим дашком претходно наведених боја. Испод шешира су густе, бели, мекани листићи, прилично широки,

заобљених крајева и одвојени од дршке, а дају бели отисак спора. Месо је сочно, бело, а под кожицом жуто зеленкасто, неодређеног мириса (код старијих отужно слаткастог) и слабокиселкастог укуса (НЕ ПРОБАТИ!).

Дршка је висока 15см и више, а



Зелена пупавка

0,5-2,5 см дебела, према врху ужа а на дну гомољасто задебљана. У горњем делу носи опнасту, viseћу, истргану сукњицу, беле или бледозеленкасто жућкасте боје. Дршка је бела, понекад са жућкасто зеленкастим шарамма у појасевима, има јачу кору са мекшим језгром, док су старије шупље. Зелена пупавка расте од раног лета до мра-

зева, у листопадним и четинарским шумама, и доста је честа гљива.

Amanita phalloides

var. *alba* Fries

Овај варијетет зелене пупавке је

Драги читаоци, будући да највећи савремени миколог М. Мозер у свом кључу ... то *Agarics and Boleti* (чији смо рад о роду *Amanita* објавили у првом броју *Света Ловца*) не наводи ову вар. зелене пупавке, то нисмо сматрали за потребно да трагамо за њеном фотографијом. Али, уколико аутор текста *Само храбро...* или неки други гљивар пронађе ову врсту на терену, са задовољством ћемо објавити њену фотографију, а налазача и наградити са 1 кг смрчака.

Редакција

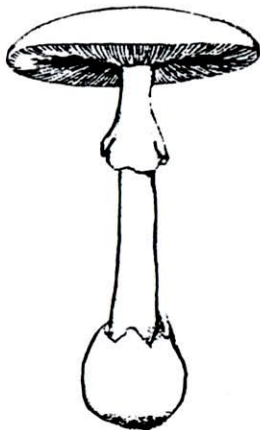
Amanita phalloides var. *alba* ?

по морфолошким карактеристикама исти као и *Amanita phalloides* осим што је потпуно беле боје, а у старости теме шешира добија бледу маслинасто зелену нијансу. С обзиром на боју, можда је, као и следеће две врсте, и опаснији, за замену са јестивим гљивама.

БЕЛА ПУПАВКА

Amanita verna (Bull.) Pers.

И ова гљива има практично исте морфолошке особине као и *Amanita phalloides*, осим што је све



Бела пупавка

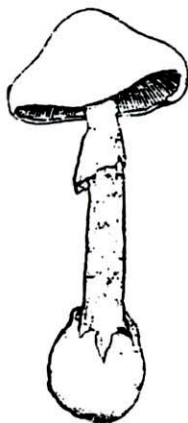
време развоја снежно бела, и можда нешто ситнија. Расте углавном (мада не и увек) у четинарима, на већим висинама, и прилично је ретка врста.

СМРДЉИВА ПУПАВКА

Amanita virosa Lam. : Secr.

Има 3-8 см широк шешир, најпре округлог, а касније купастог или звонастог облика. Слабо је меснат,

по сувом времену сјајно свиленаст а по кишном лагано лепљив, потпуно бео, понекад у средини благо црвенкаст, глатког уврнутог руба, често са висећим остацима врећице. Носи густе беле лис-



Смрдљива пупавка

тиће, са много ламелула (краћих листића). Понекад је шеширић делимично покривен остацима врећице. Листићи дају прозирне споре, које су у маси беле. Месо је бело, мекано, врло неугодног мириса и укуса. Дршка је висока до 15 см, а дебела 0,5-1,5 см, цилиндрична, под шеширом тања, у младости пуна, касније шупља, бела, а испод сукњице прекривена

вунастим крпицама. Сукњица је опнаста, крхка и осетљива, те брзо пролази (ПАЗИ, ОПАСНОСТ!). На дну дршке је гомољасто задебљање са видљивом полу-слободном слабашном врећицом. Гљива расте од пролећа до мразева, углавном у четинарима, али не обавезно, ретка је али понекад зна да се јави у великим колонијама.

А сад о могућностима замене.

Врсту *Amanita phalloides* посматраћемо посебно, а остале две врсте, као и *Amanita phalloides var. alba* заједно.

Зелену пупавку у класичној форми тешко је побркати са другим гљивама, по било чему осим по боји. Па ипак, најчешће се брка са:

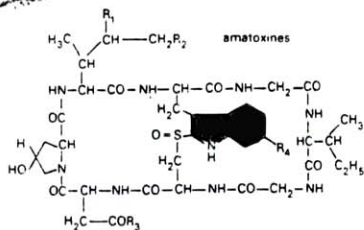
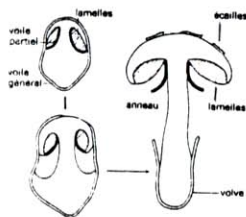
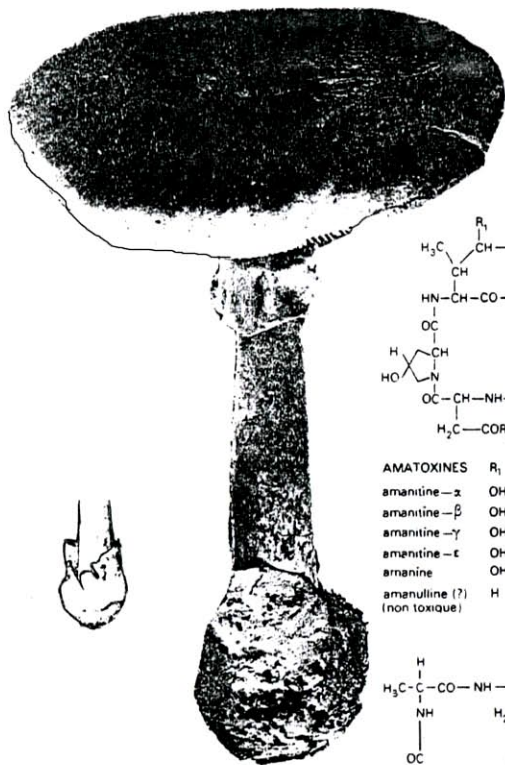
- гљивама из реда *Agaricus*, поготово обојеним врстама, али и белим. Имао сам прилику да видим врло бледу зелену пупавку која је расла непосредно поред врсте *Agaricus silvicola* која има преко беле боје можда једва приметан дашак зеленог, а облик шешира био им је истоветан. Али основно по чему се зелена пупавка разликује од свих врста из рода *Agaricus* јесте непролазно бела боја листића, од најраније младости до старости. Шампињони ни у најмлађем стадијуму немају чисту белу боју листића а нарочито касније (роза, сива, смеђа, црна).

Зелена пупавка затим има врећицу, која додуше код брања може да остане у земљи. Искуснији берач ће наћи још низ разлика (структура и мирис меса, на пререзу блага промена боје у жуто или црвено код шампињона, и тд.). Врста *Agaricus abruptibulbus* има чак и задебљање на дну стручка, које је, додуше, више слично задебљању код врсте *Amanita muscaria*, али ипак треба бити опрезан, нарочито при брању младих гљива.

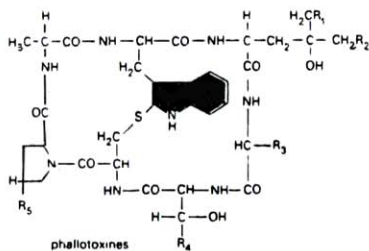
- Зелену пупавку је можда лакше побркати са зеленим врстама из рода *Russula*. То су на пример врсте *R. heterophylla*, *R. olivacea*, *R. virescens*, *R. cyanoxantha*, и тд. Ако занемаримо то што ове врсте немају по шеширу тамнија влакна, што неискусни сакупљач и не мора приметити, па и структуру меса (код зелене пупавке влакнаста, а код ових врста ломљива и зрнаста), никако не можемо а да не увидимо да врсте из рода *Russula* немају ни сукњицу ни врећицу, ако нас већ облик дршке и често њена обојеност не упуте на то да је у питању нешто друго.

- Зелена пупавка се може, евентуално, заменити и са неким врстама из рода *Tricholoma*, којих има такође зелене боје (*T. flavovirens* итд.). Ни ове врсте немају на дршки ни сукњицу ни врећицу.

