

Свет гљива

The World of Mushrooms * ISSN 1450-6203 * Година: III * Број: 7
UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Издање МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ



ГЉИВЕ АДЕ
ЦИГАНЛИЈЕ
други и завршни део

Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: III * Број: 7 * Септембар, 1998. * Београд, Србија

ISSN 1450 - 6203 UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК

Издање Миколошког друштва Србије

Први број је изашао 26. децембра 1996. године

Излази четири пута годишње



Савет гласника:

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

Уредништво:

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

Главни уредник:

Војислав ДОНИЋ

Адреса редакције:

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

Земаљска адреса:

Природњачки музеј (за Свет гљива)

Његошева 51, 11000 Београд

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

Услужни телефони редакције:

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

011/533-09-81 (уторком, 17,00-19,00)

Цена:

ДИН

За иностранство: 3 USA \$

Забрањено је свако умножавање
или коришћење ове публикације без одобрења издавача

Суша

Суша није заобишла у потпуности ни пролеће. Суша је владала овим летом '98. Срећан је био онај гљивар који је бар *једну* гљиву нашао. У Београду и околини температура недељама није падала испод 30 степени Целзијуса. Тако је било по Србији. Тако и у Црној Гори (рецимо у рожајском крају или изнад кањона Мораче). Гљиве су остале у спеченој земљи у облику невидљивог мицелија. Нама је остало да ишчекујемо јесен, остала су нам сећања на корпе августовских вргања... и остало нам је времена за неке друге ствари.

Тако смо, између осталог, порадили на Home page-у МДС, изменили смо основну маску, поотварали нове фиоке (за јестиве, отровне, лековите и гајене гљиве, те за фото-албум и тако даље), а корисници Интернета моћи ће да пронађу и све садржаје и многе текстове из свих бројева *Света гљива*. То је сада већ доста пристојно, а биће и боље, зашта је заслужан понајпре г. Мирослав Милекић, о чему у интернетовској рубрици нешто више.

Овај седми број нашег гљиварског гласника доноси други и завршни део рада г. Хаџића о гљивама Аде Циганлије, као и текстове наших гљивомико-писаца (Иванчевић, Узелац, Жижак и други), али и текст о једном београдском локалитету, гђе Давидовић, иначе веома предузетне чланице МДС; из британског миколошког часописа преносимо текстић о новооткривеној врсти гљиве из рода који је добио име по нашем великом микологу Војтеху Линтнеру; Иванка Миленковић пише о паразитима гљива; доносимо и решење из бр. 6 шта су то брали Толстојеви јунаци; и тако даље; док вргања, које одавно нисмо брали, од корица па даље, провлаче се кроз овај број, у служби цртања Јелена на зиду пећине. Пећински човек их је сликао, верујући да ће их, потом, у шуми и уловити.

Уредник

PS:

Господин Бранислав Перич, председник новооснованог Миколошког друштва Црне Горе (чије оснивање гљивобратски поздрављамо), послао нам је писмо, што исправљајуће што допуњујуће, на приказ своје књиге. Будући да смо га добили после закључења овог броја, штампаћемо га у следећем.

Садржај:

Funga

- Ибрахим ХАЏИЋ: Гљиве Аде Циганлије, II _ 3
Дејвид Н. ПЕГЛЕР: *Lindtneria leucobryophila* (Mycologist, 1997) _ 12
Борис ИВАНЧЕВИЋ: *Terfezia terfezioides* _ 13
Жељко ЖИЖАК: Моји први тартуфи _ 14
Иванка МИЛЕНКОВИЋ: Паразити гљива _ 17
Ибрахим ХАЏИЋ: Комерцијалне врсте - *Boletus spp.* _ 19
Жељко ЖИЖАК: Фотографисање гљива, VI _ 22

Портрет:

- Boletus regius* (Марио Илеш) _ 26
Мирјана ДАВИДОВИЋ: Трешња, излетиште у околини Београда _ 28

Искусство:

- Ибрахим ХАЏИЋ: Из гљиварске бележнице _ 31
Марио ИЛЕШ: Амаркорд - босански _ 34

Календар:

- БГД изложба МДС и 103 пролећне гљиве (др Миомир Никшић) _ 38
Панчевачка догађања (др Александар Крапеж) _ 40
Миколошки конгрес у Израелу (Соња Вељић) _ 42

Приказ:

- Roger Phillips: *Mushrooms... of Great Britain & Europe* (М. Каљевић) _ 44
Царство гљива групе аутора (Ј. Гламочлија) _ 45
Andrej Piltaver: *Zavarovane gljive v Sloveniji* (Б. Иванчевић) _ 47

F-Internet:

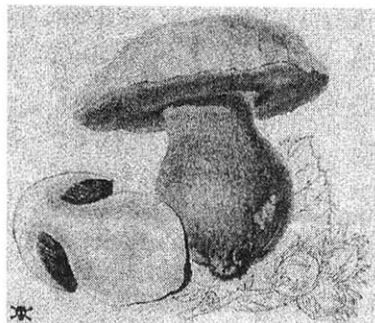
- Гљиве допинг * Нов Номе page МДС а и шире... (плови М. Каљевић) _ 49

Стомак:

- Како спремити вргање на најједноставнији начин (Б. УЗЕЛАЏ)
* ... и на компликован _ 51

Итд.:

- Вилинско семе * Шта су брали
Толстојеви јунаци * *Mutinus* у Америци *
Писмо из Селишта * Из штампе *
The World of Mushrooms:
Summary _ 63



Boletus satanas (Лудара)
Овај број је илустрован вргањима

Се цел:

- Постреп *Boletus satanas*
На корицама: *Leccinum scabrum*

ГЉИВЕ АДЕ ЦИГАНЛИЈЕ

II и завршни део
Ибрахим ХАЏИЋ

UDK 582.28



Садржај I дела
(бр. 6. Света гљива):

Увод * Локалитет * Вегетација * Методе рада и резултати истраживања * Систематизација врста гљива Аде Циганлије (табеле са 170 врста гљива)

