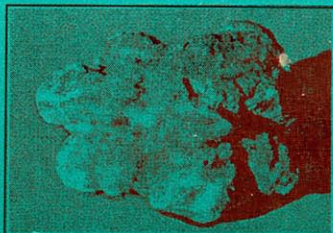


# Свет гљива

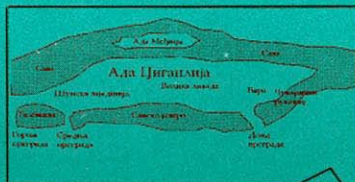
The World of Mushrooms \* ISSN 1450 6204 \* Година: III \* Број: 6  
UDK 582 (635)  
ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК \* Издање МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ



Нег г. Милековића:  
Керуша Вики подучава сина мешанца Тасмана тражењу тартуфа



Намаз г. Милековића:  
*Tuber magnatum* (380 g)  
Околнина Београда



После вишегодишњег  
истраживања  
рад Ибрахима Хаџића

ГЉИВЕ АДЕ  
ЦИГАНЦИЈЕ



# Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: III \* Број: 6 \* Мај, 1998. \* Београд, Србија

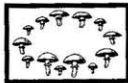
ISSN 1450 - 6203 UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање Миколошког друштва Србије

Први број је изашао 26. децембра 1996. године

Илази 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 Миомир НИКШИЋ  
и Борис ИВАЊЧЕВИЋ (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 телефон редакције:

011/533-09-81 (уторком, 17,00-19,00)

Цена:

20 ДИН

За иностранство: 3 USA \$

---

Забрањено је свако умножавање  
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

## Садржај:

### *Funga*

- Ибрахим ХАЏИЋ: Гљиве Аде Циганлије, 1 \_ 3  
Мирољуб МИЛЕНКОВИЋ: Тартуфи - живи подземни драгуљи Србије \_ 13  
Јасмина ГЛАМОЧЛИЈА: Писмо из Италије \_ 17  
др Радмила ПЕТАНОВИЋ: Гриње и узгој гљива \_ 20  
Жељко ЖИЖАК: Фотографисање гљива, V \_ 25  
Алексеј РИКОВСКИ: Култ \_ 27

### *Портрет:*

- Verpa bohemica* (Марио Илеш) \_ 32  
Милош КАЉЕВИЋ: Мачине - портрет једног терена \_ 34

### *Искусво:*

- Ибрахим ХАЏИЋ: Из гљиварске бележнице \_ 38  
Марио ИЛЕШ: Амаркорд \_ 40

### *Календар:*

- Годишњи извештај и друге ствари (др Миомир Никшић) \_ 45  
Зимски циклус је завршен (Бранислав Узелац) \_ 47

### *Сг-галерија:*

- Колажи ак. сликара Сретена МИЛОСАВЉЕВИЋА \_ 50

### *Приказ:*

- Б. и О. Перић: *Гљиварске стазе. Јесен* (Борис Иванчевић) \_ 52

### *F-Internet:*

- Смртоносна Хавајка, гљивомрсци... (Плови г. Каљевић) \_ 53

### *Стомак:*

- Јести тартуфе! \_ 55

### *Ита.:*

- Лав Н. ТОЛСТОЈ: Неуспела просидба...  
и успешна берба \_ 59

### *The World of Mushrooms:*

- Summary \_ 63

---

### *Ћи џеп:*

- Verpa bohemica* (фото - М. Каљевић)
- 

### *На корицама:*

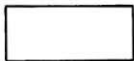
- Тартуф и  
тартуфарски пси М. Миленковића



Овај број је илустрован  
илустрацијана из руских књига за децу

## СВЕТЛО И ТАМНО

Кратак извештај из гљиварске Србије био би следећи:



Неки су нашли смрчке. Има нас на Интернету. Ево, изашао је и шести број нашег гласника. У излажењу су и две књиге, *Царство гљива* - приређивача Б. Узелца и групе аутора, као и књига И. Хаџића о класирању и преради гљива. Зима '97-'98. без гљива била је у Београду зима корисних предавања у организацији МДС. Чланство нашег друштва се увећало. Многи су заволели гљиве. Припремају се гљиварске изложбе у Панчеву, Београду...

Добар део пролећа био је сушан. МДС још нема своје просторије. Ни *Свети њова*. Појављивање колор годишњака, који смо обећали, морамо да одложимо. Наш гласник успевамо да одштампамо, свакако не плаћајући уреднике и ауторе, али у овом броју нема ниједног новог пренумеранта, а тираж од 250 примерака и 100 и нешто продатих као да пита да ли је наш посао узалудан или је то управо мера нашег занимања за гљиве?

Нешто од овог Кратког извештаја видљиво је и у овом, шестом броју *Свети њова*.

Једна млада српска научница, гђа Гламочлија, имала је доста мука док није отишла на кратко усавршавање у тартуфарску Италију, а корист од тог путовања видљива је и у њеном тексту који штампамо коју страницу даље. Један, пак, *аматер*, Ибрахим Хаџић, истраживао је скоро целу деценију један београдски локалитет, чиме с радосћу и почињемо овај број.

Редакција је и даље отворена за нове теме (шаљиво гљиварско истраживање књижевног дела једног Лава Николајевича Толстоја), и нове ауторе (г. Миленковић и тартуфи, др Петановић и гриње), и тако даље. Какве гриње?! Какви крпељи?! О томе ће, касније, бити једна извештавајућа страница.

У сваком случају, нови број гљиварског гласника је пред тобом, Читаоче.

Уредник

# ГЉИВЕ АДЕ ЦИГАНЛИЈЕ

I део

Ибрахим ХАЏИЋ

UDK 582.28

## УВОД

Прошло је скоро сто година од како се гљиве изучавају у Србији. Резултати тог истраживања су, на жалост, и даље веома скромни. Гљиве су остале некако по страни од главних токова биолошких наука. Спорадични текстови тек су начели ову занимљиву проблематику, а несређени бројни ексикати гљива који се чувају у Природњачком музеју у Београду (које је оставио пок. Војтех Линдтнер), више сведоче о индивидуалном прегалаштву, него о сређеној научној грађи. Практично, још немамо ни једно фундаментално истраживање као полазиште за даље изучавање и систематизацију врста гљива које расту на нашим теренима. Ни један наш терен није детаљно истражен, чак ни најприручнија београдска гљиварска станишта. У другим приликама, тамо где су универзитетски центри и бројне научне институције, до детаља се истражују све зелене градске и приградске површине.

Интересантно је напоменути да у два рада који се баве локацијом која је предмет нашег истраживања (Рајевски, 1950 год., и Радуловић, 1982) скоро да нема ни речи о гљивама, изузимајући овај други у ко-

јем се помиње једна фитопатогена, под именом холандска болест брестова - *Ceratocystis ulmi*.

Захваљујући оснивању Миколошког друштва Србије и покретање *Билтена Миколошког друштва и Света гљива*, као и публиковању пар књига и радова о гљивама, ова ситуација је почела да се мења. Наравно, предуслов за даљи систематски рад је мапирање терена Србије и прављење централне базе података детерминисаних врста.

## ЛОКАЛИТЕТ

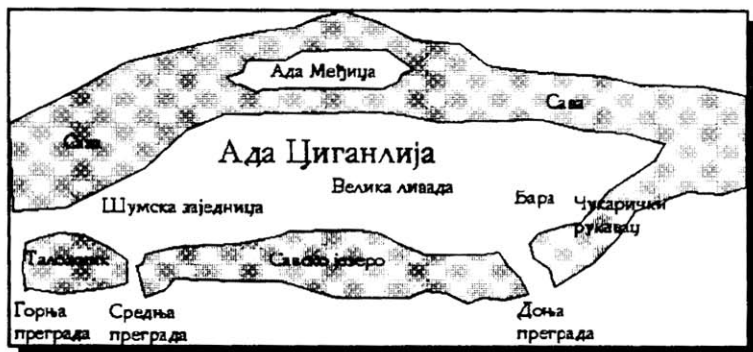
Београдско речно острво Ада Циганлија налази се на реци Сави, испод Бановог брда, четири километра узводно од ушћа Саве у Дунав, и заузима простор од око 300 ha, од чега су 237 ha под шумом, или 77% од укупне површине. У биљногеографском смислу острво лежи на граници панонске и мезијске провинције. Дужина острва је око 5,5 км. Средња ширина је око 625 м, а највећа је у доњем делу од око 750 м. Надморска висина је од 70,5 до 74,0 м. Географске коор-



динате овог речног острва су 44° и 48' северне географске ширине и 20° и 24' источне географске дужине.

Острво има, као и Београд и његова околина, умерену континенталну климу која чини прелаз из-

закључити да на Ади Циганлији постоје просечни услови за појаву гљива. Ниске температуре у току зиме, са мало падавина, и екстремно високе у току лета са изразитом сушом, смањују број повољних гљиварских дана. Не треба забо-



Сл.1  
Острво Ада Циганлија  
1: 25.000

међу климе која влада на Јадрану и оне која влада у области Карпата. Подручје Београда изложено је продору поларних и субтропских ваздушних маса. Средња годишња температура у периоду 1888 - 1990. (Ункашевић, 1994.) износи 11,6°C, а средња годишња количина падавина у истом периоду 667,9 мм, с тим што су мај и јун месеци када у Београду падне највише кише. Ова појава везана је за продоре влажног атлантског ваздуха са северозапада. Дакле, на основу ових параметара може се

равити да у Београду дувају јаки ветрови, а кошава је најизразитија, што изузетно неповољно утиче на развој плодноносних тела гљива. Ветар јаког интезитета може за неколико дана да неутралише повољне учинке температуре и влажности.

Геолошки састав земљишта Аде Циганлије у директној је вези са миленијумским таложењем материјала из некадашњег Панонског мора и наноса реке Саве. Доњи слојеви (до 25 метара дубине) углавном су од крупно-шљункови-

то-песковитих наноса, а горњи од ситнозрнастог и песковитог муља, пескова глине, муља, леса и иловаче. По Рајевском, површински слој земље песковитији је у горњем делу острва него у доњем, где преовладава тип барско-муљевитог земљишта. Земљиште Аде Циганлије богато је азотним једињењима (Јовић и Авдаловић 1978), са карбонатима, и није кисела. Острво је, по запису Лава Рајевског, имало две чисте сече дрвећа за време првог и другог светског рата. Стојанка Радуловић, бележи да је и у новијем периоду било неколико делимичних сеча, па најстарија стабла на данашњој Ади потичу из 1950. године. Тренутно стање шуме на острву је прилично лоше. Много је болесних, изломљених и оборених стабала. Но, ова чињеница, са становишта сапробних и паразитских гљива, има изузетно повољну улогу, што се и одразило на појаву релативно великог броја лигниколних врста.

Данашњи изглед острва почео је да се формира изградњом одбрамбених насипа и издизањем средишњег дела терена 1961-62. и 1967. године.

Ово београдско излетиште и купалиште и спортско-рекреациони центар, па још и сплав-насеље, као и угоститељски центар, и водопривредни објекат са низом рени бунара, који су почели да се граде од 1963. године, данас живи посебним режимом живота. У го-

динама од 1992. до 1995. у току лета на купалишту се у једном дану налазило близу 200 000 купача, који су, хтели ми то или не, битно утицали на живи свет острва. Ова слика пренасељености Аде није била много другачија ни у годинама пре 1992.

## ВЕГЕТАЦИЈА

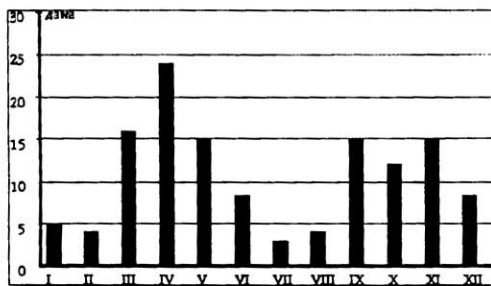
У флористичком истраживању (Радуловић, 1982.) забележено је на острву 455 таксона виших биљака. Дрвенастих биљака, које нас у овом раду превасходно занимају, има аутохтоних и сађењих врста. Доња трећина острва формирана је као градски парк, на којем има много више врста и подврста него на осталим аутохтоним деловима. Ту су кедар, бор, бреза, платан, негундовац, липа, тамарис, хибискус, ружа, итд. У горњем делу острва преовлађују шуме са меким лишћарима, међу којима су најчешће бела и црна топола и бела врба. Сем тога има и нешто тврдих лишћара, попут храста и ретког пољског јасена. Ту су још спонтано раширени негундовац и багремац, као и црна зова, глог, итд.

Најважнија свеза, са становишта овог рада је *Alno-Quercion roboris*, са заједницама *Populeto-Salicetum* и *Populeto-Quercetum*.

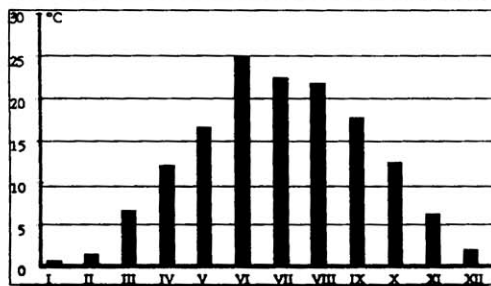
Занимљиво би било изнети одређене податке и о фауни Аде Ци-

ганлије и утицају птица, инсеката и гмизаваца на флористичко-фунгијстичку заједницу и њихово узајамно прожимање. Примећено је да се на неким болесним стаблима беле и црне тополе, гљиве *Pleuro-*

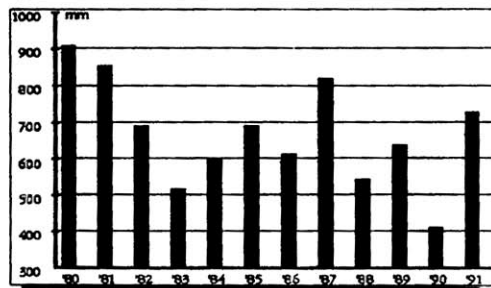
*tus ostreatus* и *Heinipholiota populi-linea* јављају на некарактеристичним висинама од преко 10 метара. Ова појава по свој прилици има директне везе са детлићима и жунама које у потрази за поткорња-



Сл.2  
Графички приказ просека излазака на терен по месецима од почетка 1989. до краја 1995. са спорадичним до краја 1997 г. На терену сам провео 129 дана.



Сл.3  
Средња месечна температура у Београду у периоду 1980-1991



Сл.4  
Годишња количина падавина у Београду у периоду 1980-1991



цима буше кору болесних стабала и на тај начин омогућавају спорима да доспеју и проникну чак на самим врховима болесних топола.

## МЕТОДЕ РАДА И РЕЗУЛТАТИ ИСТРАЖИВАЊА

Аду Циганлију, као гљиварски терен, редовно сам обилазио седам година, од 7. јануара 1989. до 23. децембра 1995. године и сасвим ретко до краја 1997, с увидом (додуше не подједнаким) у стање свих дванаест месеци и сва четири годишња аспекта. Моји одласци на Аду били су спонтани, без неког припремљеног статистичког модела. Ада је шума на домаку руке, па би се за њу, као и за Кошутњак, могло рећи да су полигони за увежбавање гљивара почетника.

Острво се као гљиварски терен може поделити на три дела. Доњи део је најнезанимљивији. Ту су спортски клубови, људско станиште, изванредан број прехрамбених радионица и бара. Средишњи део припада великој ливади и ресторанима са купалиштима. Овај део је превише изложен људском утицају, па се и он једва гљиварски исказује. Трећи део припада великој шумској заједници, или горњем делу острва. Он је, свакако, најзанимљивији. Сам врх острва је прилично недоступан због свежег муља који се повремено убацује са дна таложника.

По дневничкој евиденцији напра-

вио сам, што сам, што у друштву са пријатељима гљиварима 129 излазака на терен и при том сам открио и макроскопски детерминисао 170 врста виших гљива, које су сврстане у 4 класе, 15 редова, 39 фамилија и 94 рода. И да се одмах разумемо, то није коначан број врста гљива Аде Циганлије. Неке *обичне* врсте нисам открио, а што не значи да их нема, као и оне ретке подземне, јер се може претпоставити да расту на оваквим стаништима. Но, и да није тако, број од 170 врста није мали за овако сиромашну подлогу и једноличну шуму на градском излептишту. Чак се и у овој бројци крије поприличан број врста међу којима су неке веома ретке, или које сам пронашао само на овом станишту.

Детерминацију гљива извршио сам на основу бројних кључева (сем необичног по својој боји *Panus* sp. 3. X 1992, чији сам опис доставио енглеском микологу Дејвиду Н. Пеглеру, аутору монографије *The genus Lentinus*, 1983.), а систематизацију већим делом на основу четвортотомне књиге *Enzyklopadie der Pilze* (1987-1988) Бруна Ђета.

Користим прилику да захвалим госпођи др Јелени Вукојевић, проф. Факултета биолошких наука у Београду на помоћи при уобличавању овог рада.