- Можемо је заменити и са неким преслицама (*Amanita vaginata*, *A. fulva*, *A. umbrinolutea*) које немају

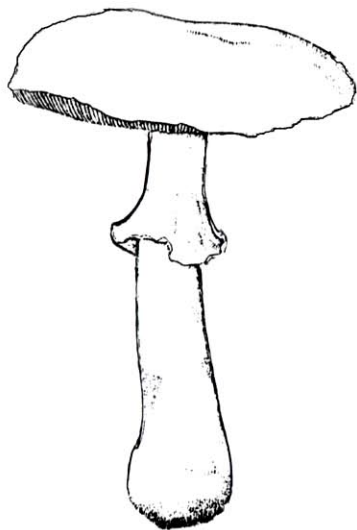


AMATOXINES	R ₁	R ₂	R ₃	R ₄
amanitine-α	OH	OH	NH ₂	OH
amanitine-β	OH	OH	OH	OH
amanitine-γ	OH	H	NH ₂	OH
amanitine-ε	OH	H	OH	OH
amanine	OH	OH	OH	H
amanuline (?) (non toxique)	H	H	NH ₂	OH



PHALOTOXINES	R ₁	R ₂	R ₃	R ₄	R ₅
phalloidine	OH	H	CH ₃	CH ₃	OH
phalloine	H	H	CH ₃	CH ₃	OH
phallisine	OH	OH	CH ₃	CH ₃	OH
phallicidine	OH	H	CH(CH ₃) ₂	CO ₂ H	OH
phalline B (?)	H	H	CH ₂ C ₆ H ₅	CH ₃	H

Зелена пупавка
и хемијска формула састава њеног отрова



Шампињони

- (Да ли је ово шампињон или зелена пупавка, пита се неiskusни гљивар)



Зеке

(Зелена боја зека је поприлична замка за несмотрене гљиваре)

укњицу, имају јако наребран обод шешира, али као и зелена пупавка имају врећицу. Преслице нису гљиве које би требало да беру не-искусни берачи а посебно не младе примерке.

- Гљиве из рода *Lycoperdon* - пухаре, то јест мање врсте из овог рода, неискусни гљивари могу да земене са родом *Amanita* у фази јајета. Ако постоји икаква сумња, расејимо гљиву уздуж, и ако се не назиру обриси младе гљиве, већ само два раздвојена бела слоја, онда нема опасности - у питању је пухара.

- Могућност замене постоји и са врстом *Volvariella speciosa* која има црвенкасте листиће, али има и врећицу а нема сукњицу.

Старије зелене пупавке могу да имају сасушену сукњицу или врећицу, али ако већ не примећујемо њихове остатке - никакве гљиве у таквом стању не треба да беремо.

Могућност замене зелене пупавке са сунчаницом или таквим потпуно различитим врстама, што се наводно дешавало овог лета у Србији, не бих коментарисао. Јабука и парадајз су сличне боје, облика и величине, па их нико не брка.

А сада о другој групи белих отровница из рода *Amanita*.

Замене су могуће са многим врстама слично као и код зелене пупавке, с тим што је опасност

због боје и много већа. Морућа је замена са белим врстама из рода *Agaricus*, са белим врстама из рода *Tricholoma* (на пример *T. columbetta*), преслицама (*Amanita vaginata* var. *alba*), пухарама и слично. С обзиром на површност оних који беру гљиве, вероватно постоји могућност замене са читавим низом белих врста гљива. Онај који гледа искључиво боју код гљива, и ништа друго, има велику шансу да настрада. Јер, врсте као што су, на пример *Lactarius piperatus* - у народу позната као папрењача, или *Tricholoma georgii* - ђурђевача, тешко да имају ишта заједничко са овом групацијом из рода *Amanita* осим боје. Оне се могу заменити са неким другим белим отровницама, али о томе други пут, јер те врсте не проузрукују фалоидински синдром тровања.

На крају, имам један савет и једну молбу.

Ако већ берете гљиве онда добро проучите врсте које желите да једете. Проучите макар и смртно отровне врсте, којих и нема толико много да би вам то представљало непремостиву препреку.

А ако то нећете, молим вас да убрране гљиве не дајете другим особама, посебно не деци, јер за пут на други свет уопште вам није потребна пратња невиних.

ГЉИВЕ И ПОЧЕТНИЦИ

Смртно отровне пупавке - могућа замена

	зелена пупавка (<i>Amanita phalloides</i>)	бела пупавка (<i>Amanita verna</i>)	смрдљива пупавка (<i>Amanita virosa</i>)
шешир	4-15см, најпре звонаст или јајолик; када је отворен - маслинастозелен, сивозелен; без остатка овоја; светлији према ободу; код младих гљива - помало лепљив	3-10см; исти као код зелене пупавке - разлика је у томе што је бео, а ка средини окер	5-8см, најпре округласт па звонолик; по влажном времену лепљив, по сувом сјајно свиленаст; руб гладак, уврнут, посреднији може бити црвенкаст; могући су остаци овоја
листићи	бели, густе, врло меки, одвојени од дршке, заокружених крајева	бели, густе, слободни, са доста ситнијих листића	бели, густе, са много ситних листића и малим длачијама
дршка	5-17 x 0,7-2,5см; белкаста, према шеширу тања; пуна па шупља; у горњем делу има бели или зеленожућкасти истрган венчић (сукњицу); на дну гомољасто задебљана и мало срасла са белим овојем (врећицом)	6-15 x 0,8-2см; бела, најпре гола или са белим пахуљама; остало као код зелене пупавке	8-15см; бела, ваљкаста, испод шешира тања, витка; најпре пуна па шупља, испод венчића чехва; венчић опнаст, осетљив; дно је гомољасто, са видљивим полуслободним остацима овоја
месо	бело, под кожицом жућкасто неодређеног мириса, кожица се лако гули	бело, мекано, без мириса; код старијих примерака неугодног задаха	бело, мекано, врло неугодног задаха
станиште	у свим шумама а највише у светлим, лишћарским, од 5 до 11. месеца	у листопадним шумама и испод борова у нижим четинарским, ређа је од зелене пупавке; од 5. до 11. месеца	у влажним, четинарским шумама, ређе у лишћарским, на силикатном, киселом земљишту; од 4. до 11. месеца
МОГУЋА ЗАМЕНА	<i>Tricholoma flavovirens</i>		<i>Agaricus</i> - као код зелене пупавке
	<i>T. auratum</i> <i>T. portentosum</i> <i>Russula virescens</i> <i>R. cyanoxantha</i> <i>Agaricus campestris</i> <i>A. silvicola</i> <i>A. abruptibulbus</i> <i>A. arvensis</i>		
<p>ЈАЈЕ ПУПАВКИ - Цела гљива излази из јајета; у најранијој младости увијена је у белу овојницу. Јаје је широко, у горњем делу још шире. Своља је глатко, голо. На уздужном пресеку у центру се указују обриси шешира, листића, дршке, а међупростор до спољног овоја испуњен је памучастом, сочном материјом. Даљим растом јајета, шешир цепа овој, све више провирује; опна понекад оставља неколико трака, да би на дну остала трајно, жилава, растегљива, дебела, и доста висока, обухватајући дно дршке као врећица; једино са горње стране остаје слободна, тј. одваја се од дршке.</p>			

Табелу приредио: Драгић ТОМИЋ



ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЦИЋ

#

Идемо кроз шуму. Петорица нас је. Као и обично тражимо гљиве, и као у већини случајева не налазимо их. Каже један:

- Зашто ниси у *Бележници* написао како смо у јесен 1993. године, када ти ниси с нама ишао у шуму, донели у твој стан пуне џакове оних мрких *Entoloma*, а мислили смо да су били *Liophyllum*, јер је тако Х утврдио.

- Јесте! - буну се прозвани - А запиши како је У тог истог дана куму, којег је био повео у шуму, препоручио да бере пантеровке уместо бисерки!