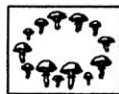
СПИСАК ВРСТА ГЉИВА АДЕ ЦИГАНЛИЈЕ ПО АБЕЦЕДНОМ РЕДУ

Agrocybe aegerita
Agrocybe dura
Agrocybe praecox
Agaricus arvensis
Agaricus bitorquis
Agaricus campestris
Agaricus placomyces
var. *meleagris*
Agaricus silvaticus
Agaricus xanthoderma
Armillaria mellea
Armillaria tabescens
Auricularia auricula -
judae
Auricularia
mesenterica
Auriculariopsis ampla
Artomyces pyxidatus
Bolbitius vitellinus
Bovista plumbea
Calocera comea
Calocera viscosa
Calocybe gambosa
Chondrostereum
purpureum

Climacodon
septentrionalis
Clitocybe cerussata
Clitocybe dealbata
Clitocybe inversa
Clitocybe vibecina
Collybia dryophila
Collybia fusipes
Coprinus
atramentarius
Coprinus hemerobius
Coprinus comatus
Coprinus disseminatus
Coprinus micaceus
Coprinus niveus
Coprinus picaceus
Coprinus plicatilis
Coprinus silvaticus
Crepidotus
brunneoroseus
Crepidotus luteolus
Crepidotus mollis
Cudoniella clavus
Cyathus striatus
Daedalea quercina

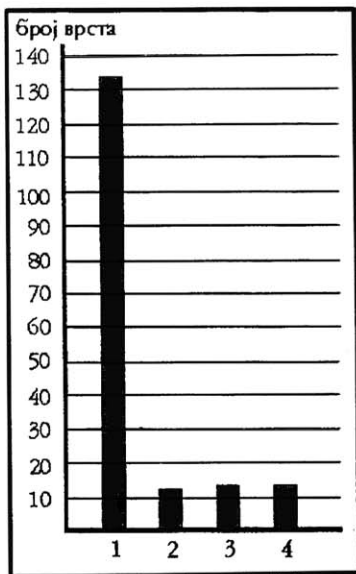
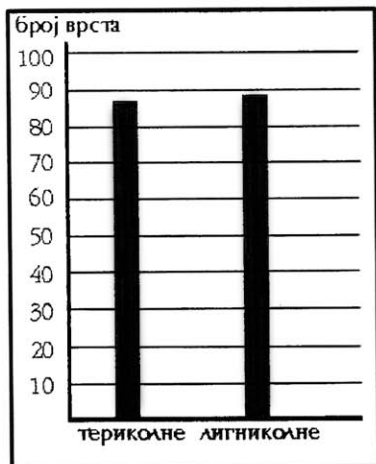
Daedalopsis confragosa
Daedalopsis tricolor
Dacrymyces stillatus
Entoloma aprile
Entoloma clypeatum
Entoloma
porphyrophaeum
Entoloma saundersii
Fistulina hepatica
Flammulina velutipes
Fomes fomentarius
Fomes populinus
Funalia trogii
Ganoderma adspersum
Ganoderma applanatum
Ganoderma lucidum

Funga

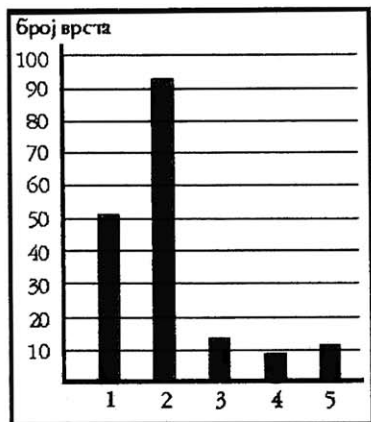


<i>Geastrum</i>	<i>Mycena galopus</i>	<i>Postia caesia</i>
<i>melanocephalum</i>	<i>Mycena haematopus</i>	<i>Postia stiptica</i>
<i>Geastrum triplex</i>	<i>Mycena inclinata</i>	<i>Psathyrella candolleana</i>
<i>Gerronema albidum</i>	<i>Mycena pura</i>	<i>Psathyrella hydrophila</i>
<i>Geophyllum sepium</i>	<i>Myrriostoma coliforme</i>	<i>Psathyrella multipedata</i>
<i>Hemipholiota</i>	<i>Neolentinus schaefferi</i>	<i>Psathyrella pennata</i>
<i>populinea</i>	<i>Oudemansiella</i>	<i>Psathyrella</i>
<i>Hirschporus abietinus</i>	<i>longipes</i>	<i>sarcocephala</i>
<i>Hygrocybe cereacea</i>	<i>Oudemansiella radicata</i>	<i>Psathyrella spadiceo-</i>
<i>Hygrocybe nivea</i>	<i>Oudemansiella</i>	<i>grisea</i>
<i>Hymenoscyphus</i>	<i>melanotricha</i>	<i>Psathyrella velutina</i>
<i>scutula</i>	<i>Panaeolus semiovatus</i>	<i>Pycnoporus</i>
<i>Hypholoma fasciculare</i>	<i>Panellus stipticus</i>	<i>cinnabarinus</i>
<i>Hypholoma</i>	<i>Panus tigrinus</i>	<i>Ramaria stricta</i>
<i>sublateritium</i>	<i>Panus</i> sp. (3 okt. 92.)	<i>Sarcoscypha coccinea</i>
<i>Inonotus hispidus</i>	<i>Paxillus filamentosus</i>	<i>Schizophyllum</i>
<i>Laccaria laccata</i>	<i>Paxillus involutus</i>	<i>commune</i>
<i>Laetiporus sulphureus</i>	<i>Paxina acetabulum</i>	<i>Scleroderma</i>
<i>Leccinum crocipodium</i>	<i>Phallus impudicus</i>	<i>verrucosum</i>
<i>Leccinum duriusculum</i>	<i>Phellinus ferreus</i>	<i>Scutellinia scutellata</i>
<i>Lentinus lepideus</i>	<i>Phellinus ignarius</i>	<i>Steccherinum</i>
<i>Lepiota aspera</i>	<i>Phlebia merasmoides</i>	<i>ochraceum</i>
<i>Lepiota cristata</i>	<i>Pholiota aurivella</i>	<i>Stereum hirsutum</i>
<i>Lepiota helveola</i>	<i>Pholiotina filaris</i>	<i>Stereum rugosum</i>
<i>Lepista nuda</i>	<i>Phyllotopsis nidulans</i>	<i>Stereum</i>
<i>Lepista rickenii</i>	<i>Peziza cerea</i>	<i>subtomentosum</i>
<i>Lepista saeva</i>	<i>Peziza vesiculosa</i>	<i>Stropharia coronilla</i>
<i>Leucoagaricus</i>	<i>Pisolitus arhizus</i>	<i>Suillus granulatus</i>
<i>leucothites</i>	<i>Pleurocybella porigens</i>	<i>Tarzeta catunnis</i>
<i>Lycogala epidendrum</i>	<i>Pleurotus calypttratus</i>	<i>Tomentellina fibrosa</i>
<i>Lycoperdon saccatum</i>	<i>Pleurotus cornucopiae</i>	<i>Trametes suaveolens</i>
<i>Lyophyllum connatum</i>	<i>Pleurotus drinus</i>	<i>Trametes versicolor</i>
<i>Lyophyllum decastes</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>	<i>Tricholoma populinum</i>
<i>Marasmius oreades</i>	<i>Pluteus atricapillus</i>	<i>Tricholoma</i>
<i>Marasmius rotula</i>	<i>Pluteus</i>	<i>saponaceum</i>
<i>Melanoleuca melaleuca</i>	<i>aurantiorugosus</i>	<i>Tubaria furfuracea</i>
<i>Meripilus giganteus</i>	<i>Pluteus curtisii</i>	<i>Tulostoma brumale</i>
<i>Merulius papyrinus</i>	<i>Pluteus salicinus</i>	<i>Verpa bohemica</i>
<i>Mitrophora semilibera</i>	<i>Pluteus semibulbosus</i>	<i>Volvariella bombycina</i>
<i>Morchella conica</i> var.	<i>Polyporus arcularius</i>	<i>Volvariella speciosa</i>
<i>costata</i>	<i>Polyporus badius</i>	var. <i>gloiocephala</i>
<i>Morchella esculenta</i> var.	<i>Polyporus floccipes</i>	<i>Xerocomus</i>
<i>rigida</i>	<i>Polyporus mori</i>	<i>chrisenteron</i>
<i>Mycena galericulata</i>	<i>Polyporus squamosus</i>	<i>Xylaria polymorpha</i>