# СИСТЕМАТИЗАЦИЈА ВРСТА ГЉИВА АДЕ ЦИГАНЛИЈЕ

Царство: *Fungi*

Раздео: *Eumycota*

Подраздео: *Basidiomycotina*

Класа: *Hymenmycetes*

ред	род	врста	јестивост	лековитост
Auriculariales	<i>Auricularia</i>	<i>A. auricula - Judae</i> Wetst.	J	1
		<i>A. mesenterica</i> (Dicks. & S.F. Gray) Pers.	H	1
Dacrymycetales	<i>Dacrymyces</i>	<i>D. stillatus</i> Nees & Fr.	H	1
	<i>Calocera</i>	<i>C. comea</i> (Batsh. & Fr.) Fr.	O	1
		<i>C. viscosa</i> (Pers. & Fr.) Fr.	O	1
Aphyllophorales	<i>Auriculariopsis</i>	<i>A. ampla</i> (Lev.) Mrc.	H	1
	<i>Merulius</i>	<i>M. papyrinus</i> Fr.	H	1
	<i>Climacodon</i>	<i>C. septentrionalis</i> (Fr.) Karst.	H	1
	<i>Phlebia</i>	<i>P. merismoides</i> (Fr. & Fr.) Fr.	H	1
	<i>Steccherinum</i>	<i>S. ochraceum</i> (Pers. & Fr.) S.F. Gray	H	1
		<i>S. hirsutum</i> (Willd. & Fr.) S. F. Gray	H	1
		<i>S. rugosum</i> (Pers. & Fr.) Fr.	H	1
	<i>Stereum</i>	<i>S. subtomentosum</i> Pouz.	H	1
		<i>S. purpureum</i> (Pers. & Fr.) Pouz.	H	3
	<i>Hirschporus</i>	<i>H. abietinus</i> (Dicks. & Fr.) Donk	H	1
	<i>Ramaria</i>	<i>R. stricta</i> (Fr.) Quel.	O	4
	<i>Artomyces</i>	<i>A. pyxidatus</i> (Pers. & Pr.) Jul.	O	1
	<i>Tomentellina</i>	<i>T. fibrosa</i> (Berk. & Curt) Larsen	H	1
	<i>Inonotus</i>	<i>I. hispidus</i> (Bull. & Fr.) Karst.	H	3
	<i>Phellinus</i>	<i>P. ferreus</i> (Pers.) Boud. & Galz.	H	2
		<i>P. ignarius</i> (L. & Fr.) Quel.	H	2
	<i>Fistulina</i>	<i>F. hepatica</i> (Schff.) Fr.	J	3
	<i>Ganoderma</i>	<i>G. adpersum</i> (Schulz.) Donk.	H	3
		<i>G. applanatum</i> (Pers. & Walkr.) Pat.	H	3
		<i>G. lucidum</i> (Fr.) Karst.	H	3
	<i>Laetiporus</i>	<i>L. sulphureus</i> (Bull. & Fr.) Murr.	J	3
	<i>Meripilus</i>	<i>M. giganteus</i> (Pers. & Pr.) Karst.	JM	1
	<i>Postia</i>	<i>P. caesi</i> (Schard. & Fr.) Karst.	H	1
<i>P. stiptica</i> (Pers. & Fr.) Jul.		H	1	
<i>Funalia</i>	<i>F. troglil</i> (Bk. ap. Trog.) Bond & Sing.	H	1	
<i>Pycnoporus</i>	<i>P. cinnabarinus</i> (Jacq. & Fr.) Karst.	H	1	
<i>Trametes</i>	<i>T. suaveolens</i> (Fr.) Fr.	H	1	
	<i>T. versicolor</i> (L. & Fr.) Lloyd	H	1	

	<i>Daedalea</i>	<i>D. quercina</i> (L.:Fr.)Pers.	H	3
	<i>Daedalopsis</i>	<i>D. confragosa</i> (Bolt.:Fr.) Sehr.	H	3
		<i>D. tricolor</i> (Bull.) Boud.	H	3
	<i>Fomes</i>	<i>F. fomentarius</i> Fr.	H	3
		<i>F. populinus</i> (Schum.:Fr.) Karst.	H	3
	<i>Gleophyllum</i>	<i>G. sepiarium</i> (Wulf.:Fr.) Karst.	H	1
	<i>Schizophyllum</i>	<i>S. commune</i> Fr.:Fr.	H	2
Polyporales	<i>Polyporus</i>	<i>P. arcularius</i> (Bat.) Fr.	H	1
		<i>P. badius</i> (Pers.:S.F. Gray) Schw.	H	1
		<i>P. floccipes</i> Rostk.	H	1
		<i>P. mori</i> (Poll.) Fr.	H	1
		<i>P. squamosus</i> (Huds.) Fr.	JM	1
	<i>Phyllotopsis</i>	<i>P. nidulans</i> (Pers.:Fr.) Sing.	H	1
	<i>Pleurotus</i>	<i>P. calypttratus</i> (Lindb. ap. Fr.) Sacc.	J	2
		<i>P. comucopiae</i> Paul.:Fr.	J	2
		<i>P. drinus</i> (Pers.:Fr.) Kumm.	J	2
		<i>P. ostreatus</i> (Jacq.:Fr.) Kumm.	J	2
	<i>Panus</i>	<i>P. tigrinus</i> (Bull.:Fr.) Sing.	JM	1
		<i>Panus</i> sp. (3 okt. 92.)	?	1
	<i>Neolentinus</i>	<i>N. schaefferi</i> (Weinm.) Redl. & Gin.	H	1
<i>Lentinus</i>	<i>L. lepideus</i> (Fr.) Fr.	H	1	
<i>Pleurocybella</i>	<i>P. porrigens</i> (Pers.:Fr.) Sing.	H	2	
<i>Panellus</i>	<i>P. stipticus</i> (Bull.:Fr.) Karst.	H	1	
Boletales	<i>Suillus</i>	<i>S. granulatus</i> (L.:Fr.) Kunt.	J	4
	<i>Xerocomus</i>	<i>X. chrisenteron</i> (Bull.:St. Am.) Quel.	J	4
		<i>L. crocipodium</i> (Let.) Wah.	J	4
	<i>Leccinum</i>	<i>L. duriusculum</i> (Kalc. & Sch. ap. Fr.) Sing.	J	4
		<i>Paxillus</i>	<i>P. filamentosus</i> Fr.	O
		<i>P. involutus</i> (Batsch.) Fr.	O	1
Agaricales	<i>Hygrocybe</i>	<i>H. cereacea</i> (Wulf.:Fr.) Kumm.	H	1
		<i>H. nivea</i> (Scop.) Fr.	J	1
	<i>Gerronema</i>	<i>G. albidum</i> (Fr.) Sing.	H	1
	<i>Laccaria</i>	<i>L. laccata</i> (Scop.:Fr.) Bk. & Bk.	J	1
	<i>Clitocybe</i>	<i>C. cerussata</i> (Fr.) Kumm.	O	1
		<i>C. dealbata</i> (Sow.:Fr.) Kumm.	O	1
		<i>C. inversa</i> Scop.:Fr.	J	1
		<i>C. vibecina</i> (Pers.:Fr.) Kumm.	J	1
	<i>Lepista</i>	<i>L. nuda</i> (Bull. Fr.) Cke. □	J	1
		<i>L. saeva</i> (Fr.) Ort.	J	1
		<i>L. rickenii</i> Sing.	J	1
<i>Calocybe</i>	<i>C. gambosa</i> (Fr.:Fr.) Sing.	J	1	
<i>Tricholoma</i>	<i>T. populinum</i> Ige.	J	4	
	<i>T. saponaceum</i> (Fr.) Kumm.	J	4	

<i>Armillaria</i>	<i>A. mellea</i> (Vahl. :Fr.) Kumm.	YJ	2
	<i>A. tabescens</i> (Scop. : Fr.) Emel.	YJ	2
<i>Lyophyllum</i>	<i>L. decastes</i> (Fr.) Sing.	J	1
	<i>L. connatum</i> (Schum.:Fr.) Sing.	J	1
<i>Melanoleuca</i>	<i>M. melaleuca</i> (Pers. :Fr.) Maire	J	1
<i>Collybia</i>	<i>C. dryophila</i> (Bull. :Fr.) Kumm.	J	1
	<i>C. fusipes</i> (Bull.:Fr.) Quel.	H	1
<i>Oudemansiella</i>	<i>O. longipes</i> (Bull.) Mos.	J	1
	<i>O. melanotricha</i> (Dorf.) Mos.	J	1
	<i>O. radicata</i> (Relhan : Fr.) Sing.	J	1
<i>Marasmius</i>	<i>M. oreades</i> (Bolt. :Fr.) Fr.	J	1
	<i>M. rotula</i> (Scop. :Fr.) Fr.	H	1
<i>Mycena</i>	<i>M. galericulata</i> (Scop.:Fr.) S.F.Gray	H	1
	<i>M. galopus</i> (Pers.:Fr.) Kumm.	H	1
	<i>M. haematopus</i> (Pers. :Fr.) Kumm.	H	1
	<i>M. inclinata</i> (Fr.) Quel.	J	1
	<i>M. pura</i> (Pers. :Fr.) Kumm.	J	1
<i>Flammulina</i>	<i>F. velutipes</i> (Curt. :Fr.) Sing.	YJ	2
<i>Entoloma</i>	<i>E. aprile</i> (Britz.) Sacc.	J	4
	<i>E. clypeatum</i> (L. :Fr.) Kumm.	J	4
	<i>E. porphyrophaeum</i> (Fr.) Karst.	H	4
	<i>E. saundersii</i> (Fr.) Sacc.	J	4
<i>Pluteus</i>	<i>P. atricapillus</i> (Secr.) Sing.	YJ	1
	<i>P. aurantiorugosus</i> (Trog.) Sacc.	H	1
	<i>P. curtisii</i> (Bk. et Br.) Sacc.	H	1
	<i>P. salicinus</i> (Pers. :Fr.) Kumm.	YJ	1
	<i>P. semibulbosus</i> (Las. apud Fr.) Gill.	H	1
<i>Volvariella</i>	<i>V. bombycina</i> (Pers. :Fr.) Sing.	J	1
	<i>V. speciosa</i> var. <i>glocephala</i> DC.:Fr.:Sing.	J	1
<i>Agaricus</i>	<i>A. arvensis</i> Schff. :Fr.	J	1
	<i>A. bitorquus</i> (Quel.) Sacc.	J	1
	<i>A. campestris</i> (L.) Fr.	J	1
	<i>A. placomyces</i> var. <i>meleagris</i> J. Schff.	H	1
	<i>A. silvaticus</i> Schff. :Secret.	J	1
	<i>A. xanthoderma</i> Gen.	H	1
<i>Lepiota</i>	<i>L. aspera</i> (Pers. in Hofm.) Quel.	H	1
	<i>L. cristata</i> (A. Es. :Fr.) Kumm.	O	1
	<i>L. helveola</i> Bres.	O	1
	<i>L. leucothites</i> (Vitt.) Was.	J	1
<i>Coprinus</i>	<i>C. atramentarius</i> (Bull. :Fr.) Fr.	YJ	1
	<i>C. comatus</i> (Mull. :Fr.) S. F. Gray	J	1
	<i>C. disseminatus</i> (Pers. :Fr.) S. F. Gray	H	1
	<i>C. hemerobius</i> Fr.	H	1
	<i>C. micaceus</i> (Bull. : Fr.) Fr.	YJ	1

		<i>C. niveus</i> (Pers. :Fr.) Fr.	H	1
		<i>C. picaceus</i> (Bull.) Fr.	H	1
		<i>C. plicatilis</i> (Curt. :Fr.) Fr.	H	1
		<i>C. silvaticus</i> Peck.	H	1
	<i>Panaeolus</i>	<i>P. semiovatus</i> (Sow. :Fr.) Lund.	H	1
	<i>Psathyrella</i>	<i>P. candolleana</i> (Fr.) Mre.	J	1
		<i>P. hydrophila</i> (Bull. :Mera) Mre.	J	1
		<i>P. multipedata</i> Peck.	H	1
		<i>P. pennata</i> (Fr.) Pers. & Denn.	H	1
		<i>P. sarcocephala</i> (Fr.) Sing.	H	1
		<i>P. spadiceo-grisea</i> (Fr.) Mre.	H	1
		<i>P. velutina</i> (Pers. :Fr.) Sing.	J	1
	<i>Bolbitius</i>	<i>B. vitelinus</i> (Pers.) Fr.	H	1
	<i>Pholiotina</i>	<i>P. filaris</i> (Fr.) Sing.	H	1
	<i>Agrocybe</i>	<i>A. aegerita</i> (Brig.) Sing.	J	2
		<i>A. dura</i> (Bok. :Fr.) Sing.	YJ	1
		<i>A. praecox</i> (Pers. :Fr.) Fay.	YJ	1
	<i>Stropharia</i>	<i>S. coronilla</i> (Bull. :Fr.) Quel.	H	1
	<i>Hypholoma</i>	<i>H. fasciculare</i> (Huds. :Fr.) Kumm.	O	1
		<i>H. sublateralium</i> (Fr.) Quel.	J	1
	<i>Pholiota</i>	<i>P. aurivella</i> (Bat. :Fr.) Kumm.	YJ	2
	<i>Hemipholiota</i>	<i>H. populinea</i> (Pers. :Fr.) Bon	H	1
	<i>Tubaria</i>	<i>T. furfuracea</i> (Pers. :Fr.) Gill.	O	1
	<i>Crepidotus</i>	<i>C. brunneoroseus</i> Courtec.	H	1
		<i>C. luteolus</i> (Lamb.) Sacc.	H	1
		<i>C. mollis</i> (Schff. :Fr.) Kumm.	H	1

Подраздео: *Basidiomycotina*

Класа: *Gasteromycetes*

ред	род	врста	Јестивост	Начин живота
Phallales	<i>Phallus</i>	<i>P. impudicus</i> L. :Pers.	H	1
Nidulariales	<i>Cyathus</i>	<i>C. striatus</i> (Huds.) :Pers.	H	1
Lycoperdales	<i>Bovista</i>	<i>B. plumbea</i> Pers. :Pers.	J	1
	<i>Lycoperdon</i>	<i>L. saccatum</i> Schaeff. :Fr.	J	1
	<i>Myriostoma</i>	<i>M. coliforme</i> (Dickk. :Pers.) Corda	H	1
	<i>Geastrum</i>	<i>G. melanocephalum</i> (Carm.) Stanek <i>G. triplex</i> Jung.	H H	1 1
Sclerodermatales	<i>Scleroderma</i>	<i>S. verrucosum</i> Aust. P. P.	H	1
	<i>Pisolithus</i>	<i>P. arhizus</i> (Pers.) Rausch.	JM	4
Tulostomatales	<i>Tulostoma</i>	<i>T. brumale</i> Pers.: Pers.	H	1

Подразред: *Ascomycotina*  
 Класа: *Discomycetes*

ред	род	врста	јестивост	Начин живота
Pezizales	<i>Morchella</i>	<i>M. conica</i> var. <i>costata</i> (Vent.) Pers.	УЈ	1
		<i>M. esculenta</i> var. <i>rigida</i> (Pers.) St. Am. & Kromb.	УЈ	1
	<i>Mitrophora</i>	<i>M. semilibera</i> (DC.) Fr. Lev.	УЈ	1
	<i>Verpa</i>	<i>V. bohemica</i> (Krombh.) Boud.	УЈ	1
	<i>Paxina</i>	<i>P. acetabulum</i> (L.) St. Am.) O. Kunt.	УЈ	1
	<i>Peziza</i>	<i>P. cerea</i> Sow. :Mer.	Н	1
		<i>P. vesiculosa</i> Bull. :St. Am.	Ј	1
	<i>Tarzetta</i>	<i>T. catunis</i> (Holmsk.:Fr.) Korf. & K.J. Rog.	Н	1
<i>Scutellinia</i>	<i>S. scutellata</i> (L.) St. Am.) Lamb.	Н	1	
	<i>S. coccinea</i> (Fr.) Lamb.	Ј	1	
<i>Helotiales</i>	<i>Cudoniella</i>	<i>C. clavus</i> (A. & S. :Fr.) Denn.	Н	1
	<i>Hymenoscyphus</i>	<i>H. scutula</i> (Pers. :Fr.) Phill.	Н	1
<i>Sphaeriales</i>	<i>Xylaria</i>	<i>X. polymorpha</i> (Pers. :Merat) Grev.	Н	1

Класа: *Mucomycota*

ред	род	врста	јестивост	Начин живота
Liceales	<i>Lycogala</i>	<i>L. epidendrum</i> (L.) Fr.	Н	хране се бактеријом

Симболи:

Ј - јестива, УЈ - условно јестива, ЈМ - јестива млада,  
 Н - Нејестива, О - отровна,  
 1 - сапроб, 2 - сапроб-паразит, 3 - паразит, 4 - симбионт



У следећем броју *Света гљива*  
 други и завршни део *Гљиве Але Циганлије*,  
 Ибрахима Хаџића,

и нове и занимљиве појединости из овог миколошког истраживања  
 познатог београдског излетишта.

## Увод

Тартуфи су, као теже доступни и сразмерно ретки али изузетни гурмански деликатеси *нарочитих својстава*, уз то још и веома скупи, одувек побуђивали велику пажњу људи.

Први трагови сазнања о неким врстама из ове групе гљива, губе се, свакако, у прабини прохујалих векова, док писана сведочења сежу неких 3500 година у прошлост. Врсте које и данас важе као цењене сматра се да су открили тек стари Грци и Римљани.

И тартуфи су вековима стизали на трпезе моћних и богатих.

Али, иако поштовани и у песмама опевани, дуго су били обавијени велом тајне, били су предмет необичних веровања и предрасуда. Тако их је грчки филозоф и природњак Теофраст сматрао за плодове јесењих киша и грмљавине, Плиније Старији да су жуљеви земље и чудо природе, а римски филозоф Порфирије из Тира, говорио је да су божја деца. Тек озбиљна истраживања низа природњака од краја XVII века до данашњих дана, расветљавају тајну природу тартуфа. Па ипак, и дан данас, неки делови његове природе прекривени су копреном непознатог.

## Биологија

*и распрострањеност*

Према савременим схватањима миколога, тартуфи спадају у огромно царство гљива, као мања али једна од најзанимљивијих група. То су ектомикоризне гљиве, којима је природа доделила судбину потпуно скривеног, подземног или полуподземног начина живота, нераскидиво везаних за шумско дрвеће и жбуње.

Тартуф је збирни појам. У свету је познато око 100 врста (полу)подземних гљива (тартуфа у ширем смислу), сврстаних у више родова. Род правих тартуфа (у ужем смислу), *Tuber*, само у Европи обухвата 21 врсту. Управо овом роду припадају гастрономски и комерцијално најатрактивније и највредније врсте тартуфа. Група је широко распрострањена и среће се скоро на свим континентима: Европи, Северној Америци, Азији, средњој Африци и Аустралији. Тартуфи насељавају топлија подручја умерене зоне, између 40 и 50 степени северне географске ширине.

Земље са најдужом традицијом познавања и коришћења ових гљива у Европи су Француска и Италија, а уз њих и Шпанија. Неке од врста су откривене и у Немачкој, Чешкој, Словачкој, Мађарској и



Тартуфарска карта Србије.  
Израдио г. Миленковић

Русији. У нашем миљеу, већина представа о тартуфима везује се за Истру.

#### Историјат истраживања у Србији

Извесни, углавном описни, народни називи за тартуфе из различитих крајева Србије (па и Црне Горе), недвосмислено указују на усамљено, појединачно и ограничено познавање неких од врста у народу. Ни у једном од крајева, то ипак не прераста у традицију. Организована истраживања су сасвим

ретка и следствено томе, писани подаци о налазима ових гљива на простору Србије су сасвим малобројни.

Упркос томе, не мало изненађује податак Фридриха Вилхелма фон Таубеа, владиног саветника царске круне (царице Марије Терезије) из 1777. године, да у тадашњим сремским шумама ...у трифама влада обиље... за које надаље каже да ...ни у чем не заостају за пијемонтским. Више од једног века касније (1896.), захваљујући Краљу Милану Обреновићу откривено је у Србији прво налазиште у шуми Ковиљачи, између Крагујевца и Горњег Милановца. Занимљиво је и мало познато да је ова прва акција тражења тартуфа у Србији, претходила првим таквим истраживањима у Истри - више од 30 година! Нешто касније, Јекић (1933.) објављује налаз неколико примерака тартуфа у подручју Јастрепаца, а следећа озбиљна акција истраживања тартуфа у *дунавском басену*, уз помоћ сакупљача и њихових паса из Истре, под руковођењем Војтјеха Линтнера, кустоса природњачког Музеја у Београду, изведена је пола века касније - 1947. године. Од



шест истраживаних локалитета, у три су налази били позитивни (Моровић, Панчево и Рогот).

#### Резултати савремених истраживања

У најновије време, на подручју Србије одвијају се темељна истраживања ових гљива.

