

# Свет гљива

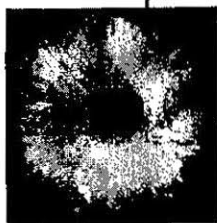
Број 4

The World of Mushrooms

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК \* Под покровитељством МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ



Отисак спора!



# Свет гљива

The World of Mushrooms

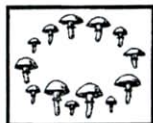
Година: II \* Број: 4 \* Јесен, 1997. \* Београд, Србија

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање пријатеља

Под покровитељством

Миколошког друштва Србије



### Уредништво:

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

### Уредник:

Војислав ДОНИЋ

### Адреса редакције:

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

### Земаљска адреса:

Природњачки музеј, за *Свет гљива*

Његошева 51, 11000 Београд,

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

Услужни телефони редакције:

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

011/ 533-09-81, уторком, 17,00-19,00

### Цена:

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

Садржај:

*Funga*

- мр Надежда АЈДАЧИЋ: Мајске кише суде жи(во)ту \_ 3  
мр Дубравка ФРАНИЋ-МИХАЈЛОВИЋ: Век микологије \_ 7  
Сви наши председници (из Фото документације МДС) \_ 11  
др Миомир НИКШИЋ: Гајење гљива *Shiitake* на супстрату \_ 12  
Ибрахим ХАЏИЋ: Отисци спора - пут до детерминације гљива \_ 15  
др Александар КРАПЕЖ: Где је место гљивама \*  
Идентификација гљива \_ 18  
Жељко ЖИЖАК: Фотографисање гљива, III \_ 26  
Миодраг СТАНИСАВЉЕВИЋ: Печурке \_ 29

*Портрет:*

- Марио ИЛЕШ: Сезоне гљива. Јесен. Наших пет минута \_ 32  
Милош КАЉЕВИЋ: *Агаликус кампестлис* \_ 36

*Искуство:*

- Ибрахим ХАЏИЋ: Из гљиварске бележнице \_ 39

*Календар:*

- Јелена БЕРОЊА: Foreningen til Svampekundskabens Fremme \_ 43  
Дани гљива Срема, Обедска бара '97 (*Сремске новине*) \_ 45  
Дани 96 гљива, Дивчибаре '97 (В. Донић) \_ 46

*Приказ:*

- Читајући *Mycologist* (др Ј. ВУКОЈЕВИЋ) \_ 49  
R. Courtecuisse: *Guide des Champignons...* (И. ХАЏИЋ) \_ 52  
Три Хаџићеве књиге (В. ДОНИЋ) \_ 54  
С. Мужич и Р. Божац: *Кухање и љековитост гљива* (Б. УЗЕЛАЦ) \_ 57

*Стомак:*

- Бранислав УЗЕЛАЦ: Шампион међу шампионима \_ 59  
Иван МИЛОВАНОВИЋ: Мариниране гљиве \_ 60

*Итд.:*

- Пренумеранти \* Гљиво-ребуси \* Огласи \* Сушара г. Ристића \_ 61  
Реклама СРБОЛЕКОВОГ *Shii-ta-ke* лецитина (у прилогу у боји)  
*The World of Mushrooms:*  
Summary \_ 63

---

*С њ цеп:*

Отисак спора

*На корицама...*

Цртеж гљивара (М. Каљевић по Бекеру)

Последњи дан *Дана гљива, Дивчибаре '97*. Велика изложба је затворена. Стотину врста је идентификовано, разврстано, изложено, одгледано, и сада труне у канти за отпатке, заједно са својим натписима на латинском. Говори су прошли, награде су додељене, налазачи ретких врста су скоро већ заборављени, јестиве су поједене и сварене. Тераса хотела. Сунчан јесењи дан. Гљивари се спремају да се врате својим кућама, у градове где нема гљива. За сто највећег зналаца илити гуруа прилази риђокоса девојчица, и из парченцета новинског папира одвија свој сасвим свеж налаз, који на сред увелог храстовог листића лежи као на простирци. Гљива је величине нокта али је у потпуности обликовано плодносно тело. Складно је развијена, као и девојчица. Има и шеширић и стручак. И риђа је, као девојчица. Гуру каже: *О, неки леппи Suillus, изгледа?* Девојчица пажљиво затвара папирић, и са тек видљивим али чини се трајним осмехом одлази да седне за мајчин сто. Недуго затим отуда се зачује исти такав тих, неутажив плач. Мајка више покретима објашњава да је девојчица сломила гљиву, те у празну кутију шибица похрањује одвојен шеширић и дршку, као у болесничку постељу. Следећег дана, у великом граду, њих две су отишле код мајчине пријатељице у Биолошки институт, а девојчица је рекла: *Ја сам је узела из њене кућице у шуми, и ја сам је убила. Хоћете ли да ми је поправите?* И биолог се окренула и залепила гљиву.

Ово беше бајка која би могла да буде утисак сезоне, јер за разлику од лета јесен беше мршава за гљиваре који би вазда у сепетима да извлаче вргање из шуме. У *обавезном делу Увода* напомињемо да нам је штампање броја унеколико олакшано захваљујући реклами *Срболека*, као и труду радишног председника МДС др М. Никшића. Пренумеранти се све више исказују као врста, а имамо и нове ауторе, мр Д. Франић-Михајловић на пример, као и мр Надежду Ајдачић, чији је текст о *черно-биљским* гљивама после једанаест година најзад угледао светло дана, и то на нашим страницама. Овог пролећа, у бр. 2 *Света љуба* објавили смо интервју са удовицом природњака и миколога Војтеха Линтнера, чиме је умногоме била осветљена личност нашег значајног научника. С тугом објављујемо вест да је гђа Верица Линтнер јесенас преминула.

*Долази зима, дуга и хладна.* Једите шта сте набрали, и бавите се науком. Гледајте отиске које сте направили, или добили, купивши овај број, нашта смо посебно поносни. Пети број *Света љуба* излази после овог четвртог а пре шестог.



## МАЈСКЕ КИШЕ СУ ДЕ ЖИВОТУ

Уз осврт на контаминираност гљива  
мр Надежда АЈДАЧИЋ

Аутор је физикохемичар, радиоколог. Радила је на пословима истраживања биосфере, и руководила истраживачком групом у Институту за заштиту од зрачења и заштиту животне средине - ИБК Винча. 1986. године, у оквиру свог редовног посла, група открива контаминацију над Београдом. 1989. године, не одустајући од својих резултата, група бива расформирана. Подаци из овог текста први пут се објављују.

*Мајске кише суде жити*, каже изрека, од старина сачувана у нашем народу.

У пролеће, пре више од десет година, догодила се трагедија на нуклеарној електрани у Чернобиљу. На основу вршених мерења радиоактивности ваздуха, падавина, земљишта, вода, растиња и хране, код нас је јавност обавештавана тек првих неколико дана о мерама које је потребно предузимати у циљу заштите од зрачења. Од 6. маја 1986. године политичари предузимају (не)одговорност у своје руке, и *да се народ не би узнемиравао*, како се тада говорило, опасност је, преко средстава јавног информисања, умањивана до крајњих граница, па чак и негирана. А шта се то тада код нас догађало?

Већ два дана после пожара и експлозије у НЕ Чернобиљу, удаљеној преко 1 000 км од нас, први пораст радиоактивности падавина, и слободно наталожене прашине, опазили смо већ 28. априла, у оквиру редовне контроле радиоактивности биосфере. Максимум контамини-

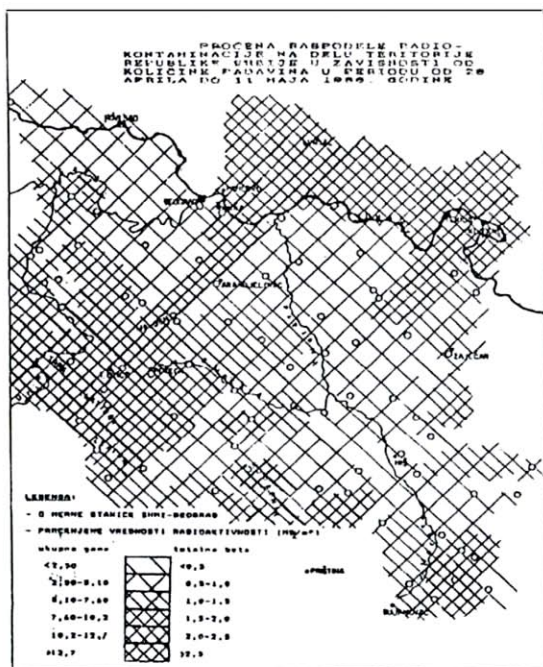
рације падавинама радионуклида измерен је у нашој (за те послове специјализованој и овлашћеној) лабораторији у Винчи, у 24. часовном узорку од 1-2 маја. Сви се још сећамо плахе пролећне кише, која нам је предвече 1. маја донела освежење. Освежење и несрећу. Мајске кише, тог и наредних дана маја, пресудиле су не само жити, већ и свему живом за дуги низ година, спутивши на тло, у већој или мањој мери (зависно од обилности падавина), широм наше земље, честице прашине које су носиле радиоактивне нуклиде, пожаром и експлозијом у атмосферу избаченог дела самог језгра нуклеарног реактора! Било је ту мноштво радиоактивних хемијских елемената (ми смо их идентификовали и квантитативно одредили чак 29!), од којих неки када уђу у животни круг природе деценијама не могу да се уклоне, а по својој хемијској природи уче-



ствују у најважнијим животним процесима. Научна сазнања и искуство (Хирошима, Нагасаки, Чешљабинск и друго) уче нас да од свих фактора ризика који ометају животне процесе, јонизујуће зрачење јесте на првом месту. Могло је, значи, да се претпостави да ће мајска контаминација (која је на нашој контролној тачки у Винчи била преко десет милиона пута већа од уобичајене дневне природне радиоактивности падавина) довести до опасних последица - последица које се исказују на драстичном порасту броја оболелих од специфичних болести изазваних дејством јонизујућег зрачења (и то код свих старосних група), у повећаном стерилитету репродуктивно способног дела популације, и свакако у повећаној смртности. И, уместо саветовања и предузимања најстрожих мера предострожности у дужем периоду, не само да се прикривала истина о размерама тог догађаја и његовим последицама у наредним годинама и деценијама, већ је дуго после несреће увожена и храна из европских земаља које су биле изложене и већој контаминацији него што смо ми били! Али природа се не може преварити, и истина се не може сакрити. Признаје се, додуше, да је, у горе наведеном смислу, стање здравља народа катастрофално, нарочито млађег дела популације, али се као узрок наводе - санкције! На основу наших егзактно одре-

ђених података о радиоактивности падавина на нашој, винчанској, контролној тачки током првих једанаест дана месеца маја (када је била изузетно изражена примарна контаминација), као и званичних података Хидрометеоролошког завода Србије о количини падавина на њихових 80 контролних тачака, извршена је рачунска процена контаминације наше земље (*као што је приказано на слици 1.*). Очигледно је, дакле, да су део Посавине и источно Поморавље, где су количине падавина тих дана биле најниже, у најмањој мери биле контаминиране, али чињеница је да *чистих* регија није било. По овој процени *најчистије* области су контаминиране до нивоа од два милиона и пет стотина хиљада бекерела по једном квадратном метру. (Ниво радиоактивности падавина у предчернобиљском периоду био је 0,01 до 5 Вq/m<sup>2</sup>. Преко ове вредности сматра се да су падавине контаминиране.) У областима високе контаминације она је премашивала вредности од четрнаест милиона јединица радиоактивности по јединици површине.

Овакво екстремно високо загађење атмосферског слоја неминовно доводи до опште контаминације тла, вода и растиња, а преко тзв. ланца исхране, и животињског света и људи. Најједноставнији приказ наведене чињенице дат је у приложеној табели, у којој се поред места и времена узорковања



nekih artikala ljudske i stочне хране, те гљива, које су и тада у великим количинама извожене. Наведени су фактори повећања радиоактивности (колона F у табели) у односу на период пре контаминације, израчунати на основу егзактних резултата мерења радиоактивности (Таб.1). Од свих, у оно време квантитативно одређиваних радионуклида, овде ће бити изложени само фактори повећања за радионуклид  $^{131}\text{I}$  (представник млађе фисионе смеше), и збир радионуклида хемиј-

ског елемента цезијума:  $^{134}\text{Cs}$  и  $^{137}\text{Cs}$ , као представника друге две велике групе радионуклида дугог трајања.

Коментар приложеним подацима није потребан. Они довољно говоре!

А што се узорака гљива тиче, они су нам на анализу достављани од стране извозника, те немамо ближа сазнања о местима узорковања. Радило се о тонама гљива, сакупљаних на ширем простору, због чега није упутно дискутовати до-



Таб. 1. Фактори повећања радиоактивности у узорцима хране после катастрофе у Чернобиљу:

Врста узорка	Место узорковања	Време узорковања	F <sup>131</sup> I 86/85	F <sup>(134)Cs + <sup>137</sup>Cs</sup> 86/85
Луцерка	Стари Тамиш	08. мај '86	3 400 000	65 000
Трава ливалска	Винча	05. мај '86	990 000	38 000
Спанаћ	Зајечар	05. мај '86	3 000 000	32 000
Јогурт	Вршачка мле- кара, Београд	04. мај '86	1 900 000	17 000
Сир	Зуце, код Бгд	07. јун '86	56 000	44 000
Јаја	Комбинат Ваљevo	јул '86	1	10
ВРГАЊ	Јастребац	07. мај '86	190 000	2 000
ВРГАЊ	Јастребац	11. мај '86	19 000	200
ЛИСИЧАРКА	Чачак, Светозарево	09. мај '86	1 700	1 200
ВРГАЊ	Тољевац-Јухор	14. мај '86	1 500	40

Приликом прераде кле садржај осталих вишта. Сигурно је да гљива, ове у одређе радиоконтамината. Бу би се дошло до дра- ној мери бивају де- дући да је после не- гоџених сазнања о- контаминирани: одла- среће у Чернобиљу чи- њима као конституен- гањем у прерађеном тава природа постала- тима екосистема, у стању омогућава се једна џиновска лабо- интеракцији са окру- природна дезинте- раторија на целом тлу- жењем у условима ра- грација краткоживе- Европе, па и код нас, са диоконтаминације.

Њих радионуклида, а жаљењем констатујемо кувањем, те одбаци- да је учињен велики вањем течности пре пропуст што се гљива- *Из текста* даље припреме (кон- ма није могла да *Контаминација гљива* зервирање, силира- клони већа пажња са *радионуклидима* ње) умањује се доне- истраживачког стано- *М. Мартића и* *Н. Ајдачић*

бијене налазе, и извлачити дефи- нитивне закључке.

Ипак треба истаћи да су ово је- дини подаци о измереној радиоа-

ктивности у узорцима гљива на територији Србије после черно- билске несреће.



Прошла година била је година јубилеја Британског миколошког друштва (БМД), тачно један век од његовог оснивања. Стогодишњица је обележена симпозијумом под називом *Век микологије*, којем је присуствовао велики број чланова и симпатизера овог Друштва, једног од најстаријих и најбројнијих миколошких удружења у свету. Кратак историјат БМД приказао је његов садашњи председник, иначе велико име светске микологије, Џон Вебстер (John Webster), у часопису Друштва Mycological Research.

Први зачеци будућег БМД налазе се у Woolhope Field Naturalists' Club у Херефорду (у слободном преводу *Теренски природњачки клуб*), и у Yorkshire Naturalists' Union (YNU - у такође слободном преводу *Јоркширско природњачко удружење*). Woolhope Club је имао седиште у Херефордском музеју, чији је кустос, др Бул (Dr. H.G. Bull) био први који је сугерисао Клубу да посебан интерес посвети гљивама. Овај велики љубитељ гљива позвао је чланове Клуба да му се придруже у *гљиварским сусретима и походима*, што је постало традиционална манифестација одржавана прве недеље октобра сваке године. Тако су састанци Woolhope клуба постали место сусрета

свих који су се интересовали за гљиве, и полако привукли прво британске а после и микологе из целог света. Чланови клуба су састанке завршавали вечером у Green Dragon хотелу (не заустављајући се само на гљивама).

После Булове смрти 1885. године, *походи на гљиве* на моменат су изгубили на популарности, што само доказује да постоје људи после којих остаје таква празнина да никада више не може бити све потпуно исто... (Аутор ових редова, на овом месту се са пијететом и захвалношћу сећа др Мирослава Михаљчевића после кога је, у раду и срцима његових сарадника у Лабораторији за микологију у Београду, остала заиста ненадокнадива празнина).

На срећу свих љубитеља гљива, YNU почиње самоницијативно да организује прикупљање гљива, и 1892. оснива Миколошки одбор. Ове активности привлаче прво Кука, Реу и Масае (M. Cooke, C. Rea, G. Masee), и још неколико Јоркширских гљивара-аматера, као и један број бивших *Woolhope-а-наца*. Амбиција YNU била је да настави традицију коју је створио Херефордски клуб. Истовремено појављује се такође потреба за часописом за научне публикације из области микологије.



Одлука о стварању Британског миколошког друштва донета је 19. септембра 1896. на састанку Миколошког одбора YNU у Londesborough Arms, Selby. Први званичници били су Масе (председник), Кросланд (Crossland - благајник) и Реа (секретар). Масе је наследио Кука као миколог у Крајевској ботаничкој башти у Кew-у. Већ тада је имао међународну репутацију, и публиковао више од 250 радова из области таксономије гљива и објавио књигу о биљној патологији.