#

Имам у оближњој београдској шуми неколико дивних и на скривитим местима родних кола ђурђевача. Радујем се због њих сваком пролећу. Али не лези враже, неко ми их је открио. А тај неко је бржи и детаљнији од мене. Претпостављам да би то могао бити М. С, мој некадашњи пријатељ и гљиварски друг. Сада ово прво, али гљиварски непријатељ. И стварно, једног дана затичем га на мом *имању*. Провирујем кроз грање и

кажем му прекорно:

Не дирај ми у кругове!

#

Лако је разликовати старије од младих јудиних ушију на дрвету после кише. Ове прве састоје се само од две помичне кожице. Млађе су сочне и кожице су им везане за желатинозно *месо*.

#

У гљиварској литаратури тврди се да шеширићи јаблановача испуцају када је топло време. Међутим ја сам нашао у рано пролеће врло младе гљиве потпуно испуцалих шеширића. Време је тих дана било изузетно влажно и хладно. Једва да је дневна температура била 6 °C.

#

Зове ме панично предвече пријатељица, сликарка Ј.Т. М. и јавља ми да јој је у саксији порасла гљива.

- Каква је?

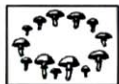
- Дођи да је видиш, нежна је и жута. Мене је страх од ње.

Отишао сам да проверим. У саксији поред биљке *Gynura procumbens* расла је гљива *Bolbitius vitellinus*.

#

Своју прву прижељкивану *Amanita phalloides* откупио сам за једно пиће. Наиме, почетком јула 1987. гљиварио сам по Кошутњаку. На

Искуство



стази сам срео једног човека који је у руци држао поменути гљиву.

- Која је то врста? - питао сам.

- Нисам сигуран, можда нека *Amanita*.

Пришао сам ближе. Био је то леп примерак зелене пупавке.

- Дајте ми је. - узвикнуо сам радосно.

- Још је нисам нашао, а желео бих да узмем отисак од ње и да је ставим у шпиритус.

Човек ме мало збуњено погледа и пружи ми гљиву.

- Хвала, хајде да попијемо по једно пиће - предложих.

Гљиву и данас држим у тегли у мешавини шпиритуса и воде. Шеширао се мало смежурао, али добро се уочавају све морфолошке одлике ове врсте.

#

Изазим из шуме на асфалтну стазицу. У сусрет ми иде на бициклу гљивар Д. Н. који на гурверналу вози девојку. На гепеку му је корпица са гљивама.

- Види случаја - каже Н. и зауставља бицикл.

- Ово је моја девојка. Ишли смо мало у гљиве - и посегну за корпом.

- Шта је ово? - упита.

- *Paxillus involutus*, осетљива увијача.

- Ја и она их једемо. Јесу ли јестиве?

- Знаш... - почео сам да замуцкујем - до данас су биле, а од данас више нису.

Његова девојка гледала час у њега час у мене.

- Добро, бацају их.

#

По кишовитом времену набрао сам 1500г чешких смрчкових. Од те огромне количине добио сам 85г сувих. Доврага, који је то проценат влаге у њима! Где је отишла моја берба?

#

Карактеристика пролећа 1997. године је следећа: касни снег и јаки мразеви. Вегетација је умерена за 20-30 дана. А гљиве? Госпођица Ј. Б. је пронашла у мају месецу на Обедској бари врсту *Fistulina hepatica*, типично каснолетњу и јесењу врсту (нигде нисам прочитао да се јавља у мају!), а гљивари *тврдог језгра* почетком јуна у Бојчинској шуми убрали су гљиву *Lepista puda* (коју литература бележи као каснојесењу и ранопролећну врсту). Господин Ж. Ж, тражећи тартуфе 10. јуна у шуми усред Београда нашао је *Tricholoma georgii*

Ова гљива се у ово време тешко може наћи чак и на високим планинама.

Па, реците ми сада ко познаје тајни живот гљива?

#

Набрао сам у току једног пролећног дана 1989. са једног комадића земље у оближњој београдској шумици 3-4 кг *Mitrophora semilibera*. Биле су лепе, добро развијене и мирисне. Донео сам их

кући. Настао је проблем како да их осушим, јер су дани били кишовити и прохладни. Досетио сам се и затегао сам канап између прозорских стакала. Окачио сам гљиве. После неколико сати цела кућа ми је мирисала на ... (зна се на шта, један гљивар би рекао: *Неприс-тојно је то помињати*), а прозори су били засути жућкастим спорама. Осећао сам се као гљиварски цар.

#

Идемо кроз шуму. Са нама је један почетник. Он гори од жеље да што више сазна. Стално трчка од једног до другог и завирује у корпе. Запиткује. Никада му није довољно оно што му се на лицу места импровизовано каже. Увек на крају пита:

- А је ли јестива?

У руци носи *Pluteus atricapillus*.

Потура га под нос пријатељу који га је довео у шуму:

- Шта је ово?

- *Pluteus atricapillus*.

- Како му је наше име.

- Па и има и нема наше име. Кровњача. Јеленски штитац. Под тим именом бележи га хрватска литература.

- А по чему се препознаје?

- По томе што расте на пању..., по томе што има глатку кожу на шеширу..., по томе што има канал између листића и дршке и, на крају..., по томе што има ружичасте споре.

- Има ли још нешто?

- Има, али то залази у микроско-

пију.

- А је ли јестив?

- Јестив је, али није укусан! Мирише на дрво и водњикав је.

Није прошло ни десет минута, а неискусни берач се поново појављује са истом врстом, али мало неразвијеним примерком.

- Шта је ово?

- Оно исто што си пре доносио.

- Како се звахе, заборавио сам?

- *Pluteus atricapillus*.

- А наше име?...

И поново после извесног времена долази са истом врстом. Али сада у руци носи два комада.

- Шта је ово?

- Слушај, још једанпут ми се појавиш са истом врстом, истераћу те из шуме! - дере се на сав глас казивач, црвен у лицу.

#

Отишао сам са В. Д. у гљиварску посету код пријатеља Р. Б. у Сремску Митровицу. Прво нас је одвео на гробље да нам покаже закопану мицелију на пањевима јабланова.

- Ево видите, видите да је истина да имам *фарму* гљива.

Била је истина. На пањевима су били гроздови буковача, мало презрелих, али дивних боја.

На првом пању где је лежала закопана мицелија тајно сам се помолио. Из земље ме је посматрао гљиварски бог Гоб. Није ми то заборавио. Тог дана сам нашао поред Саве предивна 23 смрчка *Morchella vulgaris*.

Радишно Ђиварско друштво из Ваљева и његов агилни председник г. Драгић Томић, иначе члан ИО Миколошког друштва Србије, Београд, потакнуто оволетњим тровањима по Србији, разаслало је новинским кућама веома корисна писма. Штапамо нешто од тог материјала, док се табеле које су пратиле ове текстове налазе у нашој Теми броја.



Поштовани уреднице,

у последње време у дневним листовима поплава је наслова о тровању гљивама са трагичним последицама. Такође се

упућују отровани коме да се јаве у случају тровања. Било је чак и нес-тручних изјава о разлозима тровања, па је све ово увело пометњу међу сакупљачима гљива, тако да већина одустаје и од брања и од коришћења гљива. Пошто права сезона гљива тек долази, сматрамо да би било добро да Ваш лист учини нешто на едукацији сакупљача гљива, јер све грешке су настале искључиво због незнања и лакоислености. У прилогу Вам достављамо Општа правила за прикупљање и коришћење гљива. Такође, Ђиварско друштво је спремно да сваком заинтересованом поштом достави детаљан опис гљиве по минималним ценама.

КАЛЕНДАР ГЉИВА - ЛЕТО

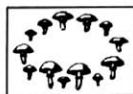
Према *Ђиварској почетници* И. Хаџића, лети, од јуна до септембра, свакако зависно од временских услова и да ли се врста исказала, расту између осталих следеће јестиве гљиве:

шумско пиле, јаблановача, брестовача, шкрипавац, рудњача, овчарка, сунчаница, лисичарка, бисерка, вилин каранфилић, зека, голубача, папрењача, крачун, златача, рујница, летњи вргањ, велика печурка, благва, преснац, велика пухара, просењак, турчин, вучје месо, куштравка, медањача и грмача,

а од отровних:

сумпорача, заводница, отровни шампињон, црвенкаста џепача, бљувара, пантеровка, зелена пупавка, мухара, отровна брашњача, лудара, осетљива увијача и планинска копренка.