Почев од 1991. године, на широком простору Србије (од западног Срема, јужног Баната, све до Беле Паланке), до сада је, на више од сто локалитета, установљено преко двадесет врста подземних гљива (види *Карту*).

Само из рода правих тартуфа (*Tuber sp.*) откривено је шест конзумних врста (*T. aestivum*, *T. macrosporum*, *T. brumale*, *T. mesentericum*), од којих су две врхунског квалитета (*T. magnatum Pico*, *T. melanosporum*). Уз још неколико нејестивих врста овог рода, до сада пронађених у Србији, била би то *домаћинска* половина свих познатих врста правих тартуфа Европе. О осталим родовима, да и не говоримо.

Ако се узму у обзир укупан до сада истраживани (практично мали и још увек неистражени!) простор целокупне територије Србије, као и степен истражености по сезонама, онда налази нових врста, а посебно нових локалитета, неће бити никакво изненађење!

#### Начини тражења и сакупљања

Постоји, свакако, више начина за откривање тартуфа у природи.

Већина познатих метода се по правилу *ослања на нечији нос*. Читав низ врста *оштроухих старовника* шуме непогрешиво открива неодољиви мирисни позив, који не може да им промакне. Сви они, почев од најситнијих волухарица, те јазаваца, дивље свиње, јелена, медведа, па чак и вука, активно копају, настојећи на сваки начин да дођу до *слатког залагаја*. Човеку, добром посматрачу природе, остало је само да се одлучи. Присуство племените гљиве може се открити помоћу тартуфске муве (*Helomyza tuberiperda*) или пужа голаћа.

Ипак, поменуте методе, мада пружају задовољство због дубљег разумевања порука природе, због мале ефикасности нису за препоруку. Неке врсте тартуфа (*T. aestivum*, *T. melanosporum*) могу се открити и на основу распуцавања земљишта после кише, ако су плитко под земљом, или на основу сушења травног покривача око стабла у зони раста. Ближа локализација гљиве изискује механичка помагала и прилично насушан рад, што такође није за препоруку. Не само да се на овај начин оштећују врхови коренова (носиоци микоризе!), већ и ископани тартуфи су често незрели,

дакле без гастрономске, па ни комерцијалне вредности. Пун промашај!

Најраширенија, најкомфорнија и сигурно најрентабилнија метода откривања и сакупљања свих врста тартуфа је уз помоћ добро и искључиво за ту сврху обученог пса. У Француској користе још и домаћу свињу, а у Русији су до скоро употребљавали дресираног медведа. Избор треба препустити разним укусима и традицијама. Мој избор је пас.

Покушај откривања лежишта са *вештачким носем* (детектор мириса), углавном треба заборавити. Ако би овај *велики* и истина осетљиви нос, још могао да *прође* на плантажи, дакле на сразмерно малом простору, истраживања нових природних тартуфишта подрамевала би многокилометарска ношења и *љушкања* око сваког дрвета и жбуна. Нимало атрактивно!

### Тартуфикултура

Потражња за тартуфима као високо атрактивним гурманским деликатесом, у свим временима, наплављивала је понуду, из природе сакупљаних и сразмерно ретких гљива. Разумљива су, стога, настојања људи да на продукцију ових гљива утичу и на други начин. Из тих разлога прибегло се, у Француској већ скоро два века, формирању вештачких тартуфишта. Последњих неколико година, лепо примерци белих тартуфа у деликатесним продавницама земаља западне Европе, а пореклом из Италије, сведоче о успешности оваквих подухвата у овој земљи. Може се рећи да добро организована, савремена тартуфикултура, представља надградњу првобитном, истина атрактивном, али често неизвесном сакупљању ових гљива у природи, првенстве-

#### 100 000 DEM 1 КГ СРПСКИХ ТАРТУФА !?

Зимус, на једном предавању понедељком у организацији МДС, међу стогинак присутних издвојио се један глас, и рекао:  
- Ко ми да један свеж тартуф добиће 300 DEM!  
На то се одмах узаратило:  
- Па имамо Жижка!  
Следеће недеље г.  
Жељко Жижак донео је

три мала тартуфа (*Tuber brumalis*) промера око 1 см и не тежих од по 1 г, као и једну фотографију. Недељу потом било му је исплаћено 300 DEM. Господин о коме је реч, и који је одржао реч, јесте дипл. инж. геофизике г. Драгољуб Петровић, иначе члан МДС. После ове невероватне

згоде, која се, зацело, више никада неће поновити, израчунато је да килограм тартуфа г. Жижка (мада је питање да је наш уредник уопште до сада и дошао до такве килаже) кошта око 100 000 DEM, што је цена која се нигде на свету не може постићи, а која се, ето, постигла овде.



но у комерцијалном смислу.

На крају, у том смислу и код нас у Србији већ има охрабрујућих резултата вишегодишњих настојања производње тартуфизираних садница, искључиво са аутохтоним материјалом. Уз Божију помоћ и нешто среће, већ ове јесени, на домаћем тржишту наћи ће се прве

микоризирани саднице. А што се тиче квалитета наших конзумних врста тартуфа, ту не треба имати резерве. Барем три врсте наших тартуфа, према оценама врхунских западних кулинара нимало не заостају по укупном квалитету од италијанских или истарских. Напротив!



---

## ПИСМО ИЗ ИТАЛИЈЕ

Јасмина ГЛАМОЧЛИЈА

---

Поштовани љубитељи гљива,  
микологије и информација  
из света гљива,

желим да поделим са вама део лепих доживљаја са мог првог студијског боравка. Прва два месеца ове 1998. године (8. јануар - 8. март) била сам у једном од најстаријих градова северне Италије - Торину. Овај предиван барокни град распростире се између три реке (Ланзо, Дора и По). На само 80 км од Торина налазе се Алпи, и као њихов део венци Пијемонтских планина. У подножју смештена је Пијемонтска долина, у којој се већ вековима проналазе и узгајају бели тартуфи. Љубазношћу професоресе Паоле Бонфанто (P. Bonfanto) позвана сам да проширим своја научна сазнања из области микоризе и симбионтних гљива, управо на месту које представља *лупак света за беле тартуфе*.

Гостовала сам у институцији, CEN-

TRO di STUDIO SULLA MICOLOGIA del TERRENO (Центар за изучавање земљишне микологије), која се налази у ORTO BOTANICO (Ботаничкој башти) и делу торинског универзитета у коме се истражују и предају ботаничке биолошке области. Центар и Универзитет смештени су у дворцу, једном од многобројних уз реку По, у шетачкој зони града.

Центар је основан 1950. године, а сада је то модерна научно-истраживачка установа, у којој су као основни правци истраживања заступљене следеће области: биодиверзитет симбионтних и сапробних гљива; ћелијска и молекулска интеракција у оквиру микоризне симбиозе; екологија симбионтних гљива и стварање микоризе; интеракција гљива у оквиру природних и аграрних станишта; анализе алпских гљива и утицаја алпског екосистема на гљиве и биохемијско и моле-

куларно карактерисање сапробних и симбионтних гљива. Финансирање истраживања у Центру обавља се од стране CNR-а (Центра за национална истраживања), који располаже резултатима овог института као и других институција у Италији које се, у разним градовима, а у оквиру јединственог

тартуфа, које још називају и *Пијемонтским дијамантима*, у прошлој сезони била и даље веома висока - 2000 DEM / кг.

Током педесетак дана радила сам у Lab. Biologia molekulare, и била у контакту са истраживањима која се односе на молекуларну биологију симбионтних гљива. Повремено



Опроштајни коктел. Центар за Земљишту микологију, Торино, 5. март 1998.

Део научно-истраживачког тима проф. Паоле Бонфанто:

Лиза, Франческо Меото, Ана Фонтана, Александра, Данијела, Роберта, Луиза Лафранко, Антонијета Мело, Елена, Јасмина Гламочлија, Андрео, Луизија, проф. Паола Бонфанте и Изабела (носача)

Националног пројекта, баве изучавањем тартуфа.

Гљиве рода *Tuber* (тартуфи) се, као хипогеичне, већ годинама испитују у оквиру Центра, јер су традиционално економски важан производ Пијемонта. Бели тартуф (*T. magnatum*) се овде најчешће налази, али је цена плодноносних тела

но, када су ми време и експерименти то дозвољавали, контактирала сам са људима као што су др Франческо Меото (F. Meotto) или др Ана Фонтана (A. Fontana) чија су искључива специјалност (већ 40 година) идентификација тартуфа и микоризе у коју они ступају, или др Каролина Носенцо (C. Nosezzo) која се бавила изоловањем

мицелије и прекидањем дорманције спора различитих тартуфа. Развојем модерних молекуларно биолошких техника, истраживачи у CSMT су проширили своја сазнања, и пре три године дошли до готово невероватног открића да мицелија коју су изоловали из микоризе (и о томе објавили рад у једном од најбољих миколошких часописа - *Mycol. Res.* 97 (1): 40-44 (1993) не припада врсти са којом је микоризација извршена. DNA (наследни материјал) изоловане мицелије није одговарала оној из плодноносних тела, односно самих спора. Ови подаци су резултат мукотрпног рада докторесе Антоанете Мело (A. Mello), која је била мој непосредни учитељ и сарадник.

Због веома кратког времена које ми је било на располагању, закључили смо да је најбоље да се сконцентрише на проучавање за мене нових техника и њихову примену на тартуфима пореклом из Југославије. У првом периоду радила сам са материјалом (деловима плодноносних тела, коренским врховима и мицелијом) пореклом из Пијемонтске регије. Уобичајена процедура је да се у сезони (за бели тартуф то је период септембар-децембар) у Лабораторију са терена доносе плодносна тела. Запослени у Центру, или студенти и магистранти који израђују своје практичне научне радове, обезбеђују тартуфе, који се деле, и затим чувају (-80° Ц или -20° Ц за молеку-

ларно биолошке анализе), или излажу лаганом топлом ваздуху, и тако трајно чувају у колекцији. Свежа, најбоље очувана плодносна тела служе за изолацију мицелије из глебе, која се ради тренутно и у веома специфичним условима.

Током другог месеца, техникама PCR и RAPD истраживала сам полиморфност (генетску различитост) белих тартуфа пронађених у Југославији. Резултати које смо добили су веома занимљиви, и за потврду ових налаза неопходно је извршити анализе на плодносним телима из 1998-ме, као и неколико наредних година. Како је у институту (ИБИСС), у коме сам запослена у оквиру Одељења биљне физиологије, отпочела са радом нова лабораторија за молекуларно-биолошка истраживања, имали смо идеју да се део испитивања настави у Београду, а део поново у Торину (можда већ ове јесени, ако се за то пронађу материјална средства). Сарадња са проф. Паолом Бонфанто, која је један од идејних твораца будућег Европског пројекта за тартуфе, као и са свим њеним сарадницама, за мене је била од непроцењиве користи, а атмосфера грозничавог стваралачког рада, коју сам осећала у Торину, вечно ће остати у мојим мислима.

Ваш члан  
МДС  
мр Ј. Гламочлија



## ГРИЊЕ И УЗГОЈ ГЉИВА

др Радмила Петановић

Још је Плиније рекао: *Natura nusquam magis quam in minimus tota est.*

Ова мисао нас добро уводи у један сегмент микросвета, свет гриња који ћемо овом приликом покушати да приближимо гљиварима.

Гриње или прегљевци су веома мале (у просеку 0,25-0,75 mm) пауколике животиње које карактерише релативно велики број врста (500 000 до 1 000 000), а такође и велика разноврсност станишта, извора хране и начина исхране.

Не само да је број врста гриња велики, већ је огромна густина њихових популација захваљујући брзом развићу и великом броју потомака. Број јединки је енорман и креће се од неколико стотина (600-1000 јединки шугарца по  $\text{cm}^2$  коже човека), неколико хиљада (1000-3000 индивида по  $\text{cm}^2$  коре сира, 1000-10 000 јединки у 1 г кућне прашине или у хипертрофираном пупољку биљке) до неколико десетина хиљада по 1 кг ускладиштених производа.

Иако су примарно сувоземне животиње, срећу се и у слаткој и сланој води, у земљишту и на његовој површини, унутрашности или на површини животиња, биљака, гљива, људи, као предатори или паразити. Велика група ових животиња су сапрофаги који уситњавају

органску материју и доприносе хумификацији земљишта. Преносиоци су узрочника болести човека, животиња, биљака и гљива, али и корисне у биолошкој борби.

Насељавају сва климатска подручја и различите надморске висине. Ипак највећи број врста насељава топле и влажне пределе или топла и влажна станишта у аридним регионима. У повољним условима се скоро експоненцијално размножавају. Развиће се одвија у принципу кроз стадијуме: јаје, ларва нимфа и адулт.

Будући да немају крила (као и њихови сродници, пауци) распрострању се најчешће ветром, другим животињама, или их човек ненамерно разноси. Неке врсте имају способност опстанка у неповољним условима формирањем неактивног и слабо покретног или непокретног стадијума познатог као хурорус. У том стадијуму гриње преживљавају неповољне услове, а и разносе се захваљујући специјалном апарату са пијавкама којим се каче за инсекте, сисаре или неке друге животиње.

Као што се из претходног кратког увода може закључити, гриње значајно утичу на нека главна подручја људске егзистенције и делатности, као што су здравље, производња и чување хране, биолошка

борба и естетика.

За обичног посматрача, међутим, свет гриња не постоји. Човек је склон да их занемари све док густина њихових популација не достигне упозоравајућу величину. Тада је обично тешко одбранити се. Није немогуће, али дуго траје и оставља последице.

Гриње у животињском царству припадају поткласи *Asci* која се дели на 8 редова. Гриње које се хране гљивама, микофагне или фунгиворне (у зависности од тога да ли више волите грчки или латински) регистроване су у свим редовима изузев у реду *Ixodida* коме припадају хематофагне гриње, у народу познате као крпељи. Односи гриња и гљива су многобројни и разноврсни, али ћемо се ми овом приликом задржати само на оним врстама гриња које се срећу у гајилиштима јестивих гљива.

Гриње су једна од значајних компоненти фауне у овим гајилиштима. Обично се јављају у великом броју након I фазе компостирања. Већина врста су сапрофити или предатори, али међу њима има и штеточина.

Међу грињама које проузрокују примарне штете на печуркама истиче се врста из фамилије *Tarsonemidae* *Lupotarsonemus myceliophagus* (Hussey). /Слика 1./ Значајна оштећења се појављују када се иницијална инфестација оствари убрзо по засејавању. Гриња

је светло смеђе боје, сјајног интегумента и веома је ситна (дужине 0,18 mm). Животни циклус траје око 8 дана на 24°C, а 12 дана на 16°C. Женке живе 2-8 недеља и у просеку свака положи по једно јаје дневно или по 22 јаја у току живота.

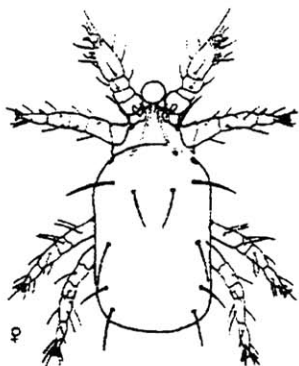
Карактеристичан симптом је црвено смеђа боја око основе нападнуге дршке гљиве.

При јачем нападу може се развити густа популација тако да цела спорофора може променити боју. Храни се хифама гљива, али и штетних плесни, као што су врсте родова *Trichoderma*, *Penicillium*, и друго. Исхраном на гљивама преноси вирусе.

Ефикасна заштита подразумева превентивну фумигацију празних гајилишта неколико часова метил бромидом на 66-71°C, а затим прскање свих површина, подова, зидова и алата 0,01% дикофолом да би се спречила инфестација компоста. Летална температура за ову врсту је 49°C у трајању од 20 минута, па је препоручљиво на крају засејавања мицелијума појачати пастеризацију.

*Папрене гриње (Pygmephoridae)* међу којима се истиче *Pygmephorus (Pediculaster) mesembrinae* (Can.) веома су распрострањене у гајилиштима јестивих гљива. /Слика 2./ Једна генерација развије се за 4-7 дана. Просечна плодност

женки је 21 јаје, а може да положи и 160 јаја у току живота што



Сл.1. Леђни аспект  
Шампињонска гриња из фамилије  
Pygmephoridae

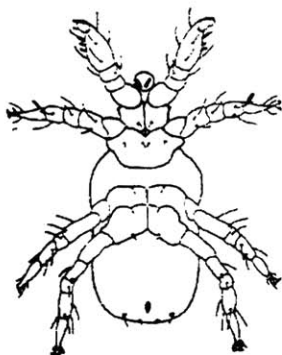
омогућава високу стопу раста њених популација. И ове гриње су ситне, величине 0,25 мм, жућкасто браон боје и кљунастог облика.

Преносе се шампињонским мувама. Често се гомилају у великом броју на површини карпофора и сандука, дајући им црвено браон боју.

Пигмефориде се хране мицелијом штетних плесни тако да присуство ових гриња указује на лош квалитет компоста, односно присуство плесни, а учествују и у ширењу спора *Trichoderma harzianum*.

И неке друге врсте гриња које припадају реду Acaridida могу се

јавити у гајилиштима, нарочито врсте из родова *Tyrophagus*, *Caloglyphus* и *Histosoma*. (Слика 3.) Врсте рода *Tyrophagus* могу изазвати оштећења на карпофорама и



Сл.2. Трбушни аспект  
Шампињонска гриња из фамилије  
Pygmephoridae

спорофорама печурака које обично *пате* од бактеријског распадања. Није са поузданошћу установљено да ли ове врсте гриња директно оштећују здраве јестиве гљиве или прате бактеријску инфекцију. Врсте рода *Histosoma* прате процесе труљења различите етиологије, па се могу наћи и на трулим печуркама.

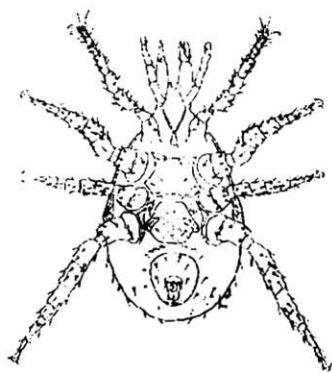
Контрола ових гриња постиже се хигијеном, елиминацијом свих органских остатака и ефикасном пастеризацијом.

Предаторске гриње су често присутне у гајилиштима јестивих



гљива. /Слика 4./

Из реда *Gamasida* најчешће се срећу врсте *Parasitus fimetorum* (Berlese) (Parasitidae), *Dendrolaelaps fallax* Leitner (Digamasellidae) и *Arctoseius certatus* (Sellnick) (Ascidae) које се хране различитим стадијумима многобројних штето-



Сл.3. Грабљива гриња  
из реда *Gamasida*

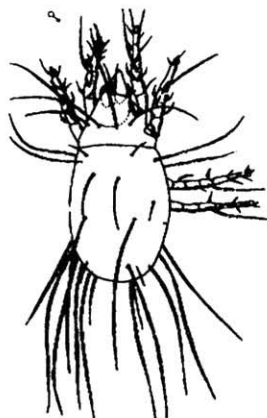
чина гљива, а из реда *Actinedida*, *Linopodes antennaepes* Banks (Eupodidae).