Од тада па надаље ово Друштво никада није прекидало свој континуитет. Чланство је расло полако, тек 1903. године број чланова је постао троцифрен. Како је чланарина за оснивачке чланове износила 5 шилинга (у данашњој валути 25 пенија) а за редовне чланове 10 шилинга, разумљиво је што финансије Друштва нису уопште биле у завидном стању, а појавиле су се и тешкоће у штампању часописа Друштва *The Transactions*. Број чланова задржао се испод 400 све до краја Другог светског рата када је драматично порастао сазнањем да су многе гљиве јестиве! (Свакако мисли се на оне које нису јестиве само једанпут, већ више пута). Пријаве за чланство, уз препоруку неког од сталних чланова Друштва пролазе кроз селекцију Управног одбора, који доноси коначну одлуку на основу сопствене процене. Данас ово, међу миколозима веома цењено Дру-

штво, броји скоро 2000 чланова из целог света, међу којима су и неки од чланова Српског миколошког друштва (др Јелена Вукојевић, као и потписник овог текста). Првобитна правила друштва предвиђала су институцију Почасних чланова, које су представљали *...даме и господа који су дали посебан допринос у микологији или су учинили посебне услуге Друштву*. Први почасни чланови били су Будијер (E. Boudier, изабран 1905), Сакарддо (P. A. Saccardo, 1916.), и Реа (1918.). Више од пола чланова било је из иностранства. Касније је усвојена одлука да број почасних чланова не може прећи 2% од укупног чланства. Од 1982. установљено је студентско чланство, које се односи на све редовне студенте до одбрањене докторске тезе.

Британско миколошко друштво публикује неколико часописа, од којих је најстарији *The Transactions of The British Mycological Society*, који излази од оснивања Друштва. На оснивачкој седници Друштва одлучено је да *годишња чланарина обезбеђује члану учествовање на свим састанцима и манифестацијама Друштва, као и примање Годишњег извештаја (transaction)*. 1989. часопис је променио име у *Mycological Reserach*, и до данас остао један од најтраженијих и најпрестижнијих часописа који публикује врхунске радове из области микологије. Други часопис, *The Mycologist*, претходно је био



сора на развој микологије у Енглеској, као и на будући рад и каријере својих првих ученика, јесте непроцењив. Од Честерсових студената осам их је постало председник БМД и сви су постали професори и сарадници Универзитета. БМД је ушло на сродне факултете организујући прво популарне а затим и наставно-научне екскурзије сакупљања гљива на терену. Његови чланови су знали да је образовање и подучавање будућих чланова посао који захтева стрпљења и времена, али који је, како видимо, довео до тога да ово Друштво данас буде најбројније на свету.

Током целе његове историје па тако и данас, БМД је имало своје спонзоре и заштитнике, који су помагали а понекад и омогућавали да се одвијају активности Друштва. Од ових, најзначајнију улогу имају Краљевска ботаничка башта у Кев-у, Британски природњачки музеј и Интернационални миколошки институт. Такође Британско миколошко друштво је увек гајило пријатељске односе са миколозима целог света, а посебно са најближим суседима, Французима. Сви страни гости увек су примани веома срдечно на састанке, терене и све друге манифестације Друштва, које је увек било веома отворено за сваку врсту сарадње. Идеја о одржавању Првог интернационалног миколошког конгреса потекла је управо из овог Друштва,

тачније од Dr. Ainsworth-a, 1968. године. Тако је БМД преузело на себе одговорност и обавезу одржавања овог првог великог конгреса на Универзитету у Ехетер-у септембра 1971. са др. Инголдом као председником. На овом конгресу основано је Интернационално удружење миколога (International Mycological Association) које је тражило и добило признање од International Union of Biological Sciences, и од тада преузело обавезу за даља одржавања конгреса и других сусрета миколога широм света.

Као што неки од читалаца сигурно знају, прво српско миколошко удружење, које је прерасло у Миколошко друштво Србије, родило се у приправничкој соби Природњачког музеја у Београду, 1992. године. Стални станар и љубазни домаћин те собе, и један од првих зачетника ове идеје, био је биолог Борис Иванчевић. Поносни аутор ових редова имао је срећу да овом догађају тада присуствује и буде активни учесник. Почели смо малобројни, раме уз раме аматери и миколози (као и Енглези). У наредним годинама, Друштво је регистровано, број чланова је порастао, одржавају се састанци и друге манифестације, а имамо и *Билтен* као и свој часопис, *Свети Јован*. Напредујемо одлично. (Само још 95 година). Угледајмо се на БМД, и нека нам и надаље буде са срећом!

## СВИ НАШИ ПРЕДСЕДНИЦИ

Из Фото документације МДС



**Борис ИВАНЧЕВИЋ**

Рођен 1965. у Београду. 1991. дипломирао на Одсеку за биолошке науке ПМ.Ф-а Универзитета у Београду. Од 1992. представник Југославије у Европском савету за очување гљива. Учествовао у експедицији Британског миколошког друштва у Lake District-у (Енглеска). Студијски боравци: 1993. у Ботаничком институту у Берну (Швајцарска), и 1997. у Ботаничком институту у Сијени (Италија). Објавио и презентовао више научних радова у часописима, монографијама и на конгресима. Један од иницијатора и оснивача Миколошког друштва Србије.

Уредник *Билтена* МДС и стручни уредник *Света Грuba*. Председник МДС од 1992. до 1994. године.



**др Јелена ВУКОЈЕВИЋ**

Рођена 1953. у Горњем Милановцу. 1977. дипломирала на Одсеку за биолошке науке ПМ.Ф-а Универзитета у Београду. 1982. магистрала, а 1989. докторирао из области микологије. 1978-1980. асистент у Институту за биолошка истраживања *С. Станковић* у Београду. 1980. асистент-приправник на Одсеку за биолошке науке ПМ.Ф-а БУ, а 1983. асистент. Од 1990. доцент на истом факултету. Публиковала 34 научна рада, и поглавље у монографији. Учествовала у реализацији бројних домаћих и два међународна пројекта. Сарађује са INRA и Centre de Recherche de Boissav (Француска), Universität Hohenheim

(Немачка), BARC-West (САД). Члан Српског биолошког друштва, International Sunflower Association, и British Mycological Society. Председник МДС од 1994. до 1996. године.



**др Миомир НИКШИЋ**

Рођен 1955. у Београду. 1979. дипломирао на прехранбеној технологији и биохемији Пољопривредног факултета БУ, а 1993. докторирао на Технолошкој микробиологији, где је и професор. Публиковао 30 радова, и био носилац 10 пројеката. 1984-1995. студијски боравио у више светских научних центара: Institute of Microbiology (Czechoslovak Academy of Science), FEMS delegate for young scientists (Манчестер, Енглеска), Osaka Municipal Technical Research Institute (Јапан), University of Nottingham, Dep. of Biology, Microbial Biochemistry & Genetics Group, Auckland Institute of Technology (Нови Зеланд), Од 1988. члан Британског Миколошког друштва. Од 1992. до данас Генерални секретар Југословенског микробиолошког друштва. Члан редакције *Света Грuba*. Председник МДС од 1996. године.

□



У природи расте велики број јестивих врста гљива, али се свега десетак врста гаји на индустријски начин. Због свог погодног хемијског састава и бројних дијететских својстава, производња и потрошња гљива у свету расте из године у годину. Према подацима из 1990. године, она износи преко 4 милиона тона. Гљиве *Agaricus bisporus* (шампињони) и *Pleurotus spp.* (буковача) су и код нас добро познате индустријске врсте гљива. Мање је познато да гљива *Lentinus (Lentinula) edodes* (shiitake) има велику нутритивну вредност и медицински значај.

Према традиционалној јапанској и кинеској медицини shiitake значајно повећава снагу и виталност организма, и омогућава телу да се боље одбрани од великог броја органских поремећаја. Ова врста садржи већи броја биолошки активних материја, пре свега полисахаридне природе. Само нека од својстава су: да снижавају холестерол, поседују антивирусне особине, подстичу лучење интерферона, појачавају функцију ћелија природних убица и ефикасност макрофага, показују бројна антитуморна својства, садрже свих 8 есенцијалних аминокиселина (посебно леуцина и лизина) итд. (види

*Свети гљива* 1/96/97).

Овај чланак је настао из потребе да се одговори на нека од бројних питања која се редовно постављају аутору, а пре свега да ли је могуће гајити ову гљиву у домаћој радиности. Одмах да вас обрадујемо јер је одговор потврдан али уз много, много али. Ова гљива је прави сапрофит и у нашим крајевима се не може наћи у природним стаништима, али се може успешно гајити на вештачки начин. Сама реч shiitake потиче од јапанских речи shii што значи храст и take - печурка. Међутим, то је специјална врста јапанског храста, који не расте у нашим крајевима.

Постоје два типа индустријског гајења: на облицама и на супстрату.

На први начин гљиве се вековима гаје у Јапану, Кини и Кореји. Дрвене облице-трупци секу се на комаде дужине од 1-3м. Семе-мицелијум се ставља у претходно избушене отворе у облицама, помоћу чекића и длета. Отвори се заливају воском. Затим се облице ређају и прекривају асурама од сламе, да би се одржала влага. Мицелија прораста 5-8 месеци. Брање траје 3-5 година при температури од 12-20°C. Међутим, наша искуства су показала да постоји веома мало микроклиматских поднебља у Југосла-



вији са одговарајућом климом и да је овај процес релативно дуготрајан. Стога препоручујемо други поступак, гајење на супстрату.

Као супстрат најчешће се употребљава мешавина пиљевине листопадног дрвећа, сламе и мекиња. Најбоља је пиљевина од храста, али може послужити и бреза, топола, буква или багрем. Она треба да је свежа, сува, чиста, и никако загађена било каквом (нарочито не зеленом) плесни. Постоји читав низ рецепата али издвајамо два.

#### I. мешавина:

45 кг пиљевине

23 кг ивера - крупнијих честица  
(1.5 - 10 см)

18 кг пиринчаних или пшеничних мекиња

2 кг гипса

#### II. мешавина:

60-70% пиљевине

25-28% сламе

1-2% наклијалог семена јечма

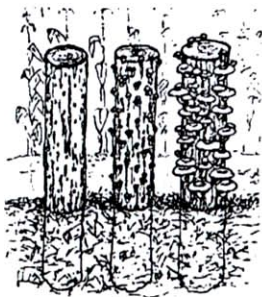
Честице пиљевине не треба да су веће од 4 мм, а слама сува, чиста и

жута као лукат.

Оба супстрата се навлаже кувањем у води све док влажност супстрата не достигне 60-65%. Масу после хлађења и цеђења пунимо у полипропиленске термотолерантне вреће у количини од 2-3 кг. Пожељно је да су кесе снабдевене микробиолошким филтерима или памучном ватом на отвору.

Сада долазимо на најважнију и најскупљу операцију - стерилизације. Ова гљива се биолошки спорије развија у односу на своје конкуренте, и стога је потребно сваки супстрат стерилисати. Најбоље је стерилизацију извести у аутоклавима, специјалним уређајима под притиском. Температура је 120° Ц, а стерилизација траје 2 часа. Ако немате аутоклав овај процес можете успешно обавити у прерађивим казаним (цистернама, бурадима) на истој температури али у трајању до 4 часа.

После вађења вреће треба охладити испод 30°Ц, и засејати семеном-



мицелијом. Овај поступак треба извести у специјалним ламинарним коморама. То су кабинети снабдевени микробиолошким ХЕПА филтрима, који апсолутним филтрирањем ваздуха обезбеђују стерилан рад. Семе или мицелија представљају хифе гљива које су обрасле претходно стерилисана зрна ражи, проса или пшенице. На 10 килограма влажног супстрата ставља се до 1 кг мицелије. Семе се може купити од од представника страних компанија *Sylvan*, *Italspaw* или домаћег произвођача *Миком*. Не саветује се да сами правите семе.

Засејане вреће се смештају на сталаже у одговарајућим просторијама у којима се одржава максимална хигијена. Прорастање супстрата хифама гљива се обавља на 21-27°C, у трајању од 30-70 дана (зависи од соја) у мраку без нарочите вентилације. Супстрат побели, јер је обрастао мицелијумом гљива. Најлон са вреће се може скинути и почиње иницирање, такозваних примордија (заметака гљива). Температура се снижава на 10-16°C или 16-20°C што зависи да ли је летњи или зимски сој. Влажност ваздуха је 95%, са 4-7 измена на сат са свежим ваздухом. Осветљење треба да је 500-2000 lux на 370-420 nm. Потом се температура повишава на 16-18 тј. 21°C уз поштовање горе наведених параметара. Први плодови се јављају 15-40 дана после завршене

инкубације. Плодоношење је у таласима сваке 2-3 недеље у трајању 8-12 (16) недеља. После сваког таласа супстрат се мора 24 часа потапати у кадама са водом, због тога да би се надокнадила изгубљена влага током раста плодова.

Пре самог брања влагу треба смањити на 60%, од 6-12 часова, да би створили чврсту кору на шеширу и продужили време чувања гљиве.

Гљиве се беру оштрим ножем, водећи рачуна да не остану делићи дршке на супстрату, јер они представљају будући извор инфекције. Принос може бити 1.5 кг (и више) на 3 кг влажног супстрата.

Гљива се може употребљавати у свежем стању али је много боље осушити је и користити је суву (12% влаге) или у облику праха или екстракта. Сушењем се неке биолошки активне материје концентришу.

Као што се види, највећи проблем представља стерилна припрема супстрата и одржавање непрекорне хигијене у гајилишту. Зелена плесан (*Trichoderma*) је највећи непријатељ ове гљиве, и може драстично да смањи принос. Најбоље је ако можете купити термички третиран и засејан супстрат, кога ћете само одгајити у укусан производ. Само храбро, није лако али се исплати, с обзиром на високу цену коју ова гљива има у нашим биоспајевима.



---

## ОТИСЦИ СПОРА - ПУТ ДО ДЕТЕРМИНАЦИЈЕ ГЉИВА

Ибрахим ХАЏИЋ

---

У десетогодишњем бављењу гљивама направио сам хиљаде отисака спора. Још на самом почетку закључио сам да је њихова боја веома важна при макро детерминацији. Захваљујући њима често сам се ослобађао мукотрпног прелиставање бројних књига од почетка до краја и упоређивање са често неуспелим фотографијама и илустрацијама.

О чему се овде заправо ради: позната је чињеница да при макроскопској детерминацији гљива треба укључити све важне макроморфолошке особине везане за једну врсту, почев од станишта, времена раста, изгледа, боје, мириса, укуса, хименофора, боје листића или цевчица, и на крају боје спора. О овим особинама скоро у свим озбиљнијим приручницима доследно се води рачуна, сем о овом последњем, где се уместо боје спора упућује на њихову величину и облик. Тада настају проблеми. То није више макроскопско већ микроскопско детерминисање. Познато је да већина аматера не поседује микроскоп и није обучена за рад на њему, па тако није ни у могућности да у жељеном тренутку измери споре. У том случају наше истраживање остаје без резултата. Но, без обзира на то да ли се у гљиварским приручницима помиње боја

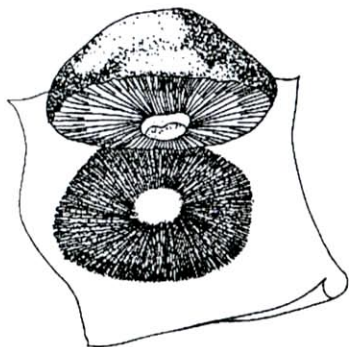
спора или не, не треба занемарити овај део кључа. На основу боје спора решићемо основну дилему: којој фамилији врста припада. Колико сам се пута вратио са терена са неком непознатом гљивом, жељан да сазнам о којој се врсти ради. Тек по узимању отиска (ако сам имао среће да је гљива била довољно зрела или да већ није спорулирала) усредсређивао сам се на одређени одељак кључа, и са доста лакоће проналазио њен опис, и у свој дневник радосно уписивао фамилију, род и најзад њено научно име.

Како се узимају отисци спора? Врло једноставно. Постоје два начина:

1. Узме се развијен примерак гљиве и ножићем одвоји дршка од шешира (уколико се ради о листићарки или рупичавки, а код *ascotina* споре су или у унутрашњости или спољашности плодносног тела, о чему, претпостављам, зна онај ко узима отисак). Шешир се пажљиво положи на папир и остави 6-7 сати. За то време из листића или неког другог дела расплодног тела (смрци споља, зделичарке из унутрашњости зделе) истрешће се споре, које су појединачно невидљиве голим оком, али у маси постају итекако.



Оне могу бити љубичасте, смеђе, црне, беле, жуте, боје рђе, ружичасте итд. Споре су веома ситне, и крећу се између 2 и 40 микрона, зависно од врсте. У једном шеширићу развијеног шампињона има између 40 и 50 милиона спора. Ако је спољна температура висока, а гљива прилично сува, пожељно је шеширић поклопити чашом да се не исуши. У влажним условима она ће наставити са спорулирањем.

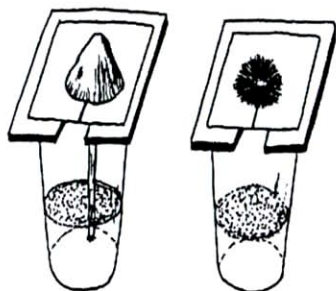


Сл. 1. Први начин узимања отиска

2. Други начин је сличан првом, само што се у овом случају користи цела гљива, чија се дршка потапа у воду. За овај поступак обично се користи чаша, на чији се врх стави по средини разрезан картон, да се гљива причврсти. Гљива ће преко дршке из воде усисавати влагу и тако ће дуго остати свежа. Као и у претходном пос-

тупку за исти временски период добиће се јасан отисак спора жељене врсте.

Шта видимо на отиску, и чему нам



Сл. 2. Други начин узимања отиска

он служи?

Отисак спора је својеврстан генетски запис гљиве. Са њега можемо прочитати многе важне поруке. Најважније, утврдићемо боју. Сазнаћемо да ли је реч о рупичавки или листићарки. Затим, сазнаћемо да ли листићи додирују дршку, да ли су ретки или густе, да ли су виличасти или прави. Закључићемо да ли гљива има централну или латералну дршку. По величини отиска може се сазнати да ли је реч о ситнијој или крупнијој врсти.

