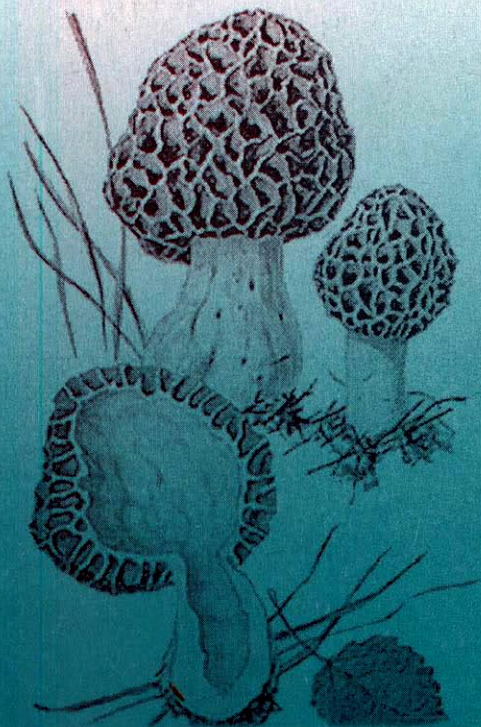


Свет гљива

The World of Mushrooms * ISSN 1450-6203 * Година: III * Број: 5
UDK 582.0655.1

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Издање МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ



Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: III * Број: 5 * Фебруар, 1998. * Београд, Србија

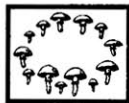
ISSN 1450 - 6203 UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање Миколошког друштва Србије

Први број је изашао 26. децембра 1996. године

Излази четири пута годишње



Савет гласника:

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

Уредништво:

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

Главни уредник:

Војислав ДОНИЋ

Адреса редакције:

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

Земаљска адреса:

Природњачки музеј (за Свет гљива)

Његошева 51, 11000 Београд

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

Услужни телефони редакције:

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

011/533-09-81 (уторком, 17,00-19,00)

Цена:

ДИН

(За иностранство 3 USA \$)

Забрањено је свако умножавање
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

Садржај:

Funga

- Марио ИЛЕШ: Заблуде у гљиварству _ 3
Бранислав УЗЕЛАЦ: Бела топола - дом многих гљива _ 6
др Марија МИЛУТИНОВИЋ: Фаунистички диверзитет крпеља Београда _ 9
Мирјана ПЈЕВИЋ: Биље и тровање гљивама _ 13
др Александар КРАПЕЖ: Идентификација гљива, II: Жиличавке _ 15
Жељко ЖИЖАК: Фотографисање гљива, IV _ 18
Зоран ЖИВАНОВИЋ: Врата Интернета _ 20
др Миомир НИКШИЋ: Гљиве су прорасле Интернет _ 22
Оле РОСТОК: Хералдика и гљиве _ 24

Портрет:

- Tricholoma georgii* (Clus. ex Fr.) Quélet (М. Илеш) _ 26
Анита КЛАУС: Весник сезоне гљива - Смрчак _ 27

Искуство:

- Ибрахим ХАЦИЋ: Из гљиварске бележнице _ 30

Календар:

- IV Симпозијум европског савета за очување гљива (Б. Иванчевић) _ 34
МДС на Сајму прехране '97 у Београду (С. Вељић) _ 37
Зима, зима, е па шта је... (Г. Милићев) _ 38

Приказ:

- Bruno Cetto: *I funghi dal vero*, 1-7 (др А. Крапеж) _ 41
Живко Медаковић: *Јела са гљивама на 350 начина* (Б. Узелац) _ 42
Хаику поезија о гљивама Ратибора Јоновића (В. Донић) _ 43
Тинк пројекат (Д. Пурешевић) _ 45

Стомак:

- Гљивље гозбе. Три богата јела од смрчака из Григсонкине књиге _ 47
Слободан РИСТИЋ: Сушење гљива _ 49

Итд.:

- Уредништво *Света Говва* * INDEX дела и аутора (Ст 1-4, Билтен МДС 1-2) _ 51
Писмо МДС Одбору за стандардизацију српског језика САНУ *
Сремско писмо г. Бараћа * Баштованово писмо и Уредников одговор _ 57
Пренумеранти * Огласи * Реклама (др М.Н.) _ 62

The World of Mushrooms:

Summary _ 63

Ci zep:

Налепница МДС

Овај број је илустрован ... хералдиком гљива

На корицима:

Morchella rotunda (ил. Бохумил Ванчур)



Lesseps, Paris
(Хералдика гљива)

Бери гљиве око своје њиве

Мисао из наслова овог Уводника односи се, у ствари, на савет једне мајке својој ћерци да не тражи изабраника свог срца негде далеко по свету већ ту негде, близу. Послушали смо савет. *Свети њива* је до сада био *Издање пријатеља* (а тако ће очигледно и надаље, јер код нас се, на жалост, најбоље ради када се не ради за новац, већ пријатељски), а од овог броја је *Издање МДС*. Најпре из разлога што је после годину и нешто дана живота нашег гласника постало потребно да не будемо више дивљи већ законити. Нашој МДС-њиви доносимо у мираз једно ново гласило, а од ње не тражимо ништа друго до да нас призна за своје чедо. Што и јесмо. Главног уредника именује ИО МДС, а Главни Уредник Редакцију. Она ће остати, до даљњег, иста. Овом веридбом добили смо и ISSN и UDK, што ће рећи да ћемо, бар једним делом, и званично, ући у породицу светских часописа који на својим страницама доносе и научне радове од ширег и трајнијег значаја. Што смо били и до сада, иако то други нису знали. Издржаваћемо се и даље од наших читалаца (којих би могло да буде и мало више, да не бисмо стално били у страху да ћемо се морати машити за џеп да исплатимо штампара). Производна цена једног примерка овог броја је 1,36 DEM. Значи скупље него што је било. И то само за штампање, а где је тек остало... Отуда ће овај број, с надам се лепшим а и скупљим корицама, коштати у продаји 15 ДИН (мада би ми драже било да се обрачунава у једној новој новчаној јединици, у ФУНГАМА (1 ФУНГА = око 1 DEM).

Било како било, драги Читаоче, бр. 5 *Свети њива* је пред тобом. О њему ћеш најбоље просудити прочитавши га. Наши нови аутори су, између осталих, др М. Милутиновић, А. Клаус, Г. Милићев, С. Ристић и Д. Пуршевић. Али као танка црвена линија, или пре као дух, кроз овај број провлачи се *Morchella rotunda*. Да није штампан мање-више недавно, прештампали бисмо и текст *Слепило на смрчке* Барбаре и Боба Сомер, из *Билтена МДС* бр. 2 из 1996. године, који тако дирљиво почиње (*Нисте једини! И други пате и непријатно им је због тога*), и тако драматично завршава (*У једном тренутку мора доћи до мирења са собом, свесног одбаивања представе о себи као оштровидој особи и прихватања новог идентитета морхелног слепаца. Да, Вирџинијо, постоји живот и после смрчака*). *Свети њива* жели свом васцелом читалаштву макар какав улов смрчака овога пролећа.

Уредник

ЗАБЛУДЕ У ГЉИВАРСТВУ

Марио ИЛЕШ

Гљиве у природи, као бесплатан извор добре хране, увек су привлачиле људе. Са друге стране, гљиве, као велика непознаница и опасност по здравље па и живот људи, вековима су посматрана као бића која би требала да на себи носе ознаку са мртвачком главом.

Како ускладити ова два наоко супротна гледишта?

Лине, Ромањези, Мозер и остали, кренули су једним путем. Да ли због тога што је тај пут био народу недоступан или претежак, или што ми овакви какви смо мислимо да увек нешто може једноставније, настадоше тзв. *пречице*, или: *Како да за 5 секунди препознамо која је гљива јестива а која не?* Сваком ко је макар мало *загребао* по микологији јасно је да се прикупљањем свих тих *метода* добија збирка коју би, рецимо, могли назвати *Мала енциклопедија глупости*.

Хајде да завиримо у њу.

Промена боје на пресеку

Вероватно најчешћи начин препознавања отровница јесте пресецање и посматрање да ли гљива мења боју. Промена боје до које долази на ваздуху када се гљиве пресеку јесте, са хемијског становишта, једноставан оксидациони процес, и са отровношћу нема ама баш никакве

везе. Рецимо, гљива *Boletus satanas* (лудара) мења боју на пресеку и отровна је, али *Leccinum aurantiacum* (турчин) исто тако мења боју а одлична је јестива врста. Са друге стране, смртно отровне врсте из рода *Amanita* на пресеку остају непромењене боје.

Кухање са сребрним новчићем и белим луком

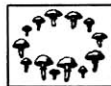
Друго раширено веровање јесте да гљиве ако се кувају са сребрним новцем (или белим луком?!), ако су отровне исказаће то тако што ће новчић или бели лук поцрнети. Гарантујем да ако новчић кувате без гљива и у обичној води, у коју сте додали пар капи лимуновог сока да би средина била благо кисела, опет ће новчић да поцрни, јер се превлачи слојем насталог сребрног оксида.

Бацање прокуване воде и слично

Верује се да се отровност гљива може превладати тако што ће се гљиве прокувати а вода од кувања

одбацити. Чињеница је да у неким гљивама постоје термолабилни отрови који се кувањем или било којом дру-

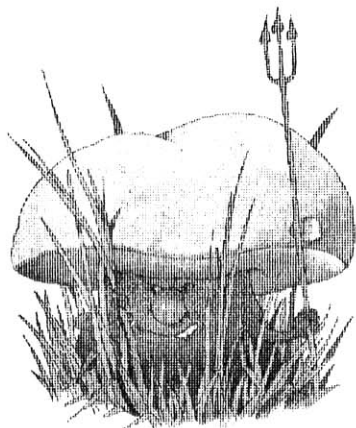
Funga





Вргањ (*Boletus edulis*)

(Илустрације: R.Sabatier)



Лудара (*Boletus satanas*)

гом термичком обрадом на температурама од 70°C до 100°C распадају, али се то никако не сме узети као правило за све гљиве. Зна се да таквих врста отрова има у смрчцима, бисерницама, преслицама и неким другим групама гљива, али се отрови из зелених и белих пупавки, оловастих рудолиски, копренки и читавог низа других гљива не могу, под нормалним условима, кувањем или пржењем термички разорити.

Оне које
расту
на
дрвету

У неким крајевима сматра се да су све гљиве које расту на дрвету јестиве, или да бар нису отровне. Хајде да споменемо смртно отровну гљиву *Galerina marginata* (мала смрт), те тешке отровнице *Omphalotus olearius* (заводница), или *Hipholoma fasciculare* (сумпорача).

Ако
животиње
једу,
е онда...

Постоји веровање да гљиве треба дати животињама па, ако оне преживе, онда су јестиве. Овде ваља нагласити да разне врсте животиња имају различите метаболизме тако да оно што једном прија може другог да убије и обратно. Зна се, рецимо, да крмад угибају када се преједу великих гнојиштарки, а та гљива према многим ауторима, врхунска је деликатеса. Пужеви без про-

блема сваре зелену пупавку. Утврђено је да је летална доза фаллоидина неколико хиљада пута већа за пужа него за човека. Неки мисле да треба посматрати дивље животиње шта оне једу. Научници, који су се и тим стварима бавили, установили су да се често зна десити да и дивље животиње угину од отровних гљива које су јеле.

Ако
су
пријатног
укуса

Има неких особа које сматрају да ако се гљиве пробају сирове, и ако су пријатног уку-

са, да су јестиве. Ово, углавном, важи за врсте из рода *Russula*. Искази појединаца који су неким чудом преживили тровање зеленом пупавком указују на то да су биле врло пријатне за јело и у сировом и у куваном стању.

И даље да не набрајамо. Скоро сваки крај наше земље има неки *бисер* када је реч о одређивању која је гљива отровна а која не.

Што је најгоре од свега, и у неким еминентним куварима, па и другим књигама, можемо да прочитамо неку од ових катастрофалних глупости. Да је реч о Борџији и његовом *кувару* па и да схватимо.

Морам, на крају, да нагласим да са биолошког и хемијског становишта отровност не представља никакву релевантну категорију да би се могла дати универзална метода (или методе) за њено препознавање и превазилажење. Отрови у



Зелена пупавка (*A. phalloides*)

гљивама нису једно хемијско једињење него смо приликом сваке врсте тровања изложени дејству другог скупа врло сложених органохемијских супстанци којима је доста тешко и структурну хемијску формулу приказати а камоли поједноставити ствари како је напред описано.

Па шта онда после свега овога? Да ли и даље да беремо гљиве?

Одговор је свакако позитиван али једино под условом ако смо апсолутно сигурни да поуздано препознајемо и знамо карактеристике врсте коју смо ставили у корпу, а поготово у уста. Све остало је коцкање. Улог је глава, често и туђа. Пречица нема.



БЕЛА ТОПОЛА - ДОМ МНОГИХ ГЉИВА

Бранислав УЗЕЛАЦ



Чест приказ на тополаи
(*Pleurotus ostreatus*)

Многи скупљачи гљива устима пуним хвале говоре о својим омиљеним налазиштима, једни о буковим, други о храстовим, трећи о четинарским шумама... Разлог томе је најчешће ова или она количина пронађених вргања или лисичарки. Има, међутим, гљивара који ће се одрећи оваквог *елдорада* и дати предност шуми која је ближа, а на свој начин, опет скоро једнако атрактивна.

Околина Београда обилује чистим или мешаним шумама беле тополе (*Populus alba*) више него другим састојинама. Најпознатији локали-

тети су Макиш, Ада циганлија и Панчевачки рит. Близина, наравно, није једини разлог зашто би се неко одрекао потраге за краљевима Царства гљива као што су благва, вргањ, лисичарка, рујница и сл. Много више је у питању специфично богатство које овакви локалитети износе пред заинтересоване посматраче.

Бела тополя је моћно и разгранато дрво са дубоким и масивним кореном, које за свој раст бира влажнија места, обично дуж река и канала. Воли топлију климу, мада добро издржава жестоке зиме у континенталној појасу. Огромна маса релативно меканог дрвета и грана, богата стења опалог лишћа, и дубоко корење разлог су што се на и око тополе може наћи огромно мноштво најразличитијих врста гљива.

Већ почетком пролећа, на пањевима и оштећеном дрвету беле тополе, може се наћи џокер достојан и најотменије трпезе - јаблановача (*Agrocybe aegerita*). Ова изванредно укусна гљива - паразит уме да плононоси на истом месту, у више наврата, ако климатски услови дозволе и до краја новембра! Захваљујући огромној маси корена тополе која се налази под земљом гљива може плононосити обилато и онда када од пања остане само рупа у земљи! Када је већ у стању

да дрво убије, као што је ред, јаблановача ће се побринути и да уклони остатке. Ређе, у исто доба, на стаблу или пању могу се наћи шумско пиле (*Laetiporus sulphureus*), или шкрипац (*Polyporus squamosus*), обе употребљиве за јело. У стељи или на трулом корењу (а понекад и на пању), уме да се изненадно појави *Coprinus atramentarius*, *C. micaceus*, *C. truncorum*, *C. disseminatus*, *C. lagopus* као и још неке друге гнојиштарке. *C. micaceus* у дну тополовог стабла или поред пања плодоноси практично целе године! Највреднији, међутим, налаз до којег се у пролеће може доћи је у стељи тополовог лишћа - Спрчак (*Morchella sp.*) и његови рођаци смрчица (*Mitrophora hybrida*) и смрковице (*Verpa bohemica*, *V. digitiformis*).

Са врелим данима лета наступају прекиди узроковани сушом, када се једино могу наћи остаји одумрлих плодних тела тврдих лигниколних врста гљива, као и оне које су вишегодишње (*Ganoderma applanatum*, *Fomes fomentarius*, *Schizophyllum commune*, *Trametes versicolor*, *T. hirsutum* итд.). У случају летњих пљускова не само да се поново јавља јаблановача, већ у стељи могу да се нађу разне врсте шумских шампињона (*Agaricus spp.*), као и ситније врсте из родова (*Entoloma sp.*, *Inocybe sp.*, *Psathyrella sp.*, *Collybia sp.* итд.).

Ни једна од нађених красница (*Russula spp.*) у тополовој стељи није била јестива! Све, без обзира на боју, сиве, зелене, црвене, одреда су биле љуте! Атрактивна је, мада нејестива, својим изгледом звездача (*Astraeus hygrometricus*), која се нигде не може наћи тако обилато као на оваквом локалитету. Повремено су у ово доба могући, мада изузетно ретки, налази гљива као што су стршак (*Phallus impudicus*), жућкаста пупавка (*Amanita citrina*) и шарка (*Cortinarius bolaris*). Уколико је топола на влажнијем станишту на њој понекад *гостује* врбовача (*Panus tigrinus*).

Јесен је доба када плодоноси највише врста гљива, па је тако и тополовој шуми. Уз већ поменути врсте које се јављају целе године сада обилато плодоносе тополини најчешћи симбионти млечница (*Lactarius controversus*), тврди тополов деа (*Leccinum duriusculum*), изврсна јестива гљива, која се може наћи и лети ако има кише и отровна увијача (*Paxillus involutus*). Интересантно је да тополова млечница у рану јесен чини већину укупне масе гљива које се тада налазе на овом биотопу. Вргањевке су, осим деда, изузетно ретке, тек покоја златача (*Xerocomus chrysenteron*), или *X. rubellus*. Уз јесењу навалу јаблановача и шампињони у ово доба имају свој шоу. Богатство овог годишњег доба

допуњавају коралке (*Clavaria spp.*), на жалост све нејестиве, сумпораче, такође нејестиве (*Hypholoma fasciculare* и *H. sublateritium*), јестиве пухаре (*Lycoperdon spp.*) и њихове нејестиве рођаке (*Scloderma sp.*), гнојиштарке у јесењем таласу, а како дани одмичу јавља се масовно, готово не провирујући из лисне стеље јестива *Tricholoma populinum* са још неким ситнијим сродницама.