Сл. 1
Приказ броја врста по станишту

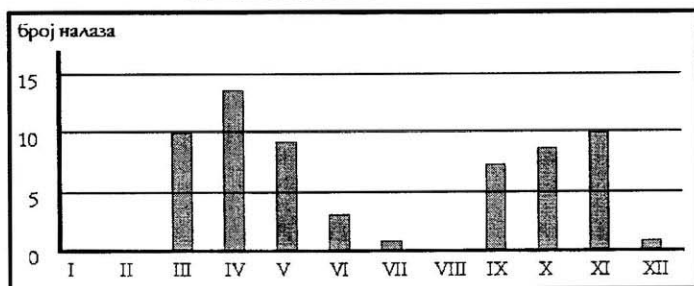


Сл. 2
Приказ броја врста
по начину живота
1 сапроб, 2 сапроб-паразит,
3 паразит, 4 симбионт

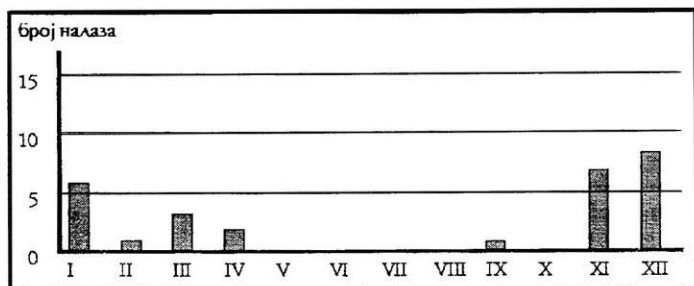


Сл. 3
Приказ употребне вредности
1 јестиве, 2 нејестиве,
3 условно јестиве, 4 јестиве младе
5 отровне

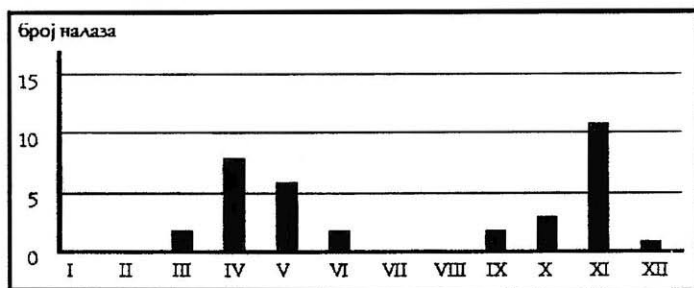
ГРАФИЧКИ ПРИКАЗ ДИСТРИБУЦИЈЕ
ШЕСТ НАЈЧЕШЋИХ ВРСТА



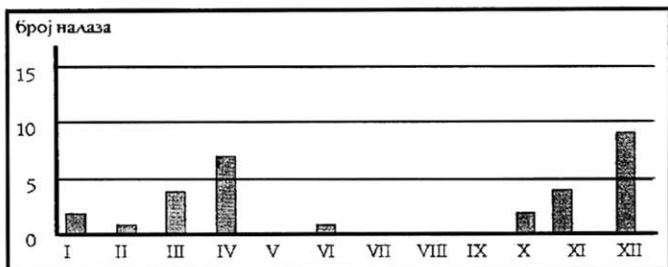
Сл. 4 *Agrocybe aegerita*. Јаблановача
Први налаз 27. марта а последњи 1. новембра



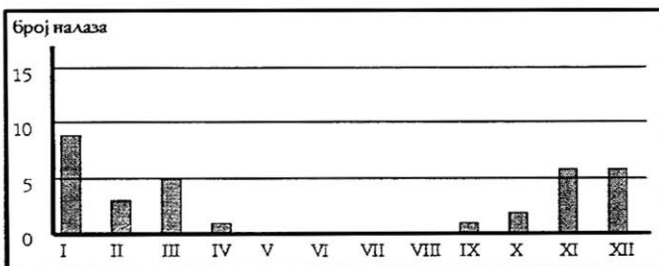
Сл. 5 *Pleurotus ostreatus*. Буковача
Први налаз 18. септембра, а последњи 17. априла.