Врста подлоге:

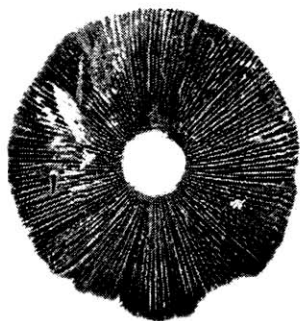
У дугогодишњој пракси узимања

отисака експериментисао сам са разним подлогама. Са папира и стакла споре се бришу. Немогуће их је чувати за дуже време. На лепљивој подлози споре се сједињују са лепком. А са фиксаторима губи се њихова боја и доводи се у питање њихов живот. Фотографисање пружа само информацију о боји и облику. Моја најбоља искуства су са дебљом целулоидном фолијом (о чему сам објавио рад *How to preserve a spore-print - The Mycologist* 6/4, 1992. године), која има неколико предности: Прво, изузетно је провидна, тј. хроматски неутрална, лака и није ломљива. Друго, целулоидна фолија поседује статички електрицитет, па два комада постављена један преко другог добро пријањају и не клизе. Њих треба на угловима залепити траком лепљивом са обе стране, тзв. дуплофаном. Треће, испод фолије може се поставити одговарајућа контрастна подлога која ће нагласити боју и *уртеж* отиска. Четврто, у сваком моменту може се са отиска узети одређен број спора за микроскопску или неку другу анализу.

(Позната је чињеница да споре сачуване у повољним условима могу да преживе и хиљаде година. Забележено је да су пронађене у египатским пирамидама и да су их научници *оживели* у лабораторијским условима, као и споре које су узете из гљива које је са собом носио у торби *ледени човек*, који је

живео пре 5300 година, пронађен у глечеру у Аустрији. Дакле, ако пажљиво и у добрим условима сачувамо нашу колекцију отисака, она једног дана може послужити као банка гена.)

И, на крају, да напоменем: узимање отисака спора неких двојника може нас ослободити дилеме: да ли је ово јестива или отровна врста. Споре јестиве брашњаче су руменкасте а отровне брашњаче беле, споре заводнице су беле а лисичарке жућкасте, споре магленке су крембеле а оловасте рудолиске боје печене цигле, и, најзад, споре зелене пупавке су беле а шампињона тамнобраон.



Сл. 3. Отисак шампињона



---

## ГДЕ ЈЕ МЕСТО ГЉИВАМА?

Глобална класификација живог света

др Александар КРАПЕЖ

---

### 1. УВОД

Сматра се да је познато око сто хиљада врста гљива, а процењује се да их има преко милион. Како се снаћи у том мноштву? Величина тог задатка изазива страхопоштовање. Биолози (а раније филозофи) раде на томе већ преко две хиљаде година, а крај послу се још не види. Ипак, нешто је јасно. Да би се снашли у том беспућу морамо му сагледати структуру.

1. Мора се прецизирати обим појма *гљива*, тако да умемо да разликујемо шта јесте гљива а шта није.

2. Нужно је дефинисати јасну поделу на подкатеорије са прецизним критеријумом припадања. Да позајмимо пример из животињског царства, ми знамо да је летећа риба - риба, а гњурац птица, упркос томе што летећа риба *лети* а гњурац рони - понашање типично за ону другу групу животиња. Математичар, као што сам ја, препознаће да је ту реч о појму партиције скупа, и тиме је његов посао завршен. На жалост, то је упрошћена слика, и посао биолога ту тек почиње.

Ad 1) Сматрамо да је познато (описано у литератури, именовано, депоновано у хербаријуме) мање од 10% процењеног броја врста гљива, а ипак покушавамо класифи-

кацију. Значајније, оно што је некад сматрано гљивама (на пример раздео *Oomycota*) сада се искључује (*види ниже*).

Ad 2) Подела подразумева критеријум поделе, а овај јасно опредељење за неке принципе на рачун осталих. Које принципе одабрати? Овде је најлакше погрешити. Узмимо примере: *домаће животиње, отровне гљиве, воће...* Сваки од ових појмова је значајан и релативно прецизно дефинише класе живих бића, али је биолошки углавном ирелевантан. Нешто успешнији су појмови: *коралке* (тј. гљиве са плодним телом налик на корале), *цветнице* (тј. биљке са цветовима) и *рибе* (свакако искључујући китове и делфине који су некад сматрани рибама).

Појам *врсте* је у том погледу најуспешнији. Врста се дефинише као скуп индивидуа које узајамним парењем могу дати плодно потомство. Међутим да ни ту није све потпуно јасно, види се на примерима врста код којих нема сексуалног размножавања, полиплоидних биљака или хибрида.

### 2. ПЕТ ЦАРСТАВА

Још од античких Грка и почетака науке имамо поделу свих живих бића на биљке и животиње. Све до

недавно ова подела била је неприкосновена, али су биолози, са све бољим познавањем микросвета, показивали растућу нелагодност у вези са њом. Предложене су различите поделе, али ниједна од њих још није апсолутно прихваћена. Најпопуларнија је Витакерова (R. H. Whittaker) на пет царстава, коју представљамо са малим изменама:

1. царство *Prokaryotae* (или *Monera*) (плаво-зелене алге, бактерије)
2. царство *Protoctista* (остале алге, неке буђи и праживотиње)
3. царство *Plantae* (биљке, искључујући све врсте алги)
4. царство *Animalia* (животиње, искључујући праживотиње)
5. царство *Fungi* (гљиве, укључујући лишајеve а искључујући разделе *Oomycota* и *Muchomycota*).

Представници царства *Prokaryotae* одликују се мањим ћелијама (1-10 микрона) просте грађе, које немају ћелијских органела, DNK није мембраном издвојена у једро ни организована у хромозоме, вишећелијске форме су ретке и тада нема диференцијације ткива. Размножавање је најчешће асексуално.

Сва остала жива бића су *Eukaryotae*. Њихове ћелије су веће (10-100 микрона), сложене грађе, са ћелијским органелама, DNK је организована у хромозоме и мембраном издвојена у једро, вишећелијске форме су уобичајене као и

диференцијација ткива. Размножавање је углавном сексуално.

Царство *Protoctista* чине све једноћелијске и вишећелијске еукариоте, које нису ни биљке ни животиње ни гљиве.

Биљке (искључујући алге) су организми који се развијају из ембриона - вишећелијских структура опкољених родитељским ткивом. Ћелије им садрже хлоропласте (мада су га неке током еволуције изгубиле). Начин исхране је углавном аутоτροφан - фотосинтезом. Ћелијски зидови су од целулозе.

Животиње (искључујући праживотиње) су вишећелијски организми који се хране хетеротрофно, уношењем хране у организам, а развијају се из оплођене ћелије два различита родитеља, пролазећи притом кроз стадијум (шупље) лопте од ћелија зване бластула.

Гљиве су вишећелијски организми који се развијају из спора, њихове ћелије немају бич за кретање (ундулиподиум), а начин исхране је хетеротрофан; храна се апсорбује пошто је претходно излученим ензимима разбијена до органских молекула. Размножавање је полно или бесполно, код многих врста оба. Нема ембрионалног развоја.

### 3. ПЕТ РАЗДЕЛА ЦАРСТВА ГЉИВА

То је тек први корак система који су биолози развили, уз помоћ кога

се сва жива бића (па и она за која знамо само по њиховим фосилним остацима) класификују у једно огромно дрво. То дрво има седам главних нивоа, а по потреби се додаје још неколико. Како тај систем функционише показујемо на примеру три вишећелијска организма из три различита царства.

Задња два ступња (род и врста)

1. *Zygomycota* (примери: црна хлебна буђ, гљиве *ловци*)

2. *Ascomycota* (месинарке, примери: квасац, смрчци, хрчци, тартуфи)

3. *Basidiomycota* (штапчаре, примери: листићавке, врањевке, рупичарке, пухаре, коралке)

4. *Deuteromycota (Fungi imper-*

Таб. 1.	човек (жена)	бели лук	мухара
царство	Animalia	Plantae	Fungi
филум (раздео)	Chordata	Angiospermophyta	Basidiomycota
класа	Mammalia	Monocotyledoneae	Hymenomycetes
ред	Primates	Liliales	Agaricales
фамилија (породица)	Hominoidea	Liliaceae	Amanitaceae
род	Homo	Allium	Amanita
врста	H. sapiens	A. sativum	A. muscaria

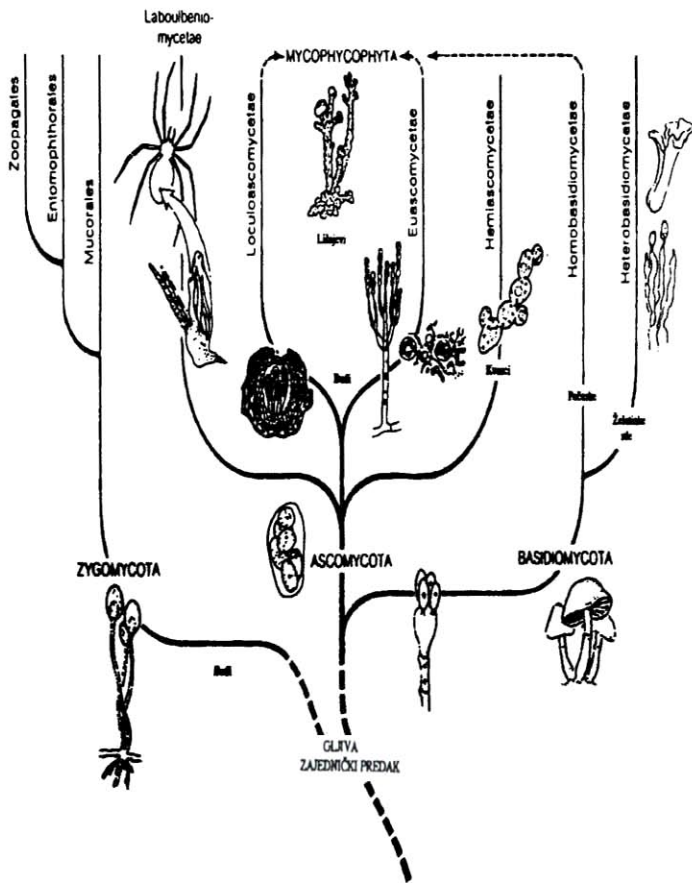
дају латинско име живог бића, а према тзв. бинарној номенклатури коју је развио шведски биолог Карл Лине (1707-1778). Тако су научна имена за човека (жену), бели лук и мухару редом: *Homo sapiens*, *Allium sativum* и *Amanita muscaria*. То су јединствена имена и сва могућа научна литература о неком живом бићу користи само то име.

Према књизи L. Margulis, K. V. Schwartz: *Five kingdoms* (2. издање), W. H. Freeman and Company, New York, (1988), раздели (филуми) царства Fungi су:

*fecti*, пример: *Penicillium*)

5. *Mycophycophyta* (лишајеви)

Гљиве раздела *Zigomikota* одликују се непостојањем попречних зидова (септи) у хифама. Размножавање је асексуално (спорангије) или сексуално (конјугација). Занимљиве гљиве овог раздела су из рода *Pilobolus* (*бајач шешира*) које избацују своје спорангије и по два метра у вис. Гљиве реда *Zoopragales* из овог раздела су паразити амеба, нематода и других протоктиста и малих животиња. Неке од њих производе унутар свог домаћина хифе увијене у спиралу. Кад се спирала отпусти, повреди



Сл. 1

На слици се види вероватно еволуционо дрво гљива, као и поједностављени цртеж спорангија, аскуси и базидија. Пронађени су фосили гљива чија се старост цени на преко 400 милиона година, а гљива (претпостављени заједнички предак са ове слике) има бар 600 милиона година.



домаћина и гљива га затим на миру *свари*. Мешинарке се одликују посебном репродуктивном структуром (аскус) налик на микроскопску махуну у којој се налазе споре. Споре штапчара налазе се на врху базидијума - такође специјалне репродуктивне структуре налик на батину. Гљиве раздела *Deuteromycota* немају сексуалне репродуктивне структуре. Њихово друго име је *Fungi imperfecti*. Сматра се

да су настале од аскомикота и базидиомикота губљењем способности за развој аскуса односно базидијума. Многе имају двојнике у два поменута раздела. Лишај је симбиоза гљиве (обично мешинарке) и зелене или плавозелене алге.

Све оне гљиве које знамо под именом *печурке* припадају делима *Ascomycota* и *Basidiomycota*.

## ИДЕНТИФИКАЦИЈА ГЉИВА

### I. део. Основни кључ

Ово је први наставак у серији чланака о идентификацији гљива. Гљиве које разматрамо су макромицете, дакле оне које су довољно велике да изазову интерес аматера и омогуће уочавање карактеристика које дозвољавају идентификацију. Иако то неће бити од практичног значаја, напоменимо да све посматране гљиве спадају међу аскомицете и базидиомицете.

С обзиром да су нам углавном неприступачни микроскоп и хемикалије, подела се заснива на особинама плодноносних тела видљивих голим оком, и зато се унеколико разликује од *званичних* подела стручњака. Међутим тај начин идентификације је довољно добар за нашу сврху, а то је одређивање рода гљиве са великом вероватноћом. Важно је да знамо да у неким случајевима не можемо да будемо ап-

солутно сигурни у нашу идентификацију без употребе микроскопа и хемикалија, а понекад ни тада. На пример *Russula foetens* и *R. laurocerasi* се голим оком не могу разликовати. За гљиве из рода *Armillaria* смишљене су специјалне технике за идентификацију доступне само добро опремљеним лабораторијама.

Следи упрошћени сликовни кључ за одређивање најважнијих група макромицета.

У даљим наставцима детаљно разматрам сваку од ових група, и дајем кључеве за њихову даљу поделу.







## УПРОШЋЕНИ КЉУЧ ЗА ОДРЕЂИВАЊЕ НАЈВАЖНИЈИХ ГРУПА ГЉИВА



Листићавке. Најпознатије међу макромциетама. Ту долазе гљиве са листићима са доње стране шешира као што су пупавке (род *Amanita*), млечнице (род *Lactarius*), праве печурке (шампињони, род *Agaricus*), сунчанице (родови *Lepiota* и *Macrolepiota*) и многе друге.



Жиличавке. Најпознатија је лисичица (*Cantharellus cibarius*) али ту спадају и црна труба (*Craterellus comucopioides*) и *Gomphus floccosus*. Карактеришу их облик левка (трубе) и жилице са доње стране шешира.



Вргањевке. Меснате гљиве са цвечицама које углавном расту на тлу. Овде спадају сви прави вргањи (род *Boletus*), дедови (род *Leccinum*) и друге популарне гљиве.



Рупичарке. Дрвенасте, плутасте или жилаве гљиве са цвечицама. Углавном расту на дрвету и ако уопште имају дршку она је углавном ексцентрична. Родови: *Polyporus*, *Fomes*, *Fistulina*, *Albatrellus*, *Trametes*, *Ganoderma*, *Coriolus*, *Daedalea* и многи други.





Јежевије. Ту су родови *Hidnum*, *Sarcodon*, *Hericium* и други. Расту и на дрвету и на тлу а заједничко им је постојање носача спора налик на бодље.



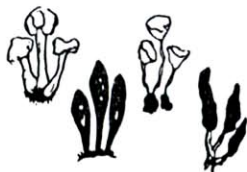
Смрчци. Родови *Morchella*, *Mitrophora* и *Verpa*.



Хрчци. Родови *Gyromitra*, *Helvella* и други.



Чашије. Налик на урне или чашије. Родови су : *Peziza*, *Aleuria*, *Oideia*, *Bulgaria*, *Paxina*, *Disciotis*, *Sacroscypha* и многи други.



Батинарке. Разних облика, обично мале, често са дршком, месо кожасто до жилаво





Пухаре, Родови *Calvatia*, *Bovista*, *Lycoperdon*, *Scleroderma* и др. Звездаче. Пухаре са звездасто расцељеном спољном опном. Родови *Geaster* и *Astraeus*. *Птичија гнезда*. Изгледом налик гнезду са носачима спора (перидиолама) налик на јаја. Родови *Syathus*, *Crucibulum* и др. Овде су и тартуфи.



Стршци. Ово је пристојнија верзија њиховог имена. Одикују се непријатним мирисом и сунђерастом дршком односно крацима. Ту су родови: *Phallus*, *Mutinus*, *Dyctiophora*, *Clathrus*, *Anthurus* итд.



Коралке. Углавном налик на корале или карфиол. Пре свега род *Ramaria* (*Clavaria*) али и *Sparassis*, *Calocera* и други.



Желатинке. Углавном мале, неправилног облика и јарких боја. Родови: *Tremella*, *Auricularia*, *Calocera*, *Spathularia*, *Leotia*, *Geoglossum*, *Xylaria* и други.

Захваљујем се мр Драгану Урошевићу који је урадио скенирање и електронску обраду цртежа, преузетих из књиге

О.К. Miller, jr.:  
*Mushrooms of North America*,  
E. P. Dutton, New York, (1981).

Др Крапез  
је водећи истраживач  
у Математичком институту  
САНУ,  
Београд



---

## УВОД У ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

### III. Оштрина и стабилност камере

Жељко ЖИЖАК

---

При  $f/16$  дубинска оштрина варира од око 10 см при повећању од  $m^*/-0,1x$  до само 0,4мм при  $m=3x$ . Када кажемо да се уоштравање врши на средини објекта снимања, односно у средини зоне дубинске оштрине, јасно је да се уоштравати мора пажљиво и прецизно. У конвенционалној фотографији уоштравање се обавља окретањем прстена на објективу. При  $m = 0,2x$ , и већем, боље је помоћу одређене опреме постићи потребно повећање, па затим уоштравати лаганим померањем фотоапарата и објектива напред - назад, све док се не добије оштра слика у тражилу. Многи произвођачи фото-опреме производе тзв. шине за уштравање (енгл. focusing rails), које се смештају између фотоапарата и статива. Оне омогућавају да се цео систем за крупни план креће напред и назад, и нарочито су корисне за повећања изнад  $m = 0,3x$ . Изнад  $m = 1,0x$  ове шине су практично неопходне.