На преласку јесени у зиму тополова шума може да обилује неким атрактивним врстама (чије присуство није обавезно) као што су магленица (*Clitocybe nebularis*), капљача (*C. gilva*) или *Lepista sp.* Ретко се нађу хрчице (*Helvella sp.*), слузњаче или црвени пехар (*Sarcoscypha coccinea*). У то доба јављају се и први изданци велурске пањевчице (*Flammulina velutipes*) и сјајне јестиве буковаче (*Pleurotus ostreatus*). Није ретко да се на истом стаблу нађу удружени буковача, велурска пањевчица, бела буковача (*Pleurotus dryinus*) и разорна љускавица (*Pholiota destruens*). До касне јесени могу се јављати и сунчанице (*Macrolepiota rhacodes*, *M. vennenata*, *M. exorata* итд.). Поред шуме ређе него унутар нађу се и отровни шампињони (*Agaricus xanthoderma*) и овојњаче (*Volvairella sp.*). О безбројним лигниколним врстама најразличитијих родова које се крајем

јесени нађу на тополовим стаблима и пањевима морала би се писати посебна студија.

Зима, ако је блага узвратиће гљивару за понуђену верност. Све што се уопште може од гљива наћи зими на континенту налази се баш овде на стаблу, пањевима и отпалим гранама беле тополе: велурска пањевчица, буковача, црвени пехар, као и јудино уво (*Auricularia auricula - Judae*) које за благих зима боље плонони на отпалом тополовом грању него и на једној другој подлози... Још ако сте имали среће зима је право време за бербу тартуфа (*Tuber spp.*).

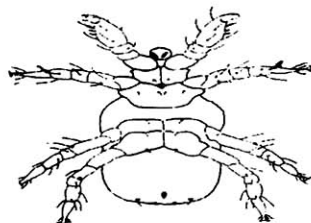
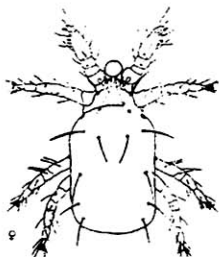
Очигледно је да удањеније ливаде нужно не морају бити зеленије, нити удањенија шума гарантује обилнију бербу гљива. Авантура не мора да се састоји у трагању за новим локалитетима. Није ли можда интересантније упознавати нише и зајетке шуме која је најближа вашем дому.



Rabasse de Vergnon, Dauphine
(Хералдика гљива)

ФАУНИСТИЧКИ ДИВЕРЗИТЕТ КРПЕЉА
(ACARI: IXODIDAE, ARGASIDAE) БЕОГРАДА

др Марија МИЛУТИНОВИЋ



Не тако давно, на шареној страни Политике, писало је: *Крпељи су паузи који нас вребају и падају са грана*. У разговору са дежурним уредником, изражавајући протест због гомиле нетачних информација, рекла сам да се из чланка може закључити да је понашање крпеља мајмунско, јер скачу са гране на грану, да су инсекти који уједају....

Крпељи нису инсекти!

Крпељи (Acari: Ixodidae, Argasidae) представљају малу групу од приближно 800 до данас описаних врста облигатних паразита сисара, гмизаваца и птица.

Представници фамилије *Ixodidae* припадају групи метастигмата са јасно израженим полним диморфизмом. Тело крпеља, названо *idiosoma*, је овалног облика без поделе на главеногрудни део. По-

кретни делови тела су *капитулум* (*gnatostoma*) и ноге. *Капитулум* је смештен у једном удубљењу на предњем крају тела. Углављени део, база капитулум, може бити различитог облика. *Капитулуму* припадају сложени усни органи и палпе. Ова артропода пробија кожу домаћина помоћу рила (рострума) који се састоји од хипостоме која је наоружана зубићима и са две хелицере. Бочно од рострума су палпе састављене од четири чланчића. По један стигматски отвор налази се на бочним странама тела, најчешће у пределу коксе IV пара ногу. Леђни штит покрива цело тело код мужјака, а код женки само мањи део предњег краја. Органе чула сачињавају очи, *Haller*-ов орган, а код женке и *area porosa*. Очи не постоје код свих родова (*Ixodes*, *Haemaphysalis*). Код врста са очима исте се налазе

на бочним странама предњег краја леђног штита. *Haller*-ов орган се налази на тарсусу првог пара ногу. То је чуло мириса помоћу којег крпељ осећа концентрацију CO₂ (који издише домаћин, приближавајући се) као и мирис тела. *Agea rogosa* постоје само код женке, и смештене су на бочним странама базалног дела *capitulum*. Њихова улога је у вези са полагањем јаја.

Прилепио се за мене као крпељ.

Крпељи убадају, не уједају! Крпељи се причвршћују за домаћина механички и хемијски. Механички принцип подразумева фиксирање крпеља помоћу рила у раницу насталу просецањем. Захваљујући распореду зубића на хелицерима и зубићима хипостоме повијеним уназад, причвршћивање крпеља за кожу домаћина је чврсто. Хемијски принцип садржан је у објашњењу да пљувачка крпеља осим антикоагулационих својстава садржи и хемијску компоненту која након убадања рила, око истог ствара лучевину од које настаје тзв. цементни чеп (цементна футрола) која фиксира крпеља за убудено место. По завршетку сисања крви, долази до разлагања чепа и отпуштања крпеља. Ова чињеница објашњава узрок тешког скидања фиксираних крпеља.

Опи крпеља алкохолом, ацетоном, бензином,

10 *Свети Јован*

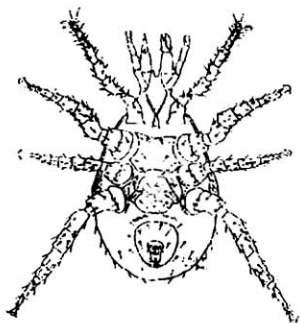
угуши уљима, мастима, поклопи их, спали обрви, уврни... саветују многи стручњаци!!!

става за скидање крпеља, јер доводе до надражаја и гушења крпеља пре-

ко стигматских отвора и на тај начин иницирају повраћај усисаног садржаја пљувачке у домаћина. Крпеље треба скинути што пре са тела тако што се пинџетом обухвати база *capitulum*-а (чврсти део крпеља уз саму кожу домаћина) и снажно повуче. Императив је да се идентификује врста крпеља зато што у преношењу узročника болести не учествују све врсте крпеља подједнако, шта више неке узročнике преносе само одређене врсте. С обзиром да многа обољења, чије узročнике преносе крпељи, зоонозе, припадају групи природних жаришних инфекција, чија је одлика ендемичност и сезонско јављање, од значаја су истраживања елементарних жаришта, места која су у ендемичном подручју језгра инфекције. Варирање климатских фактора у току године утиче на сезонско појављивање обољења који је нарочито изражен код артроподских паразитоза.

Начелно се може рећи да инфекција код протозоа може бити трансстадијална и трансваријална. Вирус мултипликацију везује за ћелију и може да се одржи до четврте генерације крпеља. С тога је од значаја трансваријални начин преношења узročника обољења који доводи до истрајности узроч-

ника за вишегодиšњи период у бројним генерацијама крпеља кроз непрекидну вертикалну пасажу без иједног истовременог контакта са пријемчивим вертебратама. Биолошко - медицински значај, а према томе и епидемиолошко дејство медицински сродних крпеља, се примарно базира на специфично сродном домаћину који не само да омогућује веома широку размену

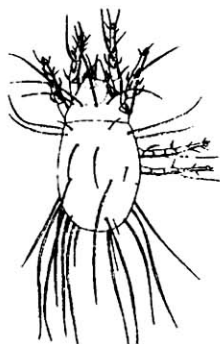


узročника између различитих врста животиња, већ такође укључује и човека у преношењу узročника

Знатан број слободноживећих сисара и птица насељава подручје Београда, као што су лисице, јазавци, а на подручју Панчевачког рита налазе се велике фазанерије. Присуство бројне живине у приватном сектору омогућује унакрсну инфестацију са ектопаразитима, нарочито из фамилија *Ixodidae* и *Argasidae*. Такође, бројни пси лу-

талије, често инфицирани крпељима, стални су извор инфекције за ловачке псе и друге погодне домаћине, укључујући и човека.

У периоду 1993-1995. објављена су истраживања фауне крпеља на 1900 различитих животиња (лисице, јазавци, овце, пси, живина, фазани и голубови) на подручју Београда (Панчевачки рит, Звездара Кошутњак, Ушће, Авала). У-



купно је сакупљено 1310 одраслих облика крпеља. Од прегледаних животиња највећи број је обухватио лисице, затим псе луталице, ловачке псе, овце, јазавце, голубове и фазане, док је највећи број примерака установљен на лисицама и псима (луталице и ловачки). Установљено је следећих шест врста крпеља из фамилије *Ixodidae*: *Ixodes ricinus* Linne, 1758, *Rhipicephalus sanguineus* Latreille, 1804, *Haemaphysalis punctata* Canestrini

& Fanzago, 1877, *Dermacentor marginatus* Sulzer, 1776, *Haemaphysalis inermis* Birula, 1895, *Dermacentor pictus* Hennann, 1804 и две врсте из фамилије *Argasidae*: *Argas persicus* Oken, 1818, и *Argas reflexus* Fabricius, 1794. Врста *Ixodes ricinus* је била апсолутно доминантна у периоду 1993-1995. (610 примерака или 47%), затим следе *Rhipicephalus sanguineus* (305 или 23%), *Haemaphysalis punctata* (210 или 16%), *Dermacentor marginatus* (133 или 10%), *Haemaphysalis inermis* (37 или 3%) и *Dermacentor pictus* (15 или 1%). Динамика популације наведених шест врста у истом периоду показује да пораст бројности почиње у МАРТУ ЗА СВЕ ВРСТЕ. Април је месец популацијског пика за *H. punctata*, *D. marginatus* и *H. inermis*, мај за *I. ricinus*, јун за *R. sanguineus* и *D. pictus*. Јесењи максимум су имале само три врсте: *I. ricinus*, *H. punctata* и *H. inermis*. Однос полова у оквиру појединих врста је показао код три врсте (*I. ricinus*, *H. punctata*, *H. inermis*) преваленцију женки, а код две врсте рода *Dermacentor* - *marginatus* и *pictus* и *R. sanguineus*, преваленцију мужјака у укупном узорку у периоду истраживања. Од укупног броја сакупљених крпеља (1310) на истраживаном подручју, мужјаци су били заступљени са 536 или 41%, а женке са 774 или 59%. Установљене су две врсте из фамилије *Argasidae*:

Argas persicus и *Argas reflexus*. Врста *Argas persicus* је налажена у живинарницама, у пукотинама коре дрвећа на коме кокоши спавају, а такође и у стамбеним просторијама. Врста *Argas reflexus* је налажена у мањем броју на голу-бовима и фазанима.

Често се поставља питање: Да ли је потребно дати антибиотик код сваког убода крпеља и да ли га дати асимптоматским, серопозитивним особама?

Служба за опасне бактерије Вогелиа из Данске, је закључила да убуд крпеља: није индикација за

серолошка испитивања, није индикација за примену антибиотика, да особе са позитивним тт (титром) а без клиничких знакова болести не треба лечити. Ми саветујемо: не треба дати увек антибиотску заштиту.

Убуд једног зараженог крпеља може да Вам загорча дан или преостали део живота!

А ми, најзад, кажемо: уживајте, шетајте, трчите по зеленим травним површинама -

уз обавезни преглед одеће и тела по повратку кући.

Ипак заборавите на лепа дружења удвоје на трави.

Аутор је виши научни сарадник
Института за медицинска
истраживања,
Београд



БИЉЕ И ТРОВАЊЕ ГЉИВАМА

Лековито биље које се користи код тровања гљивама

Мирјана ПЈЕВИЋ

Шетајући шумама и ливадама, налазимо често на поља камилице, на хајдучку траву, нану, на грмове шипурка... Нешто ћемо искористити као зачин, неке као пријатан и лековит напитак... Њихова арома подсећаће нас на дане проведене у природи.

Лековито биље може се употребити и као противотров код тровања гљивама. Углавном делује на јача-

лазак лекару. Као што и брање гљива подразумева и истовремено брање лековитог биља и трава. Тако ће нам корпе увек бити пуне.

Најважније биљке које се користе код тровања гљивама јесу:

ARNICA MONTANA

(арника, брђанка)

Као дрога, користи се цвет, цела биљка или ризом.



Arnica montana



Artemisia absinthum

ње срчаног мишића, појачање циркулације крви, чишћење јетре и жучне кесе, и апсорпцију токсина, као и на тегобе у дигестивном систему, смирује и лечи катар желуца и црева, пролив и грчеве у стомаку.

Коришћење лековитог биља у случају тровања никако не одлаже од-

Надражајно средство код сметњи у циркулацији крви због слабости срчаног мишића, као и код напада несвестице. Делује на проширење крвних судова, смирује грчеве и регулише циркулацију крви.

Препоручује се код тровања гљивама. Употребљава се у облику чаја.

ARTEMISIA ABSINTHUM

(пелин, пелен)

Као дрога, користи се лист, као и цела биљка.

Ефикасна је код сметњи у функционисању дигестивног система, посебно у раду желуца и жучне кесе, као и код упале бубрега и мокраћне бешике. Делује и на стварање елемената крви и њихово побољшање, и побољшање циркулације крви.



Quercus

Прва је помоћ код тровања гљивама, и то куван у вину. Делује и као противотров и код тровања црном буником, кукутом, а и месом.

QUERCUS

(храст)

Као дрога, користи се кора огуље-на са младих грана.

Делује на заустављање крварења, на стезање ткива. Широко се примењује, нарочито код катара црева и желуца, хроничне упале бубрега, оштећења јетре и сл.

Чај од хростове коре је противотров код тровања гљивама, мразовцем и тако даље.

RAPHANUS RAPHANISTRUM

(пољска ротква)

Као лековити део користи се



Raphanus raphanistrum

семе.

Употребљава се код упале бронхија, кашља, помаже код тешког дисања, а помешан с пелином и код почетка жутице.

Мешавина вина и здробљеног семена пољске роткве користи се код тровања гљивама, с тим што најпре треба узети средство за изазивање повраћања. ?

ИДЕНТИФИКАЦИЈА ГЉИВА

II део. Жиличавке
др Александар КРАПЕЖ



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

Као што сам обећао у претходном броју *Света гљива*, дајем кључ за једну од група коју смо издвојили уз помоћ основног сликовног кључа. Овог пута су то жиличавке, гљиве из раздела *Basidiomycota*, група која се састоји од фамилија *Cantharellaceae* и *Gomphaceae* а које се одликују левкастим плодним телом и жилицама са доње

стране шешира. Дивна група - родови једноставни за одређивање (има их само четири), нема отровних врста, штавише све су јестиве (али видети напомену уз род *Gomphus*) а већина је и изврсна.

То се пре свега односи на чувену лисичарку али и мање познату а такође добру зачинску гљиву црну трубу.



КЉУЧ ЗА ЖИЛИЧАВКЕ



Гљиве левкастог облика, грбавог или удубљеног шешира неправилних ивица, меснате, до 6 см велике (сем лисичарке која понекад нарасте и до 12 см), са истакнутим жилицама често расцепљеним, доста танким али ипак видно различитим од правих листића, са попречним жилицама. Споре у маси беле до светло окер.

... род *Cantharellus*

Главни представник је (права) лисичарка *C. cibarius*.



Гљиве левкастог облика, дубоко удубљеног шешира неправилних ивица, танког меса а жилице се свде на благе наборе или их уопште нема. Споре у маси беле до светло ружичасте.

... род *Craterellus*

Главни представник је *C. cornucopioides* (црна труба, мртвачка труба, трубача) и знатно ређи *C. cinereus*.

C. cantharellus (= *Cantharellus odoratus*) се понекад уврштава у род *Cantharellus*.



Гљиве левкастог облика, меснате, углавном веће од претходних, најчешће удубљеног и љускавог шешира, жилице су дебеле и испреплетене у мрежу. Дршка је дебела и понекад шупља. Споре у маси жуто-наранџасте до окер.

... род *Gomphus*

Већина чланова овог рода има шешир већи од 10 см али не и главни представник *G. clavatus* са шеширом до 6 см.

Све су јестиве али су познати и случајеви лаког поремећаја органа за варење. Јести их опрезно, мешане са другим гљивама.



Гљиве левкастог облика, меснате, тамно плаве или тамно љубичасте боје, расту по неколико из заједничке дршке, од неких гљива из рода *Gomphus* разликују се само помоћу микроскопа. Споре у маси беле.

... род *Polyozellus*

Род *Polyozellus* има само једну врсту *P. multiplex* која се понекад уврштава у род *Cantharellus* под именом *C. multiplex*. То је северно-

америчка врста која није пронађена у Европи.

На крају неколико напомена. Родови *Cantharellula*, *Chroogomphus* и *Gomphidius* сви спадају у листићавке и немају никакве везе са жиличавкама осим сличности имена.

За разлику од гљива из рода *Gomphus*, на које личи, *Clavariadelphus truncatus* нема јасно раздвојене шешир и дршку и припада батинаркама.

Гљива *Paxina acetabulum* има жилице са доње стране чашице (али оне нису део хименофора) и такође нема јасно раздвојене шешир и дршку; спада у чашице.

Род *Phylloporus* (са попречно повезаним дебелим листићима) такође не спада у жиличавке.

Кривоношка (*Pleurotus cornucopiae*, са листићима), и неки врагањи (род *Boletus*, са порам), имају мрежицу на дршци, али је потребно пуно маште да би се довели у везу са жиличавкама.

Неопрезни и неискусни гљивари могу да замене лисичарку са заводницом (*Omphalotus olearius*). Обе су жуте али заводница има листиће, већа је од лисичарке и нема њен мирис на кајсије. За разлику од лисичарке, расте на (живом или мртвом) дрвету али и на тлу из закопаних дрвених отпадака.

Читаоци који имају приступ Интернету могу потражити слике неких од поменутих гљива (а и много других) на адреси:

<http://www.mykoweb.com/species/>

где је листа из које могу одабрати гљиве које их занимају.



Сви цртежи су из књиге:

P. G. Glick: *The Mushroom Trail Guide*,
Holt, Rinehart and Winston,
New York, (1977).

Захваљујем се мр Д. Урошевићу за графичку обраду цртежа.