Ове корисне гриње могу послужити као индикаторске врсте, јер њихово присуство у великом броју указује да су и штеточине (њихови извори хране) такође бројне.

Предаторске гриње се веома брзо крећу по површини покривке, по гљивама и по сандуцима у потрази за пленом. Боја тела им је светло

наранџаста до тамно црвена, и лако се разликују од штетних врста по величини (од 0,35 до 1,1 мм) и по брзом кретању. Полифагне су и хране се јајима и ларвама шампињонских мува (*Lycoridae*, *Phoridae*, *Cecidomyiidae*), другим грињама и нематодама. Форетичне су на мувама (нарочито на ликоридама) и помоћу њих се уносе у гајилишта.

У последње време се указује на могућност регулације бројности мува у гајилиштима грињама из



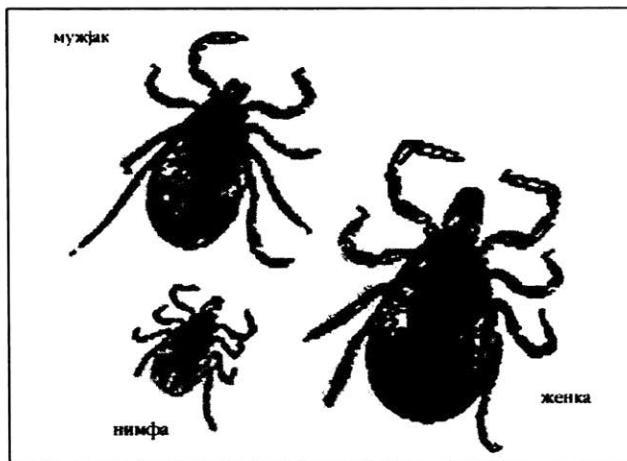
Сл.4. Складишна гриња  
из фамилије *Ascidae*

родова *Macrocheles* и *Arctoseius* као једној од биолошких метода контроле штеточина јестивих гљива.

Аутор је професор  
Пољопривредног факултета у  
Београду ☺

## ГРЕШНИ БРОЈ 5 СВЕТА ГЉИВА

Крпељи као гриње



Ово је крпељ!  
*Ixodes scapularis*

- *Где су гриње? Где су цртежи гриња?*

Ово питање постављали смо неколико претходних недеља. Нигде их није било, све док нам један читалац није открио:

- *Ено их у броју 5 Света гљива!*

И, доиста, били су тамо - у тексту др Марије Милутиновић *Фаунистички диверзитет крпеља!*

Гриње као крпељи!!! Сићушне гриње удебелиле су се до крпеља. Што је, свакако, плод грешке у прелому.

У овом броју, у тексту о грињама - несумњиво су гриње, а да не бисмо остали дужни овим другим малим злотворима - још један, несумњиво, крпељ - штампамо у врху ове стране.

У сваком случају, молимо за извињење. Ово је ипак гљиварски гласник. Успешни идентификатори царства гљива, показали су се као лоши познаваоци суседног царства фауне.

Нека ово остане међу нама. И не говорите ником.

*Редакција*

## ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

У Превазићи технофобију; предлеће за крупни план

Жељко ЖИЖАК

Пролеће је коначно стигло и са првим кишама у вас се увлачи немир, тако својствен свим љубитељима тихог лова. Прошлогодишњи смрчци су били слатки, а

ли од њих је остала тек понека мрвица на дну тегле у којој су после брижљивог сушења били чувани. Ту теглу још увек држите затворену и понекад је отворите, приносите носу и покушавате да призовете мирис тих чудесних створења. Но то вам више није довољно, решени сте да на терен не понесете само корпу и ножић, већ и фотоапарат, који имате већ деценијама. Добро је он послужно да сачувате своје успомене на нека летовања и рођенданске прославе, али овај пут нећете дозволити да избледи сећање на смрчке из комшијског воћњака.

Први изласци на терен доносе сусрете са чешким смрчковицама (*Verpa bohemica*) и смрчицама (*Mitrophora semilibera*). Па добро, мало сте вежбали док не дође права ствар и урадили сте десетак фотографија, на тек купљеном негатив



Предлеће

филму. Две недеље касније стижу и први прелепи смрчци. Од узбуђења једва држите фотоапарат у рукама, док кадрирате један крупни примерак, па групу млађих. Тог дана сте

направили још око 15 фотографија, и у дилеми сте да ли да одмах развијете филм или да сачекате да га испуните до краја. Одлучујете се за другу варијанту и негде у јуну наилазите на лепу групу вргања и лисичарки, којима испуњавате филм. Сада већ трчите до најближе фотолабораторије, у нестрпљењу да видите већ помало заборављене смрчке. После једног сата узимате своје сличице формата 9 x 13 см и доживљавате велико разочарење. Ваши огромни смрчци од 15 см једва да се виде на фотографији, ту нису већи од пар сантиметара. На тако малој слици не видите ни један карактеристичан детаљ и мислећи да тако решавате проблем тражите да вам у лабораторији увећају само гљиву, а одбаце околину. На оваквим фотографијама, гљива заиста испуњава цео формат, али су де-

тањи потпуно без оштрине и ви схватате да су у овој сезони смрчци поново изгубљени, а да ви немате ни једну добру фотографију.

Шта да се чини? Знали сте да је гљиве требало повећати још на филму, а не касније код репродукције, али да бисте то учинили било је потребно да им се приближите на мање од 50 или 60 см (што је минимална дистанца на којој шоштрава ваш објектив жижне даљине од 50 мм). Тада се присећате да имате једну књигу о фотографији, коју сте купили кад и фотоапарат и у поглављу о фотографији у крупном плану и макрофотографији налазите решење за свој проблем у виду: предлећа за крупни план, макропрстенова, мехова, телеконвертера или макрообјектива. Звучи застрашујуће, а посебан проблем је што у књизи не налазите готово никакве податке о овој опреми.

Сада се пред вама налазе два пута; један је да у страху од технике, дигнете руке од свега и своје моделе из света гљива ограничите само на оне, који једва стају у наручје ваше десетогодишње ћерке или да куповином на пример предлећа за крупни план, одшкринете врата једног новог света, који вас својим чарима може обузети и више од гљива - свет фотографије у крупном плану.

Када сам започињао овај циклус текстова, мислио сам да поглавље о предлећама за крупни план прескочим, с обзиром да се код њихове примене морамо борити са њихо-

вим бројним недостацима. Па ипак, најједноставнији и најмање скуп начин за улазак у свет фотографије у крупном плану јесте набавка сета предлећа за крупни план.

Предлеће су заправо сочива од стакла, слична стаклима за наочаре (за далековиде), које се на предњу страну објектива постављају као и филтери. Јачина им је изражена у диоптријама (D), па тако постоје предлеће  $\cdot 1$ ,  $\cdot 2$ , итд. до  $\cdot 10D$ . На објектив се може поставити и више предлећа, чиме им се јачине сабирају. Тако  $\cdot 4$  и  $\cdot 2$  дају  $\cdot 6$ , при чему ону веће јачине ( $\cdot 4$ ) треба поставити ближе објективу. Квалитет фотографија добијених конвенционалним објективима са предлећама, зависи пре свега од квалитета објектива. Предлеће су као увеличавајућа стакла и стога ће увеличати и сваки оптички дефект вашег објектива. Користите искључиво објективе мањих максималних отвора (али не зумобјективе) и мале отворе бленде  $f/11$  или  $f/16$  и тада резултати могу бити заиста одлични, посебно на тродимензионалним објектима као што су гљиве. При коришћењу предлећа не би требало да премашимо повећање од  $m - 0,5x$ . То даје поље слике од  $7,2 \times 4,8$  см, што нам омогућује да снимамо и гљиве високе (или широке) само око 5 см. За коришћење предлећа потребно је доста времена, с обзиром да и мала промена повећања захтева њену промену или додатка. Ипак и са њима се може урадити

добар посао и то по цени и преко 50 пута мањој од цене макрообјектива. Предлећама ћете добити нешто мању дубинску оштрину него макрообјективом, а сем тога, недостатак им је и што имате још две стаклене површине на којима се морате борити са прашином и отисцима прстију.

Предлеће се могу користити и на широкоугаоним и телеобјективима, али ће на првим дати мало повећање, док ће на другим повећавати слику много више него на нормалним објективима. Одређена комбинација предлеће и објектива даје повећање које се може израчунати из једначине:  $m = D \times \text{жж}$  - на даљина објектива (у метрима). Тако  $\cdot 3$  предлећа и телеобјектив од 135 мм дају повећање од  $m = 0,4$  ( $m = 3 \times 0,135 = 0,4$ ).

Предлеће се обично продају у сету од  $\cdot 1$ ,  $\cdot 2$  и  $\cdot 3$  диоптрија, али их је могуће купити и појединачно. Њиховим комбиновањем можете добити од  $\cdot 1$  до  $\cdot 6$  диоптрија, што на објективу од 50 мм даје повећање до око 0,3 x (поље слике 10,8 x 7,2 см). За нешто ситније гљиве би можда најбоље било набавити и једну предлећу од  $\cdot 7D$ . Комбиновањем  $\cdot 7$  и  $\cdot 3$  добићете  $\cdot 10$ , али имајте у виду да ће једна  $\cdot 10$  предлећа дати бољи резултат од било које комбинације. Код коришћења предлећа није потребна корекција експозиције, као код примене макрообјектива, уколико немате TTL мерење. И на крају, не заборавите да на било који начин спречите померање фотоапарата током експозиције (најбоље помоћу статива).



## КУЛТ

Алексеј РИКОВСКИ

Зора. Небо све светлије. Руди. Појединачно, па све масовније, гласније и слободније - цвркулт и песма птица. Њихање грана под теретом разиграних веверица. Оштар мирис трулих иглица четинара и опалог лишћа - мирис шуме. Влажни праменови при земљи међу столетним црним дебелима јела и витким сребрнстим брезама. Ма-



Валентина Ивановна Риковскаја са њерком Лидом.  
Сибирске шуме - Туменска област. 1961.



Илустрација М. Ајравава из књиге за децу  
Л. Н. Толстој: *Три медведа*  
Минск, 1969.

гла? Вилинска коса? Скути веш-  
тиче хајине? Буди се руска шума.  
Удањени жагор. Све ближе, шири  
се лепезасто. Лом сувих граница



Илустрација Р. Мјашхелице из белоруске  
народне приче за децу  
Минск, 1961.

под опанцима плетеним од лике.

- Ау-у-у ....!

- Ау-у-у ... ау-у-у!!

Узвик из многих грла, мушких,  
женских, дечјих. Котрља се, наиз-  
менично понављан, од човека до  
човека, од одјека до одјека. Дози-  
вају се берачи гљива. Традицио-  
нално, древно, од памтивека позна-  
то дозивање - *аукање* - држање гру-  
пе на окупу, на *гласомет*, јер се у  
прастарим девичанским шумама  
лако залута и губи и живот и душа,  
а у исто време и плашење звериња,  
и терање злих сила које вребају те-  
ло и душу. Укратко - обред праста-  
рог, руског, словенског, паганског,  
хришћанског култа - култа гљива.  
Атмосфера и слика блиска сваком  
руском човеку.

Порекло култа без сумње је у гео-  
графским одредницама словенске и  
руске прапостојбине. Највећи део  
земље, на којој је настајао и миле-  
нијумима живео руски народ, био је  
прекривен шумама, старим, недир-  
нутим, тешко проходним. Обради-  
ва земља са муком је отимана од  
шума, а сурова клима спречавала је  
значајнију земљорадњу, гајење во-  
ћака, сточарство. Једино доступне  
житарице - раж, оvas, јечам и хељда,  
одредиле су карактер хлеба, па се  
под појмом *хлеб* увек подразуме-  
вало, а то траје и до данас, потпуно  
црни ражани хлеб, специфичног из-  
гледа и укуса, каквог, чини се, нема  
нигде ван Русије. Бело, пшенично  
брашно, представљало је, а тако и  
сада, луксузни, увозни производ, а

векна умешена од њега није се ни звала *хлеб*, већ *булка* - пециво у категорији колача и била је ван домањаја простог народа. Истог је порекла и традиционално народно пиће - *квас* (ферментисани водени екстракт ражаног хлеба), каша од зрнасте хељде (*гречиха*, *гречневая каша*) - најчешће народско јело, и *блины* - обредне покладне палачinke од хељдиног брашна.

Најчешћи извор беланчевина, у недостатку меса, биле су слатководне и морске рибе и, међу шумским плодовима - гљиве. Отуда традиционална руска народска кухиња обилује рибљим јелима и - свакако, гљивама, припремљеним на многобројне а једноставне начине.

Није чудно што шума и све шумско у руској традицији има наглашену улогу. Скоро свако предање, бајка, басна или изворна народна песма, говори о шуми. Безброј је ликова, људских и животињских, добрих и злих, који живе у недоступним мрачним дубинама тајги (*Баба Јага* - шумска вештица из колибе на кокошијим ногама, *Леший* - зли шумски човек, чије је име изведено од речи лес - шума, и који је кадар да њухом осети присуство руске - читај: хришћанске душе, *гномы* - углавном добри патуљци, настањени испод капица печурака...). Нема слике или илустрације са темом из природе, на којој нису приказане и гљиве.

Гљиве су за руски народ одувек била главни шумски плод. Њиховим сакупљањем бавили су се људи свих



Илустрација Е. Лоса из књиге за децу  
Михаил Булатов: *Курочка - паструшечка*  
Москва, 1966.

узраста. Деца су ишла у шуму од најранијег доба, и тако је стварана навика, обичај, традиција, обред.



Илустрација И. А. Билибинаје за бајку  
*Василиса прекрасна*  
Москва, 1973.

Јестиве врсте препознаване су не-погрешиво, па ни у предањима, ни-ти у старој или новој литератури, нема ни трага тровању печуркама. Таква је снага уврежених навика и миленијумске традиције. Ретке по-јаве тровања забележене су у најно-вије доба, после масовне урбаниза-ције, *књишког* образовања многих генерација и гушења традиције из идеолошких или политичких побу-да.

За брање гљива у шуму су тради-ционално ношене корпе плетене од трака брезове коре (*лукојшко*), а са-мо брање од памтвека се обављало на једино исправан начин - одсеца-њем ножице при дну, како се не би оштетио мицелијум и како би гљиве рађале и наредних година, и на истом месту.

Брање је била традиција, обичај, обред. Ишло се у групама, поро-дично, онако како се одлазило у цркву, како су се спроводили и дру-ги народни обичаји. То је било не-што што се не заобилази, нешто што је подразумева, нешто што је саставни део живота. Свака је поро-дица имала своја *налезништа*, своје скривене кутке шуме, и те су тајне љубоморно чуване.

Руска традиција познаје многе вр-те јестивих гљива, којима су наро-дни називи давани најчешће по о-кружењу у којима расту или на ос-нову изгледа. Углавном су све о-тровне врсте подвођене под зајед-нички назив *поганки* (од поган - зао, отрован).

Јестиве врсте гљива, које Руси по-знају су: све врсте вргања (*белый гриб, боровик, подосиновик, под-дубовик, масленок* - род *Boletus /Tubiporus/ - edulis, luridus и /Ixo-comus/ versipellis, granulatus, lute-us, elegans*), затим пањевчице (*опе-нок - Armillariella mellea, Pholiota mutabilis*), рујнице (*рыжик - Lac-tarius deliciosus*), папрењаче, мле-чнице (*груздь - Lactarius resimus*), лисичарке (*лисичка - Cantharellus cibarius*), краснице (*сыроежки* - род *Russula*), смрчак (*сморчки* - род *Morchella*) и бели и црни тартуфи (*трюфели* - род *Tuber*).

Мањи део годишње шумске *жетве* користи се одмах по брању, у све-жем стању, најчешће за справљање чорбе, разних умака и као саставни део најева за традиционалне пите (*пирог*). Оно што се не поједе од-мах, од давнина је остављано за зиму, и то традиционално сушењем и сољењем, а у новије време, са по-јавом на тржишту сирћетне, лимун-ске или винске киселине, и марини-рањем. При томе, сматра се да се свака врста гљива не може кон-зервисати на било који начин - неке се суше, неке соли, а неке само ма-ринирају.

Најбољом гљивом сматра се вргањ, који се у Русији од давнина назива *белом печурком*, јер је једина која приликом сушења не потамни, већ остаје бела.

Отуда, на крају овог текста, ево и једног руског рецепта са вргањима.



## ДИМЉЕНИ БАКАЛАР НА КУЛЕБЈАКА НАЧИН

Кулебјака се служи као главно јело.

Будући да је јако, остатак оброка треба да буде лак.

За 8-10 особа:

**ТЕСТО:** 400 г глатког брашна, 200 г несланог расхлађеног маслаца, 75 г расхлађеног сала, 1 кашичица морске соли, ледена вода

Стави брашно у суд. Исеци маслац на ситне комаде и са салом убади у брашно. Посоли. Замеси у растреситу смесу, па повежи леденом водом. Подели на два дела, тако да један буде мало већи од другог и остави у фрижидеру најмање 2 сата. У међувремену направи надев.

**НА ДЕВ:** 600-800 г димљеног бакалара, 4,5 дл млека, 1,5 дл воде, 100г дугачког пиринча или јечма (гершла), 3 дл пилеће супе, 200 г изрезаних врњања, 100 г маслаца, лимунов сок, со, бибер, 200 г сецканог лука, 3 кашичице суве мирођије, 3 велика тврдо кувана исецкана јајета

**ГЛАЗУРА:** 1 жуманце, 1 кашинка павлаке

**ЗАВРШНИ СЛОЈ:** 100 г киселе павлаке, 200 г маслаца, лимунов сок  
Исеци рибу на неколико великих комада и стави у суд за сос. Пустити да прокључају млеко и вода

и пресли преко рибе, па остави на слабој ватри још 10 мин. не да кува већ само да се греје. Осуши рибу и уклони кости и кожу, па је раздели у неколико широких слојева. (Течност од кувања користи за рибују супу.)

Скувај пиринач или гершлу у пилећој супи и оједи је. Испржи гљиве на 25 гр маслаца. Зачини лимуновим соком. Посоли и побибери. У посебном суду испирјани лук док не омекша, али да не потамни. Посоли.

Да би припремио питу, разваљај мањи комад теста, отприлике размера 25 X 50 см, и смести у тепсију, претходно намазану маслацем. Набаци половину пиринча, али остави руб око 3 см непокривен, и посипи копером. Помешај заједно састојке за глазуру и премажи слободни руб. По пиринчу стави пола гљива, пола лука, половину тврдо куваних јаја, и сву рибу, и то у слојевима. Онда употреби остатак састојака за надев, али обрнутим редом, тако да завршиш

с пиринчем. Отопи преосталу количину маслаца и залиј.