Поред непажљивог уоштравања, други узроци неоштрине могу да буду померање фотоапарата и/или објекта снимања током експозиције. Срећом по фотографе, гљиве су веома мирна створења, код којих је најбржа кретања њихов раст, који ни у најекстремнијим случајевима не може да утиче на оштрину снимка.

Добро је познато правило да за добијање прихватљиво оштрих снимака, када се фотоапарат држи у руци, брзина затварача (у секундама) не сме да буде дужа од реципрочне вредности жичне дужине објектива (у милиметрима). Према томе, у конвенционалној фотографији  $1/60$  сек јесте најмања брзина затварача препоручена код коришћења нормалног објектива (50 мм), а  $1/125$  сек при коришћењу телеобјектива од 105 мм.

Ово правило, на жалост, не важи у стварности фотографије у крупном плану, с обзиром да повећањем слике објекта на филму повећавамо и сваку кретању фотоапарата током експозиције. Овај проблем је још израженији потребом за коришћењем:

1. малих отвора бленде за добијање адекватне дубинске оштрине;
2. ниско и средње осетљивих филмова за добијање ситнијег зрна, што све захтева дуже експозиције.

Фактор који и у овом случају одређује минималну брзину затварача је повећање ( $m$ ).

На табели су дате брзина затварача за снимање из руке, за повећања у опсегу од  $m = 0,1x$  до  $m = 1,0x$





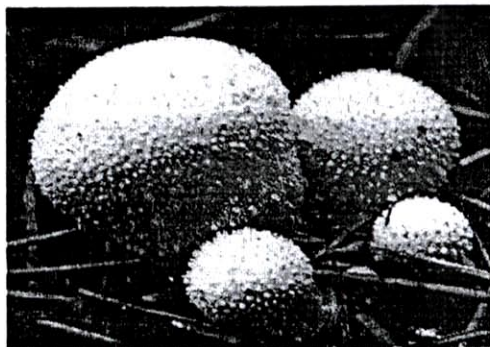
Таб. 1.. Препоручене минималне брзине затварача за снимање у крупном плану из руке	
повећање m	минимална брзина затварача (сек)
руке и фотоапарат без ослонца	
0,1 x (1 : 10,0)	1/250
0,3 x (1 : 3,3)	1/500
0,5 x (1 : 2,0)	1/1000
1,0 x (1 : 1,0)	1/1000
барем један лакат на чврстом ослонцу	
0,1 x (1 : 10,0)	1/125
0,3 x (1 : 3,3)	1/250
0,5 x (1 : 2,0)	1/500
0,7 x (1 : 1,4)	1/1000
1,0 x (1 : 1,0)	1/1000

Из овога следи да је за успешно снимање у крупном плану неопходна нека врста механичке потпоре фотоапарату. Најбоља стратегија у овом случају јесте: купити најчвршћи и најтежи статив који

можете носити унаоколо. Не уздајте се у своју способност да чврсто и без потреса држите фотоапарат током експозиција дужих од оних назначених у табели.

Овде прилажем и једну фотогра-

Фотографија



фију пухаре (*Lycoperdon perlatum*) коју сам урадио при  $m = 0,3 \times$ ,  $f/16$  и  $1/30$  сек. Не знам колико ће се то видети у штампи, но и поред тога што сам оба лакта чврсто ослонио на земљу, зауставио дисање и сасвим лагано притиснуо окидач, фотографија је толико неоштра да само чудом није завршила у корпи за отпатке.

Будући да куповина статива није мала инвестиција, а да на тржишту постоји права шума различитих модела, описаћу неке карактеристике које статив мора да има да би нам омогућио рад у свим условима које затекнемо на терену. Тежина статива мора да буде најмање 2 кг, а сваки додатни грам допринеће још већој стабилности. Неки произвођачи (*Gitzo* и *Vogen*) производе стативе код којих можете подесити угао под којим стоји свака нога независно од друге две. То омогућава да фотоапарат спустимо на око 10 см од тла, али је и цена таква да вам се заврти у глави. Друга стратегија је примењена код статива код којих је могуће инвертовати средишњи носач. На жалост, рад са овим типом статива захтева заиста добре живце, јер је, посебно при повећањима од  $0,3 \times$  и већим, потребно толико времена за подешавање оштрине и композиције, да вас може ухватити ноћ усред шуме. Аутор ових редова и сам поседује овај тип статива, и већ годинама настоји да дође до једног правог модела за снимање гљива.

Према тврдњи већине фотографа, најпогоднији модел статива за снимање гљива је *Trecker*, фирме *Vembo*. *Vembo* је произвођач из Велике Британије, који у последње време доживљава велику експанзију захваљујући квалитету својих производа. У неком од следећих бројева *Светла и ноћа* детаљније ћу обрадити техничка решења примењена код овог статива. Цена модела од око 3 кг је у САД око 160 \$ (тежи модели су и скупљи).

И још једна напомена.

Према тврдњи члана наше редакције, Бориса Иванчевића, познати енглески фотограф *Гордон Диксон* (*Gordon Dickson*), кога је и лично упознао, при сваком изласку на терен носи *Vembo* модел од 8 кг. То је чињеница пред којом сам остао запањен. Прећи километре и километре под таквим теретом може заиста само фанатик. Али, очигледно је да прави фотограф свој учинак стављају испред физичког комфора.

---

Литература:  
*Lefkovitz, Lester., The manual of close-up Photography.* Garden City, New York, 1979.

---

\* / Параметар  $m$  смо обрадили у претходном броју *Светла и ноћа*.  $m$  - величина објекта снимања на филму / величина објекта

---

## ПЕЧУРКЕ

Миодраг СТАНИСАВЉЕВИЋ, књижевник

---

Мала, зракаста распуклина на земљи први је пролећни знак да су печурке кренуле. Пажљиво ножем разгрћем земљу, нисам се преварио - ту су. Ако чекам да изађу на видело, нећу их никада наћи, купиће их пијанци који их мењају за ракијштину, или ће их појести пужеви. Прве уловљенице обришем комадом сомота, посолим их мало и пресне смажем. Први пролећни сусрет са печуркама један је од ретких светлих тренутака у овим мрачним годинама.

Када је пре две године почела вучја стрка око голог преживљавања и када сам преконоћ био најурен с посла, схватио сам једну важну ствар. Грабежљивци се грабе и отимају око света познатог, баналног. Постоје, срећом, светови непознатог за којима се они не лако ме. Такви су, рецимо, свет печурака и свет дивљег биља.

У сиромашном, поратном детињству печурке су ми биле извор најсласнијих залагаја и један од ретких извора зараде. Неки курмахер удесио је да после педесетак година будем на истом. Мада то, понекад, и не сматрам особитом несрећом.

Срби не знају много о печуркама. Тачније: оно мало знања о њима распршено је и расејано; у једном

селу познају и беру једну врсту, у суседном - неку сасвим другу. Десетак других врста, и укуснијих и обилатијих, остављају пужевима. У мојој Добрињи брали смо само две врсте: млечницу и бели вргањ. Прву смо јели, другу смо продавали зем-задругама. Касније сам схватио да смо *конзумирали* једну безвредну, по мишљењу неких чак и отровну врсту, а другу, која је, како су неки сматрали *краљ печурака* - будзашто продавали јер су комунистички купци вешто протурали глас да је та врста отровна и да се откупљује *за израду неких лекова*. Завршавала је, наравно, у скупим ресторанима *за нову класу*.

У Београду, као и у сваком другом српском селу, једе се само једна врста гљива - гајени шампињони, у тањирима од стиропора. Укус амбалаже и укус онога што је упаковано у њу - једва да се разликује. А само пет минута аутобусом од центра, на једном парчету понад Дунава, у рано пролеће и у јесен, могу се наћи на хиљаде калуђерки, које на скали јестивости печурака заузимају друго место. У звездарској шуми с пролећа се може набрати неколико корпи ђурђевача, које страни печуркарски сладокусци стављају међу пет најукуснијих гљива. Естетичар и миколог

др Иван Фохт уверавао нас је да на београдским обалама Саве има тушта и тма смрчака (врло скупа гљива, са афродизијачким својствима) али, на жалост, никад је нисам нашао. *Краља печурака*, вргањ, узбраног у Липовичкој шуми Циганке на Зеленаку продају јефтиније од парадајза.

Људи према печуркама осећају неизмерну привлачност, али и неиз-

купаца наишли на такав страх, жена и ја смо прибегавали методи *покусних кунџа*: појели бисмо пред *неверним Томама* комад пресне печурке. Код неких, међутим, ни то није помагало, мада им је вода ишла на уста.

Неко је рекао: *Разлика између јестивих и отровних печурака јесте у њиховој сличности*. У овоме има извесне истине, мада је обично



меран страх. То је донекле и разумљиво. Кобна љубавна веза са лепотицом званом *Amanita phalloides* (име јој има еротске асоцијације) смртоносна је: још, наиме, није пронађен противотров за њу. Али, потпуно је неразумљив страх људи од дивљих шампињона по свему истих са онима који се продају у самопослугама, само много укуснијих. Кад год бисмо, ове две године, када смо морали да продајемо печурке да бисмо купили хлеб, поврће и дуван, код

реч о привидној сличности. Неки људи су слични на фотографијама, а у стварности - немају благе везе. Рудњача и смртоносна бела пупавка могу се неким људима чинити сличнима. Исто вреди и за лисичарку и заводницу (опет једно име из света еротике). Али, увек постоји нека мала, али битна разлика. Рудњача и у најранијој фази раста има бледоружичасте листиће, а пупавка - увек беле. Лисичарка је по боји слична заводници, али лисичарка никада нема лис-



тиће, него нешто nalik на жилице. Србима су, међутим, недовољне мале разлике (као она између белог и бледоружичастог). Софистициране технологије зато овде немају никакве шансе.

Већина људи су микофоби. Стручњаци препоручују да се беру само печурке које се познају. Али, питање је како људи знају печурке које *знају*. (Поклањам ову заврзламу епистемолозима). Никада не можемо предвидети меру нечије површности - зато се и поред опреза и исконског страха догађају

ног таквог аљавца упитао шта скупља, одговорио ми је: *Не знам како се зову, али беле су - не могу бити отровне*. Бело је за њега био симбол чистоте, нечег *позитивног*. *Здрав разум*, као и обично, лош је водич. Бели шешир у свету печурака није исто што и у старим вестернима. Међу белим гљивама има највише опаких отровница.

Микологија је област тешка и пипава бар колико и електроника. Озбиљног проучавања и поуздане идентификације нема без доброг микроскопа, огромне литературе и




тровања.

За разлику од просечних микофоба, неки људи јуре за печуркама као *грлом у јагоде*. Сретао сам људе који су ужагрених очију јурили за печуркама напросто зато што су видели да и неки други људи нешто скупљају, без икаквог предзнања, вођени некаквом својом *здравом логиком*. Када сам јед-

ормарића пуног разних хемијских реагенаса. Обичном заљубљенику осим тридесетак најчешћих врста које се релативно лако и релативно брзо могу упознати, остају и дражи и муке сусрета са сваком новом и непознатом гљивом.

Прештампано из  
*Времена*,

26. септембар 1994.

Свој *Луба*  31

## СЕЗОНЕ ГЉИВА. ЈЕСЕН

Наших пет минута

Марио ИЛЕШ

Упитајте насумице изабране људе које им је најдраже годишње доба, и већином ћете добити одговор да је лето. Доста њих ће изабрати и пролеће. Деца, и понеки заљубљеник у скијање, изабраће зиму. Али јесен, воли ли је ико? Ако заобиђемо понеког ратара који је имао берићерну годину (и неким чудом успео да одмах наплати шта је испоручио), постоји још једна мала, чудна групица занесењака у природу која воли јесен. Шврљају по ливадама и шумарцима, очију упртих углавном на висину до 50см од површине тла. Понеко погледа и навише, уз дрво. Даљи опис је непотребан. Зна се ко су. Ако су нормалне јесење прилике, гљивари често за собом вуку пуну корпу (или можда две) гљива. Испод њихових гљиварских капа можете видети уморно-задовољне изразе лица због богате ловине. Дошли су њихових пет минута.

Зашто је тако у јесен, није потребно разматрати. Одговор је кратак - влага и само влага узрок је свему. Ње управо у ово доба има највише.

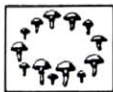
Још ако има среће да влагу прати и погодна температура од око 15-20° Ц, ето прилике за

најезду гљива.

Календарски, јесен почиње најчешће 23 септембра. Метеоролошки почетак је 1. септембра. А гљиварска јесен, шта је с њом? Е, то је већ веома растељив појам, поготово у тако географски шароликим земљама као што је наша. Први знаци гљиварске јесени испољавају се обично половином августа, и то на планинама. Први вргањи из *другог круга* такође долазе одозго. Затим се јесен спушта све ниже и ниже. У околину Београда, рецимо, стиже између календарског почетка јесени и почетка октобра. Јесен траје све до појаве јачих мразева, који су скоро подједнак непријатељ гљивама као и летње врућине. Често се тај безмразни период продужи и до почетка зиме, па и до Нове године. Лани смо, на пример, 24. децембра брали модрикаче и сунчанице у београдским шумама. У приморским крајевима ово раздобље траје скоро читав јануар.

Које се гљиве јављају у јесен? Ако изузмемо карактеристично пролетне врсте, плодносе скоро све. Неки родови се јављају први пут (типичне јесење врсте): *Clitocybe*, *Cortinarius*, *Ramaria*, *Tricholoma*, *Hygrocybe*, *Hygrophorus* итд. Други родови дају *друго* или чак *треће коло*, углавном богатије од

### Портрет



претходних. То су: *Boletus*, *Amanita*, *Macrolepiota*, *Russula*, *Inocybe*, *Marasmius*, *Suillus* и низ других, а велики број врста које расту независно од сезоне настављају плодношење дубоко у јесен.

Дати опис најважнијих јесењих врста било би исто што и написати обимну гљиварску књигу. Отуда сам се определио за четири врсте, које су, доиста, по мојим сазнањима, релативно ретке у широј околини Београда.

### ПЕСНИЧКА ГЉИВА

*Hygrophorus poetarum* Heim

Гљива је на изглед лепа а гастрономски је укусна, те јој име у потпуности одговара. У свом роду једна је од најкрупнијих, те јој и та особина повећава вредност. Шешир је ширине 5-20см, светле, наранџасто-ружичасте боје, интензивнији на темену, а на рубовима, који су доста валовити и подвртнути, јесте скоро бео. Кожица му је сјајна и лагано вискозна. Под шеширом су, за овај род типични, широки, воштани листићи, помешани са ламелулама, бело-крем боје, који се спуштају низ дршку. А дршка је посебна прича. Скоро ни код једног примерка није правилна, него је искривљена, а често при дну буде заврнута скоро 90°. Висока је 10-15см, дебела, пуна, бела, са slabим дашком наранџасто-ружичасте боје на себи, и зашиљена при дну. Месо песничке

гљиве је бело, угодног укуса и мириса на јасмин. Гљива расте у листопадним шумама, најчешће у септембру и октобру. Отисак спора је бео.

Изврсна је за све кулинарске намене (не знам каква је сушена?), а нарочито за кисељење.

Може се заменити евентуално са једва јестивом врстом *Hygrophorus pudorinus*, тзв. јеловом пуже-



*Hygrophorus poetarum*

вачом, која је интензивнијих боја, месо јој има отужан мирис и укус на смолу, и расте искључиво међу четинарима.

### ЦИГАНИН

*Rozites caperata* (Pers. : Fr.) Karsten

По мом укусу, ова врста, коју зову

и пшеничном гљивом, спада у сам врх јестивости. На жалост, има једну лошу особину, да је скоро увек црвљива а врло је и ретка, иако, кад налетите на налазишта, било у црногорици или у листопадним шумама, можете с њом да се затрпате. Занимљива је и по томе што је у Европи једини представник свога рода. Има карактеристичан шешир боје сламе,



*Rozites caperata*

који је код младих гљива гладак и обавезно по темену као да је присут сребром. Старији примерци немају тај сребрни дашак, те шешир изгледа као да је наборан, са понеком природном рупицом (али не од црва). Облик му неодољиво подсећа на шешир шампињона, а пречника је 5-15см. Месо је кремжућкасто, врло угодног мириса и

укуса. Листићи су код младих примерака бледо жућкасти, а касније су смеђи. Скоро увек су настањени неким ситним црним бубицама, које је лако истерати лупкањем по шеширу. Отисак спора је рђаст. Дршка је висока 5-15см, боје сличне шеширу али блеђе, тврда је, пуна и влакнаста, и носи танак, опнаст и бео прстен са пахуљама поврх себе.

Због својих специфичних особина тешко га је помешати са другом гљивом, али ипак треба припазити да је не заменимо са неком врстом из рода *Cortinarius*, или млађе примерке са *Inocybe patouillardii*.

По мени најбоља је динстана са јајима, као и укисељена.

## МАГЛЕН

*Albatrellus pes-caprae* (Pers.: Fr.) Bond

Први сусрет са овом гљивом имао сам на Кобиљачи поред Сарајева. Један усек, ширине око 5 а дужине око 20м, одавао је утисак као да је закрвљен тамносмеђим цреповима. Направио сам прави *гљивовунд*, накупивши око петнаестак килограма изврских маглена.