Fongarini, Italien
(Хералдика гљива)

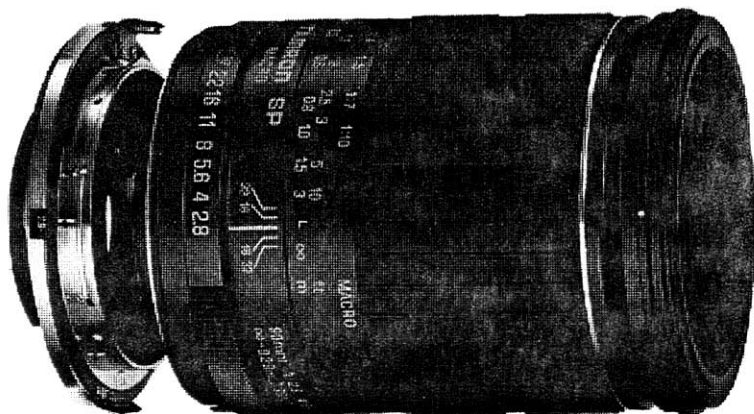


Baybuza, Polen
(Хералдика гљива)

УВОД У ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

IV. Избор типа објектива

Жељко ЖИЖАК



Tamron 90mm f/2.8 макрообјектив

За фотографију у крупном плану, и макрофотографију у чијем домену је и фотографисање гљива, конструисани су тзв. макрообјективи. Максимално повећање које се овим објективима може добити простим окретањем прстена за изоштравање јесте обично $m = 0,5x$. Неки модели омогућују и репродукцију 1:1 ($m=1x$), без икаквих других помагала, као што су макропрстенови, предлеће за крупни план или телеконвертери. Класични објектив жижне даљине од 50mm, постављен на сет макропрстенова, такође даје репродукцију 1:1 ($m=1x$), али су резултати у типичном случају слабији (када су оштрина и

контраст у питању) него код макрообјектива.

Лакоћа употребе и изванредан квалитет фотографије који дају, чине макрообјективе драгоценим оруђем за рад сваког фотографа, а за фотографисање гљива као да су и створени. Па ипак, и они имају неке мане. Висока цена је основни проблем (105mm AF-D Micro Nikkor кошта у САД око 600 USA \$). Други проблем је што макрообјективи имају релативно мали максимални отвор (типично $f/2,5 - f/3,5$). То значи да на мат стакло, на коме уоштравамо слику у тражилу, пропуштају мање светла од кла-

сичних објектива већих максималних отвора, што чини да уоштравање буде нешто теже у slabим светлосним условима (на пример у тамној шуми).

Ако конвенционалне објективе са фиксном жижном даљином покушамо да упослимо на терену фотографисања гљива, добро је знати да је скоро правило да објективи мањих максималних отвора, по квалитету фотографије у крупном плану који дају, надмашују далеко скупље објективе великих максималних отвора (истог произвођача). Другим речима, ако сте у дилеми да ли да за фотографисање гљива користите стандардни објектив жижне даљине од 50mm, максималног отвора $f/1,4$, или пет до шест пута јефтинији $f/1,8 - f/2,0$, определите се за онај са мањим максималним отвором, тј. већим f -

бројем ($f/1,8-2,0$). Објективи са великим максималним отвором своју високу цену не оправдавају високим квалитетом фотографије који дају, већ могућношћу да се са њима ради и у веома slabим светлосним условима. Како велике отворе бленде практично никада нећете користити за фотографисање гљива (због мале дубинске оштрине) много је боље набавити објектив мањег максималног отвора.

И још једна напомена: за фотографисање гљива немојте користити зум објективе. И поред великог напретка у последњих неколико година, зум објективи на пољу фотографије у крупном плану далеко заостају за објективима са фиксним жижним даљинама.

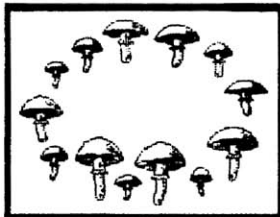


ВРАТА ИНТЕРНЕТА

Или како су се рачунари увукли међу гљиве, а МДС у рачунаре
дипл. мат. Зоран ЖИВАНОВИЋ
rblab@EUnet.yu



Свети гљива
СРПСКИ ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК



SERBIAN MUSHROOM MAGAZINE

The World of Mushrooms

Home page МДС и *Свети гљива*

Мој друг Стева, иначе искусан рачунарац, има обичај да каже да је компјутер обична лопата. Веома често помислим да је поменути господин у праву. Мада, неко ће помислити да је у питању тежак физички рад, типа: *Овде је три тоне угља, тамо празан подрум спреман да прими угљ, лопата је наслонена на зид куће, а ви, драги кориснице, спремни да заврнете рукаве, опљунете шаке и уз малу помоћ лопате (која сад оно беше) гомилу са места А пребаците на место Б.* Питате се шта сам овом причом хтео да кажем? Хм, ништа друго сем да поменем мог друга Стеву. Мада, рачунари, и рад на њима, често личе на горепоменути процес - у мору информација тре-

ба ископати одговарајући податак.

Када ме је В. Донић замолио да напишем чланак о Интернету, помислио сам: *Ништа лакше.* Шетња по светским рачунарима мој је свакодневни посао, па и страст. Хтео сам да објасним шта је Интернет, како до њега, а даље све иде само по себи једноставно. Али...

Др. Миша Никшић је у неком од претходних бројева пробао да Вам предочи чари Интернета. Дао је пар дефиниција и светских адреса. Тиме ми је добрано олакшао посао Моћи ћу елегантно (колико је то могуће човеку моје тежине) да пређем на елементе потребне за приступ овој највећој светској мрежи рачунара. Уз напомену: Не-

мојте да мислите да ћете оно што тражите брзо наћи. Можда вас Интернет и казни, или буде нам-фораст, па податак који тражите уопште и не нађете. Када сам, текста ради, претражио рачунаре по кључној речи *mushroom*, добио сам одговор да има преко 20 000 докумената на ту тему (број нула је више пута проверен). Молим Вас, не деморалишите се. Где бисте стигли када бисте се уплашили да у шуми гљиве нећете наћи због тога што је веома велика, и, Боже мој, препуна шибља. (Ја тако замишљам брање. Замишљам, јер Тврдо језгро упорно избегава да ме поведе са собом. Ваљда се боје да ће тиме омекшати. Истина, сваки пут ми кажу *Хоћемо ми тебе да водимо*, али ми никада не јаве када ће да крену.)

Тешка срца схватам да је време да пређем на сувопаран део овог, шта ли му већ дође, упутства за припрему за коришћење Интернета на вашим рачунарима.

За приступ Интернету потребно је поседовати рачунар, телефонску линију и модем. Скоро сваки компјутер 386, или јачи, способан је да одради посао, мада, што народ каже, колико пара толико музике (ја тренутно весело трчим кроз светску мрежу са 486 машином). Најбоље је имати, у овом тренутку, стандардну конфигурацију са Pentium процесором, 16 MB (MB = мега бајт) Ram-а (ово Ram-а је унутрашња меморија рачунара), хард

дискот од око 1 GB (GB се чита гига бајт), видео картом која је у стању да подржи режим рада у 256 боја и одговарајући колор монитор. Далеко најважнија справа у поменутом склопу јесте модем. Поборник сам квалитетних варијанти, брзине од 33600 оних јединица којима се мери брзина комуникација два модема. На нашем тржишту их има, а производе их фирме US Robotics, GVC, MOTOROLA, и друге.

Када сте машину ставили на сто, потребно је одабрати провајдера или фирму која ће вам пружити услуге приступа Интернету. У Београду их има више, али из искуства (нисам плаћен за ову рекламу) најбољи су услови Eupet-а, који има просторије на Топличинском Венцу 21-23. Од њих добијате основне податке, који ће вам, без обзира на оперативни систем који користите (читај Windows), помоћи да конфигуришете везу. Ако радите са Win 3.1 или 3.11, за звање провајдера најбоље је да користите Trumpet Winsock за рад са Win 95 (они који су вам за прикључак узели паре даће вам комплетну докуметацију за остваривање везе). Уосталом, да вам олакшамо муке, ко год се обрати писмом *Свету Јовку* добиће такође комплетно упутство за конфигурисање везе у било ком Windows-у (значи за Trumpet у Win 3.1 и 3.11, и Dial Up за Win 95).

Помоћи ћемо вам да до поменутих програма и дођете.

Када смо успоставили везу са највећом светском мрежом рачунара, процена је да их активних има више од 6 милиона, прелазимо у програм који нам омогућава шетњу по истим. Мој фаворит је програм Netscape, и то верзија 3.01 gold, и за њега исто важи комплетна документација за подешавање, налази се код нас, и на ваш захтев хитро :))) путује ка вама.

Надам се да ће вам прва локација коју посећујете бити

<http://>

SOLAIREUnet.yu/~yu-fungi

Погађате и зашто. На тој адреси се налази Интернет презентација

(Home page) Миколошког Друштва Србије. После посете очекујемо ваше сугестије, да би нам представљање било што боље.

Ако сте се преко EUNET-а укључили у full режим (када сте у lite моду не можете изаћи на светске рачунаре), приликом посете МДС презентацији моћи ћете да посетите и друга миколошка представљања по свету. Дакле, крећете у шетњу (у компјутерском жаргону почећете да сурфујете по Интернету).

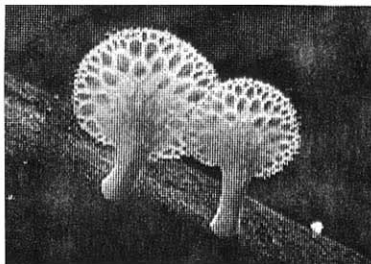
Задовољство да вам објасни шта вас све чека на глобалној рачунарској аутостради оставићу др. Никшићу.

Даклем, Мишо, изволи.



ГЉИВЕ СУ ПРОРАСЛЕ ИНТЕРНЕТ

др Миомир НИКШИЋ



Ако због зимског сна гљиве не можете да нађете у природи не очајавајте. На располагању су вам часописи, књиге, предавања, филмови... Међутим на једном месту их до пре неку годину нисте тра-

жили, а сада су итекако присутне. Гљиве су својим хифама прорасле кроз телекомуникационе мреже и ушле у компјутере широм света. И гле чуда и ту је извршена успешна фруктификација (плодоношење).

Поставља се питање како искористити модерну технологију на прави начин? Задатак је, морам признати, изузетно тежак. Наиме, информација је толико да се веома лако изгубите, као и у правој шуми. Али ту је ваше Миколошко друштво и овај часопис.

Ускоро већ славимо готово годину дана постојања Home-page МДС-

а, а тиме и електронског представљања часописа. Изашли смо у свет међу првима, али не само да бисмо се представили свету, већ и да бисмо помогли нашим члановима да лако уђу у електронски миколошки свет. Поставља се већ и питање отварања сталне и чини ми се изузетно динамичне и интересантне рубрике у часопису - *Вести са Интернета*. Од вас, ваших питања зависи да ли ће се то и остварити. Зато је можда најважнији део на нашој WEB презентацији онај који се активира притиском тастера миша на натпис Links, што значи везе. Отвориће вам се леза од преко 80 најважнијих миколошких веза-места, а свака од њих ће вас можда одвести на најмање још десет нових места по белом свету. Дакле ваше сазнање се увећава геометријском прогресијом. Дакле, претенциозно је да вам представим и један промил мреже, и зато је најбоље по постављеном задатку обавити претраживања. Нашем другару Милошу К. су затребале додатне слике за његово предавање о отровним гљивама. На први поглед нисмо нашли ништа вредно, а онда смо стали на адресу www.mykoweb.com

И где чуда, појавила се шума од преко 730 изванредних фотографија преснимљених са слајдова. Поврх тога, испод неких фотографија дате су и макроскопске карактеристике већег броја врста,

једном речју дошли смо на прекрасни електронски водич за гљиве. Природа нам је наметнула да као тему броја упознамо мало боље смрчке. Да видимо шта смо ту пронашли на адреси <http://members.aol.com/xerula/morels.html>

Нашли смо слике три најчешће северноамеричке врсте смрчака *Morchella esculenta*, *M. elata*, и *Mitrophora semilibera*, и што је важније преко четири пуне стране детаљног морфолошког описа, као и упутства за налажење у природи. Желите да сазнате нешто о гајењу гљива, опреми за гљиварство, новим књигама. Откуцајте адресу <http://www.fungi.com/>

Појавиће вам се презентација фирме *Fungiperfecti*. Ово није плаћена реклама, већ место где можете заиста да добијете мноштво информација и купите уз помоћ кредитне картице све од бактериолошке игле до опреме за целокупно гајиштво.

Напомињем да на сваком од ових места можете пронаћи на десетине нових веза (и везица) за нову пловидбу по Интернету. Поставља се питање да ли ћете наћи више података на Интернету или врста макрогљива у природи. За сада ми се чини да Интернет побеђује. Дакле кликните на наш Home page, или се обратите директно аутору са молбом и радо ћемо за вас претрести мрежу.

Ваш eniksic@eunet.yu

ХЕРАЛДИКА И ГЉИВЕ

Оле РОСТОК

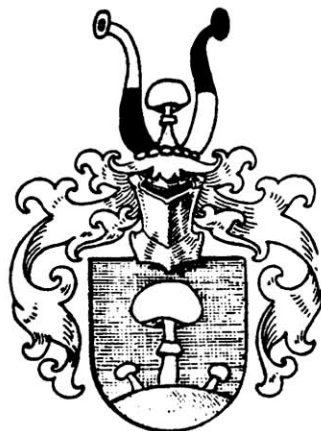
Ole Rostock: Heraldik og svampe, *Svampe* (1987, 60-62)

Амерички микробиолог, заинтересован за гљиве, и миколошки и гастрономски, знајући да се бавим хералдиком, привукао ми је пажњу да се у књизи чувеног научника Ramsbottom-а налази Harlein-ов

гљива од оних са грбова породице Dryland, и још три француског порекла, такође наведених у Harlein-овом рукопису. Ово *завиривање* завршило се објављивањем малог чланка у Бостонском Миколош-



von Werberichshausen, Tyskland



Piltz, Schlesien

(Осталим грбовима илустрован је овај број *Clavata Louba*)

рукопис из Британског музеја у коме је наведено да печат енглеске породице Dryland садржи миколошке мотиве (љубичасти V симбол између три посребрене гљиве).

У каснијој расправи наговорили су ме да дубље завирим у хералдику у нади да ћу наћи више симбола

ком Друштву, октобра 1979. године, а овде наводимо дужу данску верзију.

Истражио сам публикацију Renesse & Roland, Papworth & Burke као и друге радове, и пронашао да од преко 15 000 регистрованих печата, свега 18 садржи мотиве гљива. Од тога 10 је француског, три

немачког порекла, по један из Белгије, Енглеске, Италије, Пољске, Швајцарске. *Renesse* је навео још један енглеске породице *Frazer*. После пажљивијег посматрања испоставило се да нису по среди гљиве већ пет листова. Мада није било могуће одредити везу између породичног имена и чињенице да су гљиве коришћене у печату, нити је било нечега симболичног око цртежа, - у бар 4 случаја није постојала никаква сумња око симбола.

Чињеница да печат породице *Piltz* садржи гљиве није представљала ништа изненађујуће, али да *Moussiere* породица има такав печат захтевало је боље знање од мог, пошто нисам био упознат са тим да се гљива назива и *mousseron*. Више ме је могло оправдати моје незнање локалног дијалекта, због чега нисам могао, док нисам дубље истражио, да идентификујем *Rabasse* породични печат и гљиву као *Tuber*-врсту.

Италијанско име *Fongarini* наводи Вас на реч *fungus*, што је на италијанском *Fungo*. *Lesseps* би могло бити хомоним за *Les cerpes*, француски назив за *Boletus edulis*. Друго објашњење би било да се грочје које такође уочава на печату назива *les cerpes (da vigne)* на француском. *Boulet* би могло бити *Boletus*, на француском *bolet*, и оно што је *Moreau* породица има на рубовима би могло бити *Morchels (Morchella spp. - смрчци)* на

француском *morelles*. Посматрајући грбове, већина гљива би могле бити из рода *Boletus*, јер су боје од мало помоћи, с обзиром да су грбови сребрни или златни.

Печат породице *Werberichansen* има другачију боју гљива са тамно-смеђим шеширом и белом дршком која указује на *Boletus*. Нажалост ове боје би могле бити сличне и за друге гљиве и комплекс *Boletus*. Чак и претпоставка за *Boletus* врсте може да се узме у питање када се зна да се име *Boletus* користило за *Amanite*, давно у доба *Линеа*.

На крају стоји чињеница да су једине идентификоване гљиве са цртежа *Morchella* и *Tuber*.

Од расположивих информација није могуће утврдити почетак стварања грбова, али сматрам да воде порекло из XVI-XVII века. Није могуће потврдити ни *Ramsbottom*-ов шармантну идеју да су *Нормани* донели свој гастрономски укус за јела од гљива са собом из Енглеске. Нити се може сматрати да је коришћење гљива у исхрани аристократски начин живота.

Нажалост утврђено је да су гљиве постојале као храна у Енглеској пре *Норманске* инвазије.

Иако је број миколошких грбова мали, они показују да интерес за гљиве датира из старих времена.

Превод са данског:
Лене ВУЛФ и Соња ВЕЉИЋ

Tricholoma georgii

(Clus. ex Fr.) Quélet

Синоним: *Calocybe gambosa*

(Fr.) Donk

ЂУРЂЕВАЧА

Станиште: На земљи, по пољима, у дубокој трави, воћњацима, рубовима шума и испод грмља, у парковима, и то углавном у круговима и полукруговима, а у њима у збијеним гнезди-ма. Трава на тим местима је јарко зелена. Јавља се од марта до јуна, зависно од надморске висине и осунчаности.

Распрострањеност: Врло распрострањена гљива, расте у готово свим крајевима наше земље. Има је доста у Београду и околини.

Шешир: 4 - 15 см, полулоптаст па раван, касније валовит, руб подвртнут. Кожица танка, не да се љуштити, сува, мека на додир али не глатка. Белкасте, сивкасте, сиво окер или крем боје, а код варијације *flavida* жут. Шешири често срасли.

Листићи: Исте боје као и шешир или још светлији, врло уски (пар милиметара), густи, јарком или зупцем прирасли за стручак.

Стручак: 4-10 см висок, 1-3 см дебео, ваљкаст, при дну често задебљао. Го, готово бео, пун и тврд.