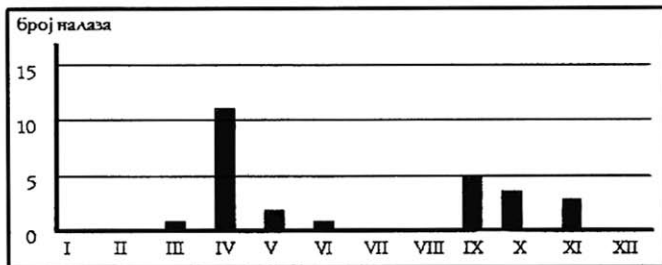
Сл. 6 *Coprinus comatus*. Велика гнојиштарка
Први налаз 26. марта, а последњи 1. децембра



Сл. 7 *Auricularia auricula-judae*. Јудине уши
Први налаз 7. јула, а последњи 22. априла



Сл. 8 *Flammulina velutipes*. Велурска пањевчија
Први налаз 28. септембра, а последњи 1. априла



Сл. 9 *Panus tigrinus*. Врбовача
Први налаз 31. марта, а последњи 29. септембра

На Ади Циганлији има неколико сталних берача, који су легенде острва. Међу slabим познаваоцима гљива они су прави лекари. Међутим и госпођа Шећерко (о којој су писале новине) и господин Стева (сниматељ, који пише књигу *Свет у мени а ја у свету*) разликују тек неколико јестивих врста чија имена не знају. Обично кажу *то су оне жуте што расту на пањевима*, или *оне беле по ливади што подсећају на једрилице на мору*. Они су заправо *фармери* две-три врсте. Сем њих, у време прорастања шампињона и буковача, могу се срести бројни берачи с корпицама, најлонским кесама. Неки носе и прибор за скидање *укусних печурака* са високих станишта. Неретко сам сретао бераче како дугим моткама откидају буковаче, или се довијају па везују камење за канап и набацују омче на гроздове гљивљих плодова. Врхунац *домишљатости* показала су два берача који су на терен дошли са кукама-канцама које користе електричари при

пењању на бандере.

Срећом, на Ади не расту тешке отровњаче. Свакако, најопаснија је *Clitocybe dealbata* (отровна брашњача) но, она је ређа на овом станишту и није превише привлачна за сакупљаче. Најопасније врсте рода *Amanita*, зелену и белу пупавку (*A. phalloides*, *A. verna*), као и мухару (*A. muscaria*) и пантеровку (*A. pantherina*), нисам налазио на острву. Али неискусни сакупљачи гљива са Аде могу да уберу заводницу (*Omphalotus olearius*), као и вођени превазиђеним кључевима о јестивости осетљиву увијачу (*Paxillus involutus*), али и да помешају јестиви шампињон ливадску печурку (*Agaricus campestris*) или асфалтну печурку (*Agaricus bitorquis*) са блаже отровним двојником отровном печурком (*Agaricus xanthoderma*). Управо ми је познат случај једног стоматолога који је због ове несмотрености ишао на испирање стомака.

ЗАКЉУЧАК

На речном острву (данас полуострву) Ади Циганлији, које се налази на Сави 4 км од ушћа у Дунав, које је главно излетиште и купалиште грађана Београда, у девето-

годишњем истраживању виших гљива, открио сам и макроскопски детерминисао 170 врста, од којих су неке веома ретке и у ширим размерама, а добар део њих први

пут се уписује у инвентар гљива Србије.

Интересантна је појава великог броја врста гљива на сиромашној песковитој подлози на којој расту заједнице тополе, врбе и нешто храстова, као и жбуња и корова. Но ипак, поред све оскудности у подлози, на острву је (које је флористички истражено) забележен и велики број (455) таксона виших биљака.

На основу изложеног запажено је следеће:

1. Појава великог броја лигниколних врста (да ли гљиве уништавају меке лишћаре, или одумирање меких лишћара омогућава појаву сапробно-паразитских врста, треба испитати).
2. Потврђено је основно запажање сезонске појаве већине врста.
3. Примећено је да се неке врсте, као рецимо *Coprinus comatus*, редовно јављају у добром проценту и у пролеће и у јесен. У гљиварској литератури пролећна појава велике гнојиштарке једва да је сигнализирана. Такође је запажено да се типично јесења врста *Lyophyllum decastes* неколико пута јавила у пролеће.
4. Да су од шест најчешћих врста пет лигниколне, а само једна териколна.
5. Због састава земљишта (мисли се на пешчану подлогу) примећене су две типичне врсте за овак-

ву средину: *Tulostoma brumale* и *Pisolithus arhizus*. Међутим, масовна појава врсте *Coprinus comatus* на чистом шљунку уз само језеро, на потезу од купалишта до нудистичке плаже, сасвим је необична.

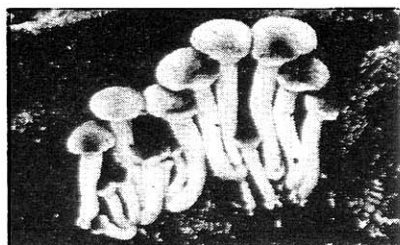
6. Честа *медитеранска* врста, *Agrocybe aegerita*, за коју Иван Фохт у књизи *Гљиве Југославије* каже да се не јавља на нашим теренима, управо говори супротно. Да ли би било могуће довести у везу ову појаву са променом климе?

7. Требало би истражити везу између појаве енормног броја бучовача и разорних чехавки и птица детлића и жуна које буше кору ослабљених стабала топола, при чему се гљиве јављају на висини од преко десет метара. Да ли птице разносе споре или им отварају пут до супстрата?

8. Занимљиви су резултати метеоролошких истраживања који потврђују загревање тла земљишта до дубине од 2 см на 15 степени Целзијуса у периоду од прве трећине априла и појаве релативно великог броја териколних гљива.

9. Било би занимљиво направити паралелу између врста гљива које расту на Ади Циганлији и суседног *континенталног* локалитета Макиш. И летимичним увидом у ову паралелу може се открити прилична разноликост.