Разваљај други комад теста и пребади преко свега, притискају по ивицама. Обрежи па увиј рубове, да изгледају украсно, а да цела кулебјака личи на јастук. У средини направи рупу. Украси врх тзв. лишћем од теста, преосталог од подрезивања ивица (као славски колач). Премажи све глазуром од жуманца и павлаке.

Пеци 45 мин, упочетку на јакој ватри а кад тесто почне да тамни смањи ватру.

Непосредно пре него што ћеш послужити нека прокључа кисела павлака, па је убади у рупу у средини, уз помоћ левка. Отопи маслац, попрскај га лимуновим соком, и улиј га у врелу зделицу за сос.

Нека је приликом послужења све (судови, тањир и сос) веома врело!

Аутор текста Култ секретар је редакције Драмског програма Радио Београда



**Verpa bohemica**  
(Krombh.) Boudier

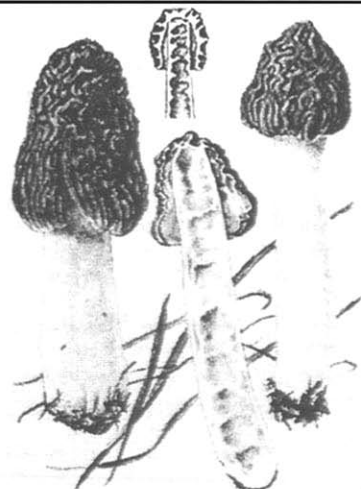
**ЧЕШКА  
СМРЧКОВИЦА**

**Станиште:** Расте на пешчаном и глиненом тлу дуж водених токова и у листопадним (ретко четинарским) шумама, а воли близину топола, јоха, врба и глога. Јавља се од почетка марта па до половине маја, у зависности од количине падавина и температуре ваздуха.

**Распрострањеност:** Није превише раширена врста мада се на неким локалитетима око Београда појединих година јавља у великим количинама. Међутим, зна да се појави свега неколико примерака у целој шуми.

Не воли топлија подручја.

**Шешир:** 2-6 см висок, 1-5 см широк, звонолик углав-



ном, на врху шиљат или заобљен. Површина му је јако уздужно наборана, са уздигнутим, међусобно паралелним и вијугавим ребрима, али попречних нема, тако да не долази до стварања јамица између њих, већ само канала. Може да буде од боје меда па до кестењасто смеђе, понекад са љубичастом нијансом. Шешир је потпуно слободан, тј. са дршком је срастао само на врху.

**Унутрашња, стерилна страна шешира:** По површини је брашнаста, ситнозрнате структуре и бела.

**Дршка:** Висока 5-15 см, дебела 0,5-2,5 см (при дну и до 4 см). Шири се постепено на доле. Боја је бела до благо окер. Посута је пахуљастим љускицама беле до лешник нијансе. Има јаку кору а језгро је у младости памучасто и

**Портрет**





Хрчак (*Gyromitra esculenta*)

касније потпуно шупље.

**Месо:** Врло је танко - око 1 мм, јако ломљиво, воштане структуре, благог укуса а мириса типичног за већину врста из ове фамилије - на сперму.

**Микроскопија:** Споре у маси окер са наранџастом нијансом, гигантске величине, највече познате и готово голим оком видљиве. Дужина им је 60-85 а ширина 15-20 микрона. Елипсоидно дугуљастог су облика, глатке. Аскуси су двоспорни, ретко троспорни. Реакција са Мелџеровим реагенсом је негативна.

**Јестивост:** По једним ауторима просечна, по другим врло укусна гљива. Из личног искуства - јако добра, широко употребљива, нарочито долази до изражаја на пи-

цама и у сосовима.

**Сличне врсте:** Врло јој је слична *Mitrophora semilibera* - смрчица. Шешир и дршка су им готово идентичне боје а расту на истим стаништима, често и измешане. Међутим, код смрчице је шешир везан до половине са дршком (*semilibera* - полуслободна), а ребра се гранају укосо тако да настају ромбоидне јамице. И споре су много краће - до 30 микрона. Од отровних врста чешка смрчковица се може евентуално заменити са мањим примерцима из рода *Gyromitra*, али те врсте имају много дебља ребра - вијуге, можданице, а и стручак није правилан и често је наребран понекад и делимично пун.

Марио ИЛЕШ



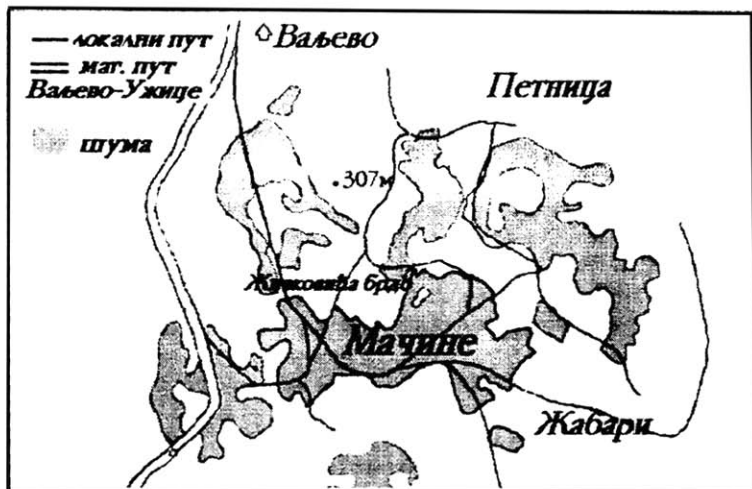
## МАЧИНЕ

Портрет једног ваљевског терена, и још понешто  
Милош КАЉЕВИЋ

Мачине су у непосредној близини Ваљева, мог родног града у који већ двадестак година редовно бежим из Београда. Удаљене су само 5 км од центра, што је и 5 минута до слободе. У последњих 6 година посећивао сам их 50-так пута, више него и београдску Аду Циганлију.

Овај предивни гљиварски терен је открио мој брат Зоран, мада као риболовац, у време док смо за шумске гљиве знали једино преко циганки са ваљевске пијаце код којих смо их куповали. И са увек присутним страхом, али и великим уживањем јели. Мачинска шума је дугачка неколико километара, са асфалтним путем који је просеца, што је одредило начин гљиварења у њој. Да би се сви делови обишли, и задовољила гљиварска радозналост, најбоље је возити се колима и застајкивати. Наше сталне станице, које можда само нас двојица тако зовемо су Воћњак, Рибњак, Цигос (напуштена кафана), Ергела (са два коња), Шумарак првих лисичарки, Крпељска шума, Стари део (место првог изласка) и Бара (са дивљим, неухваћеним шаранима - некада једина братовљева станица), па мој Алеко личи на градски аутобус. На улазу у Мачине, одмах иза воћњака са шампињонима, дочекује нас мрачна, влажна

грабова шума коју убрзо смењује прозачна хрстова и џерова. Граница је велики рибњак окружен бодљикавом жицом која би уместо рибу могла да заштити неукле бераче од повремене параде смртносних гљива из рода *Amanita*. Једном сам цело поподне провео у фотографисању зелене пупавке, тада најчешће врсте у грабовом шумарку. Формирао сам десетине отровних групица од по 2-3 гљиве не бих ли забележио све битне особине, али и различитости неких из тог страшног мноштва. Резултат је био невероватан. Мрачна гљива је таква остала на свим фотографијама, мутна или преосветљена. Чини ми се да од онда не носим фото апарат на терен. Други пут, у септембру 1993. сам ту први пут пронашао бели варијетет зелене пупавке - *Amanita phalloides var. alba* (или *var. verna* по М.Мозеру). Иако је већ падао мрак, мој брат, притајени риболовац привучен мирисом устајале воде и дебелих гајених шпана, наговори ме на још један улазак у шуму. Тај дан је био успешан, и корпе су нам већ биле напуњене вргањима, углавном црним. Зато нисам ни желео да свратим у најчешће празну грабову шуму. Кратко провлачење узаном, зараслом стазом нас доведе у простран,



са свих страна јасно ограничен шумарак без ниског растиња. Помислих да се налазим у великој сали петничке пећине у коју светлост допире кроз пар природних

отвора на своду. Зенице ми се полако прилагодише полутами. Фотомонтажа, помислих. Око сваког дрвета, додирујући се и гурајући, биле су зелене пупавке,

**Положај:** јужно од Ваљева, 5-8 км

**Терен:** раван и благо валовит, надморска висина око 250 м

**Vegetација** (шуме): претежно листопадне (приватне) шуме (црни граб, храст, цер), ариш, воћњаци (шљива)

**Најчешће врсте гљива:** *Amanita rubescens*, *A. pantherina*, *Lactarius piperatus*, *Russula vesca*, *R. foetens*, *Omphalotus olearius*, *Xerocomus subtomentosus*

**Честе врсте:** *Boletus aestivalis*, *B. impolitus*, *Cantharellus cybarius*, *Russula cyanoxantha*, *Amanita phalloides*, *Amanita citrina*, *Amillariella tabescens*

**И још неке врсте:** *Amanita caesarea*, *A. inaurata*, *A. fulva*, *Boletus aereus*, *B. regius*, *B. satanas*, *Entoloma sinuatum*, *E. chypeatum*, *Hydnum repandum*, *Craterellus comucopioides*, *Russula virescens*, *Tricholoma georgii*

**Превоз:** кола, бицикл (којим је узбрдо напорно, знам из времена санкција), аутобус (нешто налик на нега понекад наиђе)

**Отрема:** једна, а боље две корпе, дубоке патике, литар воде или паре за пиво  
**Кад нема гљива:** шумске јагодице, шљиве и јабуке (ако вас не ухвате), мајчина душица, дивља нана, и пањ у хладу окружен маховином.

бисерке, пантеровке, преслице, сунчанице, вргањи... Старије, отворене печурке, прекривале су оне ситније, засипајући их спорама. Тада још нисам знао да је половина аманитина, смртоносног отрова зелене пупавке концентрисана у њеним листићима и спорама које они носе. Сунчанице су животни простор освајале висином и виткошћу, а вргањи сировом снагом. Бисерка (*Amanita rubescens*), налазила се свуда, осим у језеру. Али зато су вргањи расли и на самој обали, између огољеног корења дрвећа и скоро у блату. Ограда од бодљикаве жице и чувар су нам били слабе препреке. При врху падине, надмоћно и усамљено, стајале су четири беле пупавке, једине које сам видео ван књига. То место је тада постало једна од обавезних станица, али приказ се никад није поновио, као ни беле пупавке, још увек притајене у својој мицелији.

Само једном сам помислио да сам се отровао гљивама. Мајско подне је после дуге суше и летњих температура обећавало само кратку шетњу, а у шетњу се вода и храна не носе. Иначе Мачине немају ниједан извор. Безвољно сам ходао посматрајући сасушене вргањевке и бисерке, као спремне за неку збирку ексиката. То се уклапало у формулу да гљива нема ако је дуже време неповољна температура и нема довољно влаге. Али природни закони су дубљи од

савршених математичких и статистичких, које често користим када бирам када и где да гљиварим. Природа обично направи бар један изузетак, а то у математици увек руши закон. Делић шуме, шумски речено велик 10 x 40 церића, проређених, био је изузетак који је тада срушио формулу. Често сам га прескакао, јер је на раскрсници путева и у близини кућа у селу чији становници познају гљиве, а ту је и један, понекад одвезан, доберман. Прве вргање, младе, неочекиване, једва приметих у сасушеном лишћу. Један од гљиварских празника, поред наласка смрчака или нове врсте, су и први вргањи у години. Тражење, у шаљивом такмичарском духу са братом, и повике: *Буразеру, 3 : 1 за мене - А, ту си сакрио, врати се у корпицу - Још један, ал' је чудан, кроз црн - А ево му и летњег рођака, малог дебелог* - потраја сатима у тропском дану. Жеђ осетих тек код куће. За вечеру спремних само вргање, пржене. После пар сати сам повраћао. У тренутку сам осетио онај исконски страх од гљива, који одмах одбацих, јер је детерминација, као и увек за оне врсте које једем, била непогрешива. Посумњао сам на *Boletus impolitus*, који има неки једва уочљив хемијски укус. То сам као узрок елиминисао тек ујутру, спремивши доручак идентичан вечери. Прави разлог је изгледа била дехидрација после шесточасовне јурњаве у тропском

дану.

Мачине, поред *Amanita*, имају и друге непријатне или отровне становнике. Два пута сам са доње стране, на џевчицама, тек убраног вргања нашао шкорпију. Поскок, честа отровница ваљевског краја, виђен је на асфалтном путу кроз шуму, али не и у њој. Једном је био поред самог точка кола на месту где сам застао.

Досадних крпеља има, не превише, као и ситних мушица које лете

право у очи. Али зато нема комараца, што је диван одмор од београдских терена.

Зашто откривам свој можда најдражи терен? Па он је већ откривен од многих, оних којима је љута млечница *Lactarius piperatus* најукуснија печурка, а племенити вргањ називају продајка и суше га по старим новинама. Желео бих да тамо сретнем праве гљиваре и заљубљенике у природу, јер Мачине једино њих заслужују.



## Нова гљиварска књига!

Ових дана у издању Партемона појавиће се нова књига Ибрахима Хаџића **КЛАСИРАЊЕ И ПЕРЕДА ГЉИВА**. Овај јединствен приручник садржи бројне рецептуре о чувању, обради и класирању гљива по европским стандардима.

Ево неколико наслова из садржаја књиге:  
*Класирање свежих и сувих гљива*  
*Сушење, слађење, замрзавање*  
*Бланширање и пастеризација*  
*Саламурење (хладни и топли начин)*

*Кишељење и маринирање, укување и згушњавање*  
*Употреба зачина, паштета и чорба од гљива*  
*Брашно од сушених гљива, аспик од гљива, слатко од гљива*  
*Страни и домаћи прописи о увозу и извозу гљива итд.*

Рецензија проф. др Мартин Вереш и доц. др Миомир Никшић

Обим књиге је 126 страна са 24 фотографије у боји.  
Цена у претплати је 54 динара.

Поручите књигу на тел. (011)623-980 или 625-942

## ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЦИЋ

#

Убрао сам са буковог пања гљиву *Ganoderma applanatum* импозантних димензија. У тренутку док сам је одвојао од коре обрасле маховином приметио сам једну зелену, или боље рећи тиркизну глисту дужине петнаестак сантиметара. Зачудио сам се овом необичном створу. Нисам знао да постоје глисте овакве боје.

Код куће сам измерио гљиву: дужина плодносног тела била је 51 см, дебљина 19 см а тежина 4970 г. Затим сам се *бауно* на глисту. Пронашао сам њену слику у књизи *Woodland Life* аутора G. Mandahl-Barth. Глиста се зове *Allolobophora turgida*.

#

На годишњој скупштини Миколошког друштва Србије подносе се извештаји о оснивању нових гљиварских удружења. Један извештава да су своје друштво назвали Миколошко друштво југоисточне Србије. Присутни аплаудирају и радују се озбиљном замаху нових истраживача.

Гост наставља да успознаје публику са делатношћу новоосноване организације. Маше стату-

том и свежњем папира и непрестано се хвата за ролкрагну свог црног џемпера. Он стално помиње две категорије чланова: професионалце и аматере (што је сасвим у складу са сваким сродним удружењем). Али, одједном он разјашњава ову поделу: - Професионалци су прави, они стално иду у бербу и увек држе високу цену, а аматери нам мрсе рачуне и продају печурке будзашто разноврсним накупцима и мешетарима.

#

Вргање које сам брао у рожајским шумама средином сушног августа 1997. били су изузетно здрави и без црва. Али, не лези враже, то су приметили глодари, па су их грицкали зубићима као никада пре.

#

Уважени професор држи бројној публици озбиљно предавање о конзервисању гљива. У сали је мрак. Упаљен је графоскоп и професор једном модерном справицом, ласерском лампицом, показује на платну графиконе и конзервисане производе од гљива. Од једном у џепу мог пријатеља звонни још једна модернија справа, пејџер. Професор збуњено заћута, окрену се према организаторима и упита:

- Шта је ово, је ли ово значи да је

### ИСКУСТВО





крај мог предавања?

- Не, не, само Ви наставите, то је нечији пејџер!

- Донео сам данас компјутер кући, па ме син пита како да стартује Индијану Џонс! - поверава ми се на уво пријатељ, власник електронске кутијице.

#

Врсту *Fomitopsis pinicola*, која углавном расте на смрчевим пањевима, нашао сам и на брези и на букви.

#

На гљиварском предавању на којем присуствује увек много радозналаца, а и зналаца, јави се један старији човек и на често помињање научних назива гљива узвикну: *Не могу да верујем да су стари Латини више знали од данашњих Срба о печуркама. Како то да свака има њихово име а наше не!*

#

На једној ливади брао сам рудњаче. Међутим, мој посао будно је пратила једна крава. У једном тренутку мркуља је одлучно кренула према мени, а ја сам се нашао у неприлици. Брзо сам се прибрао и бацио сам једну печурку према њој. Крава је дохватила гљиву, мирно је ставила у уста и блажено појела.

#

Хвали се један учесник-ускок у брању тартуфа научници која истражује тартуфе:

- Јуче смо били на терену. Ја сам нашао око тридесетак комада, али су изузетно ситни.

- Па, бре, како можеш тако младе да их береш? Ти си, да опростиш, тартуфарски педофил! - кори га кроз смех озбиљна научница.

#

У сред једног великог буковог пања, прошупљеног у центру, расла је усамљена *Macrolepiota procera*.

#

Иако је фебруар, вече је топло, а нас неколико после годишње скупштине МДС седимо на тротару-баштици киоска на кеју поред Дунава. Гљивар из Срема донео је пола цака ораха и лешника. Испред нас расту гомилице љусака и полако прекривају цео сто. Хвалимо пријатеља као доброг домаћина. У друштву је и гљивар из источне Србије. Стално потенцира своје дугогодишње бављење гљивама и добро познавање врста. У једном тренутку каже да мартовке бере у јуну, јулу и августу.

- Гле, мартовке у јуну, јулу и августу? То је грешка! - буни се један од гљивара из друштва.

Међутим то гљивара са истока не збуњује. Он наставља да прича и одједном се окреће према мени:

- Што си тако себичан, што нешто не забележиш и о мени у *Бележници*, него само о београдским гљиварима.

- Па добро, ево записаћу да мартовке расту и у сред лета.