Месо: Дебело, бело, непромењиве боје, са карактеристичним, врло израженим мирисом на свеже брашно.



Микроскопија: Споре у маси беле, елиптично овалне, 5-7 x 3-4 микрона, хиалине, неамилоидне, Базидији сидерофилни. Химениј без цистидија.

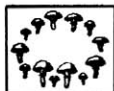
Хемијске реакције: Месо са КОН постаје окер, са гвајаколом зеленоплаво, а са фенолом прво црвенкасто па смеђе.

Јестивост: Врхунска јестива гљива, нарочито је добра пржена.

Сличне врсте: Најсличнија јој је *Epitoloma lividum* (оловаста рудолјска) која у почетку има жуте а касније ружичасте листиће и отисак спора. Врста *Inocybe patouillardii* (црвенкаста цепача) разликује се, углавном, по тањем месу које црвени, те по смеђем отиску спора. Ове врсте не расту у круговима, а и врло се ретко јављају тако рано у години.

Марио ИЛЕШ

Портрет



Дуго очекивана сезона смрчака само што није почела. Љубитељи, познаваоци и фанатици поћи ће у шуме наоружани корпама и стрпљењем, са жељом да баш они налете на прве овогодишње смрчке. Сваке године, од марта до маја, гљивари прелазе десетине километара по шумама претражујући детаљно сваки кутак, и враћају се срећни ако нађу макар два, три смрчка. Много муке задаје тражење ове ретке и необичне гљиве, али је улов од само неколико комада довољна накнада за уложени труд.

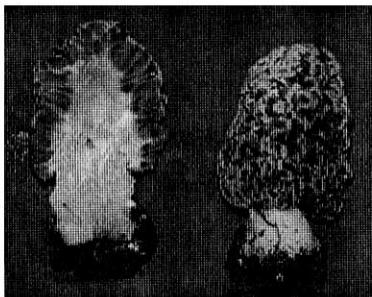
Научно име за род смрчака је *Morchella*. Према класификацији гљива припадају класи *Ascomycetaes*, роду *Pezizales*, породици *Morchellaceae*, и роду *Morchella*.

Сличне смрчку су: звонолике смрчице (*Mitrophora sp.*) код којих је шешир само горњом трећином срастао са дршком, и смрчковице (*Verpa sp.*) чији шешир има облик напретка који је срастао са врхом дршке.

И сама етимологија речи *Morchella* је нејасна. Према неким мишљењима она потиче од грчке речи *Morgos* корпа, котарица, а неки је везују са немачком речју *Morchel* мали сунђер. Због своје сличности са смрчком код нас се ова

гљива зове смрчак. Према дојену хрватске микологије Камилу Благајићу, именицу *смрчак* први је у нашем језику забележио Вук Ст. Караџић у свом *Рјечнику*.

До данас је откривено више различитих врста смрчака. Према неким ауторима постоје само три-четири врсте, а остало су варије-



тети, док по другим ауторима постоји чак преко тридесет врста. За све њих заједничко је да имају јасне морфолошке одлике шупљу и глатку дршку, и шешир који је у зависности од врсте, округло или конусан, у облику изгужваног пчелињег саћа. Боја спора им је крем-бела.

Врсте које се најчешће могу наћи на нашим просторима су: *Morchella conica* var. *satpea* (ружичаста

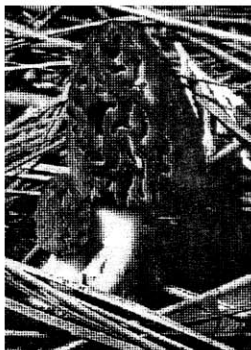
смрчак), *Morchella conica* var. *costata* (ребрасти смрчак), *Morchella conica* Pers. var. *deliciosa* (пепељасти смрчак), *Morchella esculenta* (крути смрчак) и *Morchella vulgaris* (обични смрчак). А постоје и друге врсте смрчака, нпр.: *M. elata*, *M. rotunda*, *M. crassipes*, *M. angusticeps* или *M. guatemalensis*.

Смрчци су врло необична врста гљива, не само по томе што се јављају у једном кратком временском периоду од половине марта до половине маја, већ и по томе што се могу наћи на чудним местима, неуобичајеним за гљиве. Врло погодно име за смрчак користили су амерички Индијанци, вероватно Мохиканци, који су га звали *Land-fish* (*Риба на сувом*). Расту по шумама, врбацама, шикарама, тополицима, насипима, одронима; поред тога јављају се и на шљунковитим теренима, воћњацима, вртovima, травњацима, циглама, отпацама, сасушеној трави, опалом лишћу, песковито-шљунковитим затрављеним теренима уз ниске обале. Јављају се у траговима које остављају булдожери при прокривању нових путева кроз шуме, на кречном земљишту и на земљишту опустелом од пожара. Налажен је око Саве и Драве, на осуњаним местима благо уздигнутом, оцедном пешчаном земљишту; око старих пањева топола, хрста лужњака и јасена; на тлу са много хумуса и натрулог лишћа порасту и до 25 см и полегну по

тлу. Има их и под воћкама, посебно јабукама, уз врбе и друго дрвеће.

Иако су гљиве углавном космополити, *M. rotunda* нпр., изумијајући Аустралију, расте само у умереним климатским зонама северне полулопте.

Смрчци су до сада код нас нађени на просторима Дурмитора, Бјеласице, Веруше, Сињајевине, Вистора, Хајле, Мокре горе, Таре, Златара, Голије, Копаоника, у источној Србији на Хомољским плани-



Morchella elata

нама, Радан-планини, Дукат-планини, око Голупца, Великог Градишта, у Делиблатској пешчари, на Фрушкој гори (око манастира Шишатовца), у шуми Кљештевац око Сремске Митровице, по виноградима око Суботице итд.

У Београду су нађени на Ади Циганлији 17. 04. 1993. год. (М. Калевих, Ж. Жижак, И. Хаџић). Марно Илеш је, 22. 04. 1993. год. пронашао девет комада у бетонској

жардињери (5x5м) на аутобуској станици испред блока 30 на Новом Београду (Ибрахим Хаџић). Према свему овоме смрчци су врло ћудљива врста, јер још није објашњено шта је заједничко за сва ова станишта.

Нека се не зачуде сакупљачи гљива ако пронађу смрчка на неком терену на коме је био пожар, у свом камину, роштиљу, или на терену који је био поплављен. После ерупције вулкана Св. Хелена у Америци нађене су стотине килограма смрчака од којих су неки највећи икада пронађени у историји.

Показало се да је станиште које је претрпело пожар и најбоље за размножавање смрчака. Сматра се да ватра уништава конкуренте и смањује ниво С и N₂ (угљеника и азота) као хранљивих састојака док пропорционално расте ниво Са, К и минералних соли. Опустошено земљиште пружа услове за живот малобројним формама и остаје очувано за драгоцене смрчак. Када природа претрпи катастрофу животни циклус смрчка се притаји и чека погодне услове за поновно обнављање. Како смрчак успева на угљенисаном, опустошеном земљишту које остаје после пожара, само је по себи мистерија (Paul Stamets: *Growing Gourmet and Medicinal mushrooms*).

Ако неко пожели да сам одгаји смрчка треба да зна да ће му за то бити потребно много стрпљења, а

да ће резултат видети можда тек за неколико година. У сваком случају, вреди покушати. Треба избрати терене који су претрпели пожар, уз додатак тресета или пљевине хроста или јове и уз додатак CaSO₄. Ове се компоненте мешају у следећем односу:

тресет : пепео : CaSO₄ x H₂O
(гипс) = 10 : 5 : 1

У овако припремљен супстрат ставља се предходно припремљена мицелија, све се помеша и добро залије. Ако је мицелија положена крајем године, између октобра и



децембра, она ће остати локализована на месту инокулације. На супрот томе, ако је мицелија положена у пролеће, може се очекивати да се следећег пролећа смрчци појаве много даље од тог места. Упућени у гастрономске тајне знају да је смрчак прави деликатес, а онима који га још нису пробали препоручујем да се у то увере.

Срећно свима који се упусте у авантуру тражења смрчка!

ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ

#

Каже ми Б. У. социолог-гљивар, или гљивар-социолог, онај који испитује систем односа (гљиварских) у друштву: *Читам твоју Бележницу са занимањем као запис о људима и карактерима, а не само као запис о гљивама.*

#

После подне је. Дани су већ краћи. Пада кишица. Изгледа да сам једини човек на дугачкој стази поред језера. На проширењу поред рени бунара, где је у пролеће био пањ тополе, сада је рупа и крхотине од дрвета. Радници су извадили пањ, али рупу нису затрпали, и ја примећујем на дубини од пола метра, на корењу, гроздове свежих јабланонача.

По стакластој стази од кишице, према мени, док чучим у рупи од пања, трчи једна девојка. Колико могу из даљине да приметим, млада је и складна, и има црвену тренерку. Када је дошла близу мене успорила је и упитала опрезно:

- Је ли вам то трезор?

- О, да, да - одговорио сам чуећи, завлачећи руку испод корења. На глави ми је била беретка од

шушкавца, на очима наочаре, а бели алуминијски скијашки штап, којег сам преуредио за гљиварење, побо сам у земљу.

- А шта радите то? - наставила је опрезно.

- Берем гљиве!

- Шта?- стала је запањено.

- Берем печурке - одговорио сам мирно, не схватајући њену запањеност.

- Па како их налазите? - упитала је сада са већ нескривеним чуђењем.

- Лако. Знам места на којим расту. То су моје фарме, или трезори, како ви кажете - док сам ово изговарао, она је живахно, спортски цупкала у месту да не изгуби корак и додала.

- Опростите, ја сам мислила да сте слепи због тог белог штапа. Помислила сам да сте упали у ту рупу, па сам хтела да вам помогнем. А изнад свега сам се зачудила како као слеп проналазите гљиве.

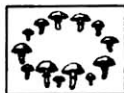
- О, баш zgodно. Ово ми дан учини лепшим. Али, будући да видите да нисам слеп, дођите да наберете одличних гљива.

- Шта ја знам ко сте ви, и да ли стварно знате које су јестиве.

- Потпуно сте у праву. Веома брзо реагујете. Ето, дођите сутра у исто време на ово исто место.

- А, не, хвала. Веровала бих вам тек после 5-6 дана, ако бих вас ту затекла - рече и нагло, као изне-

Искуство



надни ветар, полете из цупкајућег положаја у брзи трк. Пратио сам у сумрак из јаме живахну црвену мрљу како се губи у одсјају олујног неба, тамних крошњи џиновских топола, које се надносе над стазу и осликавају у језеру.

#

Господин Стева, стари сниматељ сатирског лика, рекао ми је да скупља шампионе и пањевчице. Пањ му је у близини скулптуре Купач.

- Мајку им њихову, хоће да ми га ишчупају из земље. А ја сам са њега прошле године скинуо сигурно 30 кила печурака. Једног дана нисам имао кесу, па сам свукао поткошуљу и напунио је. Али ја берем и оне што расту на дрвету док су младе, што личе на к. Наберем пуну кесу, па је пробушим на неколико места да из ње извирују главице, и тако лутам по граду. Ево, имам једну овде у цецу - и показује ми младу гљиву *Pholiota destruens*. - Иначе, ове што берем на пању у почетку нисам знао да ли су јестиве. Набрао сам пуне шаке и угледам једну бабу за коју знам да скупља печурке. Потрчим до ње, мада са њом пре тога нисам говорио, и питам је да ли су ове јестиве.

- Седи ту! - рече ми.

И ја сам сео.

- Нећу да ти кажем јесу ли јестиве, јер сам чула да си за мене причао да сам грозна.

- Није истина - одговорио сам.

- Истина је, рекао ми је Мита- и

наведе име мог пријатеља.

- Ако већ морам да кажем шта сам рекао, онда сам рекао ово: *Она бабускара се најбоље разуме у гљиве на целој Ади.*

- Е, добро, јестиве су - рече Стева и насмеја се грленим смехом.

#

Био је преплауно од сунца. Видело се да је био на терену. Очигледно, топле дане викенда искористио је у тражењу гљива, свакако без успеха у ово раномартовско време, па отуда и део његове љутње на мене. Очекивао је да га позовем за викенд, и да одемо негде на планине, да тражимо смрчке. Мени је путовање било бесмислено без ау-та. А и нисам знао где да идемо и како да их нађемо када се снег још на планинама није отопио.

Стајали смо на степеништу.

- Што си ме звао? - упитао је осорно.

- Па, ништа - почео сам смирено - нашао сам *Agrocybe aegerita*.

- Хе, *Agrocybe*, откуда? - процеди кроз ретке зубе.

- Отуда. Нашао сам их у суботу. Око пола килограма.

- Па где су ти? Где је тегла или кутија?

- Појели смо их у недељу. Биле су одличне.

- *Agrocybe aegerita*? Глупост. - рече више за себе - Оне расту само на Медитерану и то у току лета, а не у марту.

- Да, глупост је то што си то негде

прочитао. То је твој проблем.
Проблем једне књиге.

- А које је боје отисак?

- Боје дувана.

- Па, гљива са том бојом спора има колико хоћеш! - рече, стално ми идући уз нос.

- Има, не кажем да нема. Али, драги мој, много је особина које говоре да је то она: и боја спора, и браонкасти шеширићи код младих, а скоро бео и испуцао код старијих. Дршка је доста дуга и танка, пуна, са венчићем, и при томе гљиве расту на тополи.

- Ма, то је *Pholiota destruens!*

- Да, била би чехавка када би дршка и шеширић били љускави, а не глатки.

- Па, где ти је? Где? - и унесе ми се у лице - Што је ниси донео да је покажеш.

- Зато сам те звао. Хоћу да те одведем на терен да их сам убе-реш.

- И шта кажеш, јели сте их?

- Па да.

- Ви јели? Ма, мани ме. Ти си велики мистификатор, да не кажем ...

- Молим те, уздржи се. Какав ти је то наступ лудила. Ми говоримо о гљивама.

- А што си ми био рекао да си овде прошлог пролећа набрао толико *Morchella*, да си од тог новца послао сина у Енглеску.

- Па, добро. Јесам ли ти показао смрчке?

- Јесте! Ноге сам поломио тражећи смрчке и мартовке. Само ме заво-

диш. Све док нисам прочитао да мартовке расту на вишим надморским висинама. Мени није до шетања као теби.

- А шта, ти од тога живиш?

- Не, него ја у животу имам и других обавеза.

- Шта причаш? Уосталом, само смо једном тражили *Hugrophogus marzuolus*, и ни једном више.

- Па, хајде, води ме на *Agrocybe*. Иди, облачи се. Ево, ја сам понео кесу. Кренуо сам, иначе, негде да уберем ручак - и извади из унутрашњег џепа полукожуха-полујакне, плаву најлонску кесу и тутну ми је под нос.

- Не, нећу сада да те водим. После ових увреда. Назвао си ме мистификатором. Сумњаш у моје знање. Нећу место да ти откријем. Ти мени ниси хтео да откријеш место где си нашао велике гнојиштарке. Рекао си *Нека оно остане моја дискреција*.

- Па да!

- Е, нека и ово сада остане моја фарма. Али могу, данас ћу поново отићи, сутра да ти донесем отиске и неколико комада да их видиш.

- Не, не. То ти је неко послао с мора. Послао ти је онај твој пријатељ из Дубровника. Важи само ако ме одведеш.

- Е, то ти нећу после свега приуштити. А то ми је била намера. Видиш како дрхтиш. Пуцаш. Која је то мржња ушла у тебе? Драги мој, од сада ћемо вероватно, један без другога, тражити своју печур-

карску срећу у шими.

- Добро, добро, одох ја да наберем ручак - и још једном ми показа очима на свој унутрашњи џеп од јакне где је држао најлонску кесу. Нагло се упути низ степенице, скачући по два степеника наниже, као побеснели јарац. Брзо замаче за кривину, држећи се руком за гелендере.

#

Поново се срећем са сатиром на Ади. Мало је прохладно па је навукао лењински качкет на чело, задигао крагну од јакне, и са кијачом у руци претражује шумарак.

Уместо добар дан, кажем му: - Када сте последњу гљиву убрали овде?

- Ха, ха, у новембру.

- Гнојиштарку, шта?

- Не знам ја то шта је.

- Велику гнојиштарку? Ону са белом чунастом капом.

- Не знам. Не знам. Овако бела па жућкаста. Смрчак.

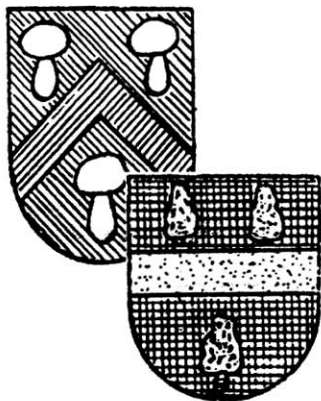
- О, не. Смрчци расту само у пролеће. Мора да је то била велика гнојиштарка.

- Можда сам убрао 10 - 12 кг. Па скувам двадесетак, па направим салату, па поуљим, па са ракијицом, нема шта боље за мезе.

- Срећом, она није отровна, а да сте убрали једну другу врсту из исте фамилије, имали бисте алергију због алкохола.

- Мени је најбоља она гљиварка што сам ти о њој причао, она ба-

бускара. Каже: *Највише волим када је на Сајму нека приредба. Одем тамо, оно пеку се волови. Поручим пола кила печења. Наједем се. Одседим ту докле не проварим. Па потом одем на друго место, и поручим гравче на тавче. И то поједем, па одседим докле не проварим. А има овде један деда. Има осамдесет година. Дође на Аду и донесе брдо јела. Скува пасуљ, има сира, има лука, има сто чуда, наждере се, па онда виче: Боли ме трбух. А како да те не боли! Знаш ли ти, кажем му ја, животиње живе да би јеле, а човек једе да би живео. Не вала. Не. То нисам знао. Интересантно. То стварно нисам знао. Мени жао да снаја баци пуну шерпу мусаке од јуче, па је поједем. И после ме боли стомак.*



Dryland, England - Moreau, Frankrig
(Хспалдика гљива)

IV СИМПОЗИЈУМ ЕВРОПСКОГ САВЕТА ЗА ОЧУВАЊЕ ГЉИВА

У градићу Випитено, малом туристичком месту у Јужном Тиро-лу, у септембру 1997. године одржан је IV Симпозијум европског савета за очување гљива (European Council for the Conservation of Fungi - ECCF). ECCF је међународно тело састављено од научника - представника (скоро) свих европских држава. Иако формално европска институција, ECCF је практично врховни експертски форум и на светском нивоу, пошто Европа има примат у овој области, и за сада не постоје еквивалентна тела на другим континентима. IUCN* Комисија за опстанак врста - комитет за гљиве своје програме базира скоро искључиво на смерницама и препорукама ECCF-а. Савет је основан 1985., а Југославија је укључена у његов рад од 1992. године. Албанија, Босна, Белорусија, Исланд, Ирска, Хрватска, Румунија и Турска су једине европске државе за сада ван ECCF-а. Аутор овог текста је и представник Југославије (од 1992.)