Гљива има неправилан, најпре испупчен па удубљен шешир, пречника 5-15см, тамносмеђ, са храпавим љуспицама исте боје. Научно име *pes-caprae* потиче од облика шешира који наводно подсећа на козји папак (?!). Доња површина шешира прекривена је цевчицама беле боје, које се спуштају и низ



дршку. Поре су веома широке и угласте, на притисак пожуте, а код старијих чак и позелене. Дају бео отисак спора. Месо је бело, с мирисом на орахе. Кратка, 3-6см висока дршка, постављена је ексцентрично на шешир, жућкасто-беле је боје, на доле окер-смеђе замагљена (отуда - маглен). Расте у четинарима и листопадним шумама, од септембра до новембра. Иван Фохт наводи да је веома че-



*Albatrellus pes-caprae*

ста гљива у планинским деловима Србије, у шта баш нисам имао прилике да се уверим.

Маглен је скоро без конкуренције за кисељење. Дobar је и за паприкаше, али га треба дуже кувати, јер је тврђе структуре меса (мада није жилав).

Може се евентуално заменити са врстом *Sarcodon badium*, која је наизглед слична, али је фертилни део гљиве састављен од бодљи а не од цевчица. Са отровним врстама не може се заменити.

### ЛИВАДНА ЗЛАТАЧА

*Camarophyllus pratensis* (Pers. : Fr.) Karsten

Ево једне врсте на око прелепе, са



*Camarophyllus pratensis*

дивним, благим укусом! На жалост, прилично је ситна, а као што јој и име говори, расте по ливадама и пашњацима, скоро читаве јесени, и то у групама. Први утисак је, када је на ливади угледасте издалека, да сте угледали златно-жуто цвеће, а следећи, гљиварски - ево лисичарке. Тек када се сасвим при-

ближите, видите да је у питању нешто сасвим посебно. Мали, правилни и испупчени шешрићи јесу тамно-наранџасте боје (без примесе црвеног), глатки су и сјајни, широки 3-8см. Листићи, који се ниско спуштају низ дршку, врло су ретки, воштани, и са масом ламелуда, и исте су боје као и шешир. Дају бео отисак спора. Месо је бело, па окер, влажно, благог мириса и укуса. Дршка је висока 5-10см, влакнасте структуре, боје нешто блеђе него шешир.

Нашао сам је само једном, и при-

премио динстану са јајима. Укус је био благ али опет и врло пријатан, нешто између блави и великих гнојиштарки. Кажу да је чорба од њих изврсна.

И, најзад... познато је да смо ми гљивари љубоморни на своја налазишта, и да их не одајемо лако, али ипак... уколико неки читалац познаје више локација претходно описаних врста, молио бих да ми открије макар ону најмање издашну. Аутор је унапред много захва-  
валан.



---

## АГАЛИКУС КАМПЕСТРАИС

Милош КАЉЕВИЋ

---

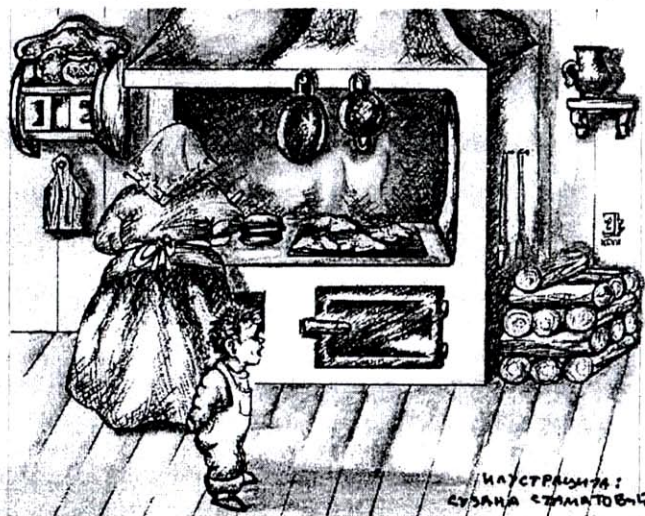
Пут рода *Agaricus* до сопственог имена је доста занимљив. Карл Лине је 1753. све гљиве са листићима (ламелама) назвао *Agaricus*. Данас је то фамилија *Agaricaceae*. Одатле је Фрајс (*Elias Fries*), миколог ајнштајновског изгледа, чије је *Fg.* суфикс назива многобројних гљива, издвојио род, у ствари скуп више родова - *Psalliota*. И ту је сместио све гљиве са прстеном на дршци и ружичастим спорама. Поред рода *Agaricus*, нашао се на истом месту и род *Stropharia*, на пример. Временом је назив *Agaricus* скоро заборављен, чему је допринео и Квелет (*Quelet*), онај чије име, допуњено са обавезним *ii* на крају, срећемо уз родове *Boletus* и *Russula*. Род *Agaricus*, најзад, 1879,

самом себи враћа Петер Карстен. По правилима номенклатуре потпуно исправна одлука, а зашто је од 36 Фрајсових подродова (*subgenera*) изабрао да замени баш род *Psalliota*, није познато. И данас се по неким мало старијим књигама може уместо *Agaricus* наћи назив *Psalliota*.

У нашем језику се као назив рода одомаћила француска реч *шампињон*, која се код Француза доиста односи на све гљиве. За род *Agaricus* се слободно може рећи да су гљиве прославили, најпре захваљујући свом изданку *Agaricus bisporus*, гајеном шампињону. Међутим, типичан представник рода јесте једна друга гљива - *Agaricus campestris*, пољски шампињон. Ово српско

име је плеоназам, јер и шампињон има корен у француској речи champ - поље. Лепше и раширеније, право народно, име јесте

то, влажно, јесење време, прекривају ливаде и воћњак. Иначе, прилично недоступна места, због којих, а не због реткости рудњаче,



рудњача, и односи се на особину целог рода да им, зрењем спора, листићи постају ружичасти, дакле да руде, црвене, што је можда најизраженије баш код *A. sampestris*. А може се уочити и на његовом уздужном пресеку, посебно у делу где се спајају шешир и дршка, где месо од првобитно беле боје лагано постаје црвенкасто. Дршка, при дну зашиљена, несразмерно је кратка у односу на пречник шешира, и код младих, још неотворених, гљива једва вири из лоптастог шешира. Тада подсећа на своје комшије пухаре, које, у ис-

годинама остајем скоро ускраћен за велики гљиварски и посебно гастрономски доживљај! Јер, претраживати нечији, обично ограђен, пашњак, док на њему мирно пасу плашљиве овце, или се шуњати по воћњаку, наслоњеном на власникову кућу и припремљени казан за ракију, сигурно не даје осећај пуне слободе, као урањање у шуму, која још припада и онима који је воле. Други разлог јесте што рудњача припада групи малобројних врста, које се у српким селима са великим задовољством и скоро без икаквог страха скупљају и једу, па све до-

бија приземну димензију крађе хране. Решење је (да ли само за уживање у рудњачама?), побећи у планине. Мада су тамо ипак доста ретке, иако Ибрахим Хаџић наводи у *Гљиварској почетници* да их је, на пример у околини Рожаја, нашао на 1700 м н.в.

Сем станишта постоје још неке особине које овај *Agaricus* скоро кристално јасно одвајају од осталих, што је у овом роду углавном тешко изводиво. Шешир је бео, свиленаст, са ситним, ураслим, понекад смеђим љуспицама. Листићи су одмах ружичасти, а не сивкасти, рачунајући ту, што је важно, и њихов брид. На белој дршци се налази танак, висећи, једноставан, а не зупчаст или двострук прстен. Испод њега је дршка, као и средина шешира, прекривена паперјастим љуспицама беле боје, што би требало да олакша прве, обично нимало лаке кораке у детерминацији. А диван, како кажу, гљивљи мирис, ову крхку, ломљиву гљиву најзад ће ставити на право место - *Agaricus campestris*. Или *Агаликус кампестрис*, као што каже мој четворогодишњи син Душан када тражи да му у чорбу додамо баш сос од њих, а не од десетак других врста гљива.

Привлачност ове гљиве, а ваљда и осталих, која понекад постаје и кобна, савршено је исказао један наш познати токсиколог. У повратку са неког конгреса, аутобус је, по обичају, застао у кафани

поред аутопута. Док су остали пили танке кафе и ца-бу коле, испуњавајући стандардан уговор између шофера и власника, он је, и поред неподношљиве главобоље, кафу и одмор заменио кратком, а случајно и гљиварском, шетњом. И то успешном. На ливади узпут пронашао је дивне беле гљиве. Чак их је доста и било. Неодољиво су га подсећале на оне које је његова бака, у јесен, пекла на плотни старог шпорета на дрва, када би чаробно замирисале, дајући детињству још један тајни кључ. Иако слаб познавалац гљива, али врстан у последицама тровања, доктор је одлучио да узме стари кључ, и још једном завири у бакину кујницу. И печурке, сакривене од других путника, ваљда колега, стигле су у Београд. Иако спремљене на електричном шпорету, који не пуцкета и нема напрслу плотну кроз коју провирује пламени језичак, мирисале су истоветно. Кључ је био прави. Докторова ћерка, која је молила да проба неку од руменкастих, сочних печуркица, (осетивши важност тренутка... или предају кључа...) ипак је остала без њих. А доктор је, са првим залагајима на виљушци, рекао жени:

- Ако ми се нешто деси - води ме право на посао!

Срећом, на посао је отишао као доктор а не као пацијент. Мириси детињства су непоновљиви. И немају замену.





## ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЦИЋ

Кори ме пријатељ М. К: - Зашто у *Бележници* пишеш наше иницијале, а не пуна имена. Испада да смо малолетни делинквенти.

- Добро, Милоше Каљевићу, од сада ћу те помињати пуним именом и презименом.

#

Присећам се својих гљиварских почетака.

У дивној сам, чистој, храстовој шуми. Берем сунчанице са прелепим шеширићима. Распукле браонкасе крпице свакој гљиви дају непоновљиве арабеске. Затичем их у сваком облику; и тек пробиле из земље са заштиљеном главицом и несразмерно дебелим дном дршке, затим у облику батова за бубњеве, па изузетно развијене летеће ташуре на високим дршкама.

Али, мени су то најранији дани гљиварења. Нисам сто посто сигуран да ли су сунчанице јестиве. Немам књигу код себе да проверим. Нешто по танушном сећању говори ми да су јестиве, па берем тек толико да понесемо неколико комада кући. Али не знамо да ли су боље младе или старе. Да ли да берем само шешириће или и шешириће и дршке заједно.

Док се ја премишљам, одједном из шуме излази свињар. Иде преко пољане и ногама шутира гљиве. Лукаво прилази и загледа шта ја то берем.

- Јесу ли јестиве?

- Не знам тачно, мислим да јесу - кажем.

- Ми то не знамо. То једу свиње. Тога има тамо колико ти душа жели - и показује руком према дубини шуме.

Идуће године, некако у исто време, похитао сам на исти терен. Лутам по шуми. Време је суво. Нигде ни једне гљиве. Али, гљиварски бог Гоб удесио је поновни сусрет са свињарем. Ја га препознајем, а он мене не.

- Је ли било оних гљива на високој дршци - обраћам му се као старом знању.

- О, било је, било је много, кували смо пуне ораније и јели. Одличне су.

Где ти њега, сад он мени држи предавање о јестивости сунчаница, мислим.

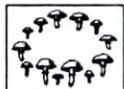
#

Имам пријатеља гљивара који увек на прве капи кише реагује као гаталинка. Истог трена зове ме и радосно пита: - Шта мислиш, хоће ли ово на нешто изаћи?

#

Каже ми пријатељ, песник и риболовац П. Ч. који се иначе у последње време јако занима за

### Искуство



мој шумски рал:

-Знаш, ови нас на Тамишу стално зафркавају. Сваки пут кад одемо на реку по нешто нам природе: једном подигну брану, па вода тече ко луда, други пут затворе брану, па вода надолazi, трећи пут нешто треће. Скоро се увек вратим празних шака.

-Јесте, мислиш, а као да нас гљива-ре не зафркавају. Таман падне киша, а ми се понадамо гљивама, кад сутра пусте ветар, па после мраз. Ти мислиш да ови наши седе скрштених руку.

#

Рана је јесен. Дан сунчан и прохладан. Прешли смо добро парче влажног пута кроз ораницу. Пријатељица која нас је овамо довела први пут је у гљиварењу. Она не зна ни шта тражи, нити зна са чим се може сусрести. Улазимо у шуму и наилазимо на непоновљив приказ. Шумски пропланак прекрило је непрегледно море сунчаница. Наша пријатељица запањена толиким бројем *дечјих сунцобрана* одједанпут почиње да се врти око себе, да прави пируете у високој трави и да виче распеваним гласом: - Ово је бајка! Ово је неописиво!

#

Убрзо сам џиновску зделичарку *Peziza vesiculosa*. Имала је пречник преко 15см. Сутрадан, након *измузања* отиска, узео сам је у руке. Била је већ полусасушена. Принео сам је лицу да је поми-

ришем. Али, гљива ме је, ваљда из освете што сам је убрао, изненада *гађала* белим млазом спора. На ивици са унутрашње стране, на плику из којег ме је гађала, појавиле су се сузе. Покушавао сам да поновим приказ. Притискао сам гљиву, окретао је, али она није више реаговала.

#

На Кошутњаку, при дну дубећег храста налазим гљиву *Meripilus giganteus*. Вадим сантиметар из џепа и мерим: ширина 27, дужина 22, а дебљине меса при врху 3 см. Укус свеже гљиве је киселкаст, трпак и мирише на анис. Месо је бело, на притисак тамни. Јако је влакнасто. Влакна се растежу и џепају као сир у џицвари. Фине беле џевчице расту у слојевима. Шешир је лепезаст и подсећа на орлов реп.

#

У врбаџима на Тамишу, поред Сакула, нашао сам велики број вргањевки *Xerocomus rubellus*, са шеширићем боје вишње, дрвенкастом дршчицом по средини и сасвим жутим плодиштем.

#

Дан је прохладан и магловит. Ја и мој пријатељ трагамо за гљивама по Авали. Намера нам је да нађемо буковаче. Идемо изнад Пиносаве уз брдо. Лево од споменика погинулог лутара, изнад Белог Потока, нашли смо на једној обореној букви скоро промрзле буковаче. Количина је била незнатна. Мој

пријатељ (трагач) био је очајан због количине и стања гљива. Ја (кушач) нисам био сигуран да то што смо нашли ваља за јело, јер је престарело.

На дрвећу откривамо велики број гљива *Polyrogus* у које се тешко сналазимо. Има их малих и великих. Проблем при детерминацији ових врста је и у томе што не знамо да ли су то јесење или зимске гљиве.

На једној букви прочитао сам натпис урезан у кору: *Црногорци барибе, Рада 1942.*

Мораћу једном, ако ми гљиве дозволе, да посветим већу пажњу бројним порукама на глатким буковим стаблима.

#

Вратио сам се из јесење шуме. На вратима дочекао ме телефон. Пита ме пријатељ:

- Јеси ли ишао у гљиве?

- Да - кажем скидајући торбу с леђа.

- А шта си уловио?

- Шумско пиле, вучје месо, јеленово ухо и ћурећи реп - кажем смејући се.

- Па, јеси ли ти ишао у лов или у брање гљива? - пита ме зачуђено.

- А шта си ти радио?

- Кад већ хоћеш тако, брао сам парадајз воловско срце.

#

Земља је прилично сува. Лишће шушкета под нашим ногама. Ми тражимо ранопролећне врсте гљива. Највише се надамо сусрету са

мартовком. Јавиле су се прве јагорчевине. Мачак је пропупио. Глисте су кренуле испод лишћа. Што да не, могли би да се појаве и смрчци. Претурајући лишће једном мотком, а и ногама, мој пријатељ каже:

- Добро би било када бисмо нешто увезали на ноге и да тим задижемо лишће. Ноге су јаче.

- Мислиш на нешто као виљушкар?

- рекао сам и почео да се смејем лудој слици коју замишљам: на ципелама канапом или каишима увезане две металне лајсне, којима ми, идући опуштено кроз шуму, с рукама на леђима, претурамо сасушено лишће.

#

Набрао сам пуну најлонску кесу шеширића младих сунчаница. Донео сам их кући. Када сам завукао руку да их извадим и поређам по тепсији, приметио сам да су сунчанице веома топле. Некакав чудан хемијски процес догађао се у њима. Узео сам термометар и завукао га између гљива. Жива се брзо попела на 38° Ц.

#

Рат се наставља преко поштанског сандучића. Затекао сам пошиљку насловљену на моје име, коју је неко лично донео и убацио у мој сандучић. У коверти је био попречни пресек рудњаче *Agaricus campestris*. Одмах се досећам да ми је овај комад печурке подметнуо мој гљиварски ривал. Али и ја коња за трку имам. Spreмам се да му пошаљем две звонасте смрчице и три

ђурђеваче. На пакетићу њу написати 8. IV 90, околина Београда.

#

Скоро свака сасушена топола на Ади, а којих није мало, нарочито оне чију су кору избушили детлићи, обрастају буковачама. Гљиве се пењу на висину и до 10 метара. Између њих и изнад расту *Pholiota destruens*.

#

Срео сам се са старим знанцем. Каже ми да је нашао нешто презрећих рујница, овчарки и по неки, у добром стању, шампињон.

Али, наставља:

- Био сам са женом. У шуми смо нашли корњачу. Донели смо је кући. Онда смо узели водоотпорни фломастер и на оклопу написали неколико парола: Доле лажови! Доле убице! Доле глад! Дали смо корњачу сину да је однесе испред Скупштине, а ја и моја жена смо посматрали реакцију из Пионирског парка. Корњачу су приметили из обезбеђења и хитно су је ухапсили.

#

Брат мог пријатеља гљивара Милоша Каљевића, З. К., такође гљивар, који живи у Ваљеву, упорно трага за смрчцима по околним теренима, распитује се код берача, али не вреди - нема па нема.

И јавља ми пријатељ Милош:

- Јуче су у Ваљеву нађене тезгаре!

- Шта?- питам збуњено.

- Нађене су тезгаре!