---

## АМАРКОРД

(Босански)

Марио ИЛЕШ

---

У рану јесен 1987. године ја и мој колега Ниџо ишли смо на службени пут у Угљевик. На повратку, на Нишићима, на Пежоу 504 отказа ламела. Пошто до Сарајева има 45 км а ја појма нисам имао како да ју доштелујем, оде Никола до сеоске поште да зове сервисну службу Rent-a-car да нас отшлепа до града. То чекање одужило се сатима. Пођох по рубу густе четинарске шуме да прошетам. А у трави, поред стазе куда сам шетао, са свих страна вирило је гљива *к'о салате*. Дали да их берем? С обзиром да нисам имао појма ама баш ни о једној врсти, а једва да сам их и разликовао од другог шумског растиња, питање је било потпуно умјесно. Паде ми на ум мој колега Бато, који је често доносио на посао гомиле гљива, и коме сам ја, због тога, попрлично завидио. Одњећу их њему, па ће он да ми каже ваљају ли или не. Натрпах пуну кутију од вињака (то сам једино имао при руци) неких *љнганвих* и неких *наранџасто-зелених*, које,

кад се заломе, пуштају течност боје мркве. Касније, од споменутог колеге сазнадох да су то осинџи и рујнице. И тако се заразих...

#

Мали Мићо био је најмлађе дијете мојих комшија Дулета и Наде. Чудо једно колико је ђавола сједило у њему. Али тај сићушни дјечак је, у суштини, био велики добричак. Хиљаде псина би правио али никад ни једну злураду. Са мном је био велики *јаран*, и често смо водили *азбиљне* разговоре.

Једном, негдје у јулу 1990. вратио сам се из оближње шуме, повише Лукавице, са пуном корпом љутих, бијелих млијечница. Искрено речено, нисам знао шта да радим са њима, али њих је једино било у шуми а ја не хтједох да се враћам празне корпе кући.

На степеништу сретох, а кога би друго него Мићу. Почех разговор:

- Шта има, болан, Мићурине ?

- Нема ништа, а шта то носиш у корпи?

- Ама неке гљиве.

- Дај ми коју-

- Али Мићо, не ваљају, љуте су.

- Ма нека су, дај.

Мислим се у себи како да

---

Објављивањем овог текста, успут позивамо и друге ауторе да у овој рубрици запишу шта су искусили.

Сећања г. Илеша оставили смо у говору у коме је и стицао своја гљиварска искуства.

Редакција

осмогодишњем дјетету дам као отров љуте гљиве али он навалио па не одустаје. Дадох му поприличну гомилу а он сав сретан отрча мајци да му их одмах направи за вечеру. Сутра га опет сретох и улитах, унапред замишљајући како ће се нарогушити:

- Какве су биле, Мићо ?
- Одличне, опет ми донеси.

Ја се нађох у чуду:

- Па зар нису љуте ?
- Нису, само репови су били љути а њих нисам јео.
- Шта ниси јео?
- Ма оно доле, репове, - зачуђено ме је гледао зашто ли се толико дуго смијем.

Било је те године много млијечница, а сваки пут када бих их набрао радовао би им се једино Мићо, јер су сви остали, па и ја, гледали на њих као на смрдљив сир. Због њега сам их једино и брао.

Малог Мићу задњи пут сам видио негдје у јесен 1993. и то на *Дневнику са Пала*. Био се, за годину дана, откако сам ја отишао из Сарајева, поприлично издужио, тако да је стршао међу осталом дјецом. Његова тетка Зорица причала је мојој жени да је пребацио метар и деведесет. Био би Мићо вјероватно и двометраш, али...

Моја кћи Весна, иначе Мићина вршњакиња, као реликвију чува стару *Јавност* из септембра 1994. године. А у њој, између осталог

стоји и наслов: *На српској Добрињи од хиџа непријатељског снајперисте погинуо дванаестогодишњи Милош Алексић.*

#

Сједим у *Коштани* и ћаскам са најстаријим од браће Слокар. Наравно о гљивама. Прича ми причу о свом дједу који је држао, некада на Требевићу, кафану *Код првог шумара*. Специјалитет су му биле гљиве. А он, Словенац, одлично их је познавао, а од њега су дјеца и унуци, уз вјештину скијања, купили и то знање. Једном се десило да су гости, и то њих десетак, дошли, оно што се у Босни каже, максуз на гљиве. А к'о за инат их баш тог дана није набрао. Деда само подвикну: *Трчи Мирко, шта чекаш, види шта је гостију.* То *трчање* трајало је десетак минута педесет метара у круг око кафане, и већ је било довољно вргања и за дупло више гостију. Али било је то доба када се на Требевић ишло пјешке или у најбољем случају на коњу.

Тог истог Мирка, ја, новопечени гљивар, питам да ли ваљају за јело хростоваче - *Collybia fusipes*. Урезао ми се у сјећање одговор, који је, отприлике, гласио: *Знаш шта, шума ти је као месара. Имаш бифтек а имаш и за цуку. Па ти изволи.*

#

Цуњао сам по једној мањој шуми на Кобиљачи, поред самих *осмица*. У њој иначе није, осим млијечница,

било пуно гљива. Ипак нашао сам тај пут, и два-три вргања. Сретох, на излазу из шуме, једног сељака, који је чувао, заједно са унуком, мање стадо оваца. Радознао је за-виривао у моју корпу. Већ сам се био *наоштрио* да му нешто од-брусим јер се *оспем* кад ми неко без питања рује по корпи, кад се-љак каза:

- А, береш топове.

- Шта берем?

- Па топове - и показа прстом на вргање.

Никада до тада нисам чуо тај израз за њих. Пожалих му се, успут, како их нема баш много.

- Па како ће их и бити кад они *мазгови* из мог села сву шуму пречешљаше у потрази за њима, па их носе у Блажуј на откуп.

- А ти, да ли их и ти береш? - про-бам да га испровоцирам.

- Јок ја, али знам једно мјесто гдје их има.

Обрадовах се. Одмах наваљујем:

- А хоћеш ли ми их показати?

- Хоћу, јер видим да их береш за себе а не за продају.

Надмудрујем се са њим и даље:

- Е 'ајде ми сад реци како то знаш?

- Па видим да носиш корпу а не сепет.

Одводи ме ту у близини до једног мјеста поред којег сам већ два-три пута данас прошао али га нисам примјетио, јер је пред њим била је-дна мања хумка. Никада на мањој површини више вргања нисам нашао. На мање од једног квад-

ратног метра убрао сам двадесет и један комад и то оних најбољих, тврдих и без црва.

#

Доктор Милисављевић, комшија моје мајке и њен колега са фа-култета, био је једно вријеме, као млад љекар, на служби у Кладњу, малом градићу између Сарајева и Тузле, касније познатог по фамоз-ној, афродизијачкој, *мушкој* води. Око Кладња са свих страна налазе се планине пуне предивних терена за гљиварење. Могу да замислим како је све то изгледало у другој половини педесетих година. Крај слабо настањен а саобраћај уг-лавном коњски - прави гљивљи рај.

Е, из тог раја доведоше у болницу, једног дана, везаног Цигу. Али, иа-ко је био сапетих и руку и ногу, Циго се бацакао, смијао, и пјевао без престанка. Сјати се све особље око њега да виде *који су му јади*. Рекоше они што га доведоше да није пијан, него да је неких *лудих* гљива јео. Доктор Милисављевић, који је тај дан био дежурни, на грдним мукама је био како да му помогне. О гљивама појма није и-мао, а нико није знао ни да каже које је јео, па да се макар од нечега крене. Посматрао је болесника, и на основу његовог еуфоричног по-нашања *убо* је терапију.

Покушао је да га одвеже, али би Циго одмах ђипио преко кревета са марамом изнад главе, и у ритму *Ситно коло до кола...* потрчао кроз болницу, док га троје-четворо бол-

ничара не би савладало и поново везало за кревет. Трајало је то пар дана, док терапија није почела да даје резултате. Када је помало дошао себи и смирио се, пита га доктор да му објасни какве је то гљиве јео. А он му рече:

-Јој, мој докторе, да их видиш и ти би одмах навалио на њих. Дивне су, црвене, а свака са бијеле туфне одозго. Ма, милина једна, кад ти кажем.

- А знаш ли да си од њих пар дана био као луд, а могао си и да умреш? - покушава доктор да га за будуће *дозове памети*.

- Ама докторе, ништа се ти не секирај, - смије се Циго - нисам ти ја ни иначе мање луд, а ни за ово друго немој пуно да бринеш. Неће гром у коприве.

#

Био је крај аугуста, или, можда, почетак септембра 1990. године. Ауто сам паркирао код Бијамбарске пећине. Пођох према локалитету Градина некадашњом трасом старог макадамског пута. Ромињала је ситна, досадна кишица, каква, бар ја тако мислим, у то доба године једино у Босни пада. Али, зар за једног у гљиве залуђеног манијака то треба да представља неку препреку? Ишао сам око километар, па и више, по остацима пута, када са лијеве стране угледах диван обронак покривен ријетком смрчевом шумом а између стабала готово се земља није видјела од густе покривке маховине, из које је влага

испаравала. Помислих - ево раја за гљиве. Пошао сам да се пењем уз стрмину и нисам се преварио. Гљиве су из маховине вириле куд год бих поглед упутно. Вргањи, лисичарке, копренке, голубаче... А онда сам на једној већој површини наишао на моје омиљене циганчеке. Расле су раштркане у групицама по неколико комада. Одушељено сам трчао од групице до групице, и трпао гљиве у корпу. Имам обичај да, када сиђем са стазе, запамтим неки орјентир да бих се послјије лакше снашао при повратку. Овог пута, ваљда занесен призором који ми се тако изненада указао, то нисам урадио. Трчкарао сам и даље тамо-амо за гљивама. Када сам први пут дигао главу да предахнем и погледом потражио пут, није га више било. И прије ми се то дешавало тако да се баш и нисам због тога узбудио. Вјеровао сам да ћу га, након пар минута лутања, пронаћи. Али и након сат времена лутања, њега није било. Одустао сам од тражења пута, и настојао да се орјентишем по нечему другом. Лако ми је било одредити страну свијета (мислим на оне системе према маховини) али која корист од тога када нисам имао појма на којој страни свијета ми је пут остао иза леђа. Покушао сам нешто друго. У даљини сам чуо звук звона са говеда (или оваца). Пошао сам према њему са комбинацијом у глави да ћу поред стоке и пастира наћи... Али, јест...

Послије око сат времена пробијања кроз беспуће, дошао сам до стада. Било је и говеда и оваца, али о пастиру ни говора. Блесаво стока је кренула према мени мислећи, ваљда, да им со доносим. Једва сам је се *котарисао*. Размишљао сам слиједећих пола сата у шуми о напредној сточарској производњи у босанским планинама. Пустити стоку у априлу у шуму, и дођеш крајем септембра по њу. Осолити је два-три пута у том времену, и то је све. Ако се шта за то вријеме ојагњи или отели а вукови не поједу, добро и јест. Ако не - опет је добро. Производња за уџбенике.

Елем, опет сам био на почетку што се тиче проналаска мога пута и ау-та на његовом крају. Лутао сам и даље шумом и негдје, у великој даљини, чуо нешто налик звуку циркулара за дрво. Пошто ми је то био

једини оријентир, кренух пут њега. Ни сам не знам колико дуго сам ходао, када сам, напокон, стигао до извора звука. Два човјека заиста су пилала балване на импровизованом циркулару који је покретао планински поток. Мене су посматрали као да су угледали јетија са Хималаја. Онако мокар и никакав, вјероватно сам тако и изгледао. Када сам их упитао гдје је Бијамбарска пећина, пошто сам тамо ауто оставио, један од њих ми сажаљиво рече:

- Е, мој буразеру, па куд си ти забасао?

Требало им је 10 минута да ми објасне како да до ње дођем. Ходао сам сигурно још око 45 минута док нисан угледао хотел *Бијамбаре* и пут Сарајево - Тузла. Напокон сам знао гдје сам. Лијево се одвајао ужи, асвалирани пут. Још 2,5 км хода, и дошао сам до кола, када је већ мрак почео да пада - мокар до коже, уморан као пас, а још и са двије пуне корпе гљива у рукама. Скинуо сам се готово го и упалио гријање. До Сарајева од тог мјеста има 45 км, а мени се није више чекало да ми се одјећа осуши, него сам онакав какав сам почео да возим. Када сам код Семизовца угледао патролу милиције, помислио сам да, ако ме зауставе, стрпаће ме у лудницу, јер на десетак степени Целзијуса возити го може само луђак. Срећом, не зауставише ме.



Илустрација И. А. Билибинаје за руску бајку

*Белая уточка*  
Москва, 1965.



## ГОДИШЊИ ИЗВЕШТАЈ И ДРУГЕ СТВАРИ

др Миомир НИКШИЋ

Миколошко Друштво Србије је навршило још једну годину и ако није постало *паметније* у сваком случају постало је веће и интересантније. Тим поводом је 16. фебруара 1998. год у Свечаној сали Пољопривредног факултета у Земуну, одржана редовна годишња Скупштина. Поднет је извештај о годишњем раду Друштва, извештај о финансијском пословању а дати су и планови активности Друштва за 1998. годину. Ако се погледа шта је све урађено можемо бити поносни, али ако погледамо шта нас све чека у будућности можемо бити забринути. Поставља се питање да ли можемо издржати у оваквом темпу.

Но да видимо шта је све урађено за протеклих годину дана:

Друштво је формално правно регистровано; добило је своје просторије у центру града и изашло на Интернет; организује сваког понедељка лепо посећене састанке; организовало излет на Авалу; активно учествовало у организацији изложби: Дани гљива Срема, Дани гљива на Дивчибарама, Свет гљива на сајму прехране у Београду; издало 4 броја часописа Свет гљива; финансијски позитивно пословало (да ли је то могуће у овим условима?); организовало циклус веома добро посећених предавања де-

цембар 1997- март 1998, са мноштвом еминентних предавача; има свој стални миколошки термин суботом у радио емисији Београда-202 Радио Сава, повремено гостује на Студију Б, YU радију, периодично се појављује у дневним новинама; направило је *fungi-base*; своју базу података; помогло у детерминацији великог броја врста гљива; увећало своје чланство и добило мноштво симпатизера; иницирало или помогло у настајању многих гљиварских друштава Пирот, Ниш, Лазаревац, Нови Сад, Сремска Митровица, Крагујевац, Куршумлија.; успостављена је сарадња са националним центром за контролу тровања на ВМА; поднело САНУ иницијативу о стандардизацији народних имена гљива; започело организовано снабдевање чланства *ГЉИВАМА У КИТУ* (буковаче, шампињона, *shii-take*), и набавку нових гљиварских књига али учествује и у издавању сопствених књига.

Као последица свега овога почели су и судски органи да нас извештавају о злоупотребама везаним за откуп гљива.

А шта све планирамо у 1998. годи-

Календар



ни?. Да наставимо све што је било лепо у прошлој години а пре свега да организујемо неколико изложби: у Панчеву (29. маја), у Београду (око 5 јуна), у Новом Саду, Дане гљива Срема у С. Митровици, учествујемо у традиционалној дивчибарској изложби и покажемо се на сајму прехране у Београду. Можда ћемо организовати и један међународни скуп, ко зна колико смо јаки?? Терени широм Србије нас очекују, а један заједнички пролећни излети пре београдске изложбе је императив. Свакако наставићемо традиционална окупљања сваког понедељка у 18,00 у П. Матеје 36, а следеће зиме припремамо и серију предавања са новим темама. Картирање налазишта гљива и формирање својеврсне банке гљива са везивањем за *fungi-base* је крупан подухват. Поку-



Илустрација А. Сачкове за књигу за децу Нила Гилевича: Синији домик, синији дом Минск, 1961. Тираж: 58 000

шаћемо да успоставимо чврсту сарадњу са европским и светским миколошким друштвима и покушамо да разменимо часописе. Наставиће се организовано набав-

#### **MORCHELLA CRASIPES**

Гђица Анита Клаус, која је у прошлом броју имала текст о смрчцима, набрала је једне априлске недеље 3 кг смрчака. У среду је на исто место повела још пет чланова МДС. Резултат није био у килограмима већ у комадима. Онај који није убрао нити један, саставио је у шуми о томе катрен:

*Корпо моја, што си тако празна?  
Твоја празнина је баш зразна.  
Јер празно је и кол целе свите  
- Путо беше само код Аните.*

#### **ПОСЛЕДЊА ВЕСТ!**

Чујемо да је од 3 кг смрчака А. Клаус, др Никшић добио 1 кг - за науку (?).

*Редакција*

#### Дом омладине Панчево и МДС **ЦИКЛУС ПРЕДАВАЊА - ГЉИВЕ У ЖИВОТНОЈ СРЕДИНИ**

*Студентски, Д. Туцовића 2  
19,30 часова*

**29. април 1998 - Б. Узелац: Јестиве и отровне гљиве**

**7. мај 1998 - др А. Крапеж:  
Шта су, у ствари, гљиве?**

**14. мај 1998 - Ж. Марјановић: Гљиве у екосистему**

**21. мај 1998 - др М. Матавуљ: Гљиве као агенси у биоразградњи еколошки хазардних материјала**

Дом омладине Ђ. Ђаковића 10  
10,00-18,00 часова

**29. мај 1998 - ИЗЛОЖБА ГЉИВА**



љање гљиварске литературе и страних часописа и покушаћемо да извршимо формирање банке слајдова са гљивама.

Основано је и Координационо те-

ло за сарадњу са гљиварским друштвима у Србији. Планирамо још много тога. Амбициозно зар не! Али храбрима и помало луџкастима мико свет и припада.



## ЗИМСКИ ЦИКЛУС ЈЕ ЗАВРШЕН

Бранислав УЗЕЛАЦ

У понедељак, шестог априла ове 1998., завршио се зимски циклус предавања у Миколошком друштву Србије. Напорна серија двочасовних састанака почела је 29-ог децембра претходне године, у време које су многи (показало се касније) неоправдано прогласили за најнепогодније, било због предстојећих празника и распуста, било због комуналних недаћа, било због опште друштвене ситуације.

Испоставило се да људи на кризе умеју да одреагују рационално - публика је из вечери у вече, сваког понедељка пунила салу! Налазећи у унапређивању сопственог знања и обавештености свој добар интерес, кроз велику салу је за петнаест недеља продефиловало преко хиљаду и по посетилаца! (Највише слушалаца је било 9-ог фебруара на предавању о јестивим гљивама - 158, а најмање на последњем (свега 73.)

Четрнаест предавања је реализовало укупно 19 референата и корекцијских референата, што указује на изузетно масовну спремност и млађих и старијих чланова друштва да

ставе своје знање и искуство на јавну проверу.

Предавања су била пристојно пропраћена у медијима, наравно најредовније на *Радио-Сави* Београда 202, али и на радију и телевизији Студио Б, III каналу РТС, YU-радију, дневној и периодичној штампи и т.д. Ово је било двоструко важно: публицитет је омогућио добру посету, али је истовремено подигнут иначе незадовољавајући



Илустрација И. А. Билибинаје  
за руску бајку  
Москва, 1967.

ниво писања и говорења о гљивама. Заиста, посећеност али и ниво предавања, били су добра опомена да се о петом царству мора убудуће у јавности говорити и одговорније и стручније. Пролази време добро обавештених незналица који импресионирају тиме што распознају пар родова и двадесетак врста. Нема, уосталом, ничег практичнијег од добре теорије!