и у том својству је био на симпозијуму у Випитену.

Рад скупа одвијао се у оквиру две научне сесије и финалног пленума. Организована је и дводневна миниекспедиција по околним планинама. Током прве научне сесије поднети су извештаји о актуелном стању угрожености, заштите и проучавања микопопулација у европским државама. Огромне разлике и даље постоје, и прецизну слику о стању на континенту још увек је немогуће добити. *Fungia* појединих области изузетно је добро проучена, док истовремено постоје велики региони источне и јужне Европе за које основни систематски инвентар недостаје. Проблем познавања ареала и заступљености врста представља једну од главних препрека за доношење глобалних закључака и европске синтезе знања. Сликвит пример за супротне полове су Холандија и Албанија. У Албанији нема миколога који се баве макромицетама, нити оданде стижу и какве информације, док је Холандија издељена на квадрате 5x5 км и из године у годину архивирају се детаљни подаци о забележеним врстама у сваком појединачном квадрату! Захваљујући дугој традицији и лако доступној литератури за идентификацију гљива, од-

Календар



* IUCN - International Union for Conservation of Nature and Natural Resources.

ређене западне земље располажу правом војском аматера, који прикупљају податке и достављају их у националне центре за евиденцију. У великом броју тих земаља, осим проучавања распрострањења врста, и рад на *црвеним листовима* угрожених врста је далеко одмакао и оне су састављене за велики део Европе. Занимљиво је да су у Немачкој чак израђене посебне црвене листе за појединачне покрајине које се редовно ажурирају сваких пар година. Друга упадљива разлика између северо-запада и југо-истока Европе не односи се само на поље науке, већ се значајно пружа у социо-економску сферу. У земљама запада сакупљање шумских гљива драстично је ограничено, обично на 1-2 кг по индивидуалном берачу дневно, или је чак, као у северној Белгији, потпуно забрањено. Занимљиво је да је и за све учеснике симпозијума било обавезно да током експедиције на терену носе идентификационе карте са посебном дозволом за прикупљање гљива. Карта је морала бити видљиво истакнута, пошто ако би је држали склоњену у џепу, ризиковали би да вас било ко пријави шумарској патроли. Међу свим туристима, планинарима и посетницима излетишта влада солидарност по питању чувања природе, и са љутњом се гледа на оне који се не придржавају правила. Са друге стране, у источним земљама се гљиве масовно сакупљају, углавном за извоз на западно тржиште.

После неколико реферата о хиљадама и хиљадама тона вргања који се извозе из Румуније, Југославије, Грчке, Пољске, бивших совјетских република итд., Dr Baptista-Ferrera, представник Португала узвикнуо је у чуду: *Па ко поједе све те гљиве?* Питање је заиста интересно, поготово кад се има у виду да је нпр. цена сушених вргања у продавницама у Випитену била око 250 dem/kg! Контрола промета гљива у земљама где се оне масовно беру или уопште не постоји, или је недовољно ефикасна да би се одстранила опасност од угрожавања микофонда. Иако се за овај проблем зна већ више година, учесници скупа су били запрепашћени са по први пут приказаним квантитативним подацима о количинама гљива које се беру и откупљују у Југославији.

Доминантна тема друге научне сесије, на којој су приказани резултати разноликих научних радова, биле су црвене листе и критеријуми за њихово формирање. Нове IUCN категорије (из 1994.) и нови, квантитативни критеријуми који их дефинишу подигли су доста прашине. На представнике неких земаља које су управо ове године издале по први пут Црвену листу, али базирану на старим категоријама, деловало је поражавајуће кад су тек у Випитену сазнали да сад треба испочетка... Они који су већ дошли у контакт са новим категоријама, углавном их још оп-

резно проучавају, озбиљно забринути због чињенице да је код гљива тешко разлучити шта је јединка а шта популација, и још далеко теже пратити динамику те популације, чије дефинисање је један од доминантних критеријума за одређивање нових IUCN категорија. Једино су Холандија и Југославија имале Црвене листе приређене коришћењем нових категорија. Заједнички закључак био је да су ове категорије и критеријуми који их одређују добра замисао, али су још увек недовољно прилагођени за примену код гљива. Након њихове употребе Холанђани су констатовали да се број врста на листи драстично повећао, са 944 на 1655! Са друге стране, врсте са југословенске Црвене листе добиле су *јасан* статус: све угрожене врсте спадају у категорију оних врста о којима не знамо довољно, па ни то да ли су угрожене! Овај нонсенс је бурно прокоментарисан јер је оправдао страхове и указао на судбину већине европских црвених листа, пошто је још увек у највећем делу Европе немогуће сакупити огромну масу података неопходну за строгу арбитражу по новим критеријумима. Додатну тежину проблему дала је и изјава Ефа Арнолдса, једног од највећих светских ауторитета у области екологије гљива, о ситуацији у Холандији. Тамо је више од 90% врста са старе црвене листе, базиране само на искуству и процени ми-

колога, ушло и на нову која је квантитативно дефинисана, а он чак сматра да је стара била реалнија. Остале теме су се углавном односиле на проблеме мапирања гљива у Европи, и координацију заједничких активности и пројеката.

После изузетно занимљиве дискусије на завршном пленуму, ECCF је донео следеће закључке и одлуке:

- Сачињена је резолуција којом се подржавају напори у појединим, углавном источним земљама, на увођењу ефикаснијих мера контроле промета шумских печурака. Контрола треба да обезбеди очување микопопулација а уједно и могућност прихода од те делатности и будућим генерацијама локалног становништва, тј. одрживи развој.

- Швеђанима је поверена израда књиге са 100 најугроженијих европских врста. То није Црвена књига, већ издање које треба да послужи као први степен у том правцу, као и за подизање опште свести о угрожености и потреби очувања гљива у Европи. Избор стотине врста ће бити резултат међународне арбитраже.

- Финци и Немци треба да организују и покрену европски пројекат мапирања одређених угрожених врста уз коришћење мреже квадрата 100x100 км.

- Представнику Југославије поверена је координација организације

даљих активности ЕССФ-а.

- Компилација нове европске црвене листе за сада се одлаже, о томе ће бити поново расправљано тек за најмање годину дана.

- Иако су нове IUCN категорије сувише формалне (па скоро и помало вештачке) када су у питању гљиве, примена нових критеријума се препоручује уз њихово флексибилно коришћење.

Остале одлуке и закључци се тичу функционисања и интерне организације ЕССФ-а, па овде нису наведени.

Југославија је привукла пуно пажње као земља са југоистока Европе о чијој фунгији се мало зна и која још има чар новог, за разлику од већ сувише добро познатих земаља запада. Истовремено, за раз-

лику од већине других источних земаља, одавде стижу занимљиве информације и подаци. Тако ће студије са ових простора вероватно још неко време бити врло интересантне у свету.

И, на крају, нешто о организацији. Све је било перфектно, стриктно по плану, уз истовремено опуштено и готово фамилијарну атмосферу. Та опуштеност и много веће могућности за међусобну комуникацију су велика предност оваквих скупова са релативно малим бројем учесника, за разлику од великих конгреса са стотинама присутних. Упадљива је била скромност и штедљивост домаћина. Све што је потребно било је ту али без икаквог сувишног луксуза.

Борис ИВАНЧЕВИЋ

МДС НА САЈМУ ПРЕХРАНЕ '97 У БЕОГРАДУ



Од 24. до 29. новембра 1997. године Миколошко друштво Србије обележило је на београдском сајму *Прехрана '97*, пет година постојања. Наступ је уследио после већ традиционалних скупова *Дана*

гљива Срема (септембар) и *Дана гљива на Ваљевским планинама* (окобар), у облику манифестације **СВЕТ ГЉИВА**. Делатност Друштва је представљена са више од 50 врста гљива из природног станишта (погледајте у календар!), индустријским гљивама, и излагањем прерађивача и произвођача гљива.

Мултимедијални приступ остварен је кроз продајну изложбу лековитих гљива, свежих и сувих гљива, шумских и индустријских гљива, конзервисаних гљива, опре-

ме за гљиварство, литературе, компјутерског приказа. Представљен је и четврти број часописа *Свет гљива*, а Друштво је организовало и продајну изложбу пропагандног материјала: часописа, подметача, капа и беџева (Друштво одаје посебну захвалност г. М. Илешу). Пун погодак Друштво је остварило 27. XI 1997. организовањем целодневне манифестације *Дан гљива на београдском сајму прехране*. Манифестација је започела сечењем торте у облику вргања (нарочито истакнут наш поштовани председник др М. Никишић), а настављена дегустацијама, и то сваког сата, биосалата, јела од гљива, похованих буковача, пита

од гљива, разних сосова од гљива, а нарочито је запажена дегустација хране из природе.

Сајам је прошао више него одлично, и медијски је био добро пропраћен. Није скромно рећи да смо имали најзапаженији, најлепши и најпосећенији штанд на сајму. Већ следеће године очекујемо интернационални карактер, а можда и самосталну изложбу (Агресивно и претенциозно, помислите. Ни најмање јер, не заборавите, срећа прати храбре).

Соња ВЕЉИЋ,
Пољопривредни факултет



ЗИМА, ЗИМА, Е ПА ШТА ЈЕ...

Илити како се догодило да уместо зимске паузе имамо предавања о гљивама

Кажем ти, мени је баш безвезе да сад преко зиме прекинемо са састанцима, па сам мислио

да би можда било добро да организујемо нека предавања о гљивама. Шта ти мислиш о томе?

(Размишљање и питање г. Дамјана Крстајића упућено аутору овог текста, новембра '97)

Откако је, током протекле године, активност МДС заживела захваљујући редовним састанцима сваке недеље на истом месту, навикли смо се, многи од нас, да понедељак увече проведемо са гљивама и гљиварима. Како је навика друга природа, многим је било непој-

мљиво да, због јењавања сезоне гљива и одмарања пред следећу, и ми направимо паузу до фебруара. Овога пута, иницијатива је потекла из базе (и то из тзв. ООМДС - Омладинске организације МДС) и, како то већ бива, иницијатор је понео и највећи део организационог посла. Желећи да сазна нешто више о гљивама, поменути млади г. Крстајић је то остварио на најједноставнији начин - организујући циклус предавања *Царство гљива*. Место састанка остало је исто (просторије у Проте Матеје 36 у Београду), време такорећи непромењено (17,30). Концепцију пре-

давања је организатор у потпуности препустио Програмском одбору, напоменувши само неке жеље шта би волео да чује. У Програмски одбор ушли су, и допринели одабиру и редоследу тема, као и форми предавања, следећи чланови Друштва: др Јелена Вукојевић и мр Јасмина Гламочлија, уневши своје стручно и педагошко знање; др Александар Крапеж, који је поред свог гљиварског искуства једини од нас имао представу о томе како изгледа научно-популарни курс о гљивама; Бранислав Узелац, дајући корисне савете о интересовањима и прилагођавању нивоа предавања очекиваној публици; моја маленкост, коме је, као најмађем, поверено да координишем и уклопим мишљења уважених зналаца. Идеја водиља, у осмишљавању садржаја и редоследа предавања, нам је била да се у првом циклусу чује све (?) оно што би могло да интересује једног гљивара и љубитеља природе, а то не може пронаћи у својим гљиварским приручницима. Почели смо са основним цртама биологије гљива - њиховом систематском и еколошком положају у живом свету, морфологијом и распознавањем, стаништима, а заокружићемо први циклус темама релевантним за коришћење гљива у исхрани - јестивим и отровним, припремом и конзервирањем.

Неискрен бих био ако не бих поменуо да смо изузетно задовољни

посећеношћу предавања. С поносом констатујем да нам је ограничење капацитет сале (пријатно смо изненађени када је сала била пуна првог дана штрајка ГСП-а), што би свакако требало узети у обзир при организовању следећег циклуса. Заслуга за то великим делом припада и г. Горану Милошевићу који је водио контакте са медијима, као и г. Б. Узелцу који се прихватио пријатне дужности домаћина на предавањима и њиховог представљања у јавности.

Захвалност дугујемо и председнику Друштва др Миомиру Никшићу, на подршци и поверењу које нам је указао, препустивши нам организацију овог првог циклуса и повукавши се на кратко у други план и заслужени одмор после успешне године.

Намера нам је, и велика жеља да ово буде тек клица једне редовне активности Друштва, која ће заживети и развијати се. Уверени смо да тиме добијамо сви - и чланство и Друштво као институција, наука, а и сама Природа на овим просторима. Разменом и ширењем знања о гљивама губе само они који тај свет схватају као своју приватну својину, нешто чега нема довољно за све, па је боље да што мање људи буде у то упућено. Стога упућујем гласан позив свима који имају било какве утиске, примедбе, предлоге, иницијативе или жеље да нам их што пре дојаве.

Горан МИЛИЋЕВ

ИЗ ФОТО ДОКУМЕНТАЦИЈЕ МДС

Са Сајма прехране 97 у Београду



ЋЕТО

Bruno Cetto: *I funghi dal vero*, 1-7
Arti Grafiche Saturnia, Trento, Italia, 1970.

Бруно Ћето (1921-1991) је, за живота, поред осталог био и инспектор за јестиве гљиве при италијанском министарству за хигијену, директор часописа *Bolletino del Gruppo Micologico Bresadola* из Трента, као и уредник више миколошких публикација. Његов магнум опус, *I funghi dal vero* (Гљиве у природи, или Гљиве као такве) у седам књига, уз Мозерову гљиварску библију *Basidiomycetes II: Röhrlinge und Blätterpilze*, вероватно је најкориснија књига коју гљивар-аматер може да има. Аутор је на њој радио последњих двадесет година живота, а задњу књигу, довршила је његова супруга Рита Оси Ћето.

Књиге су формата 12x17 см, свака са око 700 страна текста, и са изврсним фотографијама око 400 гљива. У свих седам књига представљено је укупно 3042 врсте или варијетета. Свака књига се састоји од описног дела и два индекса (по врстама и по родовима). Први део садржи и типичан уводни део, што ће рећи уопште о гљивама, о морфологији, класификацији, тровању гљивама и употреби у исхрани. Све књиге почињу пулавкама, па преко других листићапки прелази се на



вргањевке, и тако редом до тартуфа и других аскомицета. У првој су најпознатије и најчешће гљиве, а у свакој следећој све ређе, да би у Седмој биле приказане *Amanita proxima*, *Floccularia rickenii*, *Lepiota grangei*, *Coprinus bellulus*, *Agaricus pequinii*, *Russula faginea*, *Peziza irina*, *Helvella confusa*, *Tuber regianum*, *Xilaria digitata* и друге једнако егзотичне врсте. Таква организација материјала омогућила је аутору да постепено публикује ово обимно дело, а и да корисници могу да купе само оне књиге које их занимају. Тако је прва књига доживела до 1994. г. 12 италијанских издања (уз 6 немачких и 2 шпанска), а последња тек своје прво издање (1993. године), а нова издања и преводи тек предстоје.

О стручном раду Б. Ћета сведоче ове књиге на још један начин. Аутори описа гљиве под бројем 1561 (4.део, 3. изд.) *Suillus poikilochromus* су Pöder, Cetto i Zuccherelli, а гљива под бр. 1974 (5. део, 2 изд.) *Pulveroboletus alboruinus* (Cetto) први пут је (фор-



мално) описана баш у овој серији. Такође постоји и низ привремених описа новооткривених гљива (дакле без формалне латинске дијагнозе) које се познају по одредници 'nom. prov.' (привремено, провизорно име) уз њихова латинска имена. Наводим неке од ових гљива: *Tricholoma prasinochrysum* (бр. 1924, 5. део, 2 изд.), *Ramaria nivalis* (2056, 5, 2), *Boletus amaranthus* (2461, 6, 3), *Boletus flavopallidus* (2809, 7, 1), *Trametes levicensis* (2848, 7, 1). Да овај рад није остао без одјека сведоче и многобројне гљиве којима су познати миколози дали

Његово име. На пример *Squamanita cetoiana* (Moser, 855, 3, 3), *Ramaria cetoii* (Schild, 1612, 4, 3), *Conocybe cetoiana* (Hausknecht & Enderle, 2655, 7, 1). На крају, напоменимо да у Седмој књизи (изд. 1993, - у години санкција), уз гљиву бр. 2823 налазимо: *Phlebia lindtneri* (Pilát) Pann. in Strid., in onore del micologo jugoslavo Lindtner, док је уобичајена напомена уз друге гљиве да се гљива тек именује по некој особи. Отуда смо дужни да ову Његову љубазност посебно истакнемо. Grazie, Bruno!

др Александар КРАПЕЖ

ЈЕЛА ОД ГЉИВА, А МОЖЕ И БЕЗ ЊИХ

Живко Медаковић : *Јела са гљивама на 350 начина*
(И.С.А., Београд, 1997, страна 176)

Евидентном порасту интересовања за гљиве и јела од гљива у нашој средини (што је ново и добро), ваља додати чињеницу да издаваштво у овој области често прати произвољност и за нас карактеристична општа несолидност (што није ново и није добро).