Календар



Услужни телефон је 014/ 22-12-37. Гљиварско друштво располаже одређеном литературом која је неопходна за сакупљаче, а и организује Образовно-туристичку манифестацију Дани гљива, која ће се одржати на Дивчибарама, у просторијама хотела *Маљен*, 4. и 5. октобра 1997. године. Било би добро да и о овоме обавестите Ваше читаоце. За све информације које су Вам потребне, јавите се.

Пријатељски поздрав,
дипл. инг. шум Драгић Томић
председник
Гљиварског друштва,
Ваљево, Андре Савчића 10,

САКУПЉАЊЕ И КОРИШЋЕЊЕ ГЉИВА

Општа правила

1. Не постоји никакво опште правило за одређивање јестивих и отровних гљива.
2. Једини начин да се не отрујете гљивама јесте да их добро познајете, више користећи добру литературу и знање искусних гљивара.
3. Свака лакомисленост и импровизација може се платити животом.
4. Берите само оне гљиве које 100% познајете, и онолико колико ћете искористити.
5. Не брати младе неразвијене гљиве, јер се лако могу побркати са отровним.

6. Не брати презреле гљиве, јер ионако нису за јело. Нека остану да баце споре.

7. Не уништавајте отровне и нејестиве гљиве, јер су потребне природи.

8. Приликом брања, лаганим заокретом убрати целу гљиву да се не оштети мицелија, а дно дршке Вам може бити веома важно за детерминацију.

9. Гљиве не треба брати у пластичне кесе, јер ће се веома брзо покварити, већ у плетене корпе.

10. На лицу места гљиве очистити (све нејестиве, натруле и црвљиве делове) и лагано сложити у корпу.

11. Код куће гљиве детаљно очистити без употребе воде, а ако баш мора накратко их опрати под млазом хладне воде.

12. Гљиве се могу чувати - на хладном, тамном месту један дан, - у фрижидеру 1-6 дана, зависно од врсте, - у замрзивачу до 6 месеци, најбоље полуприпремљене за јело, - суве, у теглама, преко годину дана.

13. За припремање гљива користити емајлирано посуђе, или од ватросталног стакла.

14. Суве гљиве пре припремања потопити у топлу воду (још боље млеко) 12-24 часа.

15. Нису све врсте прикладне за све врсте јела и све начине спремања, као што се и јестиве дршке посебно припремају.

16. Приликом пржења гљиве ставити на врело уље (и замрзнуте), а

потом смањити температуру. Солити када је јело већ готово. Избегавати свако подгревање јела.

17. За пржење, печење и роштиљ погодне су врсте сразмерно сувог и чврстог меса, а за прављење салата млађе гљиве, чврсте или желатинозне структуре.

18. Имати на уму да су гљиве тешко сварљиве, те их деци и старијим давати у мањим количинама до 30% укупне количине оброка.

19. Уз поједине гљиве не користити алкохол, јер може изазвати лакше тровање.

20. И јестиве гљиве могу бити отровне ако су почеле да се кваре, односно ако су се промениле првобитне особине.

21. За сваки случај оставити по једну гљиву у фрижидер (од оних које се једу), како би стручњак лакше одредио врсту, те облик тровања.

22. Уколико се осете први симптоми тровања, одмах се обратити лекару, а за прву помоћ изазвати повраћање, узети пургативно средство, кашику млене кафе, и доста течности обогаћене витамином Ц, а никако алкохол.

23. Ради размене искуства, знања, литературе и другог, било би добро у сваком већем месту основати Гљиварско друштво.

дипл. инг. шум.
Драгић Томић

Јесењи календар

ДАНИ ГЉИВА СРЕМА
Обедска бара
20. септембар 1997. године

ДАНИ ГЉИВА
Дивчибаре
Хотел *Маљен*
4. и 5. октобра 1997. године



За све податке
о миколошким догађањима у
Србији
обратите се МДС-у!



Фото-календар

Из документације Миколошког друштва Србије



*Дивчибаре, октобар 1996. С лева на десно: Н. Н., А. Крајеч,
А. Шарковић, Б. Узелац, И. Хаџић, В. Хаџић, М. Каљевић, С. Ристић,
Г. Каљевић, М. Никшић, М. Илић, И. Димитријевић и Љиварски подмладак*



*Задовољни члан МДС Рајко Бараћ са
два "кајшијалца" (*Coprinus comatus*)*



*Са њоме Љиварске изложбе одржане
на Пољопривредном факултету 1994.
С лева: М. Илић, М. Каљевић и И. Хаџић*

ПИСМО ИЗ ХОЛАНДИЈЕ

dr J. P. Thijssse: *Paddenstoelen* (Vercade Fabriken N. V, 1929)

Радмила и др Милан РАДОВАНОВИЋ

У Холандији, у којој боравимо већ извесно време, веома је развијен осећај одговорности према природи, као и љубав да се она, непромењена и незагађена, и сачува. О томе се учи од малих ногу. Живи се са домаћим животињама, и то не само кучићима и мачићима, користи се свака прилика за шетњу, прати се све шта се у непосредној природној околини догађа, хране се птице током зиме, проучавају се ситне дивље животиње, инсекти, биљке... и сасвим је уобичајена слика видети, викендом, целу породицу како на бициклима одлази у природу. Унутар култа природе свакако да и гљиве имају своје место. Холанђани разликују више врста гљива, у просеку око десетак, али их не беру. Брање гљива је забрањено законом, управо да се не би нарушавала равнотежа у природи.

Доказ за ове тврдње о Холанђанима и природи, нашли смо и у једној веома лепој и корисној књизи о гљивама, коју смо купили на бувљој пијаци у Еншедеу (*Enschede*).

Реч је о књизи др Ј. П. Тејсеа, насловљеној једноставно *Гљиве* (dr Jacobus Pieter Thijssse: *Paddenstoelen*), издатај далеке 1929. године од стране познатог холандског произвођача чоколаде и чоколад-

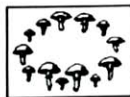
них производа Vercade Fabriken N. V. Књига је подељена у шест поглавља:

I. Лепота гљива, II. Како настају гљиве, III. Корисне (јестиве) гљиве, IV. Опасне (отровне) гљиве, V. Миришљаве гљиве, и VI. Зимске гљиве.

Књига има 81 страну Б3 формата, садржи 132 мале и 12 великих илустрација у боји у офсет штампи, док је почетак сваког поглавља илустрован црно-белим цртежима. Књига се завршава упоредним регистром имена гљива, на холандском и латинском. Све ове, доиста изванредне, цртеже урадили су илустратори о којима нисмо могли сазнати ништа више до имена (C. Rol и J. Voerman). У трагању за пореклом књиге наш интерес се, отуда, свео на њеног писца и издавача.

Ј. П. Тејсе (1865-1945) рођен је у Мастрихту. Овај дуговеки холандски биолог је цео свој живот посветио проучавању природе и ширењу љубави према њој. Чинио је то и као наставник у школи, али и као оснивач и са-

Приказ





радник brojnih časopisa i glasila iz ove oblasti. U Holandiji se J. H. Tejce smatra pretходником savremenih pokreta za očuvanje i za-

štitu prirode, jer je svojevremeno i његоvom zaslugom stворен Савет за очување природних споменика Холандије, као и Холан-



научу. Фирма Vercade Fabriken N.V. постоји и данас у Холандији, и успешан је произвођач квалитетних

наука. Фирма Vercade Fabriken N.V. постоји и данас у Холандији, и успешан је произвођач квалитетних



чоколадних слаткиша. У време када се појавила књига коју приказујемо, ова фирма је издала и низ албума са мотивима из природе, углавном у сарадњи са Ј. П. Тејсеом, као што су: *Пролеће, Наше велике реке*, серија књига о лептирима, птицама и цвећу, *Међу динама, Илустрована флора Холандије, Приручник за шетаче у природи*, и друге. Тадашњи купци чоколадних производа добијали су уз чоколадицу и сличицу са неком од наведених тема из природе, коју су могли да залепе у албум, а албуме је произвођач, и дакле, издавач, делио бесплатно. На саставцима које је организовала ова фирма, сакупљачи сличица су могли да своје дупликате размене за оне које немају, не би ли тако комплетирали албум. Албуми нису били тек уобичајени албуми у које се лепе сличице када се чоколаде поједу, већ су били богато опремљени пратећим текстом, коме ниуколико није недостајало љубави према ономе о чему се пише.