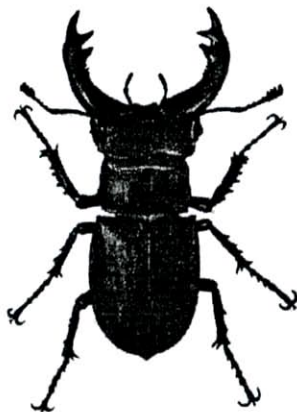
- Шта ти је то?

- Од данас ће се то тако звати. Брат ми је ишао на пијацу да купи неки прибор за пецање. Случајно је погледао испод тезге и нашао је, веровао или не, шест смрчака *Morchella vulgaris*.

#

Тражим по Бојчинској шуми гљиве, међутим уместо њих налазим испод једног великог хрста бројне мртве јеленке (мужјакe с великим роговима и женке без рогова). Као да сам наишао на гробље слонова. Неки чудан обичај колективне смрти или случајни помор. Мало шта знам о овим величанственим бубама. Не знам да ли живе у колонијама или појединачно. Не знам да ли су ово нормалне појаве у њиховом свету или је томе човек допринео неком њему својственом непажњом.

?





## FORENINGEN TIL SVAMPEKUNDSKABENS FREMME

Извештај из Данске  
Јелена БЕРОЊА

Представљајући Младе истраживаче Србије, била сам крајем марта и почетком априла ове године у Данској. Иако сам већи део свог боравка провела у једном малом месту на полуострву Јиланд (Jylland), 400км удаљеном од Копенхагена, ипак сам неколико последњих дана одвојила за чаробну Данску престоницу. Да Копенхаген заиста заслужује наведени епитет, нисам се, на жалост, у потпуности и сама уверила. Нешто због тога што су изостале посете свим његовим бројним музејима, замковима, палатама и осталим вредним знаменитостима, нешто због недостатка времена, али и због тога што сам се одлучила за нешто радију посету... И тако сам

дошла до Миколошког друштва Данске.

Данска се, заиста, може похвалити својом миколошком традицијом. Foreningen til Svampekundskabens Fremme, односно Миколошко друштво Данске, основано је далеке 1905. године. Уз успоне и падове, његово чланство, углавном непрофесионално, повећавало се током низа деценија постојања, па се бројка од три стотине чланова, колико их је било 1926. године, повећала на данашњих две хиљаде. Што је импозантно када се упореди са бројем становника ове релативно мале земље. Јер Данаца нема више од отприлике пет и по милиона.

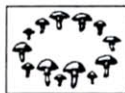
### КАЛЕНДАР ГЉИВА - ЈЕСЕН

Према *Гљиварској почетници* И. Хаџића, ујесен, од септембра до краја новембра, свакако зависно од временских услова и да ли се врста исказала, расту између осталог следеће јестиве гљиве:

велика гнојиштарка, модрикача, шумско пиле, јаблановача, 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, грмача, мартинчица, буковача и велурска пањевчица, а од отровних:

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

### Календар



Дуга традиција подразумева и бројне публикације друштва. *Friesia* је један од часописа које је издавало Друштво од 1931. до 1981, када је постало део Нордијског ботаничког журнала (Nordic Journal of Botany). Од тада, дакле последњих седамнаест година, Друштво издаје један много *гљиварски* часопис, *Svampe (Гљиве)*. Часопис представља мешавину различитих, углавном популарних тема, везаних, подразумева се, за микологију, и излази два пута годишње. Чланци су писани на данском, али они који имају шири значај садрже и резиме на енглеском. Поред овог, иначе луксузно опремљеног часописа, последњи издавачки подухват Друштва јесте први том нове едиције *Гљиве Северне Европе - Hygrocybe*, који покрива све врсте из овог рода, као и

рода *Cuphophyllus* у Северној Европи и Гренланду. У припреми су томови посвећени родовима *Lactarius* и *Tricholoma*. Због изузетног значаја за заштиту гљива, овај издавачки подухват је значајно спонзорисан од стране Данске фондације за заштиту природе.

Главни извор финансирања Друштва јесте чланарина (која укључује она два броја часописа *Svampe* годишње), која је по данским стандардима релативно ниска, и износи око 120 DKK (120 ДИН). Издавање књига и продају страних књига члановима, води посебно одељење Друштва - Svampetryk.

Миколошко друштво Данске се, преко свог Комитета за заштиту, укључило у питања везана за заштиту гљива, те је 1990. године саставило Данску Црвену листу, која обухвата око 900 угрожених или несталих врста гљива, а већ је у штампи и нова верзија листе, аутора др Јан Вестерхолта и др Хенинга Кнудсена. Друштво је, такође, направило и веома корисну листу данских народних односно локалних имена гљива.

Као невелика земља, која има веома мало очуваних аутохтоних шумских заједница, која нема ни река ни планина, Данска се заиста може похвалити традицијом проучавања гљива. Докази за то су, поред већ наведених, и чувена *Flora agaricina danica* (Lange, J. E, 1935-1940) у пет томова.



Знак Данског Миколошког друштва

## ДАНИ ГЉИВА СРЕМА

Сажетак из *Сремских новина*, од 24. септембра 1997. године

Јавно предузеће за газдовање шумама  
"СРБИЈА ШУМЕ"  
Шумско газдинство Сремска Митровица  
Еколошки покрет - Гљиварска секција  
Сремска Митровица  
Миколошко друштво Србије  
Београд

### ДАНИ ГЉИВА СРЕМА

Хотел "Обедска Бара" - Обреж  
20. 09. 1997. године



Јавно предузеће за газдовање шумама *Србијашуме*, Шумско газдинство Сремска Митровица, Гљиварска секција Еколошког покрета Сремске Митровице и Миколошко друштво Србије, са седиштем у Београду, организовали су Дане гљива Срема на Обедској бари, чија је централна манифестација одржана 20. септембра у хотелу *Обедска бара* у Обрежу. Љубитељи гљива и сви они које занима чудесни миколошки свет могли су том приликом да чују предавање врских стручњака, а затим да уз стручни надзор обиђу околне шуме и сакупе јестиве печурке. После предавања, у хотелу је приређен гљиварски ручак. (...) Скуп на Обедској бари је отворио Радослав Бараћ, председник ГС Срема. У име домаћина, госте је поздравио директор Шумског газдинства у С. Митровици Гојко Јањато-

вић, који је говорио о значају шумског газдинства у Срему за регион где се налази и за читаву Србију. (...) Марко Илеш је одржао занимљиво предавање о гљивама које се могу пронаћи у јесен. О тровању гљивама говорио је Милош Каљевић, док је о лечењу гљивама говорио др Миомир Нишкић, професор микробиологије са Пољопривредног факултета у Београду. (...) О узгоју гљива из хобија говорио је шумарски инжењер Божа Маринковић, а о сушењу гљива Слободан Ристић. Занимљивости из света гљива изнео је Ибрахим Хаџић. Да су љубитељи гљива посебан спој људи окренутих природи и неуморном трагању, показао је обилазак околних шума. Поред јестивих, они су сакупљали и још недовољно истражене гљиве, не да би на сопствени ризик проверили њихову употребљивост, него да би о њима прибавили потребну литературу, упутили се у истраживачке подухвате и открили још једну у низу тајни о ћудљивим живим бићима које нису ни биљке ни животиње, већ нешто сасвим, сасвим посебно.

Светлана ВЕЛИМИРОВИЋ



## ДАНИ 96 ГЉИВА

Дани гљива, Дивчибаре, хотел *Маљен*, 4-5 октобра 1997. године

И ове јесени гљиве су окупиле људе на лепој ваљевској планини. Организатори окупљања били су Гљиварско друштво из Ваљева, на челу са председником Драгићем Томићем, који је обезбедио финансијска средства за одржавање манифестације, само место на коме ће се одржати, и друге погодности, као и Миколошко друштво Србије, група гљивара и миколога из Београда, углавном чланова Извршног одбора МДС, који су стручно помогли ове Дане. Господа из МДС дошла су дан раније и уз сарадњу домаћих шумара - са ливада и из шума пронашли и на изложбене столице донели ништа мање него 93 врсте свежих гљива. За овај хвале вредан број заслужан је, међу другима, и Рајко Бараћ, председник сремског друштва гљивара, који је из своје равне Митровице изнео део гљива на дивчибарску планину. Чланови МДС, а понајпре г. И. Хаџић, идентификовали су и аранжирани гљиве, потписане народним и научним именом, у изложбеној сали хотела, која се једним својим стакленим ѕидом стапала са природом. Све је било спремно за сутрашњи дан. Дане гљива отворили су гг Иван Павловић испред *Србијанке* - Ваљево, др Лазаров испред *Србијашума* и др Никшић испред МДС. Изложба, као средшњи догађај Дана гљива, била је

веома добро посећена, и може се рећи беше више него успешна. Осим узорног броја свежих гљива, поменимо између осталог и то да су две шармантне научнице са Биолошког института *С. Станковић* из Београда, гђе Вукојевић и Гламочлија представиле свој институт, уз значајну помоћ Жељка Жишка у својеручно пронађеним свежим тартуфима (на месту само њему званом), председник МДС проф. др Миомир Никшић са сарадницама представио је истраживачку лабораторију са Пољопривредног факултета БУ (а посетиоци су уз помоћ микроскопа могли да погледају хифе и споре гљива), г. С. Ристић је изложио сушару коју је сам конструисао, као и њене осушене производе, а ГД из Ваљева своје производе, као и гљиварску

96 врста гљива (са Дивчибара, из Боговаће, Лазарева и Сремске Митровице), идентификоване и изложене на Данима гљива, Дивчибаре 1997:

*Agaricus campestris*, *Agaricus silvaticus*, *Agaricus xanthoderma*, *Agrocybe aegerita*, *Amanita citrina*, *Amanita muscaria*, *Amanita phalloides*, *Armillariella melea*, *Armillariella tabescens*, *Auricularia mesenterica*, *Boletus edulis*, *Bjerkandera adusta*, *Calvatia excipuliformis*, *Cantharellus cibarius*, *Cantharellus tubaeformis*, *Chroogomphus rutilus*, *Clavulina cristata*, *Clitopilus prunulus*, *Collybia dryophylla*, *Coniophora puteana*, *Coprinus co-*



*matus, Coprinus micaceus, Cratharelus coricipioides, Daedaleopsis confragosa, Daedaleopsis tricolor, Diatrype disciformis, Flammulina velutipes, Fomes fomentarius, Geastrum rufescens, Geastrum sessile, Hapalopilus nidulans, Hirschporus abietinus, Hydnum repandum, Hydropus subalpinus, Hygrophorus eburneus, Hypholoma fasciculare, Hypholoma sublateritium, Hypoxylon fragiforme, Laccaria amethystea, Lactarius camphoratus, Lactarius controversus, Lactarius deliciosus, Lactarius necator, Lactarius pubescens, Lactarius torminosus, Lactarius vellereus, Leccinum aurantiacum, Leccinum griseum, Leccinum scabrum, Lycoperdon perlatum, Lycoperdon pyriforme, Lyophyllum connotatum, Lyophyllum decastes, Macrolepiota procera, Macrolepiota rhacodes, Marasmius alliaceus, Marasmius oreades, Marasmius romelli, Marasmius wynnei, Melanoleuca grammopodia, Melanoleuca melaleuca, Mycena pura, Oudemansiella radicata, Panellus stipticus, Panus tigrinus, Paxillus involutus, Phellinus igniarius, Pholiota aurivela, Picnosporus cinnabarinus, Pleurotus pulmonarius, Pleurotus ostreatus, Pluteus cervinus, Pluteus salicinus, Polyporus mori, Rhizopogon luteolus, Russula aeruginea, Russula betularum, Russula delicata, Russula gracilima, Russula sanguinea, Shizophyllum commune, Stereum hirsutum, Stropharia aeruginosa, Stropharia semiglobata, Suillus bovinus, Suillus granulatus, Suillus gravillei, Suillus luteus, Trametes gibbosa, Trametes hirsuta, Trametes versicolor, Tricholomopsis rutilans, Tuber aestivum, Tuber excavatum, Tuber magnatum, Xylaria hypoxylon.*

Записала:  
гђица Јелена БЕРОЊА

литературу у сопственом издању. У холу хотела су изложене фотографије гљива чланова МДС, а

изабрани су и награђени ликовни радови ученика основних школа из Ваљева и Београда на тему гљива. У једној мањој хотелској сали (а могла је бити и већа), током дугог али веома посећеног поподнева, текла су предавања, између осталог, о отровњачама, о лековитим гљивама, о тартуфима, о занимљивостима овог света, уз презентацију слајдова, гђ Каљевић, Флоријанчић, Никшић, Хаџић, Иванчевић и Димитријевић, као и гђе Јасмине Гламочије. Током дана посетиоци Дана гљива могли су да пробају изврсни гулаш од гљива (из војничког казана), а вече је, уз мале тешкоће које је организатор брзо превазишао, прешло до дубоко у ноћ, уз одличан и срећом не превише бучан а култивисан хотелски оркестар. Ко се није успавао, следећег, последњег дана, отишао је у организовану шетњу и браће гљива, оних које се претходна два дана нису нашле на изложби. Нешто смо у овом извештају вероватно заборавили, али толико је тога било... (све је, уосталом, снимила ваљевска редакција државне телевизије, и неколико дана касније приказала емисијом пристојне дужине, а остало је и забележено видео камером у документацији МДС). Почетак октобра беше ведар и сунчан на Дивчибарама, које и овог пута беху значајан корак у популаризацији гљива у Србији.

Војислав ДОНИЋ

Скупна фотографија дела гљивара пред одлазак са Дана гљива,  
Дивчибаре, 5. октобар 1997. године



1. домаћин хотела *Маљен*, 2.-, 3.-, 4. М. Милојковић-Ђорђевић, 5. Коста, син гђе М. Ђорђевић, 6. Г. Поповић, 7.-, 8. Љ. Крушниковић, 9. И. Миленковић, 10.-, 11.-, 12.-, 13. С. Чолић, 14.-, 15. С. Лаловић, с гљ. капом, 16. М. Пјевић, 17. Г. Каљевић, 18. С. Вељић, 19.-, 20. последњи посетилац Изложбе гљива, 21.-, 22. Г. Којић, 23. Б. Узелац, 24.-, 25. Ј. Главочија, 26.-, 27. Г. Милошевић, 28.-, 29. М. Каљевић, 30. И. Хаџић, пред. ИО МДС, 31. З. Каљевић, 32. П. Каљевић, гљ. подмладак, 33. З. Каљевић, 34. др М. Никшић, пред. МДС, 35. М. Каљевић, 36. др Ј. Вукојевић, ех-пред. МДС, 37. М. Илеш, 38.-, 39.-, 40.-, 41.-, 42. А. Поповић, 43. Г. Милићев, 44. др М. Стојановић, 45. С. Којичин, 46.-, 47.-, 48. Дејан - клавијатуриста, с гљ. корпом, 49. Д. Томић, пред. ГД Ваљево, 50. В. Донић, уредник *Света Говва*, 51.-, 52. Ж. Жижак, и 53. И. Миловановић.

*Mycologist* је часопис Британског миколошког друштва, који излази квартално (фебруар, мај, јун, новембар) на Универзитету у Кембриџу. То је интернационални часопис, који публикује занимљиве чланке о гљивама и микологији опште, за све узрасте и различите степене стручности. Часопис је отворен за публикације и помаже размени новости у микологији, а сарадници нису обавезни да буду чланови БМД-а.

*Mycologist* V.11 Part 3 од августа 1997. године обухвата 49 страна (од 94 до 145), и садржи 23 чланка. Неки од њих могу се сврстати у информативне, а други имају сву тежину научног саопштења. Проблематика часописа је хетерогена, и може се наћи за свакога по нешто, зависно од интересовања. Моју пажњу је привукло неколико радова, па ћу им посветити мало више простора.

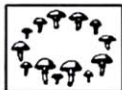
На првој страни, поред садржаја, дат је кратак коментар др Мура (Dr R.T. Moor) о члановима БМД и развоју Друштва. Историјски развој базидија код рода *Tilletia*, студирани на рецентним врстама, при-



казао је у свом раду г. Инголд (C. I. Ingold).

Занимљив је чланак аутора Р. Вотлинга (Roy Watling) у вези са тровањем гљивама, а и у самом наслову истиче се да су то по среди *занимљиви случајеви*. Саопштен је пример масовног тровања великог броја младих у Монкландсу, Глазгов, који су случајно конзумирали *Inocybe* sp., помешану са *Psilocybe semilanceata* (Fr.) Kummer, док су тражили *трип*. Неколико година раније отровала су се три младића са *Cortinarius speciosissimus* Kühner & Romagnesi, заменивши је са *Cantharellus cibarius* Fr.. Двојица од њих су завршили са трансплантацијом бубрега. Познати су и случајеви тровања са *Lactyaria lacrytabunda* (Bull.: Fr.) Pat., која изазива драматично успоравање срчаног ритма. После конзумирања гљиве *Panaeolus subbalteatus* B. & Br. појављују се застрашујуће халуцинације, које трају неколико дана.

## Приказ





У даљем тексту се наводи *Rhizillus involutus* (Batsch: Fr.) Fr. као узрочник тровања у Глазгову (јесенас је ова врста често сретана у околини Београда, и неколико пута је доношена на састанке нашег Миколошког друштва ради детерминације). Аутор каже да се прича у БМД да је Џејмс Нидам (James Needham, један од оснивача БМД-а) непознате јестиве гљиве увек испробавао на својој жени. На крају аутор истиче да идентификација не сме да буде игра погађања, него заснована на озбиљном проучавању. Већ на следећој страни су дате књиге, CD-ROM и адресе на Интернету, из којих се могу добити информације о отровним гљивама.