С пажњом смо прегледао ову књигу у тврдом повезу, са корицама и 16 страна у пуном колору, са скоро 30 фотографија. Већ почетно ишчитавање довело нас је у велике недоумице. Како друкчије објаснити сврставање шампињона у другу, категорију (стр.б) или тврдњу: *Може се рећи да су најближи*



истини они, који сматрају, да су јестиве оне гљиве које једу пужеви и срене (стр.7), или реченицу: *На корењу (гљиве) се налази мицелиј који служи за обнављање врсте (стр.7)?!* Не тврдимо да кувар мора бити

миколог, али мора знати да гљиве нису тешко варљиве због минерала које, Богу хвала, садрже, већ због хитинских влакана којима обилују њихова плодна тела (стр.11). Такође, не могу се именом млечне гљиве крстити голубаче, златаче, брашњаче па чак и шампињони (стр.13) или се истим именом, млечне гљиве, називају сивке и ђурђеваче (стр. 11). Ниједна од наве-

дених врста не спада у оно што гљивари називају млечницама. Од 350 рецепата које нам г. Медаковић, само у 78 (не замерите, осећали смо потребу да пребројимо) даје некакву спецификацију о врсти коју користи, као на пр. на стр. 16, где каже да можемо користити врање, лисичарке или шампињоне, свеједно!? У преостала 272 рецепта врста гљиве се ни на који начин не помиње, него се каже како је могуће користити одређену количину сувих или свежих, а све же се најчешће најпре баре, ситно сецкају, па онда даље обрађују! Штавише, на пар места (да не будемо малициозни до краја, изоставићемо колико) аутор потпуно заборавља да у рецепту помене

гљиве. Истини за вољу, међутим, ваља признати, да када се рецепти пажљиво проуче ипак имамо посла са добрим куваром. Г. Медаковић добро познаје месо, поврће и зачине и многи од рецепата могли би бити укусни и хармонично компоновани, чак и да се гљиве изоставе. Како је на јужнословенским језицима у задњој деценији изашло неколико сјајних књига које третирају употребу гљива у кухињи (сетимо се Бранке Влаховић и Божца и Мужица), ова књига не може тој литератури да стане уз бок. Ако вас, пак, знатижеља вуче да видите неке нове рецепте, то ћете у овој књизи наћи, али без гљива, запамтите. Не препоручујемо!

Бранислав УЗЕЛАЦ

ГЉИВАРСКИ ХАИКУ

Ратибор Јоновић: *Хаику поезија*

(*Под велом ноћне таме - хаику о гљивама*),

Хипнос, Београд, 1996.

Хаику је кратка песма од три стиха и укупно 17 слогова, распоређена метричким ритмом 5 : 7 : 5. Ево како изгледа ова древна јапанска поетска форма на примеру легендарног Маџуа Баша из XVII века (у оригиналу - транскрибовано, и у преводу):



Ова далекоисточна поезија, као и начин мишљења и односа према природи, није остала само унутар својих географских координата. Широм света има њених приврженика, и поштовалаца и стваралаца. Један од њих, овде у

извору далекој Србији, јесте и Ратибор Јоновић, песник али и гљивар, вредан члан Миколошког друштва Србије.

У четвртм одељку своје књиге ха-

Pure ike ja
kawazu tebi komu
mizu no oto.

Старо језерце
ускочи жаба!
Звук воде.

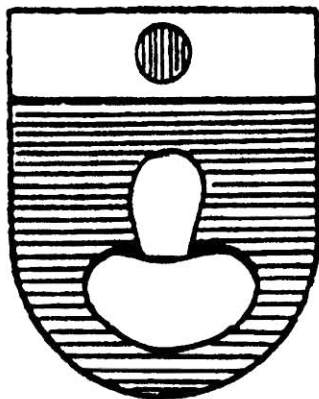
не положије у писаном трагу. Када се мастило потпуно осуши, практично и не постоји начин на који би неко могао да промени, отклони или реаранжира позиције спора у тако начињеним записима. Дакле, сваки пут када се оствари запис овим мастилом он постаје јединствен. Немогуће га је фалсификовати, чак ни рукописом особе која је оригинални запис начинила...

Под јаким утиском овог открића, редитељ Предраг Синђелић је прошле године иницирао ексклузиван уметнички пројекат, планирајући да у више наврата укључи велики број аутора, као и да Тинк Пројекат постепено добије међународни карактер. Најпре је позвао двадесетак домаћих сликара, скулптора, дизајнера, архитеката, драгуљара... којима је предложио да креирају уникатне мастионице. Фиолу је обликовао велики маг стакла, Александар Портној, и ове стаклене посуде за Тинк биле су ауторима једини задат елемент у осмишљавању мастионица. И тако је крајем децембра 1997. године, у Галерији 12 *, потом 7. јануара у Дипломатском клубу у Београду, изложено првих петнаестак мастионица. У складу са властитим поетикама и технологијама рада, уметници су остварили различите форме у разnorodним материјалима: од филигранског рада Предрага Филиповића, затим у дрвету обликоване мастионице Алексан-

дра Портноја, преко апстрактних скулпторалних форми Ђорђа Арнаута, Жељке Момиров, Бранислава Војиновића, фигуративне скулптуре Биљане Јосиповић, па до мастионица обавијених велом тајне и мистичности, какве су остварили Срба Траванов, Коста Бунушевац, па и Евгенија Портној, или шармантних и веселих остварења Маје Скворан и Душана Герзића. Као ремек-дело издваја езотерично, егзотично и духовито остварење Душана Оташевића.

Будући да је Тинк драгоцен, ретко и скупоцено мастило које оставља уникатан траг, стога су и ове, уникатне, уметнички обликоване мастионице адекватне и примерене посуде за његово чување и коришћење.

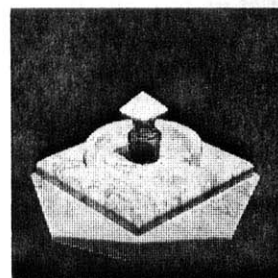
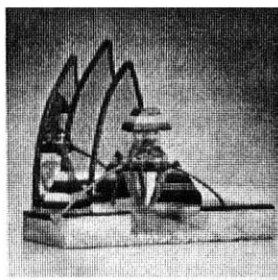
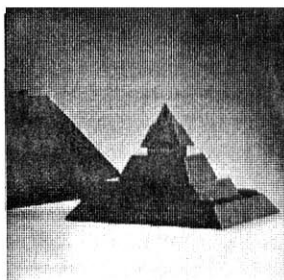
Данијела ПУРЕШЕВИЋ



Boulet, Gascogne
(Хералдика гљива)

ТИНК ПРОЈЕКАТ

Изложба мастионија за мастило Tink И. Хаџића
Галерија 12*, Београд, 21. децембар 1997. године



Радови Косте Бунушевца, Милана Сабљића, Душана Оташевића и Жељке Момиров

Потакнут својством гљива из рода *Coprinus*, које се старењем претварају у црну течност, књижевник, историчар уметности али и наш угледни миколог, Ибрахим Хаџић, пре десет година начинио је властиту рецептуру, и почео да израђује мастило од гљива. (Касније је у литератури наишао на податак да је мастило од ових гљива коришћено и у царској Русији, и то за потписивање најважнијих државних докумената.)

Проналаску је следило испитивање његових својстава, а верификацију је дао професор Правног факултета у Београду, др Живојин Алексић, између осталог устврђује: *Ово мастило садржи споре пречника 10-14 микрона, којих је више милиона у кубном сантиметру... Док се пише Тинком споре су раштркане у течности и на хартији, те се оне током процеса сушења мастила фиксирају за подлогу, спонтано заузимајући трај-*

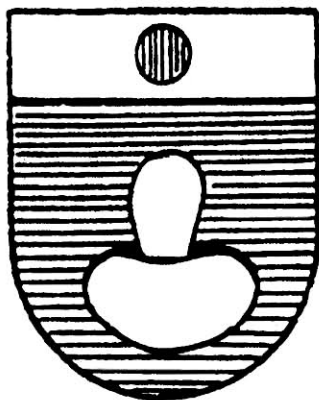
не положије у писаном трагу. Када се мастило потпуно осуши, практично и не постоји начин на који би неко могао да промени, отклони или реаранжира позиције спора у тако начињеним записима. Дакле, сваки пут када се оствари запис овим мастилом он постаје јединствен. Немогуће га је фалсификовати, чак ни рукописом особе која је оригинални запис начинила...

Под јаким утиском овог открића, редитељ Предраг Синђелић је прошле године иницирао ексклузиван уметнички пројекат, планирајући да у више наврата укључи велики број аутора, као и да Тинк Пројекат постепено добије међународни карактер. Најпре је позвао двадесетак домаћих сликара, скулптора, дизајнера, архитеката, драгуљара... којима је предложио да креирају уникатне мастионице. Фиолу је обликовао велики маг стакла, Александар Портној, и ове стаклене посуде за Тинк биле су ауторима једини задат елемент у осмишљавању мастионица. И тако је крајем децембра 1997. године, у Галерији 12 *, потом 7. јануара у Дипломатском клубу у Београду, изложено првих петнаестак мастионица. У складу са властитим поетикама и технологијама рада, уметници су остварили различите форме у разnorodним материјалима: од филигранског рада Предрага Филиповића, затим у дрвету обликоване мастионице Алексан-

дра Портноја, преко апстрактних скулпторалних форми Ђорђа Арнаута, Жељке Момиров, Бранислава Војиновића, фигуративне скулптуре Биљане Јосиповић, па до мастионица обавијених велом тајне и мистичности, какве су остварили Срба Траванов, Коста Бунушевац, па и Евгенија Портној, или шармантних и веселих остварења Маје Скворан и Душана Герзића. Као ремек-дело издваја езотерично, егзотично и духовито остварење Душана Оташевића.

Будући да је Тинк драгоцен, ретко и скупоцено мастило које остварује уникатан траг, стога су и ове, уникатне, уметнички обликоване мастионице адекватне и примерене посуде за његово чување и коришћење.

Данијела ПУРЕШЕВИЋ



Boulet, Gascogne
(Хералдика гљива)

ГЉИВЉЕ ГОЗБЕ

Три богата јела од смрчака из Григсонкине књиге
(Jane Grigson: *The Mushroom feast*)

ШАМПИЊОНИ ИЛИ СМРЧЦИ У ЈУФКАМА СА ПАВЛАКОМ

(Шампињони због оних који не
налазе смрчке)

За 6 особа. ТЕСТО: 50 гр маслаца, 100 гр брашна, 1/2 кашичице соли, 1 јаје, 2 кашике масне павлаке. Сос MORNAY: Добрих 25 гр маслаца, 1 средњи лук, исечен на колутове, 1 средња шаргарепа, исечена на колутове, 1 гранчица целера, грубо исеукана со, бибер, 1 вршком пуна кашика брашна, 6 дл топлог млека, 3 кашике масне павлаке, 50 гр струганог пармезана. ГЉИВЕ: 400 гр малих шампињона (*Agaricus sp.*) или смрчака (*Morchella sp.*), 25 гр маслаца, сок од пола лимуна, 1 кашика sherry brandy, со, бибер, паприка, 1/2 чена изгњеченог белог лука

Док се направи тесто умешај ма-

↪ слау у брашно и додај со и јаје. Лагано измеси и уваљај. Пола павлаке набази на тесто, умешај и поново изваљај. Додај преосталу павлаку, умеси, изваљај, обликуј у лопту, и остави у фрижидер један сат. Затим оклагијом развиј у танке јуфке, те пеци око 10 мин. на јакој ватри. У међувремену направи сос *Mornay*: отопи маслац и на њему пропржи поврће док лагано не порумени. Додај зачине и брашно. И кувај на лаганој ватри 5 мин, па умешај

млеко. Даље загревај 1/2 сата док се сос не смањи до прилично густе масе. Онда извади у чисти суд и додај павлаку. Додај и сир (уколико не користиш смрчке, јер их ниси нашао). Гљиве пропирјани на маслацу, уз лимунов сок, sherry, со, бибер, паприку и бели лук, и то у поклопљеном суду, и око 8 мин. Затим изваде шупљом кашиком и додај у *Mornay* сос, те заједно са сосом прелиј преко јуфки, и пеци у веома загрејаној рерни 12 мин, али без кључања. И, најзад, поједи са задовољством (макар и шампињоне).

РАГУ ОД ИКРЕ СА СМРЧЦИМА

Рецепт из Каремове књиге
Art de la cuisine française
ауx XIX siècle.

За 4 особе: 400 гр икре скуша или харинги (настој да остане у комаду), 75 гр маслаца, сок од једног лимуна, 3 дл кључале воде, со, 200 гр смрчака (*Morchella rotunda*), 3 дл соса од павлаке

А СОС à la crème ИЛИ ОД ПАВЛАКЕ наједноставније се прави тако што се у béchamel дода напр. 1,5 дл, масне павлаке, а пре по-

Стомак



служења се опет загреје са комадићем маслаца. А, хм, ОСНОВНИ Béchamel СОС се прави тако што се отопи 50 гр маслаца, умеша у њега 50 гр брашна, и кува 2 мин, али да не промени боју. Постепено се додаје 6 дл топлог млека, стално мешајући дрвеном варјачом. Додају су затим остали састојци (шаргарепа, лук, 2 каранфилића, везица зелени, со и бибер), и кува најмање 20 мин, а можда и читав сат да би се сос добро згуснуо и добио снажну арому. Пре послужења се процеди.

⇒ Испирјани, најзад, икру на половини маслаца, са обе стране, док не почне да постаје непрозирна. Додај лимун и кључалу воду са мало соли. Кувај док не буде готово. Оједи (течност можеш да искористиш за супу), и одржавај топло. У међувремену испржи смрчке (ако си их нашао) на преосталом маслацу. Загреј сос од павлаке, додај смрчке и провери да ли је довољно слано. Пренеси на тањир на коме ћеш послужити, украси све лепо, и послужи. Уз ово јело иде добро тост или бисквит, мада можеш да послужиш и са паштетицама или земичкама.

ПИЛЕТИНА СА СМРЧЦИМА

Један од рецепата

Јело се спрема на много начина, али три главна састојка су добра пилетина, смрцци (ако си их, дакле, нашао) и павлака. Пиће уз јело је пожељно. Може се корис-

тити и морка или млада ћурка, но онда ваља Porto заменити белим вином.

За 6 особа: *очишћено пиле од око 1,2 кг, исечено, посољено брашно, 50 гр маслаца, 1 кашика уља, непун 1 дл сувог белог вина, 400-800 гр очишћених и рашчетворених смрчкача (обавезно), 9 дл масне павлаке, 1 велико жуманце, со, свеже млевен бибер, лимунов сок (необавезно)*

⇒ Уваљај пилетину у посољено брашно и лагано запеци на маслацу и уљу. Умешај вино и пусти да крчка на јакој ватри док вино не испари, а пилетину мало-мало окрећи. Додај смрчке и павлаку, и остави да се крчка, непокривено, док пилетина не буде готова. Извади је, и са њом што више смрчкача, у топлу зделу за послужење. Смањи кључањем количину соса на око половину. Сос згусни на следећи начин: у мало соса умути жуманце, па додај сосу, и загревај док не прокључа. Затим остави на таквој ватри још 5 мин. Досоли ако је потребно, а ако желиш додај и лимуновог сока. Прелиј преко пилетине и послужи. С јелом одлично иде пиринач на маслацу, или хлеб. Можеш значајно уштедети ако пола павлаке замениш пилећом супом, мада је греота цицијашити код јела са смрчцима (када си их већ нашао, као г. Бараћ из Срема).

Превео: Марио ИЛЕШ
Приредио: Војислав ДОНИЋ



СУШЕЊЕ ГЉИВА

Слободан РИСТИЋ

Још од најстаријих времена човек је случајно или свесно користио сушење као први облик конзервисања хране. И то се, са мањим или већим изменама, одржало и до данашњих дана. Сама ова чињеница наводи на помисао о нужности враћања и прихватања сушења хране као једном од најздравијих и најпрактичнијих начина конзервисања, свакако, у складу са најновијим техничким достигнућима.

Практични разлози прихватања овог облика чувања хране јесу следећи: мала тежина и запремина осушених производа; концентрованији садржај састојака (минерала, шећера, целулозе) у намирницама, што је посебно погодно за спортисте и особе које се баве тежим физичким радом; много већи избор полазних сировина за неку даљу финализацију разних производа (индустрија чајева, зачина, фармација и друго).

Што се тиче запремине и тежине осушених производа, они су 3 до 30% у односу на сирово стање, што је и разумљиво, јер се сушењем истискује вода из производа. Тако, на пример, од 10 кг сирових врбања, који стану у један џак, добије се око 1200 г осушених који стану у тзв. *третерицу*. Ако се

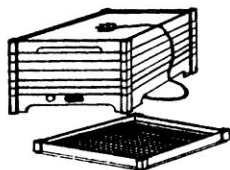
исти још и самеу у прах, онда могу да стану у још мању врећицу. Разлика је очигледна.

Постоје разни начини сушења почев од оног на сунцу и ветру, на радијатору, у отвореној пећници штедњака на 500Ц, на тавану под загрејаним кровом, у аутомобилу остављеном на сунцу или пак у сушарама. Наведени начини имају своје предности и мане. Можда је овај задњи најбољи начин јер се много брже одвија него претходни, а самим тим и процес разградње беланчевина и осталих активних материја се брже зауставља па се тако добија и квалитетнији производ, а и услови сушења могу се лакше контролисати.

Постоје разне величине и облици сушара, и начина сушења у њима, почевши од оних индустријских, добро познатих сеоских, па до савремених вакуум сушара. Њихов основни принцип рада заснива се на физичкој особини ваздуха да што се више загрева може више да прими водене паре. Тако ваздух овде служи и као апсорбент водене паре која се ослобађа загревањем намирница, и као преносник топлоте на намирнице да би се поспешило испаравање.

За гљиваре или пак домаћинства, најбоља је собна сушара, тако названа због малих димензија (48 x 55 x 50 см), и због своје практичности, јер може да се смести у угао собе, на терасу, подрум, или неко друго место.

Сушара има сита од силиконске жице отпорне на топао ваздух и влагу тако да могу да се перу водом, затим тер-



мостат којим се регулише температура ваздуха, сигурносни термостат од $100 \pm 10^\circ\text{C}$ да се ваздух не прегреје ако откаже регулациони термостат или вентилатор; затим грејач од 1100 W, вентилатор, два прекидача и термостат за читавање висине температуре. На сушари се налази и тзв. лето којим се регулише проток ваздуха. Сушара је дрвена, а зна се да је дрво добар изолатор топлоте, тако да се остварује знатна уштеда електричне енергије. Врло је практична за транспорт јер стане у пртљажник путничког аутомобила.