Али, рецимо још нешто о књизи *Гљиве* Ј. П. Тејсеа, мада је тешко одредити се чему више посветити пажњу - лепоти и верности цртежа, или као што је случај са албумима - самом тексту. У уводу аутор говори чиме се руководио приликом избора приказаних гљива, устврђујући да од великог броја гљива које се јављају у нашој драгој земљи само део је на жалост

могуће представити. Вероватно је трећину која су у књигу ушле могуће заменити другим, подједнако лепим и значајним? Основна идеја књиге је ипак да се албумом створи како јасна слика о лепоти ових организама, тако и да се пружи одговарајуће знање. У Првом поглављу Тијсе говори управо о лепоти гљива, било да су оне велике или мале, било да се јављају у пролеће, лето или јесен, било да су отровне или јестиве, јер је свака од њих већ за себе довољно привлачна да би се погледала, прегледала, опипала, науртала или фотографисала. Не улазећи у детаље око одређивања врсте гљива, што је данас саставни део сваке књиге о гљивама, аутор на постепен и себи својствен начин уводи читаоца, и лаика, у чудесни свет гљива, упознајући га са особеностима сваке представљене врсте понаособ, као и карактеристичних разлика међу њима. И тако кроз целу књигу.

Штета је што овим писмом није могуће представити дивне колоре које књига садржи, мада ће и црнобеле илустрације увода у поједина поглавља бити бар делимична замена... док се, ускоро, љубитељима гљива у Београду не буде и лично показала ова стара, занимљива и најпре лепа холандска књига о гљивама.

ДЕДОВИ У КУХИЊИ

Бранислав УЗЕЛАЦ



Дед, прадед, чукундед, навридед,
аскурђел... а добар у кухињи

Дедови (*Leccinum Sp.*) су, на жалост, кулинарски мање познат део велике породице вргањевки. Од осталих из фамилије Boletaceae релативно се лако разликују, пре свега, робусном, зрнасто-длакастом дршком у односу на релативно мали шеширић, хименијумом (цвечицама) који је по пра-

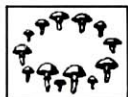
вилу дебљи од меса шешира, као и стаништем. Дедови су симбионти (живе у микоризи) са само једном врстом дрвета (оби-

чно листопадним) по чему их је најлакше разликовати.

Најапсурдније питање којим вас могу почастити кулинарски знатижељници гласи: *Како ви спремате гљиве?* или *Како ви спремате дедове..?* Плодна тела су кратког века и брзо се трансформишу из полно незрелог стадијума, када су гљиве, на жалост најмање, али и најчвршће и најквалитетније, до стања зрелости када су робусне, али и веома мекане, кварљиве или већ савладане од стране разних наметника (глодара, пужева, бактерија, плесни итд.). Зато је старост сваког појединог примерка одлучујућа за начин његовог третирања у кухињи!

Млади дедови, због своје чврстине су прави адут за маринирање и већи су деликатес и од самих вргања. Дегутантно црњење меса може се избећи тако што се младе очишћене гљиве одмах после брања баце у кључалу воду са 0.5% лимунске киселине и кувају пар минута. Затим се приступа уобичајеном стандардном поступку маринирања. Старост се, наравно, не може одредити на основу величине гљиве која је последица бројних других услова на станишту као што су влага, температура, састав тла итд. Најсигурнији смо ако се ослонимо на процену зрелости појединог примерка. Кад

Стомак



су дедови у питању важно је да полно незреле примерке одликује шеширић који је једва нешто шири од дршке, руб шешира који прелази ивицу хименијума, и бела боја џевчица. Такве гљиве можемо употребити за шта год хоћемо: марирање, пржење, печење, динстање итд.

Ретко ћемо, међутим, имати срећу да нам сви дедови које пронађемо буду тако изузетног квалитета. Много чешће ћемо имати ситуацију да нам корпа буде пуна крупних, понекад и по читав килограм тешких, али и веома меканих и проводњених примерака. Да ствар буде гора, такве гљиве ће имати веома тврде дршке и мекане шешире са много џевчица и мало мяса. Господину В. Донићу дугујемо охрабрење да се огледамо у сушењу и каснијој употреби оваквих гљива, што је дало резултате преко очекивања. Сушени дедови се могу као и суви вргањи користити у разним чорбама и умацама као зачин или додаток мусакама, купусу, сарми итд. Но ваља водити рачуна о специфичности ароме, ненавиклости потенцијалних конзументата, па и о количини која ће се употребити.

Од просечне гљиварске корпе дедова препоручујемо да спремите гулаш. Треба водити рачуна да ли су у питању квалитетнији *L. aurantiacum*, *L. duriusculum*, *L. testaceoscabrum* од којих се може употребити готово све, или *L. sca-*

brum, *L. holopus* код којих ће највећи део дршке морати да се баца!

Шешире, зависно од величине сеците на четвртине или осмине, а дршке сеците на колотове, одозго на доле, све док нису као дрвене. Код изразито старих гљива ваља се растати од комплетног хименијума (бацити џевчице које се релативно лако одвајају) да би се избегла слузавост гулаша, а и од дршки нећемо моћи да употребимо више од горње четвртине дужине.

Приликом одбацавања некавалитетних делова треба бити издасан, јер евентуална шкртост може да се освети лошом конзистенцијом јела.

Овако припремљене гљиве сипају се у ширу посуду у којој се већ налази удинстан црни лук са додатком поврћа по жељи. Гљиве се посоле и оставе да се полако готове на тихој ватри уз повремено мешање. Од зачина ваља, према укусу, додати мање количине биберга, мајчине душице, мајорана и мрвицу млевеног рузмарина. После 30-40 мин. крчкања гулаш треба посути сецканим листа першуна и целера. Служи се са куваним пиринчем, макаронима или кромпиром, а као салата препоручују се зелена и слатки купус.

Као и уз остале гулаше од гљива најбоље иде на 10-ак степени охлађено неко лагано бело вино!

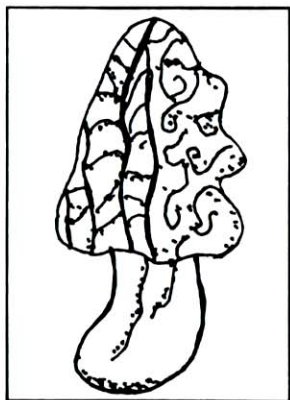
КАКАВ СТЕ ГЉИВАР

тест
Војислав ДОНИЋ

Одговорите на следећих 12 питања, одабравши једну од понуђених могућности (а ако сте у недоумици одаберите и више одговора), саберите поене које сте добили, те погледајте какав сте гљивар (па и какав сте човек).

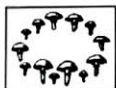
ТЕСТ

1. Шта је приказано на слици?



- а. Гљива.
б. Сврчак.

Итд.



в. Гљива из рода *Morchella*. Да, сврчак (*Morchella rotunda*).
г. *Morchella rotunda*. Можда и *Gyromitra esculenta*.

lenta? Цртежи знају да буду непоуздани.

2. Пријатељи вас зову у гљиварење. Ви одговорите:

- а. Када и куда?
б. Само да не идемо на *ваша* места, јер тамо поуздано нема ничега.
в. Овог пута бих радије остао код куће.
г. Идем! (*Не распитујете се где се иде.*)

3. Када пођем у гљиве, ја понесем
а. корпу, папирне кесе, пробушене кутијице, а у најлонску кесу могу и лисичарке.
б. најлонске кесе.
в. корпу, мрежасту џак.
г. корпу.

4. Када сте отишли сами у гљиве, иако често идете у друштву, открили сте нов и гљивама веома богат терен. Шта ћете урадити са овим открићем?

- а. Одмах ћете обавестити пријатеље.
б. Рећи ћете и другима али да не шире даље.
в. Нећете се никоме поверити.

г. Нисам ја те среће.

5. Када кренете у гљиварење, ви идете

а. по сасвим одређене врсте, јер других у то доба и нема.

б. у гљиве.