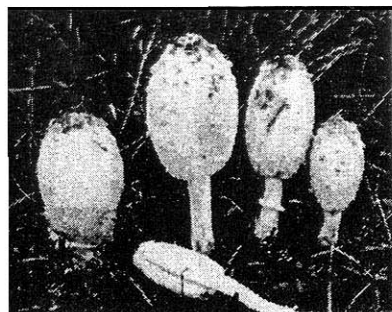
Неке од гљива с Аде Циганлије



Agrocybe aegerita



Hemipholiota populinea
(фото: Ж. Жижак)



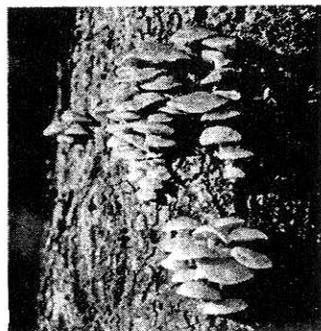
Coprinus comatus
(фото: Ж. Жижак)



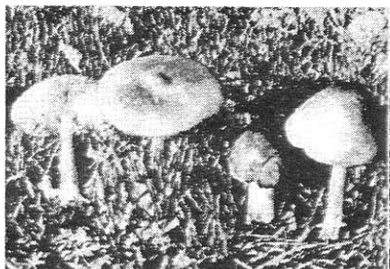
Pleurotus ostreatus
(фото: Ж. Жижак)



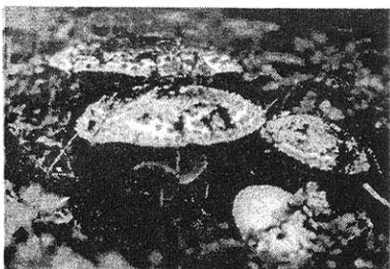
Auricularia auricula-judae
(фото: М. Калевић)



Flammulina velutipes
(фото: М. Калевић)



Volvariella speciosa
var. *gloiocephala*
(фото: Ж. Жижак)



Lepiota aspera
(фото М. Калешин)



Gastrum melanocephalum
(фото: С. Радич)

ЛИТЕРАТУРА:

- Božac R., *Gljive- 300 vrsta*, Zagreb, 1986.
- Capelli A., *Agaricus*, Sarano, 1984.
- Cetto B., *Enzyklopadie der Pilze* (I- IV), Munhen, Wien, Zurich, 1986-87.
- Comer E. J. H., *The Agaric Genera Lentinus, Panus, and Pleurotus*, 1981.
- Courtecuisse R., *Guide des Champignons de France et d'Europe*, Lausanne- Paris, 1994.
- Foht I., *Ključ za gljive*, Zagreb, 1985.
- Moser M., *Keys to agarics and boleti*, Stuttgart, 1983.
- Pegler N. D., *The genus Lentinus*, London, 1983.
- Phillips R., *Mushrooms*, London, 1981.
- Радуловић С., *Вегетација Аде Циганлије* - магистарски рад, Ботаничка башта, Београд, 1982.
- Рајевски Л., *Вегетација Аде Циганлије*, Гласник Природњачког музеја српске земље. Серија Б, књ. 3-4. Београд, 1950.
- Ункашевић М., *Клима Београда*, Београд 1994.



LINDTNERIA LEUCOBRYOPHILA

(Henn) Jülich

Син. *Thelephora leucobryophila* Henn

Н. ЛЕГОН и Д. Н. ПЕГЛЕР

Mycologist, vol. 11, part 2, maj 1997.

*Преносимо текст о новооткривеној врсти гљиве
из рода који је добио име по нашем микоогу Војтеху Линтнеру*

Станиште: На распадајућем листопадном дрвећу.

Распрострањеност: Северна Европа, уочена на неколико локалитета али је вероватно раширенија. (Фотографисана је у Великој Британији на распадајућим кладама воћки.)

Плодоносно тело: Једногодишње, ресупинантно, мекано и нежно, у младости пахуљасто - влакнасто, касније благо задебљано, руб без праменова са хифама.

Хименофора: Глатка до једва приметно рупичаста, бледо-сламнато жута; јављају се мрље боје жуманцета.

85. LINDTNERIA LEUCOBRYOPHILA (Henn.) Jülich in *Persoonia* 9: 418(1977).

Thelephora leucobryophila Henn in *Verh. Bot. Ver. Prov. Brandenburg*. 39: 96 (1898).

Habitat: on rotting hardwood; originally described from dead clumps of the moss, *Leucobryum*. **Distribution:** northern Europe; few records but probably overlooked (Photo: Surrey, Richmond. Ham Lands, underside of discarded domestic wood. 27 Mar. 1994. Legon, KM25936).

Basidiome annual, resupinate, soft and delicate, floccose when young then slightly thickening; margin lacking hyphal strands. **Hymenophore** smooth to indistinctly poroid, pale straw yellow, bruising egg-yolk yellow. **Hyphal system** monomitric; generative hyphae 3 - 6 (- 12) μm diam, hyaline, thin-walled, with clamp-connections. **Basidiospores** 8 - 10 x 5.5 -

Хифални систем: Састављен је од једне врсте хифа - мономитичан, које су у пречнику 3-6 (12) μm , прозирне, танког зида, повезане преко кљунастих израштаја.

Споре: Величина 8-10 x 5,5-6,5 μm , елипсоидне, безбојне, неамилоидне, благо задебљалог зида, прекривене масом бодљасте и гребенасте орнаментике.

Базидије: Величина 35-55 x 6-10 μm , батинасте, садрже бројне уљасте, цијанофилне капије.

Цистидије: Нема

Остале карактеристике: Прилично ретка врста баш као и остале врсте из овог рода. *L. trachyspora* (Bourdot & Galzin) Pilát има рупичасти хименофор и бодљикаве, лоптасте споре, док врста *L. raphyllensis* Bernicchia & M. Larsen има зупчаст хименофор и брадавичасте споре.

Литература:

Jülich (1978) *Persoonia* 9: 464 (key); (1984) in Gams, Kl. Kryptogamenfl. 2b/1: 149; Roberts (1995), *Mycologist* 9: 52; Ryvarden & Gilbertson (1993), *Eur. Polyp.* 1:385, fig. 185.