Техника сушења гљива

Одабрани примерци гљива се добро очисте од земље и оштећења. Ако се ради о вргањима најбоље је влажном крпицом или сунђером обрисати шешир уз што чешће испирање крпице или сунђера. Неке се врсте могу и опрати под млазом воде, поготово млађи примерци сунчаница, рудњача и сл. Могу се прати и старији примерци гљива, само треба пазити да буду окренути листићима или сунђером надоле. Овако обрађене гљиве режу се на режњеве по дужини дебљине 0,5 см (понекад и до 1 см), те се постављају на лесу, један до другог, и то најбоље само у једном слоју због лакшег испаравања воде, мада, ако је баш неопходно, могу режњеве да се ставе и један преко другог. Када се гљиве просуше направи се и мало места, тако да могу да се пресложе. Неке се врсте као, на пример, грмаче, трубе, виљини каранфилићи и њима сличне, суше целе. Температура се подеси на 40°C , лето се затвори, укључи вентилатор и грејач и тиме је сушење почело. После 2-3 сата лесе се замене: горња иде прва до грејача, а

доња на врх. Исто се тако замене и друге две. Важно је да свака лесе буде, у току сушења, једном прва до грејача. Логично је да сви режњеве нису исти, и да ће се пре осушити мањи, и зато приликом премештања треба гљиве и пребирати.

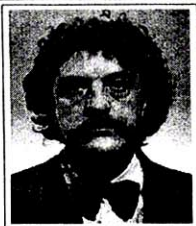
Сушене гљиве не смеју имати више од 14% влаге, а практично то значи да су лако ломљиве. Ароматичнијим врстама треба смањити температуру на 30°C иза почетне фазе, да би се сачувао карактеристични мирис. Време сушења гљива зависи од величине, влажности и саме врсте. За неке врсте, као што је на пример шии-таке, потребно је да се суше на сунцу или под кварцном лампом да би се природна супстанца тзв. ергостерол претворио у витамин D.

Осушене гљиве се најбоље чувају у теглама са затварачима, а веће количине у затвореним бурадима. Повремено их треба преконтролисати да их нису напали мољци, а уколико их буде гљиве треба ставити 48 сати у замрзивач. Чување у платненим или папирним врећама није из тих разлога препоручљиво.

Осушене гљиве се мање користе као главна јела, а више за чорбе, супе, умаке, чајеви и пите. Пре употребе треба их намакати око 1 сат у хладној или млакој води, а ако се праве чорбе или нека кувана јела ставе се директно у лонац. Ако се користе као чајеви онда је за неке врсте потребно намакање и 24 сата поклопљено у врелој води. Прашак се добија мљењем сувих гљива. Мљење се за мање количине врши у млину за кафу. Такав прах најбоље се чува у теглама са металним или пластичним затварачем. Одличан је за умаке, зачине и супе.



УРЕДНИЦИ *Света љуба*
Из Фото документације



*Погледај
фотографију
у броју 4.
Света љуба
(Три Хаџићеве
книге)*



*Погледај
фотографију
у броју 4.
Света љуба
(Сви наши
председници)*

*Погледај
фотографију
у броју 4.
Света љуба
(Сви наши
председници)*

Оснивачи, власници и уредници: гг Војислав ДОНИЋ (гл. уредник), Ибрахим ХАЦИЋ, Милош КЛАЉЕВИЋ, Марио ИЛЕШ и Жељко ЖИЖАК. Власник и уредник: др Миомир НИКШИЋ. Стручни уредник: г Борис ИВАНЧЕВИЋ
(одолго наниже и с лева на десно)

ТВРДОЈЕЗГТО

Као што смо у прошлом броју отиснули ликове и одштампали биографије свих председника МДС,

да би се убулуће знало ко нас је на почетку у нашем Друштву водио, тако и са-

Итд.



Војислав ДОНИЋ

Рођен 1946. у Београду. Дипломирао на Општој књижевности у Београду. Књижевник. Уредник у Драмском програму Радио Београда. Објављене књиге: *Мрачна комора*, *Књига из детињства*, *Хлебно дрво*, *Поверљив извештај*, *Прљав веш* и *Госпођа Лилит*. Пише и за радио и телевизију и новине.

Ибрахим ХАЏИЋ

Рођен 1944. у Рожајама. Дипломирао на Филозофском факултету у Београду. Био гл. уредник Школског програма ТВ Београд. Песник. Књижевне награде: *Исандора Секулић*, *Милан Ракић*.

Библиографија у броју 4. *Света гљива*
(Три Хаџићеве књиге)

Милош КАЉЕВИЋ

Рођен на гљиварску Нову Годину, тј. 1. марта 1960. у Ваљеву. Дипломирани математичар. Ради као систем-програмер у ППТ Србије.

Марио ИЛЕШ

Рођен 1951. у Сарајеву. Дипломирани инжењер хемије. До последњег рата гљиварио је по гљивама богатим пределима Босне и Херцеговине.

Жељко ЖИЖАК

Рођен 1965. године у Земуну. Апсолвент је молекуларне биологије и физиологије на Универзитету у Београду.

др Миомир НИКШИЋ

Прочитај у броју 4. *Света гљива*
(Сви наши председници)

Борис ИВАНЧЕВИЋ

Прочитај у броју 4. *Света гљива*
(Сви наши председници)

да чинимо, да би се видело ко уређује наш гљиварски гласник. Свако *Тврдо језгро*, па и ово, је самоименовано. Његов број је одредио најпре број седишта у аутомобилу који иде у шуму. Затим и рад на овом часопису. Када смо се нешто увећали, у шуму је морао да крене и аутомобил бр. 2, што већ личи на хајку, али је зато часопису било боље. Има још сличних *језгара*, и о њима ћемо другом приликом. Језгро је тврдо док не постане меко. Тада ће се тврдим језгром именовати неко други.

Овај текстић је увод у Index дела и аутора, који је уобичајено штампати с времена на време. Прегледао сам претходна четири броја *Света гљива*, између осталог и због тога да бих видео колико смо отворени. За *Света гљива* 1-4, осим уобичајених уводника и непотписаних редакцијских текстова, писали су његових 7 уредника (33 текста) и 19 сарадника (25 текстова), што је укупно 58 текстова, за тих годину и нешто дана. Однос унутарредакцијских и спољносарадничких текстова и није тако лош, мада је још отворенији управо у овом броју. С таквом, отвореном, праксом ћемо наставити. Надајући се да служимо народу и цару Фунги нашег тајновитог и лепог Царства гљива.

В. Донић





1



2

3



4



УВОД

Војслав ДОНИЋ:
О првом броју (1)
Војслав ДОНИЋ:
Primavera (2)
Војслав ДОНИЋ:
Пропуцало лето (3)
Војслав ДОНИЋ:
Ријокоса и мајушни
Suillus (4)



Гљиве

др Јелена ВУКОЈЕВИЋ:
Микромикете др Мун-
тањоле-Цветковић (2)
др Јасмина ГЛАМОЧЛИЈА:
Укратко о тартуфима (2)
Борис ИВАНЧЕВИЋ:
Црвена листа (3)
др Петар
МИЛОШЕВИЋ: Античка

сазнања о гљивама (1)
др Миомир НИКШИЋ:
Гајење гљива *Shiitake*
(*Lentinus edodes*) на
супстрату (4)
Дубравка ФРАНИЋ-
МИХАЈЛОВИЋ:
Век микологије (4)
Ибрахим ХАЏИЋ:
Coprinus picaceus (2)
Ибрахим ХАЏИЋ:
Отисци спора - пут до
детерминације гљива (4)

Наука

Надежда АЈДАЧИЋ:
Мајске кише суде
жи/во/ту (4)
др Миомир НИКШИЋ:
Употреба виших гљива
са лековитим
својствима (1)
Мирјана ПЈЕВИЋ:
Aplanita muscaria у
хомеопатском систему
лечења (1)

Медиј

Жељко ЖИЖАК:
Фотографија или
цртеж (1)
Жељко ЖИЖАК:
Фотографисање гљива,
I (2)
Жељко ЖИЖАК:
Фотографи. гљива, II (3)
Жељко ЖИЖАК:
Фотографи. гљива, III (4)
Опште

Миодраг
СТАНИСАВЉЕВИЋ:
Печурке (4)

Преводи

Соломон П. ВАСЕР:
Шта су то вилина кола
(с руског И. Хаџић) (3)
Гари ЛИНКОФ:
Халуциногене гљиве, I
(са енгл. В. Хаџић) (1)
Гари ЛИНКОФ:
Халуциногене гљиве, II
(са енгл. В. Хаџић) (2)



ВОЈТЕХ ЛИНТНЕР (2):
 Војтех ЛИНТНЕР:
Battarrea phalloides
 (1932, с немачког П.
 Теслић)
 Живот с природњаком
 (Интервју са гђом
 Верицом Линтнер - В.
 Донић)
 Борис ИВАНЧЕВИЋ:
 Трагом Линтнера



ОТРОВЊАЧЕ (3):
 Масовни убица *Преглед
 штампе (В. Донић) *
 Гљиве продајке, гљиве
 леваљке (Б. Иванчевић)
 Зоркина прича. *Amanita*
phalloides или још
 нешто (В. Донић и М.
 Каљевић)
 др Вељко ТОДОРОВИЋ:

Акутна тровања
 гљивама. Извештај са
 ВМА
 др Александар КРАПЕЖ:
 Тровања гљивама
 Марио ИЛЕШ:
 Само храбро па на мину.
 Смртоносне врсте
 гљива из рода *Amanita*
 (*A. phalloides*, *A.*
phalloides var. *alba*, *A.*
verna, *A. virosa*)



Марио ИЛЕШ:
 Сезоне гљива. Зима
 (*Pleurotus ostreatus*,
Flammulina velutipes,
Auricularia auricula -
Judae, *Lepista nuda*) (1)
 Марио ИЛЕШ:
 Сезоне гљива. Рано
 пролеће (*Hygrophorus*
marzuolus, *Verpa*
bohemica, *Mitrophora*
semilibera, *Morchella*
vulgaris, *Morchella*
Tricholoma georgii) (2)
 Марио ИЛЕШ:



Сезоне гљива. Јесен.
 Наших пет минута
 (*Hygrophorus poetarum*,
Rozites caperata,
Albatrellus pes-caprae,
Samarophyllus pretensis) (4)
 Милош КАЉЕВИЋ:
 Краљ гљива (1)
 Милош КАЉЕВИЋ:
 Фебруарска гљива (2)
 Милош КАЉЕВИЋ:
 Агаликус џампестлис (4)

Ибрахим ХАЏИЋ:
 Из гљиварске
 бележнице (1)
 Ибрахим ХАЏИЋ:
 Из гљиварске
 бележнице, као и три
 сна (2)
 Ибрахим ХАЏИЋ:
 Из гљиварске
 бележнице (3)
 Ибрахим ХАЏИЋ:
 Из гљиварске
 бележнице (4)

Билтен МДС
Бројеви 1 и 2, 1995 - 1996.
 (писци и текстови)

Борис ИВАНЧЕВИЋ:
 Реч уредника (Б1)
 Борис ИВАНЧЕВИЋ:
 Реч уредника (Б2)
 др Јелена ВУКОЈЕВИЋ:
 Шестња кроз пето
 царство (Б1)
 др Јелена ВУКОЈЕВИЋ:
 XII европски конгрес

миколога (Б2)
 др Јасмина ГААМОЧЛИЈА:
 Најкупље подземне
 гљиве и код нас (Б2)
 Борис ИВАНЧЕВИЋ:
 Луминисцентне гљиве
 (Б1)
 Марио ИЛЕШ:
 Употреба хемикалија као

помоћног средства
 приликом
 детерминације гљива (Б2)
 Иванка МИЛЕНКОВИЋ:
 Гљиве под кровом (Б1)
 Андреја ТЕПАВЧЕВИЋ:
 О четири врсте гљива уз
 Дунав (Б2)
 Бранислав УЗЕЛАЏ:
 Гљиве и гљиварење у
 Панчевачком риту (Б2)
 Борис ИВАНЧЕВИЋ:
 Миколошка
 терминологија у српском



Календар

Календар лета (3)
Календар јесени (4)

Рајко БАРАЋИЋ:
Дани гљива Срема '96
(1)

Јелена БЕРОЊА:
Foreningen til
Svampekundskabens
Fremme (4)

Војислав ДОНИЋ:
Дани 93 гљиве,
Дивчибаре '97 (4)

Милош КАЉЕВИЋ:
Дани гљива на
ваљевским планинама
'96 (1)

Ваљевско писмо Драгића
Томића (3)

(Из *Сремских новина*):
Дани гљива Срема,
Обедска бара '97 (4)

**ИЗ ФОТО-
ДОКУМЕНТАЦИЈЕ
МДС:**

Великани микологије (1)

језику (Б1)
Ибрахим ХАЏИЋ:
Етимологија општих
назива гљива (Б1)

Војислав ДОНИЋ:
Лингвистика гљива.
Лексичко уједначавање
гљива у српском језику
(Б2)

Александар ВЕЉКОВИЋ:
Fungibase (Б1)

др Миомир НИКШИЋ:
Гљива на Интернету (Б2)
др Милан

Великани микологије (2)
Текуће фотографије (3)
Сви наши председници (4)

МДС

Скупштина МДС,
планови и догађања
(др М. Никшић) (2)
Нови статут МДС (2)



Приказ

G. C. A. van der
Westhuizen, A. Eicker:
*Field guide mushrooms
of South Afrika*, (Cape
Town, 1994) - И.
Хаџић(1)

*Corel Professional Photos,
Fungi and Mushrooms*
(cd) - др М. Никшић (1)

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

Gary Lincoff: *Field Guide
to North American
Mushrooms* -

Б. Маринковић (2)
Читајући *Mycologist* (др
Ј. Вукојевић) (4)

Стјепан Муџић и Романо
Божац: *Кухање и
љековитост гљива* (Б.
Узелац) (4)

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

Paddenstoelen (Vercede
Fabriken N. V, 1929) - Р.
и др М. Радовановић
(Писмо из Холандије) (3)

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



Стомак

Војислав ДОНИЋ:
Зимски обед (1)

Иван МИЛОВАНОВИЋ:
Замрзавање гљива (2)

Иван МИЛОВАНОВИЋ:
Мариниране гљиве (4)
Бранислав УЗЕЛАЦ:

РАДОВАНОВИЋ:
Гљиве на поштанским
маркама (Б2)

Војислав ДОНИЋ:
Гљиварење. Искуства
једног гљивара почетника
(Б1)

Боб и Барбара СОМЕР:
Слепило на смрчке (са
енгл. В. Хаџић) (Б2)

Милош КАЉЕВИЋ:
Amanita phalloides. Први
или последњи корак у
гљиварству? (Б1)

Милош КАЉЕВИЋ:
Amanita caesarea.
Кроз историју до корпе
(Б2)

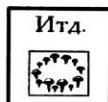
Ибрахим ХАЏИЋ:
Из гљиварске бележнице
(Б2)

Јелена БЕРОЊА:
Миколошка секција
Биолошког
истраживачког друштва
Јосиф Панчић (Б1)
Војислав Донић: *Најмањи
кувар гљива* (Ауторско

Моја љубљена
јаблановача (2)
Бранислав УЗЕЛАЏ:
Дедови у кухињи (3)
Бранислав УЗЕЛАЏ:
Шампион међу
шампињонима (4)



Александар КРАПЕЖ:
Где је место гљива *
Кључ за гљиве, 1 (4)
Кључ за род *Amanita* по
Манјхарду Мозеру
(превод М. Илеш) (1)



Пренумеранти * Огласи (1)
Пренумеранти * Огласи *
Наше гљиве у свету (Б.
Иванчевић) (2)
Војислав ДОНИЋ: Какав
сте гљивар (тест) (3)
Пренумеранти * Огласи
* Писмо са фарме *Осми*

издање, Београд, 1996.) -
Б. Иванчевић (Б2)
Драган Караџић: *Гљиве
националног парка
Дурмитор* (Национални
парк Дурмитор - Жабљак,
и Шумарски факултет -
Београд, 1995) - И.
Хаџић (Б2)
Рикардо Маџа: *Како да
распознате печурке.
Јестиве гљиве и њихови
отровни двојници* (ЕВРО,
Београд, 1995) - М. Илеш

дан * Дирер ипак није
био миколог (нотица В.
Донић) (3)
Пренумеранти * Огласи *
Гљиво-ребуси В.
Донића * Сушара г. С.
Ристића (4)

РЕКЛАМА:
Срболек (4)



Sumtury (В. Донић, пр.
на енгл. В. Дунда) (1)
Sumtury (В. Донић, пр.
на енгл. Ј. Н.) (2)
Sumtury (В. Донић, пр.
на енгл. В. Катић) (3)
Sumtury (В. Донић, пр.
на енгл. В. Катић) (4)



Фотографија гљиве

(Б2)
Бранислав и Олгија
Перић: *Гљиварске стазе -
Лето* (Дизајни студио,
Бгд, 1996?) - Б. Иванчевић
(Б2)
Ибрахим Хаџић: *Гљиварска
почетница* (Еколибри,
Београд, 1995) - М.
Каљевић (Б2)
In memoriam др Душан
Чолић, 1913-1994 (Злата
Јарић) (Б2)

*Auricularia auricula -
Judae* (М. Каљевић) (1)
Поштанска марка са
темом гљива (2)
Црно-бели А4 постер
гљиве *A. phalloides* (3)
Отисак спора (Тврдо
језгро) (4)

ИЛУСТРАЦИЈЕ:
Roland Sabatier, Georges
Becker: *Les Grats des
Champignons* (1)
Акварели из
заоставштине Војтеха
Литнера (2)

КОРИЦЕ:
Auricularia auricula Judae
(Roland Sabatier,
Georges Becker) (1)
Адам и Ева и 12 гљива
(Војислав Донић по
Албрехту Диреру) (2)
Amanita phalloides (3)
Гљивар (Милош Каљевић
по Жоржу Бекеру) (4)

In memoriam Иван Фохт,
1927-1992 (Ибрахим
Хаџић) (Б1)
Brunoimpex (Б2, реклама)
Фотографија гљиве *Russula
rosacea* (Ж. Жижак) (Б2,
поклон)
Почтанске марке са темом
гљива др Милана
Радовановића (Б2,
илустрације)



СРПСКОЈ АКАДЕМИЈИ НАУКА
И УМЕТНОСТИ
ИНСТИТУТУ ЗА СРПСКИ ЈЕЗИК
ОДБОРУ ЗА СТАНДАРДИЗАЦИЈУ
СРПСКОГ ЈЕЗИКА
Кнез Михајлова, Београд

Поштовани г. Павле Ивићу,
веома нас је обрадовала недавна
вест о оснивању Одбора за стан-
дардизацију српског језика. Било
је и време. Како на корист нашег
језика уопште, тако и поводом
коришћења оног не ни толико
малог речничког одељка везаног за
гљиве и микологију.