в. да наберете што више.

г. да наберете што више. И више од других.

6. На терену обраћате пажњу на...

а. На влажност. Зар се не каже *Као печурке после кише?*

б. На влажност, доба године, врсту шуме или терена.

в. На влажност, доба године, врсту шуме, микролокацију, под којим је дрветом, на састав земље...

г. На влажност, доба године, врсту шуме, микролокацију, под којим је дрветом, на састав земље, да ли је било ветра, да ли су микоризне, на учестаност појављивања последњих година (према сопственом дневнику)...

7. Како берете јестиве гљиве?

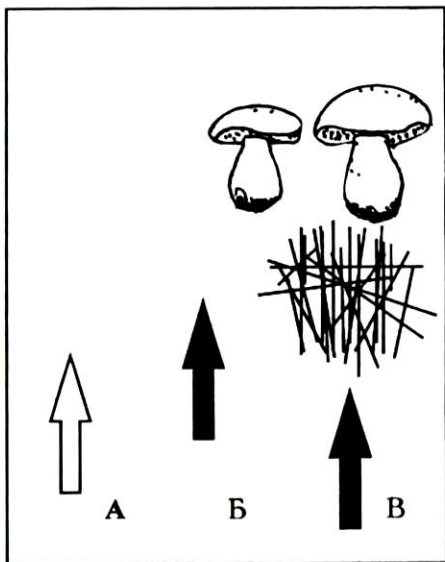
а. Трпате у корпу а тек код куће чистите од земље.

б. Исечете дршку близу земље и поравнате место, гљиву очистите од земље и ставите је у корпу, гљиве које не желите брати не шутирате, док старе јестиве примерке разбијете о прво дрво.

в. Ја берем гљиве. Шта је мицелија? Шта су споре?

г. Чистите их у шуми, и пажљиво ређате у корпу.

8. У групи сте гљивара (А, Б и В) који иду шумом напоредо и одвојени један од другог око 10 м. Испред гљивара са ваше десне стране (гљивар В, као што показује цртеж) налази се грм од кога он не



може да види на шта ће наићи. Али ви (Б), који сте нешто испредњачили, први угледате иза грма два велика, лепа врगाња. Шта ћете учинити?

а. Скренућете десно, убратаи вргање и славодобитно их подићи увис.

6. Наставићете својим путем, и обрадоваћете се заједно са вашим пријатељем.

в. Наставићете својим путем, гунђајући у себи да сте их први видели.

г. Скренућете десно и убрати вргање. На прекоран поглед гљивара са десне стране, невино ћете се запитати *Шта ме гледа?*

9. Враћате се из шуме. Био је углавном лош дан. У свим корпама тек по које гљивче, а у вашој, нуто среће, више од пола корпе. Шта ћете рећи?

а. Мени се не дешава да уберем више од других.

б. Нека овако увек буде, ни мање а ни више! Ја сам задовољан!

в. Дајте да поделимо.

г. Баш лош дан, али ко зна зна.

10. Наишло се на мало познату врсту. Свако износи своје мишљење, а ви кажете:

а. Стварно не знам.

б. Јаој, што је лепа!

в. То је то што вам кажем и не може да буде ништа друго.

г. Ја мислим да је то, али морао бих код куће да погледам књиге и да узем отисак.

11. Наишло се на врсту која је по неким ауторима отровна а по неким само нејестива. Шта ћете да урадите, и шта уопште радите са таквим врстама?

а. Рећи ћете да је по неким гљива отровна а по неким нејестива. *Све*

су то лица природе, једнако важна и достојна упознавања. Свет гљива је бескрајан свет.

б. Даћете за право онима који тврде да је нејестива, и као доказ да није отровна појешћете је пред свима (или ћете бар понудити да то и учините). *Отровне свакако да не једем. Њих служим непријатељима.*

в. *Мене занимају само јестиве. Живели дебели вргањи! А остало не знам шта ће ми?*

г. Даћете за право онима који тврде да је нејестива, јер сте ионако недовољно начитани. *Двојнице треба знати да се не би погрешило са јестивим врстама, које једино и берете. Свет гљива је бескрајан свет. Ко би све то знао?!*

12. Из гљиварења сте дошли кући уморни али с добрим уловом. Шта ћете учинити.

а. Стрпаћете их до сутра у фрижидер.

б. *Идем да спавам. Нека их до даљњег у корпи.*

в. *Боље ипак да их не једем. Ко зна шта сам ја убрао?*

г. Одмах ћете прионути на тријерисање, чишћење, сецкање, сушење, кисељење, а неће вас мрзети ни један део одмах да спремите и поједете са укућанима или пријатељима.

ТАБЕЛА

Не уздајте се превише у поене. Како живот бројкама изразити? Ако сте заокружили само један одговор, онда вам је лако. Ако сте заокружили више од једног одговора, саберите њихову поенску вредност па поделите са бројем одговора које сте заокружили. Можете мало и да додате свему томе или одузмете, али немојте да претерате.

	а	б	в	г
1.	0	2	6	9
2.	7	4	0	5
3.	6	2	5	4
4.	3	7	2	0
5.	8	2	5	3
6.	2	5	8	10
7.	5	9	1	6
8.	3	9	6	2
9.	0	4	8	6
10.	3	0	5	9
11.	9	2	1	4
12.	3	1	0	9

КАКАВ САМ ГЉИВАР

Решења

20 - 30 поена

ПОЧЕТНИК

Спустите се одмах на земљу (овај тест и нема нула поена). Када би их имао, значило би да уопште нисте гљивар. Ако вам се деси да

имате испод 20 поена (а најмање је 10), ау, онда брзо на учење! Ви идете у шуму ко овца: *Ено гљиве, хајде да је уберем!* А да ли је то баш ова или она, нема везе. Када дођете кући, све поједете, и нејестиве и труле. Можда и остале? У опасности је ваш стомак, а и много више од њега. Ваљда имате опрезне пријатеље, који кажу: *Не бих вечерас.* Ако сте, међутим, стекли нешто преко 20 поена, значи да сте неку књигу и прочитали, али између гљиве у књизи и гљиве у шуми стоје многи километри. Зато ћете бити кажњени када пробате ону белу (њено име још не знате на латинском), која ће вам запаприти језик. Или ћете се похвалити: *Како је јуче била укусна она Чешка смрчковница* (а у ствари то беше прекрасна *Morchella*), што вам дође иста казна као са папрењачом (*а да, сетили сте се, Lactarius piperatus*). Дакле, ви сте ипак траљав гљивар. Чак и опасан по себе и околину. Књигу у шаке. Шуму под ноге. Мољакајте зналце да вас воде. Идите у стопу за њима, ћутите и гледајте. Немојте стално да их запиткујете, следећи пут вас неће водити. А како ћете сами, када вероватно никада нећете доћи до статуса учитеља или гуруа. Мада, ако сте упорни, јер сви су кроз ваше муке прошли, напредовати морате. Тако ћете од тужно-веселог почетника (превише се ражалостите када ништа не нађете, и превише сте срећни када

се вратите са пуном корпом непознатих гљива) можда једног лепог дана прећи у следећи гљиварски разред.

30 - 60 поена

ГЉИВАР

Што мање поена имате - читајте о претходном опасном траљавку, а што више - значи да радите на себи као гљивару. Укратко, ви јесте већ гљивар, али осредњи. Познајете неколике врсте јестивих гљива, које једино и берете (шта бисте ионако радили са нејестивим и отровним!). Најпознатије од најчешћих смете да берете и сами, мада више волите, за сваки случај а и друштва ради, да идете са знаљцима, од којих умерено купујете знање. Књиге не читате превише, мада знате да поучно утврдите разлику међу гљивама које се дају видети са десет метара (и то на латинском: *Ово је Macrolepiota rhacodes, мада ја ипак више волим када се нађе Macrolepiota procera*). Ситне гљиве још не опажате. Завидите онима који могу (*Како види, мајку му?!*). Навикли сте да други беру више од вас, али лоши дани, нарочито ако су за све лоши, не потресају вас превише, јер сте схватили да је свет гљива тајновит свет. Дакле, што мање знате латинског, већи сте гурман, па киселите, сушите, листате рецепте и зовете на вечеру. Тада ваши пријатељи кажу: *Баш си гљивар!* А ви одговорите

скромно: *Није то још то, има и бољих*, а поричу вас вргањи и лисичарке на столу. Вргање сте сами убрали (такве дебеле ствари се не промашују), а лисичарке су вам углавном дали гљивари с којима сте ишли (*Човече, лишће... ко да их види!*), што свакако не пријављујете. Али за разлику од почетника, ви знате и за црне трубаче (*Craterellus cornucopoides*), и берете их када вам их покажу (*PS: латински ипак још нисте утврдили - исправите га у претходној заград*). На истом броју поена остаћете и до године када поново будете попуњавали овај тест, уколико се мало озбиљније не баците на науку.