Прегла. Марио Илеш

TERFEZIA TERFEZIOIDES

нова хипогейчна врста гљиве за Балкан

Борис ИВАНЧЕВИЋ

Врста *Terfezia terfezioides* (Matt.) Trappe (= *Choiromyces terfezioides* Matt. = *Matirolomyces terfezioides* (Matt.) Fischer)

откривена је у Пијемонту у Италији, и први пут описана године 1887. После тога спорадично су налажени примерци на неколико локалитета у Мађарској и на једном локалитету у Француској. Примерци ове ретке врсте први пут су пронађени и на територији Југославије 1991. године, у Делиблатској пешчари, после чега је мање више редовно налажена сваке године у летњој сезони.

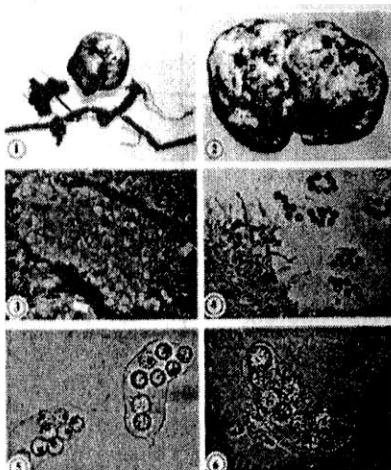
Плодоносна тела *T. terfezioides* су хипогейчна или субхипогейчна, на први поглед налик беличастој кртоли кромпира, просечно до десетак сантиметара у пречнику. Највећи нађени примерак имао је 160 грама. Примерци су у Делиблатској пешчари пронађени већином у близини багрема, америчке

врсте дрвета широко распрострањене у Европи. Увек на песковитом и сувом земљишту чија је до-

минантна компонента кварц, и које је у површинском слоју сиромашно карбонатом. Цело подручје где је врста налажена осим багремом насељено је и тополлом, црним бором, белом врбом и клеком као и ксерофилном зељастом вегетацијом.

Terfezia terfezioides са багремом формира атипичну микро-

ризу ендо или ектендо типа, пошто и тзв. плашт и Хартигова мрежа недостају. Код багрема је уобичајена везикуларно-арбускуларна микориза, па је тим пре овај налаз занимљивији. Постојала је сумња да је *T. terfezioides* интродукована са багремом из постојбине ове биљке, али будући да до сада није нађена на површини америчког континента, а у међувремену су откривени примерци и



Terfezia terfezioides

у близини другог дрвећа, ова претпоставка постала је мало вероватна.

И оно што је можда свакако најзанимљивије за већину читалаца *Света гљива* - ова врста је јестива (проверено!), мада се тешко може назвати неким гурманлуком. Уосталом, како ко воли...

Научни рад у коме је објављен пр-

ви налаз *T. terfezioides* на Балкану, и један од неколико у свету, публикован је у *Acta Mycologica*, Vol. 32 (2): 233-238, 1997. године под насловом: *Terfezia terfezioides* - a new hypogeous fungus for Balkan Peninsula. Рад су потписали, осим аутора овог текста и Maria Lawrynowicz, Мирослав Марковић и Мирољуб Миленковић.



МОЈИ ПРВИ ТАРТУФИ

Жељко ЖИЖАК

Чини ми се да сам жељу да пронађем гљиве из рода *Tuber* добио истог тренутка када сам и сазнао за њихово постојање. Да моја жеља није била потиснута претпоставком да је без обученог пса скоро немогуће пронаћи иједно плодно тело, она би сигурно постала опсесија, као што је и тражење смрчака. Нисам постао сасвим опседнут, иако је књижица Јосипа Хрка *Тартуфи*, једина из гљиварске литературе коју сам научио скоро напамет.

Почетком пролећа прошле, 1997. године, 30. априла, обилазећи једну шуму на домак Београда у потрази за првим пролећним гљивама, наишао сам на једно место (од прилике 50 м²), под липама старим неколико десетина година. Оно што је овај део шуме разликовало од њеног остатка било је скоро потпуно одсуство приземне зељасте вегетације, која је унаоколо била висока између 0,5 и 1 м

(коприва, броћика и друге зељасте биљке). Одмах сам се сетио приче из Хркине књиге о чистинама изпод дрвећа, на којима се суши трава у време дозревања црних тартуфа. Таква места у Истри зову *пљешевине*. Да сам се којим случајем сетио да Хрка као месеце у којима дозревају црни тартуфи помиње јул и август, вероватно бих место заобишао и наставио даље, али будући да се нисам сетио почео сам да тражим и друге знаке, све надајући се да су ту, под површином земље, сакривени црни тартуфи. Наивно сам се надао да ће ми неки пуж или тартуфна мува показати да ли ту нечега има.

Пробивши се из густиша на чистину, запазио сам да је са једног места величине око 50x30 см, уклоњено лишће, и да се види гола земља. Претпоставио сам да је то учинила нека животиња, можда баш у потрази за тартуфима, па сам дуго погледом проучавао сва-

ки милиметар. Земља је била потпуно црна и да нисам имао среће свакако да ништа не бих ни видео. Наиме, угледао сам нешто полут купине, са оштрим пирамидалним брадавицама, у тону потпуно истом са бојом земље. То *нешто* сам ухватио и повукао из земље. Било је до пола укопано. Када сам га принео очима и осмотрио са свих страна, био сам убеђен да је у питању гљива, али која - била је дилема од које сам зебао. Моја искуства са тартуфима беху искуства са фотографијама, што је било премало да бих отклонио сумњу или потврдио наду. Сећао сам се, заправо, више слика пресека црних тартуфа (смеђа или црна глеба прошарана белим венама) него њихове спољашности. Узео сам нож и пресекао примерак. Указала се глеба веома светле крем боје са белим венама. Маколико био млад и незрео, те зато и без икаквог мириса - био сам сигуран да сам нашао свој први тартуф.

Место сам добро претражио, али више нисам ништа пронашао, па сам кренуо даље кроз шуму. На још неколико десетина места запазио сам да су животиње (или ко зна ко?) на сличан начин уклониле лишће са земље. Када ни на њима ничега није било, схватио сам колику сам срећу имао. Испитивање код куће је показало да се ради о примерку врсте *Tuber aestivum*, пречника 18 мм и тежине неколи-

ко грама. Налаз сам, сутрадан, свакако, поносно показао колегама из редакције, а на редовном састанку МДС од мр. Јасмине Гламочлије добио сам потврду да се заиста ради о врсти *T. aestivum* (летњи тартуф).