У саопштењу о наставним техникама у микологији (нова серија), истиче се које су то неопходне информације за опис гљива: 1. име гљиве, 2. уводне карактеристике, 3. порекло материјала или културе, 4. опис медијума, супстрата или домаћина на коме је гљива расла, 5. поступци при препарирању материјала, 6. корисни савети и 7. литература. Пошгујући наведене критеријуме, аутори Вебстер и Вебер (Johan Webster, Roland W. S. Weber) описују птичија гнезда, *Cyathus stercoreus*, документујући свој опис дивним фотографијама. За наредни број најављени су наслови: *Опис раста Aureobasidium pullulans на површини дрвета, Можемо*

*ли брзо измерити гљивични диверзитет. Вечерајмо гљиве, Непријатељи гљива у вашој башти.*

Рад о роду *Sorosporella*, патогену скакаваца у Африци, представљен је на неколико страна, и са фотографијама. Са истом прецизношћу написани су и радови *Преглед гљива које убијају микроскопске животиње у екскрементима зечева и Откриће полних хормона код гљива, III. Триспорна киселина и њени прекурсорни*. У миколошким питањима, Сузан Ајзак (Susan Isaac) даје одговор како се ензимске активности гљива користе у производњи сира, а у поглављу Профили гљива описане су врсте *Cephalotheca sulfurea* Fuckel и *Lamprospora carbonicola* Boud..

Гастрономима сугеришем страну 110.ту, специјалитет са *Lepista nuda* (може да припреми ко има мужа да проба).

У чланку *Нови британски подаци* могу се наћи референце врста које су први пут забележене у Британији. Ови подаци се саопштавају у сваком броју, и прате миколошка испитивања у Британији. У овом броју приказани су *Uromyces anthyllidis* Schroet, *Hyphoderma litschaueri* (Burt.) Erikss. & Strid и *Ceraceomyces borealis* (Romell) J. Erikss. & Ryvarden.

На страни 121 изнет је став БМД према чувању гљива и њихових станишта. Како је ово интересан-



тно и за наше Друштво, а није обимно, даћу га у целини:

- Генерални став је очување гљива и станишта, публикавање црвених листа која ће подлегати интернационалним стандардима у циљу очувања ретких врста. - Друштво ће чувати станишта гљива од уништавања и загађивања. - Признаје се важност јестивих гљива као извора хране који мора да се искористава али само ако то не угрожава опстанак гљива. - Залагаће се за јединствено обележавање, што ће омогућити одговорно сакупљање гљива у комерцијалне, научне и личне сврхе. - Даће максимални могући допринос развоју микологије, биологије таксономије и екологије гљива. - Наставиће да прати и бележи појаву гљива на британским просторима у циљу попуњавања своје базе података која је доступна и спољним организацијама. - Залагаће се да се прошире знања о важности гљива и њиховом значају у екосистемима. - Тежиће контакту са другим сродним организацијама. - Друштво ће стално допуњавати полису у складу са потребама. БМД се сложило да објави ову прелиминарну листу да би охрабрио, не само своје чланове него и друге читаоце да упуте своје предлоге који ће бити размотрени пре изласка финалне верзије.

Дат је приказ неколико књига: *Psilocybin mushroom of the world: An identification guide* (P. Stamets

1996), *Flora Mycologica Iberica. Vol. 1. Aphyllophorales resupinatae non porioides, 1. Acanthobasidium-Cystostereum* (M. Teresa Telleria & Ireneia Melo 1995.), *Collins Wild Guide Mushrooms and Toadstools* (B. Spooner 1996.), *How to Identify Edible Mushrooms* (P. Harding, T. Lyon & G. Tomblin 1996.), *The Growing Fungus* (M. Gadd 1995.). Прикази дају довољно информација да се сагледа садржај и процене потреба за понуђеном књигом.

У Мико-новостима саопштена су имена изузетних чланова БМД у току протеклих сто година, добитници плакета, избор почасних сарадника, и имена миколога који су добили стипендију друштва за ову годину.

И поред најбоље воље није ми могуће опширније коментарисати сваки наслов који публикује овај број часописа, али како овај број тако и било који ранији могу да ставим на располагање члановима Миколошког друштва Србије, или да копирам жељени чланак.

---

За кориснике Интернета  
Home Page БМД је  
<http://www.ulst.ac.uk/faculty/science/bms>  
а часописа Mycologist:  
<http://www.cup.cam.ac.uk/>

---

др Јелена ВУКОЈЕВИЋ

## ФРАНЦУСКА КЊИГА

Regis Courtecuisse: *Guide des Champignons des France et d'Europe*,  
Lausanne-Paris, 1994.

Пета књига савременог француског миколога Режи Куртекиса *Водич за гљиве Француске и Европе* завређује нашу пажњу из два разлога. Прво, књига има најсавременији приступ гљивама, студиозна је и добро опремљена. Илустрације су веома успешне, а урадио их је Бернар Дием. Издавач је Delachaux et Niestle из Лозане. Књига садржи обиман део који је посвећен класификацији и детерминацији, као и велики број врста (1751) на 118 страна. Али није то оно због чега о њој пишем. Други, важнији разлог је присуство гљива са нашег поднебља, које су се ту нашле захваљујући нашем микологу Борису Иванчевићу. Сем њега, са простора бивше Југославије сарадници на књизи су још Митко Караделев за Македонију, и Андреј Пилтавер за Словенију. Када говорим о овом гљиварско-политичком аспекту ваља напоменути да је још 1994. године, у време распада наше земље, мапа СР Југославије подељена на данас посебне државе. Свака наша бивша република добила је своју ознаку (SLN, CRO, BH, MNG, YUG и MAC). Занимљиво! И гљиве су нам се поделиле.



У књизи су дате врсте и њихово распрострањење. Обухваћена је Европа и северна Африка. За космополите, наведена је ознака *E*, где се, претпоставимо, крију и наше гљиве (позната ми је чињеница да је Б. Иванчевић доставио списак од око 700 врста). За оне ређе,

наведена је земља у којој су пронађене. Са територије данашње Југославије забележене су 33 врсте. Не би било сувишно да их поменемо по реду како су у књизи записане:

*Lenzites wamieri*, *Stereum reflexulum*, *Scenidium nitidum* (?), *Neolentinus schaefferi* (*Lentinus cyathiformis*), *Hygrocybe obrusea* (*H. cyatidiota*), *Hygrocybe coccioneocrenata*, *Geronema chrisophyllum*, *Tricholoma pardinum*, *Leucopaxillus amareus*, *Catathelasma imperiale*, *Leucoagaricus bresadolae*, *Melanophyllum haematospemum* (*Lepiota echinata*), *Amanita friabilis*, *Amanita mairei*, *Amanita ovoidea*, *Lactarius lignyotus*, *Strobilomyces strobilaceus*, *Porphyrellus porphyrosporus*, *Gyroporus castaneus*, *Gyroporus cyanescens*, *Xerocomus parasiticus*, *Boletus appendiculatus*, *Boletus satanas*, *Boletus regius*, *Leccinum duriusculum*, *Astreus hygrometricus*, *Geastrum trip-*

*lex, Lycoperdon echinatum, Crucibulum laeve, Battarea phalloides, Phallus hadriani, Mutinus caninus и Clathrus ruber.*

Навођење ових врста буди у мени двојако осећање. Сјајно је што смо коначно закорачили у миколошки свет Европе, али у исто време сматрам да је то мали број. Не могу а да не зажалим што се нисмо представили на бољи начин. Знамо да је Б. Иванчевић имао мало времена за састављање ове листе, али такође знамо да Б. Иванчевић ради као кустос за микологију у Природњачком музеју, у којем се налази најмање десет хиљада ексиката гљива које је оставио Војтех Линдтнер, у којима је, смем да претпоставим, велики број ретких и за Куртекисов рад занимљивих врста. Ту богату микотеку требало је студиозно прегледати. На жалост, ми других збирки немамо. По овоме што је записано у овом *Водичу* види се да то није урађено. Такође сматрам да је требало спровести потпунију анкету међу најактивнијим члановима МДС, и укључити нове изворе. Требало је изаћи са детаљнијом листом. А број ретких врста које расту на нашим теренима, верујте ми, није мали. Али, не претерујмо. И ово је сјајно. На нас се може рачунати!

Сем присуства наших врста *Водич* садржи још неке податке који су ме обрадовали. Поменуће су две врсте које носе име по нашем

микологу Војтеху Линтнеру, *Lindtneria trachyspora* и *Hygrophorus lintneri*, као и податак да се гљива *Clathrus ruber* сада у Француској назива вештичије срце, онако како се зове у шпанском, хрватском и српском језику.

Без обзира што сам на почетку овог текста утврдио да је *Водич за гљиве Француске и Европе* добра књига, морам да напоменем да она има нешто што отежава комуникацију са њом а то је *предевање* имена гљива. Ако су те промене назива диктиране новим сазнањима, а сигурно јесу, онда се у том случају морају у Индексу научних назива навести и синоними за оне врсте које су добиле нова имена. Нама позната *Pholiota destruens* више није то. Она је сада *Hemipholiota populinea*. И врста коју је навео Б. Иванчевић *Lentinus cyathiformis* сада је *Neolentinus schaefferi* итд. Њих под старим именима више не можемо пронаћи, већ само у облику синонима, и то у самом тексту, који говори о одређеној врсти. Дакле, *Водич за гљиве Француске и Европе* Режи Куртекиса укида нам лагодан приступ старијим стандардним кључевима за детерминацију, као што су Мозер, Филипс, Хеим, Сингер, Чето, Пеглер и други.

Ибрахим ХАЏИЋ



## ТРИ ХАЏИЋЕВЕ КЊИГЕ

*Песме и* (Стубови културе, Београд, 1997)

*Записи и црте* (ДаМаД, Нови Пазар, 1997)

*Имена гљива* (Градинар, Рожаје, 1977, прештампано из часописа *Наш језик*, бр. XXX/1-5, Институт за српски језик САНУ, 1995-1996)



Намера ми је да урадим оно што је обично не ради, да за потребе једног гљиварског гласника, кроз три књиге једног аутора, једне збирке песама, једне приповедне књиге и једног научног текста, прођем, мимо свих самосвојности ових дела, тек једном уском стазом - као да шетам кроз природу, надајући се да се остали литерарни пејзажи оваком шетњом неће изгубити. Ибрахим Хаџић не само да је врстан гљивар и природњак, он је и такав песник.

Појмимо најпре њим самим. У *Харфи васиони*, из 1970.те (*И само још ја / Бројим звијезде на небу / А поред мене нема људи*), у *Вежбању осећања*, из 1973.ће (*Оста ми око у гори на трну /... / Ко случајно овца кад остави своје руно*), у *Оформити јединствену животињу*, из 1974.те (*Треба ти се*

*вратити, Земљо. / Док те надлећем, док те гледам / С погибелне плавети*), у *Врелим траговима*, из 1979.те (*Веровао сам у снагу врела. / Веровао у лавез, у тамник. / Лецио сам се у сенци малике, / Осећао се као Адам-изгнаник*), у *На стаклу записано*, из 1987.ме (*Из трулог пања који је / Тињао / Фосфорним зеленилом / Прочи-тао сам / Две-три реченице*), у *Истом животу*, из 1988.ме (*Иста бритка коса / Фијукала кроз траву / И небројени цветни животи / Савијали главе / На откосе. // Душа се на цвеће мами*)... од прве до последње књиге Хаџић је песник природе, и природни песник и природин песник. Али не због русоовског повратка природи. Нити гогеновског бекства у њена задовољства. Нити лоренцовског учења њеног језика. Хаџић њен језик



зна. И, богатији за то знање, доноси нам искуства која су другима ускраћена.

Таква је и скоро цела последња песничка књига г. Хаџића *Песме и*. Можда најбоља његова књига песама. Треба затворити очи и читати је. Песму *Јутро на Тамишу* (*Изнад реке гране откидају прве*

*да упишеш налаз / Psilocybe serbica. И завирећеш у плаветнило. / Летећеш с хитинским крилима / Обрнутим левком према небу, / Којим се путује / Према једном плавом оку*). И, свакако, и најпре, песму *Лето, дан цикорија*, из које не смем да извадим нити један стих, да је не бих оштетио.

Треба изаћи на планинску ливаду, с драгом особом, и читати је, гласно, мада не прегласно, споро, с прекидима у којима је чита природа, или у којима читају вас који је читате.

Прва прозна књига Ибрахима Хаџића *Записи и црте*, збир је дугогодишњег записивања између песама које г. Хаџић пише већ три деценије. Отуда је књига, састављена од записа и црта и цртица различите дужине, и

аутобиографска, дневничка, дакле и лична али и општа, ризница сопствених сазнања али и ковчежић народног знања, обичаја, веровања понајпре родног му рођајског краја Црне Горе. И у том ковчегу колективног искуства и вечне природе, мудре и никада довољно докучиве, у који аутор завирује, и завиривањем оставља и свој траг, велика су блага ове

### КУЋНА АЛХЕМИЈА

У бочицама и петријевим шољама  
Разграната мицелија прекрива стаклени сјај.  
Живот је зачет у великој дилеми, спороносни слој  
Проклијава и сићушне плодове  
Као одговор на питање  
Има ли живота? - даје!

У резерви, као спасоносне ампуле арсеника,  
Када ме сколе муке - чекају  
*Cortinarius orellanus, Amanita phalloides* и  
*Amanita verna*.

Којем ћу дејству бити подвргнут  
Одговор ће дати  
Мрак.

Из књиге И.Хаџића *Песме и*

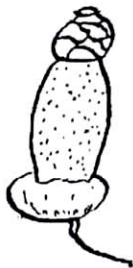
*јутарње зраке*). *Стару слику (На старом пању / Који је пупак шуме, / Лежи змија). Реку (Обалу заплускује таласић. / Муљ зева па заћуги). Стари дуг (Идем у Ботаничку башту /... / Хоћу да се договорим с дрвећем / О почетку лета. // Пратићу прелазак из чврстог стања / Гљиве гнојиштарке / У живо мастило). Савете несврпљивом берачу гљива (Још само*

(БР. 3/91)

Шумски сатир, пензионисани филмски сниматељ, пресреће ме у рано јутро, на утабаној стази, по којој су пужеви и глисте, као и први пролазници, оставили своје јутарње трагове.

- Опет ви - кажем му.

- Идем упорно у шумски порно! - одговара. - Одаћу вам тајну, господине: у шуми, развратници старој, ноћас су никли све сами курчеви. Они именом и ликом говоре о неспорним двојницима из живе природе. Слушајте ове називе: *Phallus impudicus*, *Caninus mutinus*, *Amanita phalloides*, *Amanita vaginata* - изговара театрално, с подигнутом левом руком изнад плавог морнарског качкета. Оне, кажем вам, господине, можда и делом имају неку безобразну улогу у природи. Ко зна ко их ноћу и зашта користи. Једну зову вражја јајца. Ево, гледајте - и поче прутом врбовакром да црта по влажној стази, уклапајући чак слезаву траг пужа у цртеж:



Из књиге И. Хаџића *Записи и црте*

књиге. Ко од читалаца буде, на пример, косио, претходно не прочитавши записе о косцима из ове књиге, кошење ће му бити тек обичан посао и умор. А ко је имао оца, било би добро да прочита, рецимо запис о томе како је аутор ове књиге једне зимске ледне ноћи хватао са оцем дивље гуске помоћу бремена сламе и неколиких других битних ствари, међу којима нису биле без важности довитљивост и стрпљивост.

И најзад, јер ово је ипак гљиварски гласник, г. Хаџић је, као професионални песник, свој осећај за језик срећно спојио са својим десетогодишњим аматерским бављењем гљивама - у књигу о новозабележеним народним именима гљива. *Имена гљива* разматрају проблематику српских народних имена гљива, даје њихову етимологију, као и крајеве наше земље у којима се користе, и то тако што је у првом делу *Азбучник народних имена*, а у другом *Index гљива на латинском са синонимима и хомонимима народних имена гљива*. Осим општег увода о гљивама и како их називају многи народи света, и пописа литературе, књига садржи и резиме на руском језику. Ова књижица мајушног формата 1/8 А4 могла би да поштеди недоумице сваког ко је навикао да код куће, рецимо гљиву *Amanita caesarea* зове *благвом*, док је у књигама или на страни зову *гађушом*, али и *илињачом*, *јајњачом*, *јајцаром*,

*Губина* - неке врсте из фамилије *Rogiasae* - Парез и шири регион Бањана. - Пре свега, под овим именом подразумевају се разне гљиве трудови (рупичавке, копитњаци) који расту на дрвећу. Ово име забележено је у Симоновићевом Ботаничком речнику (записао га Б. Шулек).

*Гуљача* - *Macrolepiota procera* - околина Ваљева. - Познато је да се овим именом зове више врста гљива. Међутим, *сунчаница* је ово име добила због особене дугачке и шарене дршке која подсећа на гују (змију).

Из књиге  
И. Хаџића *Имена гљива*

*лончетом, попадијом, поповачом, рубињачом, рудишњачом, рудницом и рудњачом...* и ко зна још како, што је Вуковим трагом вредно скупио г. Хаџић. Књига је, отуда, отворена за нова дописивања, те се усуђујем да допишем да поменути гљиву зову и *кнегом*. Међутим, већа вредност ове мале књиге могла би да буде у великом подстицају за потребне научне расправе о унификацији српских народних имена гљива, о чему је већ писано у нашим гласилима, и на чему већ годинама безуспешно настоји Миколошко друштво Србије.

Војислав ДОНИЋ



## КУВАЊЕ И ЛЕЧЕЊЕ

Стјепан Мужиц и Романо Божац: *Кухање и лековитост гљива*  
(Школска књига, Загреб, 1997, страна 415)

Није редак случај да у издаваштву под новим именом нађемо старе садржаје. Разлог томе може бити комерцијалне природе, пресакла креативност или потреба да се уносе новине. Управо је све ово случај са књигом коју приказујемо. Сетимо се само како је Р. Божац своје капитално дело *Гљиве* (600 гљива наших крајева) најпре дајцестирао у 300 гљива наших крајева, а онда то скраћено издање по-



ново издао под насловом *Гљиве*, дотеравши једино део о токсикологији.