Подсетимо се још једном ко су били предавачи и о чему су излагали:

> 29.12.1997. др Јелена Вукојевић и мр. Јасмина Гламочлија о систематици гљива.

> 05.01.1998. Јелена Бeroња и др Александар Крапеж о морфологији и детерминацији.

> 12.01.1998. Горан Милићев и Жаклина Марјановић о екологији гљива.

> 19.01.1998. мр Дмитар Лакушић и Жаклина Марјановић о биљним врстама значајним за гљиве и о њиховим стаништима.

> 26.01.1998. др Јелена Вукојевић је излагала о животним циклусима гљива, а др Александар Крапеж говорио о култури и сналажењу у природи.

> 02.02.1998. Милош Каљевић је излагао о отровним врстама гљива а о медицинским аспектима синдрома тровања гљивама је предавао др. Вељко Тодоровић.

> 09.02.1998. Бранислав Узелац је говорио о употреби гљива у ис-

храни, а Злата Крапеж изложила неколико практичних упутстава.

> 16.02.1998. није било предавања, али је и годишња скупштина била добро посећена.

> 23.02.1998. др Мартин Вереш је говорио о конзервисању гљива, а Слободан Ристић презентирао свој изум - кућну сушару.

> 02.03.1998. Анита Клаус и Ибрахим Хаџић излагали су о смрчцима.

> 09.03.1998. др Александар Крапеж и Злата Крапеж говорили су о лисичаркама.

> 16.03.1998. др Миомир Никшић је држао предавање о индустријској производњи гљива.

> 23.03.1998. др Мирољуб Миленковић је говорио о тартуфима.

> 30.03.1998. др Милорад Стојановић је имао излагање о комбухи.

> 06.04.1998. Борис Иванчевић је говорио о гљивама Биоградске Горе.

Били бисмо неправедни ако бисмо пропустили да поменемо допринос екипе организатора, пре свега младих људи, без чије енергије овај подухват не би био остварив. То је, пре осталих, идејни творац серије предавања, г. Дамјан Крстајић, а затим и његове колеге млади биолог г. Горан Милићев и организатор г. Горан Милошевић. Све ово би, међутим, било и оскудно и тужно без пожртвовања г. Илије Ди-

**НОВО!**  
Ускоро  
излази из штампе!

Бранислав УЗЕЛАЦ,  
др Јелена ВУКОЈЕВИЋ,  
Горан МИЛИЋЕВ,  
др Александар КРАПЕЖ,  
др Миомир НИКШИЋ,  
др Владимир ЛАЗАРЕВ

## ЦАРСТВО ГЉИВА

Књига која је резултат зимског циклуса предавања у Миколошком друштву Србије.

Публикација која на преко сто страна одговара на ваша питања о гљивама.

Садржи десет страна црно-белих цртежа, седам табела и преко шездесет колор фотографија!

Шест аутора вам у седам поглавља објашњавају:

- I. Шта су, у ствари, гљиве
- II. Како живе гљиве
- III. Како препознати гљиве
- IV. Употреба гљива у исхрани
- V. Индустриска производња гљива
- VI. Тровања гљивама
- VII. Гљиве са лековитим својствима

Не пропустите прилику да дођете до књиге коју треба читати пре свих осталих књига о гљивама!

Набавите је под повољнијим условима у МДС-у!

За сва обавештења обратите се  
гг. Д. Крстајићу и Б. Узелцу,  
или на телефоне:  
488-80-05 и 76-50-42.

митријевића, без чијих пројекција слајдова цела ствар не би била то што је била. Значајан је био и рад гг. Дураковића, Радића, брачног пара Давидовић и многих других.

Моја маленкост је преузела дужност *фронтмена*, што је већи напор био за гласне жице него за вијуге, али ваља истаћи младалачку енергију др Крапежа, који не само да ниједан пут није одсуствовао, већ је и три пута био референт!

На крају треба констатовати да теме нису ни изблиза исцрпљене једним циклусом и да доста тога остаје за наредне године. А за успомену на ову серију предавања ускоро излази из штампе публикација која је резултат једне плодне теоријске сезоне.



Из руских књига за децу

---

*С* галерија

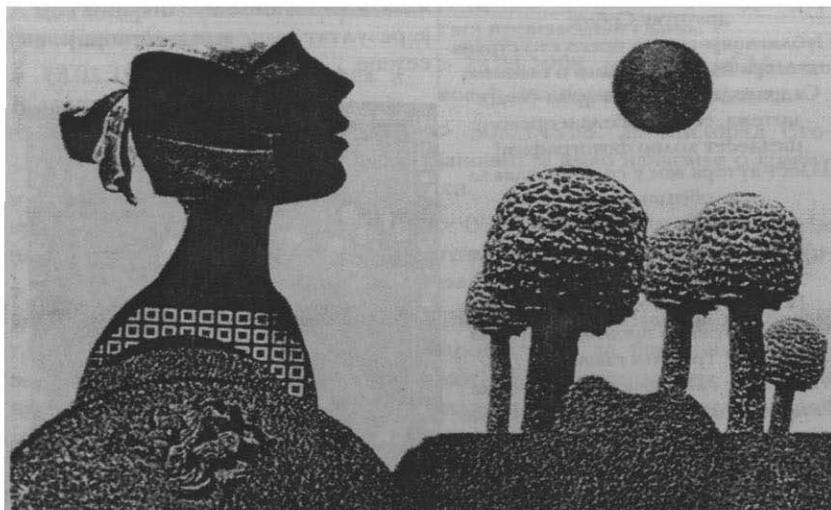
КОЛАЖИ СРЕТЕНА МИЛОСАВЉЕВИЋА

---



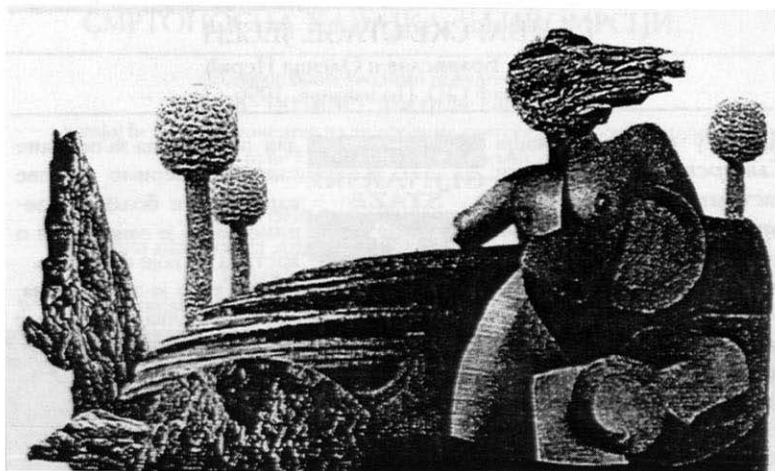
*С. Милосављевић*

Господин Сретен Милосављевић  
(Ранка Тајсића 40, Београд),  
члан МДС,  
рођен је у Чачку 1931. године.  
Дипломирао је на Факултету  
ликовних уметности, 1958. године,  
у класи Марка Челебоновића.  
Излагао је самостално два пута, и  
учествовао на двадесет групних  
изложби.

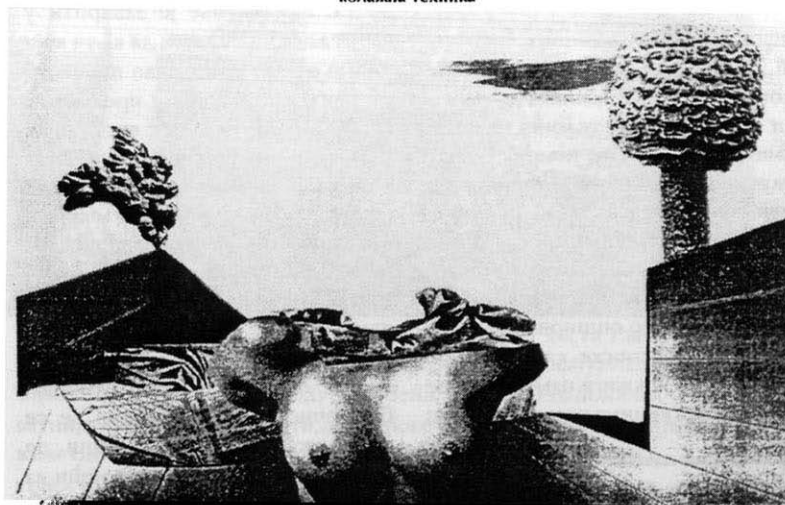


Сретен Милосављевић: *Фигура са гљивима у позадини - I*  
колажна техника

\* *С* галерија \* *С* галерија \* *С* галерија \* *С* галерија \* *С* галерија



Сретен Милосављевић: *Фигура са гљивама у позадини -2*  
колажна техника



Сретен Милосављевић: *Фигура са гљивама у позадини -3*  
колажна техника

\* Се галерија \* Се галерија \* Се галерија \* Се галерија \* Се галерија

## ГЉИВАРСКЕ СТАЗЕ. ЈЕСЕН

Аутори: Бранислав и Олгица Перић

Издавач: CID, Подгорица, 1996.

Друга у серији књижица *Гљиварске стазе* доноси наставак започете приче о неким чешћим врстама гљива. Овај пут у мало већем обиму, са 35 врста на 104 странице џепног формата. Књига је подељена на три дела, у првом су савети гљивару почетнику, у другом су дати описи са фото-

Branislav Perić  
Olgiца Perić

ГЉИВАРСКЕ  
СТАЗЕ

ЈЕСЕН



Милош Милошевић

графијама појединих врста, а у трећем кулинарски рецепти. Осим промењеног издавача, све остало је као и у претходном волумену *Љето*, приказаном у Билтену МДС бр. 2, из 1996. Тако је нажалост испуштена прилика да се неки од пропуста отклоне, па опет имамо некоректну номенклатуру научних имена, *новокомпонована народна* имена врста и поједине наводе о чијем пореклу се можемо замислити. Ипак, квалитет фотографија је бољи. Описи врста су и даље релативно опширни а односе се на макроскопске карактере. С обзиром да је књига намењена пре свега почетницима, овакав приступ је сасвим оправдан. Уколико поседујемо неки други приручник са концизним описима врста, ова књижица нам

даје прилику да за описане гљиве проверимо њихове карактере и боље се уверимо да ли је заиста реч о врстама на које сумњамо.

Онако како је замишљена, серија *Гљиварске стазе* углавном се доследно реализује, међутим поставља се опште питање сврсисходности те врсте публикација, које почетнику послуже да их једанпут прелиста, и затим потражи нову књигу са већим бројем врста. Разочарење је завирити у свет гљива и схватити да кључ који имамо отвара само један проценат од свих врата која су пред нама. Када одредимо једну врсту шта ћемо са оних преосталих сто? Стално проналазити гљиве којих нема у нашем приручнику може на почетника имати супротан ефекат од жељеног, и лишити га самопоуздања. Стога још чекамо обимнији приручник за гљиваре аматере на нашем језику. Када едиција *Гљиварске стазе* буде комплетирана, број описаних врста у њој ће се приближавати једној стотини, па ће њена вредност тек тада моћи да се заиста мери, а не сваки волумен појединачно. Овакве мање публикације корак по корак воде том циљу.

Борис ИВАНЧЕВИЋ



### Приказ



## СМРТОНОСНА ХАВАЈКА, ГЉИВОМРСЦИ...

Од овог броја уводимо нову рубрику - FUNGA - INTERNET, или краће F-INTERNET, у којој ће се наћи понешто из те огромне светске електронске шуме пуне гљива. Плови г. Каљевић.

### Смртоносна хавајска *Amanita*

*Amanita marmorata* subsp. *myrtaearum* Miller, Hemmes & Wong

Интернет (WorldWideWeb) адреса:

[www.mycena.sfsu.edu/hawaiian/Eucalyptus\\_Forests/A\\_marmorata.html](http://www.mycena.sfsu.edu/hawaiian/Eucalyptus_Forests/A_marmorata.html)



P  
h  
o  
t  
o  
  
D.  
E.  
  
D  
e  
s  
j  
a  
r  
d  
i  
n

Ова од недавно описана подврста је релативно честа гљива хавајских острва, и може се наћи скоро свугде где расту *Eucalyptus*, *Melaleuca* и *Casuarina*. Припада подроду *Lepidella*, секција *Phalloideae*, и највероватније садржи циклопептидне отрове нађене у свим тестираним гљивама ове секције. Могуће да је *A. marmorata* и смртоносна. Шешир (пилеус) иде од чисто беле до сивкасте и *марморасте* боје, листићи су увек бели, а на дршци се налази опнасти прстен (који касније може нестати) и дебела, бела, врећаста волва. Чувати се замене са јестивом *Volvariella speciosa*, која се доста користи у хавајској кухињи.

F-Internet



## Клуб гљивомрзаца

The Mushroom Hating Club

[www.rworld1.demon.nl/mushroom.htm](http://www.rworld1.demon.nl/mushroom.htm)

(Уочите недостатак фотографије било какве гљиве на Web страни)

Клубови су занимљиви, свако жели да се прикључи неком клубу, то пружа осећај припадности. Добро је знати да постоје и други људи који имају сличан став (или деле исто мишљење), да мрзе гљиве. То је савршено природна ствар, гљиве нису храна. Људима који то једу је неопходна психијатријска помоћ. Очајнички.

## Куповина преко Интернета

Online shopping

[www.everbloom-mushroom.com.sg](http://www.everbloom-mushroom.com.sg)

Изаберете гљиве и количину, пошаљете адресу, спремите паре и чекате. Цене су у сингапурским доларима (\$1=1DEM, тј. 6 динара). Ево избора из понуде:

### Fresh mushrooms (свеже гљиве):

Hon shimeji (*Lyophyllum shimeji*)

Golden mushroom (*Flammulina velutipes*)

Button mushroom (*Agaricus bisporus*)

Matsutake (*Tricholoma matsutake*)

### Dried mushrooms (суве гљиве):

Ceps (*Boletus edulis*)

Shitake (*Lentinula edodes*)

Morels (*Morchella* spp.)

### Frozen mushrooms (замрзнуте гљиве):

Ceps (*Boletus edulis*)

Monkey head mushroom (*Hericium erinaceus*)

100g	\$3
100g	\$2
500g	\$6,50
1000g	\$180
100g	\$7,50
250g	\$10
100g	\$40
1000g	\$30
1000g	\$20

По неким новим истраживањима, дрвеће међусобно комуницира (да не кажемо разговара) помоћу гљива, односно њихове мицелије. И то су назвали подземним интернетом. Било тачно или не, онај прави, електронски интернет, заиста личи на огромну шуму. Да се у њој снађе, и заобиђе опасност зависности и расплињавања, мора се тачно знати шта се тражи. Скупљање свакојаким информација из свих могућих области не задовољава гледи за знањем већ за забавом. Али када се зна шта се тражи, Интернет постаје и корисна и забавна ствар. Тако је и са гљивама. Где их све нема! Претраживање по речи mushroom (енгл. гљива, печурка) даје чак 174 200 докумената на Altavista претраживачу, по немачкој речи pilze - 6 539, француској champignon - 4 995, а нашој, гљиве - 129, док је, на пример, род пупавки, Amanita, на 2831 документу. Од тих стотина и хиљада електронских страница одабрали смо, овог пута, за Свет гљива - тек две.

М. Кљевић



## ЈЕСТИ ТАРТУФЕ!

*Ко има, он и једе*

Римски и француски рецепти

(Џејн Григсон: *Гљивље гозбе*)

### *Тартуџери као афродизијак*

Многим ретким и новооткривеним јелима приписивано је да подстичу љубавну моћ. Извесно време је и парадајз важио као афродизијак. Рејмон Оливер, из великог париског ресторана *Le Grand Vefour*, тврди да су гљиве, а посебно тартуфи афродизијак, нарочито уколико се једу сирови и веома свежи. Несумњиво је да подстицајно делује и било које јело уколико је укусно спрењено и послужено у лепим судовима, уз добро вино.

Г. Оливер каже: *Тартуфе је најбоље само остругати, опрати, потопити у коњак, и јести сирове, можда тек мало посољене.*

Посебно је погодна ружичаста со, која се добија мешањем супене кашике fine соли са кашиком паприке и кашичицом кајена бибера. Смесу треба добро измешати. Затим се узме између кажипрста и палца леве руке мало те соли и поспе по тартуфима.

Г. Оливер, такође, препоручује да се у здели помешају уље, свеж млевен бибер, со и мало винског сирћета - са срцем лепе зелене салате, и 175 г танких колутића некуваног тартуфа. Без икаквих других зачина. Јер, и ово је довољно.

По г. Оливеру, јаја су више средство за јачање него ли афродизијак. Најбоље се користе уколико се умуте са тартуфима. А могу се и спустити у хладну воду, пустити да вода прокључа, а онда их одмах ваља извадити, пажљиво ољуштити (или још боље разбити у топлој шољи), одвајајући беланце уколико је потребно. Затим се посоле, и додају се тартуфи, исечени на траке.

### *Јаја у здели са тартуџери*

Ово је омињени француски начин употребе јаја и малих количина тартуфа. А један тајни трик налаже да уколико свеж тартуфе оставите преко ноћи усред корпе с јајима - следећег дана сва јаја ће дивно мирисати на ову гљиву, а тартуф можете искористити и за какво друго јело. Ово је управо то друго јело, за које су потребна и одиста свежа домаћа јаја, и најбољи несољени маслац (за Французе - из Нормандије), као и свеж млевен бибер и сељачка павлака са мање оштрим укусом. Рецепт

Стомак



потиче из *Hôtel de Cro-Magnon* из дордоњског преисторијског села Ле Ејзије. Препоручује се вино Meursoult, дакле не превише сув бели бургундац.

За 4 особе: 4 јаја, отопљен маслац, 4 кашике масне павлаке, 4 кашичице свеже сеуканих тартуфа (или једна мала конзерва тартуфа), со, свеже млевен бибер

⇒ Пажљиво, да се жуманца не разлију) разбиј јаја у 4 зделице. Добро намажи отопљеним маслацем 4 зделице за суфле. Стави у сваку кашику павлаке, а онда и јаје. Попни тартуфе по врху и посоли, те покри листом фолије. Зделице стави у водено купатило или користи дубоку тепсију за печење, и потопаи до пола у воду. Загреј до кључања, па кувај на константној ватри 8 мин. док беланца не буду готова а жуманца мекана, што зависи од величине јаја. Послужи одмах, са добрим хлебом.

### *Црвена јаја са тартуфима*

Једноставан начин да се искористе конзерве тартуфа или тартуф у љускицама, са добрим резултатом. Ово је главно јело.