Недељу дана касније на истом месту пронашао сам још један незрели примерак, те сам их пустио да се следећих месец дана развијају, и негде средином јуна месеца пронашао нових 15-так примерака, од величине зрна грашка до око 3 см у пречнику. Нажалост и они су били потпуно незрели. Будући да је литература коју сам поседовао управо о јуну и јулу говорила као о месецима у којима дозрева летњи тартуф, следећи излазак на терен темпирао сам за средину јула. Тада сам пронашао око 120 примерака од којих је 10-так било величине од 3,5 до максималних 4 см у пречнику, док је највећи број био од 2 см. Велики примерци чинили су ми се много већим него што су били, и то је произвело једну анегдоту. Дошавши кући, одмах сам телефоном позвао г. И. Хаџића, и похвалио се, а на његово питање *Колики су*, одговорио сам: *7, 8, можда и 10 см*. На пријатељево чуђење да сви, и то тако велики тартуфи, могу да стану у једну теглу од меда од 1 кг, коју сам понео на терен, измерио сам највећи примерак. Имао је тачно 4 см. Не само да беху ситнији од мојих жеља, били су и

незрели, иако нешто тамније глебе. То ме је и преварило. Направио сам велику штету, коју данас ничим не могу оправдати. Колика је, говори и податак да сам следећег пута, крајем септембра, пред изложбу гљива на Дивчибарима, пронашао 35 најзад зрелих примерака. Тада се догодила још једна чудна ствар.

Уз *T. aestivum* пронашао сам још неколико врло ситних тартуфа (такође црних) много мекше глебе и црне перидије са плочастим брадавицама, као и једну врсту хипогеичне гљиве *Genea klotzshii*. Овај други црни тартуф почео је са сазревањем тек крајем децембра, и по свој прилици се ради о врсти *Tuber melanosporum*, но то још није потврђено. Могуће је да је и *T. brumale*? Током једне од каснојесењих потрага за тартуфима, на истом месту пронашао сам и примерак хипогеичне гљиве са црвенкасто смеђом перидијом. По свој прилици и то је гљива из рода *Tuber*, но којој врсти припада, због недостатка литературе нисам био у стању да утврдим.

Шта рећи о укусу и мирису летњих тартуфа? Моји пријатељи, гђ Илеш и Донић, скоро су ме избацили из собе на Дивчибарима, заједно са херметички затвореном теглом у којој су били тартуфи донети за изложбу гљива. Заиста, дуже време затворене гљиве пустиле су у теглу паре које су мешавина

мириса белог лука и неког недефинисаног хемијског једињења. Члановима редакције *Света гљива* то није ни најмање сметало да их у сласт поједу, по повратку са Дивчибара. Изванредним се показао намаз начињен од белог крем сира (АБЦ на пример) и наренданих тартуфа у односу 200 гр сира и око 50 гр огуљених свежих тартуфа. Тестенина са сосом од павлаке и тартуфа који су били чувани у замрзнутом стању била је потпуни промашај, јер су ови тартуфи били незрели па према томе без икаквог мириса и сасвим просечног укуса.

Негде око 20% свих тартуфа које сам пронашао, расло је покривено само лишћем. Скоро сви остали били су на дубини од само 1 до 2 см. Тек по неки примерак је залутао на нешто већу дубину (5 до 10 см).

Претходна година је у летњим месецима била изузетно кишна, док је ова 1998. њена потпуна супротност. У јуну ове године отишао сам на проверено место, и направио пробу. Пронашао сам један примерак врсте *T. aestivum*, 5 примерака врсте *Genea klotzshii* и 3 примерка тартуфа са смеђе-црвенкастом перидијом. Суша која је, потом, уследила, можда ће десетковати род тартуфа, но то ми остаје за проверу у јесењим месецима, које са нестрпљењем очекујем.

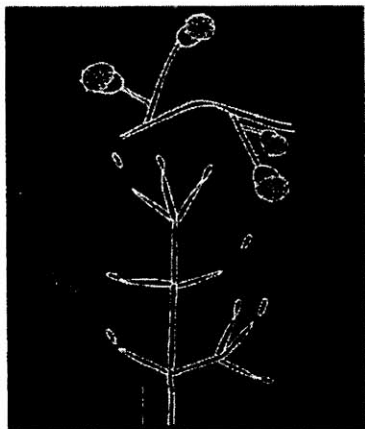


ПАРАЗИТИ ГЉИВА

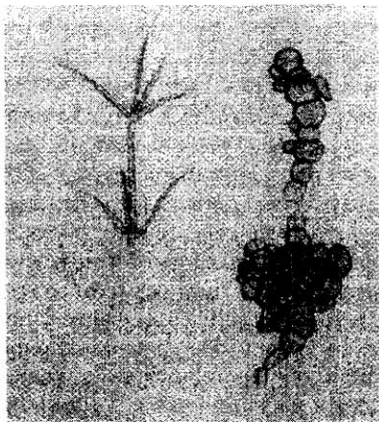
Иванка МИЛЕНКОВИЋ

Током зиме или кад год смо лишени трагања и налажења врста самониклих гљива, задовољство од гљиварења смо бар делимично у могућности да надокнадимо узгојем индустријских врста гљива у кући. То је и прилика да посматрамо како расте, и како се развија јестива гљива, да уочимо колико фа-

на компосту, неопходни и у природи, да би гљива плодоносила. Поред, свакако, новог искуства и мале радости, узгој гљива је и прилика за још једну потврду исправности сталног инсистирања на очувању и чувању самониклих врста. Гљиве су у природи и без нашег присуства довољно изложене опасностима, укључујући ту



Mycogona sp.



Verticillium sp.

ктора утиче на прелазак из фазе мицелијарног раста у фазу формирања плодносног тела. Из систематике гљива позната нам је блиска сродност гајених и самониклих врста, те лако можемо да закључимо да су сви услови, које смо нашим поступцима створили у кући, да бисмо угледали печурку

и ону на коју најмање обраћамо пажњу - опасност од болести.