60 - 80 поена

ПОЗНАВАЛАЦ,

ЗЛИЦА И ДОБРИЦА

Охо, ви сте већ добар познавалац гљива. Дуго их и берете. Ишли сте најпре сами, упознавали врсту по врсту, пролазили књигу по књигу. Онда сте почели и у друштву да берете, али не толико да бисте нешто од другог научили колико да бисте показали шта већ сами знате. Латински, својства сваке гљиве, предности терена, време, флора и тако даље, све вам је то одавно познато. Ви знате скоро све о гљивама. Ту тајни нема. Једва чекате расправу. Ево и расправе: *Јесте то. Није то.* Ваша аргументација је често убедљива и победничка. Е, ту се ова врста гљивара,

иако са истим бројем освојених поена по овом тесту, драстично дели на две подврсте, на злице и добрице. Добрица је озбиљан кандидат за следећи разред изнад кога више нема никога, он је већ умногоме и учитељ, рад је свакоме да пренесе знање а и да исправи сопствено ако баш мора, има нос, све види, ништа не пропушта, када сви ништа - он нешто, када сви нешто - он корпу, када сви по корпусу - он посрће. И све то и поједе, и раздели онима који су - ништа, или комшијама који би увек од њега гљива, јер му верују, будући да се никада нису отровали. Дobar карактер, нема шта. Злица, међутим, има све то, и нос, и остало, али и још нешто поврх, што му уопште не треба. Често иде сам. Када је у друштву, нестрпљиво џупка да први уђе у шуму. Он је брз, нема шта. Прелети празне делове. Не иде праволинијски (*То је основно у гљиварењу!*) Први се забије у онај познати лугић у коме увек има нешто, и у који би бар неки пут и остали из друштва да зају, али не могу јер је он увек пре њих. Испред сваког је његова задњица. Где он прође - не вреди пролазити, а где други прођу - он нешто нађе. Зна да буде искључив, мила мајко, мада чешће када је у праву. Неподношљиво је често у праву. То је такав човек, неподношљив зналац гљива. А још и о текућој политици прича у шуми (!!). Међу овима има и похлепних (пазите се, може вам зарити нож

испред саме џипеле, уколико угледа гљиву коју бисте ви трен касније згазили), и оних који су начисто скренули (поједу пред вама гљиву за коју znalци тврде да најблаже речено није јестива, мада се пазе да у ове опите не уђе на пример *Galerina marginata*). Најчешће су тек и једино - страственници. Свет гљива дубоко и трајно их је заразио, и то оставља своје последице. Али од ове врсте и ових подврста има се шта научити, јер знају, јер су познаваоци.

80 - 100 поена ЗНАЛАЦ, УЧИТЕЉ И ГУРУ

Претпоследњу реченицу треба поновити овде као прву: Уколико сте освојили оволико поена - *свет гљива вас је дубоко и трајно заразио*. Готово. И жене и љубавнице, и деца и посао - пиши пропало. Били сте можда техничар или песник - све су то већ одавно бивша занимања. У ономе за шта се нисте школовали, најшколованији сте. Зато што сте, сами, годинама, као опседнути, ноћима и ноћима поредили књигу са књигом, те књиге са сопственим белешкама, те све то са гљивама које сте убрали, онима од данас, расеченим, помирсаним, грицнутим, отиснутим, увеличаним под микроскопом, као и са оним осушеним, од пре, или укисељеним (више за анализе него за јело), или са којих је скинута кожица и

разапета (*Ма, да ли је могуће?!*), или од којих су узети одливци у гипсу, и триста других чуда... у својој тесној собици, или ћошку заједничке собе у који укућани не смеју да залазе. Вештичија кухиња. Ви сте дакле, на свом гљиварском путу прешли све разреде, од тужно веселог почетника, те гљивара и познаваоца до овог крајњег стадијума зналца. Сада сте већ дуже време учитељ. Штампате озбиљне текстове, померате науку о гљивама напред. Ви сте већ, иако аматер, оно и научник. Долазе вам на кућу, у невреме, на пример по подне док спавате, са корпама гљива, да их препознате. Држите предавања пред већим бројем запањених незналица, али злици нисте (схватили сте да је знање једнако добро и довољно оружје) и никада се нећете хвалити. Чак ћете увек оставити и

резерву у својим проценама (схватили сте, што није везано само за гљиве, да се с повећавањем знања повећава и незнање), и то вас води до највише титуле коју људи који су зашли у Свет гљива могу да стекну. Ту речи престају, а остаје поштовање. Можда ће вам бити и испод части да попуните овај популаран тест *Какав сте гљивар*. Ви знате какав сте, а и други то знају. Али, ипак, свет којим владасте није ли колико стваран толико и виртуалан? Није ли бар превелики? Знате ли све о фамилијама *Russula* или *Cortinarius*, на пример? Бар једна непозната гљива чека да добије ваше име, или да јој га по вама надену. У сваком случају, уколико имате највећи број поена, свих 100, ви сте гуру!

PS:

За први број Билтена МДС из 1995. године написао сам чланак под насловом *Гљиварење*, с поднасловом *Искусства једног гљивара почетника*.

Сада тек видим какав сам добар почетник био!

У међувремену сам постао гљивар средњег стажа, додао сам још по неку врсту, у латинском сам нешто мало напредовао, моју гљиварску библиотеку чине само књиге које су ми поклонили пријатељи из *тврдог језгра* с којима идем у гљиварење, тако да сам у овом тесту једва успео да скупим 51 поен.

Можда сам мало и навукао ствар? Али, ја сам тест и састављао!

Пренумеранти

Претплатништво
омогућује сигурно добијање

Свети њива!

1. др Милан Радовановић
2. Данијела Пурешевић
3. Будо Букилић
4. Душан Русалић
5. Зоран Поповић
6. Мирјана Милојковић-Ђорђевић
7. Драгић Томић
8. Никола Накарадић
9. Биљана Максић
10. Влада Валентич
11. др Ђорђе Бараћ
12. Владимир Бараћ
13. Божидар Маринковић
14. Петар Стевановић
15. Гојко Јањатовић
16. Зоран Моравац
17. Мира Лукић
18. Мирјана Велић-Линтнер
19. Предраг Стаменковић
20. Љубомир Ђукановић
21. Димитрије Иванчевић
22. Јасмина Зеј
23. Љубивоје Ршумовић.

Упиши се
у пренумеранте.
Шта чекаш ?!

НАРУЧИ (док још има)
СТАРЕ БРОЈЕВЕ

Свети њива!

Обавештење

о састанцима
Миколошког друштва Србије

МДС одржава редовне отворене састанке сваког понедељка од 18 до 20 часова у просторијама месне заједнице општине Врачар, у улици Проте Матеје 36, у Београду.

Дођите и донесите гљиве које сте убрали а не знате шта сте убрали - чланови МДС ће вам рећи.

Дођите и научите нешто.

Дођите и купите *Свети њива!*

Дођите и учланите се у МДС (годишња чланарина је 30 динара).

Дођите и купите или продајте књигу о гљивама.

Дођите и дружите се.

Сарадницима!

Пишите за *Свети њива*, не превише опширно и по могућству на дискети у ТХТ формату. Понудите нам своје цртеже, фотграфије, идеје.

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

Читаоцима!