*Кухање и лековитост гљива* је прерада *Кухарице* скупљача гљива коју су Мужиц и Божац написали као додатни том за 600 гљива наших крајева. Из првобитног издања изостављен је читав део о гајењу гљива, а делови о брању, конзервирању и рецепти су готово прештампани, осим што је део о тражењу гљива због

изостављања подналова (имена дрвећа) мање прегледан, а календар раста гљива изостављен. Веома проблематична категоризација квалитета гљива је, на жалост, у целини прештампана.

Постоје, међутим, два добра разлога што ћемо ову књигу најтоплије препоручити онима који свој ентузијазам поклањају гљивама! Први су веома скрупулозно дати савети за употребу гљива. Заиста, ретко у литератури срећемо рецепте имуне на синдром *клинчорбе*. Божац и Мужич у препорученим рецептима никада не губе из вида контекст, односно, сваки од рецепата пре свега истиче врлине врсте која се препоручује, а остале намирнице се употребљавају у мери и на начин који води рачуна о задатој теми. Да је тако проверили смо у више десетина успешних примена!

Други добар разлог да за ову књигу дате релативно велики новац (сса. 100 DEM) је новонаписани први део књиге који говори о лековитим одликама гљива и њиховој примени у медицини од давних времена до данас. Описано је преко 50 макромицета и њихове евентуалне терапеутске карактеристике, с тим што је текст више у форми дискусије него што ћемо наћи готове рецепте за примену. Незадовољни се могу обратити обилатој литератури која је дата у прилогу. Овај део испуњава значајну празнину у досадашњем, иначе оскудном миколошком издаваштву на јужнословенским језицима. У односу на првобитну *Кухарицу*, књига је оплемењена и бројним новим веома квалитетним фотографијама.

Бранислав УЗЕЛАЦ



Б. Иванчевић: Миколошки конгреси др Р. Петановић: Гљиве и гриње др М. Милутиновић: Фаунистички диверзитет крпеља  
З. Живановић: Врата Интернета Хаику поезије о гљивама Р. Јоновиха  
INDEX дела и аутора:  
Наша четири броја *Света гљива* као и два *Билтена МДС*

Из следећих бројева *Света гљива*

24 - 29. новембар 1997.  
40м2 изложбеног простора

Свеже, суве, мариниране гљиве...  
Дегустација гљива.  
Бедеви, налепнице, леци...  
Свакодневна догађања.

Пролеће - Лето - Јесен - Зима  
**ДОЋИТЕ И УВЕРИТЕ СЕ!**

МДС  
на Сајму хране  
у Београду!



## ШАМПИОН МЕЂУ ШАМПИЊОНИМА

Бранислав УЗЕЛАЦ



Рудњача (*Agaricus campestris*) је сте печурка која се у свим класификацијама квалитета обавезно сврстава у највишу категорију. Разлог томе је колико квалитет и дебелина меса, толико и неодољива арома, пријатнија и интензивнија него и код једног њеног рођака!

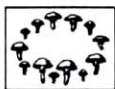
Сирова, примењена у разним салатима, у свету гљива рудњача просто нема такмаца. Употребљавали смо је, чак, уместо белог сира у мешаној српској салати, и својим мирисом доминирала је над паприком, краставцем и црним луком! Ипак, боље је, као салату, рудњачу користити у некој блажој варијанти, са макаронима, зеленом салатом, куваним јајима, мајонезом и слично. Најједноставнији и уједно најефектнији је тзв. *пастирски начин* спремања: обрнут шешир се полаже на врелу плотну и пече уз

коју коцкицу маслаца и зрно соли. Сушењем шампињони не развијају интензиван мирис као породица вргањевки или сунчанице, па ипак не само рудњача, већ и неки други шампињони у својој сувој варијанти могу нашој кухињи да додају особит *шмек*.

Примена шампињона у кулинарству је најшире позната, и у литератури се може наћи огроман број рецепата за припремање како самосталних јела, тако и разних комбинација са месом, поврћем, рибом, тестенинама, и тако даље. Ипак желимо да скренемо пажњу на могућност маринирања: овако припремане шампињоне никада нисмо зачињавали осим сољу и сирћетом - разлог томе је чињеница да род *Agaricus* задржава арому и када се кува. Не чуди, отуда, да се најбољи сосови и кечапи од свежих гљива праве управо од рудњаче!

За крај препоручујемо једноставну чорбу од шампињона. Шампињони, уз евентуалан додаток осталих гљива, се 20-ак минута динстају у отвореној посуди на уљу са нешто црног и белог лука, соли и бибера. У кључалу воду, које запремински има четири пута више него

### Стомак



печурака, дода се нешто праха од посушеног поврћа и удинстане гљиве. Све то заједно кључа 2-3 минута, после чега се зачињава першунуом и џелером, и поклопљено

склања са ватре. Кроз десетак минута чорба је спремна за сервирање.



## МАРИНИРАНЕ ГЉИВЕ

Иван МИЛОВАНОВИЋ

Припрема гљива за прераду иста је без обзира на начин конзервисања. Најбоље их је прерадити одмах после брања, а и приликом саме

вати целе, а веће исећи. После припреме, гљиве се бланширају у води, којој се додају со и лимунска киселина (1-2%) због очувања боје.

### НАЛИВ ЗА МАРИНАДУ

*На 1л 9% сирћета 3л воде, око 30г соли, 80г шећера, бибер у зрну, лаворов лист и 1ал уља.*

У емајлирани (неоштећени) суд улити маринаду и сачекати да проври. Затим убацили већ раније скуване и уситњене гљиве, и кувати их 5 мин. Извадити их из суда, и када се охладе ставити их у стакленке од 0,8л, те прелити маринадом.

Напуњене стакленке херметички затворити патент-затварачем. Овако конзервиране гљиве могу да се чувају око 8 месеци.

Ако током чувања садржај у стакленки промени боју или мирис, или постане слузав, гљиве треба бацити.

### СТЕРИЛИСАНЕ МАРИНИРАНЕ ГЉИВЕ

На дно лонца ставити дрвене дашчице, те на

њих поређати стакленке. Лонца напуњити водом до 3/4 висине стакленки. Затим стакленке херметички затворити, те садржај стакленки стерилисати 90-120 мин. на око 100° Ц.

Стерилизација у експрес-лонцу је сигурнија, будући да се постиже температура и до 1150° Ц.

Стерилисане марилиране гљиве успешно се чувају најмање 12 месеци.

бербе може да се изврши њихово класирање по величини и квалитету.

Гљиве треба опрати, а крајеве дршкица и оштећене делове одстранити. Мање треба прерађи-

Ваља водити рачуна да током бланширања не дође до смежуравања гљива.

Аутор је  
технолог прераде намирница  
у Фрикому -ПКБ-у Београду



## Пренумеранти

Преплатништво омогућује сигурно  
лобијање *Света Ђиба*.

1. др Милан Радовановић, 2. Данијела Пурешевевић, 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. Дамјан Крстајић, 18. Мирјана Велић-Линтнер, 19. Предраг Стаменковић, 20. Љубомир Ђукановић, 21. Димитрије Иванчевић, 22. Јасмина Зеца, 23. Љубивоје Ршумовић, 24. Слободанка Кнежевић, 25. Милена Радмиловић, 26. Драгослав Михајловић, 27. Јелена Вукојевић, 28. Јасмина Гламочлија, 29. Томислав Бохуш, 30. Гордана Поповић, 31. Симонида Ђукић, 32. Александар Поповић, 33. Срђан Којичин, 34. Душан Пешић, 35. Синиша Радић, 36. Драган Дураковић, 37. Брана Петровић, 38. Надежда Ајдачић, 39. др Александар Крапеж, 40. Јелена Бериња, 41. Душан Мандић, 42. Мирјана Пјевић, 43. Иван Миловановић, 44. Миша Вујошевић, 45. др Петар Милошевић, 46. Слободан Ристић, 47. Бранислав Узељац

УПИШИТЕ СЕ  
У ПРЕНУМЕРАНТЕ.  
Мислите о томе?!

## Састанци МДС

МДС одржава редовне отворене састанке (а зими проређено) по-недељком од 18 до 20 часова на следећој адреси:

Месна заједница *Цветни трг*, Општине Врачар, Проте Матеје 36, Београд (тел. 43-86-53).

Дођите и донесите гљиве које сте убрали а не знате шта сте брали - чланови МДС ће вам рећи. \* Дођите и научите нешто. \* Дођите и купите *Света Ђиба*. Наручите старе бројеве, док их још има. \* 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 *Света Ђиба*, не превише опширно и по могућству на дискети у ТХТ формату. Понудите нам своје цртеже, фотографије, идеје. Текстови се, за сада, не плаћају али и не наплаћују.

(Захваљујемо се свим сарадницима.)

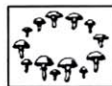
## Читаоцима!

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

Редакција

Све у своје  
време,  
па и  
Број 5  
*Света Ђиба*

Итд.



*Света Ђиба* [61]

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.

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

ГЉИВАРСКЕ КАПЕ, за кишу, са знаком МДС или *Света Љуба*. Пољно. Тел. 011/ 17-21-79.

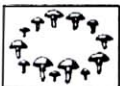
КУВАР ГЉИВА (у припреми). *Света Љуба* тражи и даље, и даље, озбиљног издавача.

Моли се поштени налазач да врати књигу *Stipitate Hydnums of Nova Scotia* К.А. Harrison-а, *изгубљену* на састанку МДС током октобра 1997. године. А. Крапеж (10-38-97)

Само напред!  
БУДИТЕ СПОНЗОР

или ти дародавац, донатор,  
покровитељ  
*Света Љуба!*

СТ  
реклама



Празан простор  
*Света Љуба*  
УПИШИ НЕШТО.



## СРБОЛЕКОВ SHII-TA-KE lecitin

у прилогу у боји  
овог броја *Света Љуба*

### УНИВЕРЗАЛНА СОБНА СУШАРА

СУШИ воће, поврће, тестенину, све врсте гљива, шумске плодове, лековито биље, разне врсте семена, сиреве, рибу, месо, лубенице...

СУШЕЊЕ СЕ ОБАВЉА коришћењем топлог ваздуха до 800 Ц, који се регулише термостатом. Овако осушени производи квалитетнији су него они осушени природним путем.

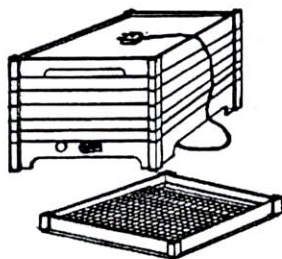
ПОТРОШЊА код укљученог грејача је 1025W, а када се грејач искључи 25W.

ДИМЕНЗИЈЕ: 400 x 530 x 500 мм. Сушара садржи четири основне лесе, а по потреби могу се додати још 2-3.

ВРЕМЕ СУШЕЊА: од пар сати (лековито биље, гљиве...) до 40. так сати (шљиве, паприке, лубенице...)

Произвођач:

Слободан РИСТИЋ, Београд,  
тел. 011/16-41-03

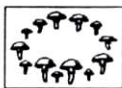




## Summary

Number 4 *The World of Mushrooms (Svet gljiva)* - Autumn '97 offers a number of miscellaneous articles. Ms N. Ajdačić, MSc., a retired radio-ecologist, a sometime head of a research team (forcibly disbanded so as *not to disturb the public*) of the Institute for the Protection from Radiation at Vinča near Belgrade, presents previously unpublished, shocking data on the effects of the Chernobyl accident in 1986 on the world of plants as well as fungi. Dr. Miomir Nikšić, president of the Mycological Society of Serbia, combines far-East and world experience in the cultivation shiitake mushrooms (*Lentinus edodes*) with his own laboratory research at the Faculty of Agriculture in Belgrade, where he works as a professor. In the article *A Global Classification of the Living World*, Mr. A. Krapež offers a modern view of the living creatures classification, based on the book *Five kingdoms*, by L. Margulis and K. V. Schwartz, and under *Mushroom Identification* describes an interesting approach in certain north-American popular keys for mushrooms (*Mushrooms of North America*, by O. K. Miller, jr.). Mr. Ibrahim Hadžić, perhaps the most experienced amateur mushroom-picker in Serbia, expands on an earlier paper of his (*How to preserve a spore-print*, *The Mycologist* 6/4, 1992.) concerned with spore-prints as a way to determine fungi. Ms D. Franić-Mihajlović, MSc., relates the splendid one hundred years of the British Mycological Society, following the paper by its president and mycologist, John Webster, printed in the *BMS Mycological Research* journal. With the third installment, Mr. Žižak continues his school of mushroom photography. Mr. Mario Ileš in *Mushroom Seasons* describes the less common autumn species of *Hygrophorus poetarum*, *Rozites caperata*, *Albatrellus pes-caprae*, and *Camarophyllus pratensis*, while Mr. M. Kaljević contributes with an article on *Agaricus campestris*. The last-mentioned species is treated, but from a culinary aspect, by Mr. Uzelac in the article *Champion among the Champignons*. The column *Calendar* reports on the Days of Mushrooms in Serbia: in Srem and on Divčibare where at the Mushroom Exhibition of October 5, 1997, a hundred odd species of fresh mushrooms were displayed. Miss Beronja recounts the mycological events in Denmark in an article with its title in Danish - *Foreningen til Svampekundskabens Fremme*. The *World of Mushrooms* reviews *The Mycologist*, Volume 11, Part 3, August 1997; the book *Guide des Champignons des France et d'Europe*, by Régis Courtecuisse, Lausanne-Paris, 1994 (which records the species from

### The World of Mushrooms



the territories of the present Serbia and Montenegro); the book *Mushrooms - Cooking and Their Healing Properties* by Croat authors Mužić and Božac, Zagreb, 1997. Also reviewed are three books by Mr. Ibrahim Hadžić, one of which is concerned with fungi (mushroom folk names), while the other two are books of prose and poetry, where nature and the world of mushrooms feature prominently. Another poet and mushroom picker, Mr. Miodrag Stanisavljević, relates in *Mushrooms* how he was in the past years delivered from both poverty and political coercion by mushrooms. The *World of Mushrooms* offers an exclusive gift - enclosed in the pocket, an original spore-print of a fungus is to be found in every copy!

Editor of *The World of Mushrooms*

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

Natural History Museum

Mycological Department (for *The World of Mushrooms*)

Njegoševa 51, 11 000 Belgrade, Serbia

Tel/fax: + 381 11 444 22 63, contact person Mr. Boris Ivančević,  
or to Home page: <http://solair.eunet.yu/yu-fungi>

Translated by Vojkana KATIĆ

## ГЉИВО-РЕБУСИ

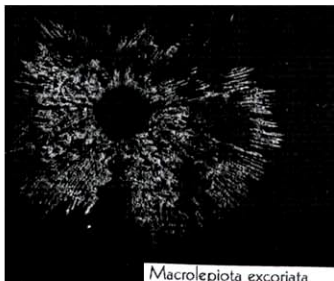
1. AH' luda SPIS x 2 ATELJICA' x 6

2. KO <sup>M</sup>špor'et , debeo'

3. 'OMICE ~~nayatile~~ NA kačamak

4. BOLI' 'FETUS ~~bizo~~ PO' drugi . . . .

Решење у следећем броју *Света јовка*



Macrolepiota excoriata



### Отисак спора

Сваки примерак  
овог четвртог броја *Света Гора*  
садржи

један оригиналан јединствен отисак живих спора гљиве,  
(*Cortinarius salor*, *Coprinus micaceus*, *Huopholoma sublateralitium*, *Psathyrella hydrophyla*, *Pholiota destruens*, *Stropharia aeruginosa*, *Suillus luteus*,  
*Melanoleuca grammopodia*, *Agaricus bitorquis*, *Lepista nuda* и тако даље...)  
који су отиснули чланови редакције овог гласника

(или ти Тврдо језгро МДС),  
на папиру заштићеном провидном фолијом,  
и потписано научним именом отиснуте гљиве.

Отисак може да послужи  
за идентификацију врсте којој отиснута гљива припада,  
да је произведете (I) у лабораторијским условима,  
или као мало уметничко дело - графику гђе Природе.

Када *Света Гора* буде тиражнији,  
слични садржаји *Св. црпа* веће бити могући.

Како се узимају отисци гљива, и чему све то служи,  
погледати у тексту г. Хаџића, објављеном на почетку овог броја.

Молимо, пажљиво са отиском!

Редакција

---

Захваљујемо се

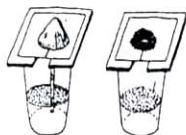
г. М.Каљевићу на штампању матрице, у време првог снега,  
г. Зорану Костићу из УЉАРИЦА на услугама скенирања,  
као и штампарији PREMIS (Церска 70, Београд, tel/fax 42-37-78)  
на штампању корица, дару фирме ГРАДИНАР из Рожаја, Црна Гора.

---

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

Прелом:

Из Садржаја:



Приказ



Риђокоса и мајушни *Suillus* \* 11 год. необјављен  
текст мр Н. Ајдачић о Чернобиљу \* 100 год.  
Британског миколошког друштва, из пера мр Д.  
Франић-Михајловић \* Др Никшић о гајењу  
шитакеа \* Др А. Крапеж: *Где је место гљива?* \*  
*Идентификација гљива* \* 5 мин. г. Илеша \*  
*Агаликус кампестрис* (!) М. Каљевића \* Данска  
гђице Јелене Бороње \* *Mycologist* др Ј. Вукојевић \*  
Срем и Дивчибаре '97 \* *Отисци спора* г. Хаџића,  
Хаџић о Куртекисовој књизи, а В. Донић о три  
Хаџићеве књиге \* Рубрика *Стомак* (Б. Узелац о  
шампионским шампињонима, а И. Миловановић о  
маринираним гљивама) \* Пренумеранти \* Огласи \*  
Реклама Срболека \* *The World of Mushrooms: Summary* \*

*Св* џеп: отисак спора