Када већ постоји значајна збрка у
српском језику, можете замислити
каква је тек у једној младој науци у
нас каква је микологија, као и у све
значајнијој пракси која је прати. Ми
већ годинама покушавамо то да
уредимо. У првом броју *Билтена МДС*
(април 1995.) Ибрахим Хаџић, у
тексту *Етимологија општих*
назива гљива, дајући између оста-
лог преглед свесловенских и срп-
ских назива, опредељује се за назив
гљиве уместо *печурке*, а Борис И-
ванчевић, у тексту *Миколошка*
терминологија у српском језику,
устврђујући да немамо ни опште-
усвојене називе за поједине делове
гљиве, предлаже: *Усаглашавање*
терминологије стручних мико-
лошких појмова и стандардне но-
менклатуре српских назива гљива

је задатак на чијој реализацији је
пуно тога учињено, али још увек
смо далеко од дефинитивног реч-
ника. Такође, стандардни речни-
ци српског језика су још даље од
коректне интерпретације мико-
лошких појмова, па то усаглаша-
вање предстоји у времену које је
пред нама. У бр. 2. Билтена МДС
(јесен 1996.) Војислав Донић тек-
том Лингвистика гљива, лексичко
уједначавање гљива у српском је-
зику, залаже се да рад на Речнику
гљива и Класификацији гљива тре-
бало би да потекне из већ по-
стојећег Миколошког друштва Ср-
бије, и да се у сарадњи са Српском
академијом наука и њеним Одсе-
цима за биологију и лингвистику
дође до опште прихватљивих ре-
шења, до неке врсте Кодекса о
гљивљој лингвистици. Кодекс би
био дистрибуиран одговарајућим
институцијама, новинским кућама,
електронски медијима, издавачима
и тако даље, како би постао оба-
везујући. Уз Кодекс би био про-
слеђен и Саветник за текстове о
гљивама, који би садржавао попис
најосновнијих врста гљива, као и
предлог како о гљивама говорити
или писати. Колико је ово по-
требно, показало се, рецимо и не-
давно, када су после масовних тро-
вања од прошлог лета бројни но-
вински написи могли нанети и ве-
ома озбиљну штету (о чему је пи-
сано у бр. 3. Света гљива, јесен
1997, Масовни убија. Преглед
штампе и коментари). Упућујемо
Вас, такође, и на текст г. Хаџића

Предлог усаглашавања назива морфологије гљива (из наилазећег *Света гљива* бр. 5), као и на текст истог аутора *Новозабележена народна имена гљива* (*Наш језик*, бр. XXX/1-5, Институт за српски језик САНУ, Београд, 1995-1996).

О оснивању једног Друштва које би окупило гљиваре и микологе размишљало се од 1989. године. Миколошко друштво Србије основано је 1992. године. До сада је чланством изузетно ојачало. Имамо свој билтен и часопис. Организовали смо бројна предавања миколошких стручњака. Окупили смо и аматере и професионалце, имамо зналце који у Србији највише о гљивама знају. Отуда Вас упућујемо на Миколошко друштво Србије, као на адресу која Вам може бити од користи при раду на стандардизацији српског језика, дакле при раду на стандардизацији миколошке терминологије у нашем језику.

Унапред захвални,

За Миколошко друштво Србије
уредници *Света гљива* и књижевници,
Ибрахим Хаџић и Војислав Донић
У Београду, 27. јануара 1998. године

СРЕМСКА ГРОФОВИЈА СМРЧАКА

Сремско писмо *Света гљива*



Од недавно је признато Царство гљива као једно од пет царстава

живих организама. Ако унутар Царства гљива постоје окрузи, онда су смрчци Грофовија.

Преко 20 година сусрећем се са овим чудним гљивама и сваке године откривам нешто ново у њима и све што је везано за њих. Берем их сваког пролећа. Кад год их при брању угледам, проматрам их пажљиво, веома дуго и појединачно. Увек добијем утисак да су прави гљиварски грофови у царству гљива. Неодољиво ме подсећају на слике шпанског племства, које сам пажљиво посматрао у Народном музеју у Београду пре петнаест година. Била је то изложба шпанског сликара Гоје. Сви моји смрчкови, као и Гојини племићи, некако су уврнути, бледи, издужени, дегенерисани и ни један на другом не сличе. Смрчке можете набрати на стотине, и сваки примерак биће јединствен. И због тога треба да припадају високом племству. Од свих гљива оне код берача изазивају најдубљи наклон.

На подручју Срема најчешће се јављају у току априла. Веома ретко крајем марта, а изузетно ретко почетком маја, и то само ако су март и април били хладни. Баш у том периоду сакупљачи гљива, гљиволовци, који су их претходне године брали, осећају смрчковити немир и жељу да поново крену на стара места где су их претходних година брали и са њима се сусретали. На тим местима појавиће се сваке године, некада у већој, нека-

да у мањој бројности. То је време и прилика да откријемо и нова налазишта, јер се након тога периода у току године неће појављивати. Код нас у Срему расту најчешће уз реку Саву, у шумама са мешаним растињем. Но, има их и у воћњацима, пашњацима, каналима, утринама и згариштима. Чести су у шумама Фрушке горе.

Само браће смрчака је права гљиварска чаролија. Кад год сам их брао, а у добрим годинама и до 4 кг дневно, приређивали су ми невероватне представе. Знам да сам међу њима, а не видим их. Максимално напрегнем очи, њих нигде, а онда након пар корака закључим да су ме опколили. Или прођем познатим путељком, њих нигде, а у повратку на истом путу они опет око мене. Већ опијен од њих, а најчешће сам сам у гљиволову,



гласно се насмејем себи и смрчцима и кажем: *Смрчци моји, сад је*

доста зајебанџије. После ових мојих упозорења, посебно они млађи, жељни да се прикажу, почињу да извирују испод лишћа. Осећам њихову, а и моју радост што ће бити убрани и што их берем.

Смрчци и смрчколовац и Грофковији смрчака.

Прошле године у априлу гљиволовачке уживанџије браћа смрчака поделио сам са угледним члановима МДС - с Брадатим песником и Бркатим прозаистом. Гљиволовачки утођај је био добар, али врло скроман. Било је улова, али не превише. Не могу тачно да се сетим, али је могуће да сам те исте терене два-три дана пре њиховог доласка добро прочешљао, напунио корпу, *и уверио се да су кренули*, и позвао их.

У кулинарству - непревазиђени (!), припремљени на све начине. Једноставно, оплемењују свако јело. Најбоље се осећам када их на разне начине припремљене делимо са најмилијима у породици, или са најбољим пријатељима.

У доба смрчака највећу срећу приређивала су ми моја деца при повратку из школе. Тања и Влада су их по мирису осећали већ испред зграде, и у трку су се пењали на четврти спрат уз чувено: *Ура, смрчци!* По завршетку сезоне дуго нас прати општа срећа и време препричавања ужитака.

Смрчци сигурно имају најчудније и најтајанственије особине. Они су

још бољи осушени. Суше се тако што их нанижемо на канап и обесимо. Чак и обешени и осушени љубају се на ветру настављајући као и у шуми своје несташлуке са гљиволовцима. Како би ми Сремци рекли, *праве шаљивције и обешњаџи.*

Некада их је чувени травар Јова Мијатовић хвалио навелико, а посебно оне са Романије. Ми Сремци сматрамо да су сремски смрчци најбољи, како ови поред Саве, тако они из Фрушке горе. Занимљив се догађај збио у једном већем сремском селу, које се налази поред Босућа. Са колегом И. Милићем 1983. године брао сам смрчке, и тада смо набрали око 4 кг. У повратку смо свратили код мог колеге и на моје велико инсистирање приредили смо вечеру од похованих смрчака. Вечера за памћење! По причи њихових комшија две младе снахе у породици Милића певале су обаваљајући послове у кући, дворишту и башти читаво пролеће. Од тада сваке године један део улова остављам њима. У том селу познатом по неочеђеним момцима повећала се наредних година потрошња смрчака, а смањило се број нежења.

Ова зима је веома блага, можда ће врата Грофовије сремске бити отворена за смрчоловце већ крајем марта.

Гљивар сремски,
Рајко БАРАЋ



БАШТОВАНОВО ПИСМО

И одговор Уредника *Света гљива*



Поштовани уредници,

Случајно ми је дошао у руке ваш часопис *Свет гљива*, па сам одмах закључио да ми можете решити проблем од којег страхујем и ове зиме.

Ја сам баштован. Имам поред своје куће велике стакленике у којима гајим рани парадајз. Некако у ово доба прошле године у мом стакленику појавиле су се чудне печурке: дугачке, бледе као избледело месо, на једној дршци и са зашиљеном капом која је сва у неким јамицама. Ево, нацртаћу вам је, јер сам је добро запамтио:

Уплашио сам се да ми од њих неће порасти парадајз, па сам их почупао и избацио поред ограда. Тако још неколико пута.

- цео мали пласт. Једног дана нишао је поред мог имања један омањи човек са качкетом на глави,



ретке жуте брадице, и када је угледао брдо сасушених, сатрулих и свежих печурака, хитро је прескочио ограду, извукао неку велику торбу испод кожуха, и све печурке невероватном брзином потрпао у њу. Ја сам га гледао и чудно се: шта би тој будали да скупља ово смрдљиво ђубре.

Узео сам фунгицид и добро напсркао леје. Печурке се после тога више нису појавиле. Али, када је прошло неко време, ја сам се упитао: шта ли је било оно што ми је порасло, и да ли је јестиво?

Да скратим: плашим се да ми се и овог пролећа не појаве те исте печурке, да ми не угуше расад, и шта да радим са њима ако се појаве?

Добривоје ВЕЉОВИЋ,
село Карге
16. јануар 1998.

Поштовани, узорни баштоване
Вељовићу,

Имали сте веома интересантан сусрет треће врсте. Невероватно - али је истинито. Вама су у лејама порасли смрчци, једна од најчувенијих и најскупоценијих врста гљива. И није чудо што их је тај сретник тако алаво трпао у своју торбу. Вама су смрчци представљале страх и коров - а њему радост и ужитак.

Не знам да ли ће Вам се и ове године појавити, али ако се појаве у тој количини, као прошлог пролећа, Вама се више исплати да почу-

пате расад, а да берете смрчке и да их осушене продате некој откупној станици у Чачку.

И да Вам још кажем: смрчци су дошли у ваше леје преко спора. Ту им је била повољна средина, па су формирале мицелију. А што се тиче деловања фунгицида, по свој прилици они су већ били одрадили своје. Смрчци се јављају само у пролеће, и то у периоду од око месец дана. То што су код Вас порасли још у току зиме, то је због повољне климе која влада у стакленику.

И на крају, желим Вам много успеха у баштованству, а прижељкујем да се овог пролећа преоријентишете на гљиварење из стакленика.

Ибрахим ХАЦИЋ



Guyot, Normandiet
(Хералдика гљива)

Пренумеранти

Претплатацтво омогућаје сигурно
добиање *Свети љубва*.

1. др Милан Радовановић, 2. Данијела Пурешевић, 3. Будо Букилић, 4. Душан Русалић, 5. Зоран Поповић, 6. Мирјана Милојковић - Ђорђевић, 7. Драгић Томић, 8. Никола Накарадић, 9. Биљана Максић, 10. Влада Валентич, 11. др Ђорђе Бараћ, 12. Владимир Бараћ, 13. Божидар Маринковић, 14. Петар Стевановић, 15. Гојко Јањатовић, 16. Зоран Моравић, 17. Дамјан Крстић, 18. Мирјана Велић-Линтнер, 19. Предраг Стаменковић, 20. Љубомир Ђукановић, 21. Димитрије Иванчевић, 22. Јасмина Зец, 23. Љубивоје Ршумовић, 24. Слободанка Кнежевић, 25. Милена Радиловић, 26. Драгослав Михајловић, 27. Јелена Вукојевић, 28. Јасмина Гламочлија, 29. Томислав Бохуш, 30. Гордана Поповић, 31. Симолида 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 Берића, 41. Душан Мандић, 42. Мирјана Пјевић, 43. Иван Миловановић, 44. Миша Вујошевић, 45. др Петар Милошевић, 46. Слободан Ристић, 47. Бранислав Узелац, 48. др Младен Давидовић, 49. Живко Бартулин, 50. Љубинко Обрадовић, 51. Рајко Недељковић, 52. Зоран Радојичић и 52. Зоран Ђорђевић.

Огласи

МАРКЕ С ТЕМОМ ГЉИВА. Вељко Јанковић.Тел. 011/ 324-47-64.

Састанци МДС

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

Сарадницима!

Пишите за *Свети љубва*, 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.

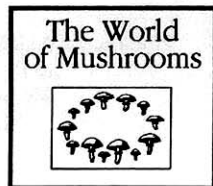
Редакција

enipeks
PREDUŽEĆE ZA PROIZVODNJU I PROMET * EKSPORT-IMPORT
3. прога 64, САСКА, 110 * (081) (032) 35-292, 293, 294 * факс: (081) (032) 21-734
Збо факс: 41300-401-9-10564 код ЗОП Сасака * ACCOUNT No. UB89YUBCA 202

Summary

Number 5 The World of Mushrooms (Svet gljiva) - February '98, hopes to bring a number of interesting papers. A paper by Anita Klaus is devoted to the herald of the mushroom season, the morel (*Morchella sp.*). Branislav Uzelac considers the white poplar (*Populus alba*) as a home of many mushrooms. Dr Marija Milutinović concentrates on ticks (*Acari: Ixodidae, Argasidae*), the inveterate foes of mushroom-pickers. Mirjana Pjević writes about medicinal plants (*Arnica montana, Artemisia absinthum, Quercus, Raphanus raphanistrum*) useful in the cases of mushroom poisoning. Željko Žižak continues his school of mushroom photography, and Dr Aleksandar Krapež his school of mushroom identification, surveying the families *Cantharellaceae* and *Gomphaceae*. In the paper *The Doors to Internet*, the mathematician Zoran Živanović (rblab@eunet.yu) points to the easiest road to this world web. Having entered through the door of the Home Page of the Mycological Society of Serbia (<http://solair.eunet.yu/yu-fungi>), Dr Miomir Nikšić relates what else can be found on fungi on the web. Boris Ivančević offers a report from the IV Meeting of European Council for the Conservation of Fungi held in September of the previous year. This number presents the master work in seven volumes (*I funghi dal vero*) of Bruno Cetto, a distinguished Italian mycologist, as well as a singular December exhibition in a Belgrade Gallery 12+. Ibrahim Hadžić, an Editor of *The World of Mushrooms*, has made a mushroom ink, and Petar Sindelić has engaged fifteen Serbian sculptors to create original inkstands for this ink named *Tink*. There is also an extraordinary paper on fungi heraldry taken over from a Danish magazine *Svampe*, the illustrations from which are scattered throughout this number. The column *Stomach* brings recipes for three delicious dishes of morels from an excellent English cookery-book (Jane Grigson: *The Mushroom Feast*). On the whole, like the spirit of still remote, but oncoming season of mushroom - picking, to many people inaccessible, Its Majesty The Morel pervades the number.

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 cannot pay for them, but neither do we charge their publication). Please send them to the following address (rather than our address, since we still have no official rooms):

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

Or to Home page:

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

Translated by
Vojislava Katić

ГЛЈИВО-РЕБУСИ

Решење из прошлог броја:

1. *Amanita spissa*
2. *Coprinus comatus*
3. *Muscena pura*
4. *Boletus pinicola*

ERRATA

У тексту *Дани 96 гљива* из прошлог броја у навођењу предавача испуштена су гт Узелац и Крапеж. Извињавамо се поменутој господи.

Редакција

*Из следећих
бројева:*

Ибрахим ХАЏИЋ: Наше гљиве - Њихово Извозно Величанство
др Радмила ПЕТАНОВИЋ: Гљиве и гриње
Ибрахим ХАЏИЋ: Гљиве Аде Циганлије
Милош КАЉЕВИЋ: Роџер Филип



Налепница МДС

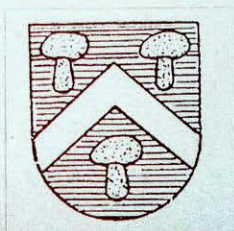
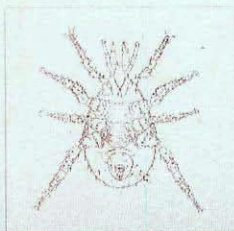
Сваки примерак
овог петог броја СВЕТА ГЉИВА
садржи
једну самолепиву, двобојну
налепницу МДС
формата 9,2 / 4,8 см.
Залепи је негде у славу
Миколошког друштва Србије.

МЕСТО ЗА НАЛЕПНИЦУ МДС

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

Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 2.0
и умножен на копир апарату.
Избор илустрација: Ж. Жижак. Ласерска матрица: М. Каљевић
Прелсм:

Из Садржаја:



Бери гљиве око своје њиве * Нови аутори
СВЕТА ГЉИВА: др М. Милутиновић,
А. Клаус, Г. Милићев, С. Ристић и Д. Пурешевић *
Заблуде у гљиварству, идентификација,
фотографисање, очување и хералдика гљива, и гљиве
на Интернету * Дом беле тополе * Крпељи * Тровање
гљивама и лековито биље * Портрет * Искуство *
Календар * Стомак * Прикази
(Филипс, Ђето, Медаковић, Јоновић
и мастионице за мастило од гљива г. Хаџића *
Индекс дела и аутора СВЕТА ГЉИВА 1 - 4
(као и Билтена МДС 1 - 2) *
Писмо МДС САНУ, и писма и одговори * У Цепу:
налепница МДС * Као дух овог броја:
Morchella spp.