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

Редакција

ПИСМО ЧИТАОЦА

Миколошком друштву Србије
Поштована установо,

драго ми је што сте обезбедили простор за састанке. Далеко сам 500 км и више да би дошао на састанке, а и сирома сам. Хоби ми је гљива. Чувам овце на планини, на фарми *Осми дан*. Оптимиста сам да једна врста гљива (сићушна) победиће сиду. Ваше је да ми помогнете како да ово остварим. Ја вас молим да ми пошаљете ако имате други број *Света гљива*, и 1. и 2. број *Света гљива*. Унапред хвала. Плаћам поузећем. Као и сваки наредни број часописа.

Здравко Георгијев
с. Белут 17540 Босилеград
Фарма *Осми дан*

Драги читаоче,

*Ваше кратко писмо нам је веома драго. Како сте одатле уопште сазнали за нас?! Свакако да ћемо Вам послати *Света гљива*, а о сићушној гљиви која ће победити сиду морате нам рећи нешто више.*

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.

Сос од гљива. Састав: гљиве (А. 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).

ЈЕСЕЊА ИЗЛОЖБА
М Д С
у Београду
у новембру
(Или и раније?)

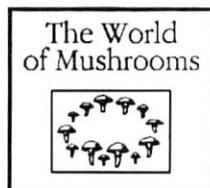
Број 4
Света гљива
почетком новембра,
(Или касније?)

Summary

Number 3 *The World of Mushrooms (Cheta isoba)* - Summer '97. Poisonous fungi dominate the first pages of the Serbian Mushroom Magazine. The rainy summer has yielded a rich harvest of edible mushrooms, - and dozens of cases of mushroom poisoning, three of which with fatal outcome. Ignorance of gatherers apart, the foremost killer proved to be The Death Cap (*Amanita phalloides*). Thus the extensive *Main Topic* of the issue includes a survey of Serbian press with articles by concerned, but, as regards mushrooms, ignorant journalists; a report from the pen of Dr Veljko Todorović from the Toxicology Clinic of the Military Medical Academy in Belgrade, where most patients poisoned by mushrooms were treated; as well as articles by A. Krapež and M. Ileš on mushroom poisoning, i.e. on fungi of the *Amanita* genus (*A. Phalloides*, *A. Phalloides* var. *alba*, *A. verna*, and *A. vriosa*) and on the likelihood of confusing them with mushrooms of the genera *Agaricus* (*A. silvicola*, *A. abruptibulbus*), *Russula* (*R. heterophylla*, *R. olivacea*, *R. virescens*, *R. cyanoxanta*), *Tricholoma* (*T. flavovirens*, *T. portentosum*, *T. terreum*, *T. columbetta*), *Amanita* (*A. vaginata*, *A. vaginata* var. *alba*, *A. fulva*, *A. umbrinolutea*), and *Lycoperdon*, or even with the species *Volvariella speciosa*.

Ibrahim Hadžić in his now regular column *Experience* gives useful hints from his Notebook of a Mushroom Gatherer, and provides a translation of a Russian text on fairy rings. Boris Ivančević offers a short survey of the Red List of Yugoslav Macromycetes. Mr. Žizak continues his school of mushroom photography. In the column *Stomach*, B. Uzelac write about *Leccinum aurantiacum*, and the ways to prepare it. Mrs. and Mr. Radovanović, in their letter from Enschede, review an old Netherlands book, rather an album of mushroom stick-on pictures which were to be got by buying mini chocolates (Dr J. P. Thijsse: *Paddenstoelen. Vercade Fabriken N.V. 1929*). The editor of *The World of Mushrooms*, Vojislav Donić contributes an entertaining test *What Sort of a Mushroom Picker Are You?* the solving of which will help you to find out to which category of mushroom gatherers you belong (I. Beginner, II. Mushroom Picker, III. An Old Hand, Miser and Heart-of-gold type, and IV. Authority, Instructor and Guru).

Editor of the *The World of Mushrooms*



Our addresses (rather than our address, since we still have no official rooms) are:



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

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

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

Natural History Museum
Mycological Department (for The World of Mushrooms)
Njegoševa 51, 11 000 Belgrade, Serbia
Tel./fax.: + 381 11 444 22 63,
contact person Boris Ivančević,

or to Home page:

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

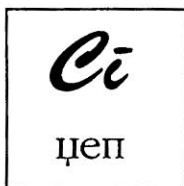
or to E-mail:

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

Translated by Vojkana KATIĆ

Поводом игре ПРОНАЂИ ГЉИВЕ (Find mushrooms!) из прошлог бр. 2 *Света љуба*, и забуна која је изазвала, Редакција обавештава читаоце да је у питању била манипулација. Велики Албрехт Дирер је вероватно познавао и овај свет али гљива нема на његовој гравири Адам и Ева. Оне су доцртане. Као што се види на илустрација (лево оригинал, а десно миколошки фалсификат).





Amanita phalloides

Сваки примерак овог броја
Света иова
садржи један црно-бео А4 постер
гљиве *Amanita phalloides*,
о којој овде више неће бити речи,
јер ионако је цео број пун зелених пупавки.
Читаоче,
уколико, пак, сматраш да у знању је моћ,
онда научи све о овој гљиви и другим гљивама,
и знање (па и овај постер) дај и другима.
Ако до ових задњих корица ниси ништа о овој гљиви научио, онда
остани код куће и не иди у шуму!

Захваљујемо се фирми ГРАДИНАР из Рожаја, Црна Гора,
на бесплатно урађеним корицама,
као и штампарији PREMIS (Церска 70, Београд, tel/fax 42-37-78)
на услугама штампања.

Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 2.0
и умножен на копир апарату. Одабир илустрација: И. Хаџић.

Прелом:



ОТРОВНЕ ГЉИВЕ

Упознај гљиве да се не би отровао! Ако се отрујеш - одмах лекару!

Зелена пупавка (*Amanita phalloides*)



ШЕШИРИЋ
без трагова овоја,
звонаст, па раван;
бледомаслинаст
или челичносив,
тамно зелен, сланнато
жут или готово бео;
а у средини тамнији

ЛИСТИЋИ
бели, не
дотичу дршку

■ **Споре** беле (и отисак).

← **СУКЊИЦА** висећа

■ **Најпре** се појављује у јајету,
које пуца, те израста плод.

← **ДРШКА**
бела, са зебрастим пругама
дебела 1-2 см

■ **Месо** влакнасто **Мирис** слаб,
под старост непријатан.

← **ВРЕЋИЦА** изражена,
често дубоко у земљи

■ **Расте** од јула
до октобра, најчешће
у лишћарским шумама.

↓
Најчешћа
замена са
шампињонима
(*Agaricus*)

↓
Сроднице:
бела пупавка
(*Amanita verna*)
и смрдљива
пупавка
(*Amanita virosa*)

+

Изазива 90% свих тровања гљивама са фаталним исходом.
Смртоносна доза: један плод (око 20 г). Изазива фалоидински синдром.
Тровање: после 6-24 (48) сати мука и повраћање, пролив, жеђ,
болони у стомаку, грчеви у мишићима, жућкаста боја слузокоже,
понекад грозница, уремија, дуготрајна несвестица, кома и смрт.



ВМА ВРЕЋИЦА
Национална клиника
за контролу тровања
Тел. 011/66-23-81, 66-11-22/26156



Миколошко
друштво Србије
E-mail: mycol@vsn.net.yu



Издање
галикарског гљива
Свети гљива
Београд, 1997.

Из Садржаја:



Црвена листа г. Иванчевића * Руска Ђавоља или
Вилина кола * Фотографисање гљива, II део *
ТЕМА БРОЈА - отровњаче. Неуки берачи и новинари
а пожртвовани лекари. Гљива *Amanita phalloides*,
масовни убица лета '97 у Србији. Зоркина прича.
Др Вељко Тодоровић са Националне клинике за
контролу тровања - извештај са ВМА. А. Крапеж
о тровању гљивама. И г. Илеш с текстом *Само храбро,
па на мину*. * Рубрика *Искуство* (И. Хацић: *Из
гљиварске бележнице*). * Ваљевско писмо г. Драгића
Томића. * Писмо из Холандије гђе и г. Радовановића. *
Рубрика *Стомак* (г Узелац о припремању дедова). *
Шаљив тест *Какав сте гљивар* В. Донића. *
Пренумеранти * Огласи * Писмо са фарме *Осми дан* *
The World of Mushrooms: Summary. *
Се цеп: постер гљиве *A. phalloides*.