За 4 особе: 6 јаја, 1 мала конзерва тартуфа, со, свеже млевен бибер, 4 кришке тоста или хлеба прженог на маслацу, маслац, 2 кашике масне павлаке

⇒ Разбиј јаја. Отвори конзерву

тартуфа и исецкај их, те их заједно са соком из конзерве пресли у зделу са јајима. Посоли. Остави их поклопљене неколико сати. Направи хлеб како си навикао, и одржавај га топлим док се јаја не скувају. Отопи добар комад маслаца у малом, дебелом лончићу, и убаци унутра смесу јаја и тартуфа. Мешај дрвеном варјачом на слабој ватри док не почне да се згушњава а да се јаја не осуше. Лагано улупај у смесу павлаку. Најзад подели за 4 комада врелог тоста или прженог хлеба. Послужи одмах.

### *Бели тартуфи са сиром*

Беле тартуфе прво треба чистити меком четком, па меком крпом. Затим их ваља изрезати на колутиће, или настругати - пре него што се загреју (у правом смислу речи они се никада не кувају), или се поспу сирови по површини теста или је-ла од јаја и тако даље. Поврх тартуфа могу се положити и танки режњевии пармезана. А сваки ред се посоли и намаже маслиновим уљем. 10 мин у врелој рерни сасвим је довољно да се сир отопи а два мириса споје у један, чаробни. Послужује се са четвртинама лимуна.

За 4 особе: 300 г сира, млеко, 6 умућених жуманаца, 100 г маслаца, бели бибер, 1 бели тартуф, исецкан на танке колутиће

⇒ Уклони кору са сира и изрежи га на коцкице. Стави га у зделу и

прелиј млеком док не огрезне, те остави 8 сати, или преко ноћи. Затим зделу стави у лонац са добро угрејаном водом, умути постепено жуманца и комаде маслаца, користећи се дрвеном варјачом.

Кад све буде налик једноличном крему, излиј у врелу посуду за послуживање, побибери и покриј колутићима тартуфа.

У јело урони и комаде тоста.

### *Вагна сауда*

Вагна сауда, што значи *Топло купатило*, јесте снажан сос од сланих сардела (инђуна), уља и белог лука, зачињен тартуфима.

Обично се послужује у лончићима загреваним на алкохолном пламенику, окружен мноштвом сировог поврћа, и уз можда мало куваног кромпира.

Једе се тако што свако у сос умаче поврће, и остало шта је понуђено. Може се послужити и прокувани зелени бибер.

Ада Бони, у великом италијанском кувару *Il Talismano della Felicità*, каже: 400 г маслаца загреј са око 45 г маслиновог уља, 4 ситно исецкана чена белог лука, 6 филета инђуна (сланих сардела) и мало соли. И на крају додај танке колутиће тартуфа.

Елизабет Дејвид у *Италијанској храни* користи јаче количине: до 75 г маслиновог уља, те маслац, сарделе и бели лук, и на колутиће изрезан бели тартуф. А може се понекад додати и павлака.

Дакле, било како да спремаш тартуфе добро је, само немој да кључају док их куваш!

### *Анџијусови*

#### *рецепти за тартуфе*

Ољушти тартуфе и лагано их скувај. Натакни их на ражањ, посоли и лагано их пеци на роштиљу. Избоди их виљушком и остави их пар минута у једном од следећих сова:

1. Маслиново уље, гарум (омиљени римски зачин који се прави од мале рибе и усољених рибљих изнутрица, нешто налик сардел пасти), каренум, бибер и мед. Скини тартуфе са ражња и послужи са сосом, који је мало угушћен скробом.
  2. Гарум, зелене маслине, каренум, мало вина, туцани бибер, и мало меда. Згусни скробом.
  3. Бибер, коријандер, рута, гарум, мед, вино и мало уља.
  4. Бибер, нана, рута, мед, уље и мало вина.
  5. Додај мало празилука у воду, кад куваш тартуфе. Послужи посољено, побиберено, са сецканим коријандером помешаним са вином и мало маслиновог уља.
- Но, будући да је реч о чувеним тартуфима, можда је боље без ових, римских, начина - да се гљиве не би загушиле у чувењу. Или, већ према укусу. Важно је наћи их или имати.

Превео: М. Илеш  
Приредио: В. Данић



## НЕУСПЕЛА ПРОСИДБА... И УСПЕШНА БЕРБА

Лав Николајевич Толстој: *Ана Карењина*  
(Шести део, глава V) Написано 1873-1877. године



После идентификације  
гљива из природе,  
са фотографија и цртежа -  
најзад нешто ново!

НАГРАДНА ИГРА  
ЗА ЧИТАОЦЕ -  
ИДЕНТИФИКАЦИЈА  
ГЉИВА  
У КЊИЖЕВНОСТИ

Читај  
пажљиво!

*Варвара Андрејевна, кад сам био још врло млад, створио сам себи идеал жене коју ћу за-*

*волети и коју бих био срећан да назовем својом женом. Проживео сам дуги низ година, и сад сам први пут у вама нашао оно што сам тражио. Ја вас волим и тражим ва-шу руку.*

Сергије Иванович говорио је то у себи кад је био на десет корака од Варењке. Спустив се на колена и заклањајући печурку руком од Грише, Варењка је звала малу Машу.

- Овамо, овамо! Ви мали! Много! - говорила је она својим љупким гласом из груди.

Угледавши Сергија Иванови-

ча који јој се приближавао, она се не диже нити промени положај; али њему је све говорило да она осећа његово примицање и да му се радује.

- Јесте ли нашли штогод? - упита она окрећући му своје лепо, тихо насмејано лице.

- Ниједне - рече Сергије Иванович. - А ви?

Она му не одговори заузета децом која је окружише.

- Још ову, поред границе - показа она малој Машин малу печурку, пресечену преко свога гипког ручичастог клобука сувом травчицом испод које је пробила. Варењка устаде кад Маша откиде печурку и преломи је на две беле половине. - То ме подсећа на детињство - додаде она, одмичући се од деце заједно са Сергијем Ивановичем. (...)

- Дакле ништа нисте нашли? Уосталом, у средини шуме увек их је

Итд.



мање. (...)

- Чуо сам само да се та врста печурке налази поглавито с краја, мада не умем да их разликујем.

Прође још неколико минута: они одмакоше још даље од деце и беху потпуно сами. Варењкино срце куцало је тако да је чула његово куцање. (...)

Требало је објаснити се, сад или никад: то је осећао и Сергије Иванович. (...) Понављао је у себи и речи којима је хтео да запроси њену руку, али, уместо тих речи, по некој случајности, он одједном запита:

- Каква је разлика између беле печурке и брезовке?

Варењкине усне дрхтале су од узбуђења кад је одговорила.

- У клобуку готово нема разлике, само у дршци.

И чим ове речи беху изговорене, обоје разумеше да је ствар свршена, да оно што је требало рећи неће бити речено; и њихово узбуђење, које пре тога беше дошло до највишег степена, поче да се стишава.

- Брезовка, њена дршка подсећа на два дана необријану браду црноманањастог човека - рече већ спокојно Сергије Иванович.

- Да, истина је - одговори Варењка, и правац њихове шетње нехотице се промени. Почеше се приближавати деци. Варењу је и болело, и беше је срамота, али у исто време осећала је олакшање.

Да ли је писац  
задремао?

Гроф Толстој је цео живот провео на свом имању у Јасној Пољани у Тулској губернији у Русији. Он је добро познавао живот села. Његови описи су више него реалистични, па било то балске хаљине или шта из природе, те се могу сматрати веродостојним. Као и претходни одељак о једној неуспелој провидби, који смо извукли из *Ане Карењине* да бисмо читаоцима *Светла љуба* поставили неколико питања. Јер, маколико тачан, претходни опис није сасвим потпун. Можда га је могуће допунити?

Помоћ

Било је, дакле, лето. Не каже се какво. На имању Љевина, у Покровном, у Русији.

Сергије Иванович из овог комадића романа пошао је у гљиве само да би био близу Варењеке. У једном тренутку се одвојио, тобоже да би сам брао, а у ствари да би се припремио шта ће рећи. Отуда, у претходној, IV глави налазимо опис који би могао бити од помоћи, опис доиста не и гљива али зато станишта:

Опет читај  
пажљиво!

- Идем сад сам, без свих других, да тражим пе-

чурке, иначе ће оно што ја берем, остати незапажено - рече, и пође сам даље од ивице шуме где су ишли по свиластој ниској трави између ретких старих бреза, пође у дубину шуме где се међу белим брезовим стаблима видела сива стабла јасике и тамно лесково жбуње. Удаљивши се на четрдесет корака и зашавши за жбун расцветаног евонимуса са његовим ружичастоурвеним минђушицама, Сергије Иванович, знајући да га не виде, застаде. Око њега беше потпуна тишина. Само што су у врховима бреза, испод којих је стајао, зујале непрестано муве, као рој пчела, и покаткад допирали дечији гласови. (...) Зар није младост ето то осећање што се покренуло у њему сад, кад је излазећи с друге стране опет на ивицу шуме, угледао на јасној светлости косих сунчевих зрака грациозну Варењкину прилику, у жутој хаљини и с котарчицом о руци, како лаким кораком иде испред стабла старе брезе, и кад се тај утисак од Варењкине фигуре слио са дивним изгледом пожутеле и косим зрацима обасјане овасне њиве, и иза њиве са изгледом далеке старе шуме, прошаране жутилом, која се утапа у плаветну даљину.



Гљиве су бране улето, с краја старе брезове шуме, где су расле и јасике и

леске, а поред једне њиве овса. Било их је много.

Дакле:

1. Колико врста гљива су убрали Толстојеви јунаци, једну или више?
2. Мала, гипког и ружичастог шешира, белог меса на пресеку, расте тако што суве травчице могу да је пресеку. О којој је врсти овде у право реч?
3. Разлика између беле печурке и брезовке је у дршци, док у шеширу као да и нема разлике. Дршка брезовке подсећа на два дана необријану браду црномањастог човека. Која је врста бела печурка, а која тачно брезовка?



Драги читаоци, ваше одговоре доставите редакцији *Света гљива*. Први тачан одговор на сва три питања (уколико је уопште могућ) биће награђен једном гљиварском књигом или *Аном Карењинном* Л. Н. Толстоја, већ шта будемо у прилици да купимо.

Уколико не буде тачног одговора, уредници *Света гљива* покушаће да до одговора (без награде) дођу, што ћемо и објавити у следећем, седмом броју нашег гласника.

Приредио  
В. Донић



## ОПЕТ ИЗ СРЕМСКЕ ГРОФОВИЈЕ



Поштоване колеге,

После најтоплијег фебруара у последњих 110 година и веома сушног марта, врата Сремске грофовије (споредна врата) била су отворена тек 6. IV 1998. са 12 комада смрчка, а овог дана (12. IV), када вам пишем и шаљем фотографију, оваквих и сличних, било је



24 ком. Малих смрчица само 3 ком.

Сећајући се лепих дана када је тога било више, о чему могу посведочити и неки чланови Редакције (који су делили ту радост са мном), топло вас поздравља уз жељу да се окитите великим трофејима од ових,

ваш пријатељ, дипл. инг.  
агрономије

Рајко Бараћ, гљивар сремски

Обрадовао нас је овај допис и фотографија са гљивама-висибабима. Мада, гледајући ову фотографију, очекивали бисмо сретније лице господина Бараћа. Руке су му пуне смрчка, а он се-тан. То што му је један висип није ништа страшно. Други су дивни. Но, доћи ће ново пролеће па ће се све поново усправити, па и смрчци. А што се нас тиче, и наших трофеја, ми немамо срећу да живимо у грофовији, већ у губернији.

Поздрав, Редакција СГ

Опрезно!

Дежурни телефони  
Националног центра за контролу  
тровања Војне медицинске  
академије у Београду:

011 66-23-81  
011 66-11-22 /26 156



Илустрација  
руске народне приче за децу  
1961.

## Пренумеранти

Претплатацништво омогућује сигурно  
добити *Сваки гљива*.

1. др Милан Радовановић, 2. Данијела Пурешевић, 3. Будо Букилић, 4. Душан Русалић, 5. Зоран Поповић, 6. Миријана Милојковић - Ђорђевић, 7. Драгић Томић, 8. Никола Накарадић, 9. Биљана Максић, 10. Влада Валентич, 11. др Ђорђе Бараћ, 12. Владимир Бараћ, 13. Божидар Маринковић, 14. Петар Стевановић, 15. Гојко Јањатовић, 16. Зоран Моравац, 17. Дамјан Крстарић, 18. Миријана Велић-Линтнер, 19. Предраг Стаменковић, 20. Љубомир Ђукановић, 21. Димитрије Иванчевић, 22. Јасмина Зец, 23. Љубивоје Ршумовић, 24. Слободанка Кнежевић, 25. Милена Радмиловић, 26. Драгослав Михајловић, 27. Јелена Вукојевић, 28. Јасмина Гламочија, 29. Томислав Бохуш, 30. Гордана Поповић, 31. Симонида Ђукић, 32. Александар Поповић, 33. Срђан Којичин, 34. Душан Пешић, 35. Синиша Радић, 36. Драган Дураковић, 37. Брана Петровић, 38. Надежда Ајдачић, 39. др Александар Крапеж, 40. Јелена Берица, 41. Душан Мандић, 42. Миријана Пјевић, 43. Иван Милановић, 44. Миша Вујошевић, 45. др Петар Милошевић, 46. Слободан Ристић, 47. Бранислав Узелац и 48. др Младен Давидовић.

## 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 *Сваки гљива*, 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

## Огласи

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

ИНДУСТРИЈСКО ГАЈЕЊЕ ЈЕСТИВИХ ГЉИВА на квалитетним видео VHS филмовима. Шампињони и буковаче. Цена: 35 дин. Тел. 011/ 61-53-15 /локал 246.

**miko m**

Предузеће за производњу и прераду гљива, тел. 2171-177, 4888-020



## Summary

Number 6 *The World of Mushrooms* (Svet Glijiva) - April '98, brings as the leading article *The Mushrooms of Ada Ciganlija*, the first part of a paper by Mr Ibrahim Hadžić, a result of long-term observations of the world of mushrooms at the well-known Belgrade resort and mushroom site, from whose area of 300 hectares he has determined 170 higher mushrooms belonging to 4 classes, 14 orders, 39 families, and 94 genera. In the paper *Mushrooms and Mites*, Dr R. Petanović confronts these two extraordinary worlds, of which the latter is obscure to many people, consisting as it does of tiny spider-like animals (on the average 0,25 - 0,75 mm). The *Corner for Truffle-Pickers* comprises a paper by Mr M. Milenković *Truffles - the Living Underground Jewels of Serbia*, which aims to prove the abundance of these precious mushrooms in Serbia, as well as a report from a study tour through Italy from a young Serbian scientist Ms Jasmina Glamočija, while the column *Stomach* consists of Roman and French recipes with truffles. In the article *Cult*, Mr Aleksej Rikovski writes about a noteworthy cult of mushrooms in Russia. Mr M. Kaljević presents the forest of Mačine near Valjevo, as well as a spring mushroom *Verpa bohemica*, a colour photo of which is the this number's gift to its readers. In the column *Experience*, Mr Mario Ileš recalls the days of mushroom-picking in Bosnia and Herzegovina. *The World of Mushrooms - Gallery* brings collages by Sreten Milosavljević, a Serbian painter, inspired by mushrooms. In the column *Review*, apart from a report from Internet, Mr Boris Ivančević offers a survey of another volume of Glijivarske Staze - Jesen by the married couple Perić. Mr Željko Žižak discusses supplementary close-up lenses in his fifth installment on mushroom photography. The column *Etc.* includes the list of subscribers, advertisements, the usual information, as well as a fragment from Anna Karenina by Leo N. Tolstoy (Book 6, Chapter V) where the protagonists roam the forest and pick mushrooms. The fragment is intended as a sort of a quiz for readers who are required to guess the exact species from very precise descriptions of mushrooms whose names are not given. Mushroom exhibitions in Serbia and other activities of Serbian Mycological Society are announced. The number 6 is illustrated with pictures from Russian books for children, where there are hardly any pictures with no mushrooms.

### 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*

*Из следећих бројева:*

И. Хаџић: Гљиве Аде Циганлије, II

Б. Иванчевић: Terfezia terfeziodes

\*\* Опет о Линтнеру

\*\* Две српске гљиве, Psilocybe serbica и Crepidotus serbicus

НОВО! НОВО!

Andrej Piltaver:

*Zavarovane gljive v Sloveniji*

(Ministrstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, Ljubljana 1997.)

Приручник о заштићеним гљивама Словеније стигао нам је пред сам излазак овог броја Света гљива, па тако овај текст није приказ већ само информација о овом интересантном издању, о коме ћемо нешто више рећи у неком од следећих бројева. У књижици џепног формата дати су описи врста макромизета заштићених законом у Словенији. Укупно 70 врста и један варијетет. Фотографије које прате описе су веома добре, а квалитет штампе перфектан. Осим фотографија ту су и цртежи свих врста. Интересантно је да је критеријум за законску заштиту био не само економски фактор, као у Србији, већ су формално заштићене и оне гљиве које испуњавају услове да се нађу на црвеној листи. Тако је Словенија и на том пољу нешто ближа позитивним европским трендовима од осталих балканских државних творевина. Други део публикације пружа основне информације о потреби заштите гљива и главним узроцима њихове угрожености. Такође дат је и преглед законских норми у вези са заштитом гљива. Принцип је једноставан - дневно је дозвољено убрати два килограма гљива! Детаљније о свему у следећем Свету гљива.

Б. Иванчевић



Сваки примерак  
овог шестог броја СВЕТА ГЉИВА  
садржи  
једну фотографију гљиве

## *Verpa bohemica*

аутора  
МИЛОША КАЉЕВИЋА

Фотографију сам снимиио 11.03.1993. у Новом Београду  
фото апаратом Зенит-Е са  
телеобјективом Sonnar 3,5/135 Carl Zeiss и макропрстеновима



М. Каљевић

О гљиви се можеш подробније обавестити  
у рубрици Портрет

---

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

---

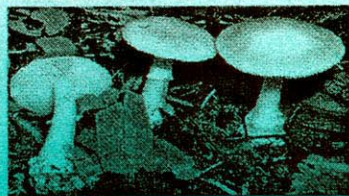
Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 2.0  
и умножен на копир апарату.

Ласерска матрица: М. Каљевић

Прелом:



Из Садржаја:



После вишегодишњег истраживања - Гљиве Аде Циганлије - први део научног рада Ибрахима Хаџића \*

Велики тартуфар - г. Миленковић \*

Италијанско тартуфско искуство гђе Гламочлије \*

Римски и француски рецепти за тартуфе \*

Нов аутор СВЕТА ГЉИВА - др Радмила Петановић,

и за многе нешто ново - гриње \* Нова рубрика -

*FUNGA - INTERNET*

Нов терен - Мачине код Вајева, осим за г. Каљевића \*

\* Амаркорд, горко сећање на Босну, М. Илеша \* Календар \*

Приказ: Гљиварске стазе - Јесен \*

Предлеће за крупни план, Ж.Жижка \* Колажи са сунчаницом академског сликара Сретена Милосављевића \*

Портрет чешке смрчковице и фото-дар

*Verpa bohemica*