Поред инсеката, ларви, глодара и осталих штеточина, које често срећемо у природи, постоји и читав низ подмуклих паразита - изазивача болести гајених, а самим тим и самониклих врста. Изненађујуће или не, али најопаснији не-

пријатељи по опстанак макромицета, су управо гљиве!

Многобројне врсте микромицета ометају печурке у развоју било такмичећи се са њима за простор и храну, директним или индиректним атаковањем на мицелију и плодносна тела. Коначан исход веома често доводи до уништења нападнуте макромицете.

Један од најопаснијих паразита макромицета, који је посебно проучаван због веома тешких последица које изазива нападајући гајени шампињон, је врста *Mycogona perniciosa*. Ова врста микромицета је веома често присутна у земљишту. У условима високе влажности, недовољног струјања ваздуха, значи управо оних које одговарају фази мицелијарног раста и макромицета, споре *Mycogona*-е исклијавају у мицелију која се врло брзо развија. У случају контакта са шампињоном у мицелијарној фази, обе врсте настављају заједнички раст. Међутим, у моменту формирања примордије *Agaricus bisporus*, мицелија паразита је напада. Као резултат плодношења шампињона у присуству *Mycogonae*, уместо плодносног тела печурке правилног облика, појављује се на површини субстрата изобличена лоптаста маса мицелије која обликом, а често чак и бојом, потпуно подсећа на кромпир. Ексудат у виду тамних капљица који се такође примећује, јавља се као

последница достизања полне зрелости самог паразита, и захваљујући њему он доживљава експанзију.

Гајилишта шампињона нападнута врстом *Mycogona perniciosa* уколико се не предузму благовремено мере заштите могу бити потпуно уништеног приноса. Занимљиво је, како литература наводи, да се у природи деформисана плодносна тела макромицета настала као последица деловања овог паразита често налазе, мада се сигурно теже примећују него у гајилишту.

Подједнако опасни и агресивни паразити макромицета, раме уз раме са врстом *Mycogona perniciosa* су припадници рода *Verticillium*. Као блиски сродници, и *Verticillium* као и већ описан паразит присутан је на многобројним стаништима у природи. Међутим, манифестација његовог присуства у првој фази инфекције је, на плодносном телу макромицета након њеног плодношења, је знатно безболнија у односу на печурку нападнуту са врстом *Mycoga sp.* Наиме, шешир плодносног тела гљиве коју је напала нека од многобројних врста *Verticillium spp.* је скоро неприметно пегав. Али врло брзо, свака тако наизглед наивна пегича постаје тамна мрља која се шири и продубљује. Ово је фаза спорулације паразита који се рапидно шири захваљујући својим лаганим спорама. Међутим у овој

фази инфекције, њене последице су много озбиљније. Мицелија паразита сада захвата читаве површине субстрата, примордије и ситнија плодносна тела у виду паукове мреже. Ова фаза развоја паразита већ онемогућава формирање печурке. Није потребно наглашавати да је ово најопаснија последица присуства паразита. Она доводи до заустављања животног циклуса макромицете и немогућности њеног одржавања.

Последице присуства и других

паразитних или уопште штетних микромицета су сличне. Међутим, било је речи о изазивачима врло тешких инфекција. Не смемо сматрати да је присуство *Mycogona sp.* или *Verticillium spp.* у природи мање штетно. Оно је само мање уочљиво, и на жалост, мање нас брине. Уколико већ стога не можемо печурке да лечимо, немојмо им већ довољно тешку борбу за опстанак својим утицајем још отежавати.



КОМЕРЦИЈАЛНЕ ВРСТЕ - *BOLETUS SPP.*

Из књиге Ибрахима Хаџића *Класирање и прерада гљива* (Партенон, Београд, 1998.)

Род вргања обухвата двадесетак врста. За комерцијалну употребу бере се четири до пет врста. То су пре свега обични вргањ (*Boletus edulis*), боров вргањ (*B. pinophilus*), летњи вргањ (*B. aereus*), жутоноги вргањ (*B. appendiculatus*) и распуцали вргањ (*B. reticulatus*). Вргањи поред шампињона носе славу свих гљива. Када се помисли на нешто укусно и деликатесно, мисли се на вргање. И збиља, они поседују многе особине и својства достојна дивљења и хвале. Вргањи су углавном издашни; чести, крупни и прикладни за сваку употребу и обраду. Поједини примерци могу да нарасту и преко 3 кг. Веома су распрострањени, расту у вишим и нижим пределима, а на северу

чак изнад поларног круга. Лако се идентификују, и веома мали број је нејестивих, а само је једна врста (лудара - *B. satanas*) теже отровна. Због свих ових особина и својстава, они су угрожени: много се беру и пуно извозе у земље где су ретки. Вргање често нападају инсекти и једу разне животиње.

Треба нагласити да вргањи са доње стране шешира имају цевчице (или поре) које у зависности од старости гљиве мењају боју. Оне су у почетку беле, затим жуте и на крају маслинастозелене. Цевчице су налик на фино сунђерасто ткиво. Дршка је карактеристично дебела, пуна, а по површини, у већини врста, прекривена фином рељефном мрежицом. Понекада је

ова мрежица јако изражена, па личи на сплет дебелих конаца.

Ову прекрасну гљиву код нас зову различитим именима: и *прави вргањ*, и *слатки вргањ*, и *медведара* - Рудник и Ваљево, *дебела* у околини Ваљева, а у околини Бабушнице - *ован*, на планини Плани код Црне Траве - *соколови јагањци*, а у новије време, због њеног комерцијалног карактера у околини Ваљева, Ужичке Пожеге и Лазареваца *продајка* и *продавњача*.

Вргањ може да се користи на све начине: и свеж, и мариниран, и у саламури, у маслиновом уљу, осушен, и у праху. Запажено је да је сушен укуснији од свежег, јер му се појача мирис и боља су му гастрономска својства.

Вргањи расту у свим шумама у току пролећа и лета у неколико таласа. Први талас се јавља већ крајем маја и почетком јуна, а последњи крајем октобра и почетком новембра. У време јаких летњих врућина њихов род се смањује, па их има само на вишим надморским висинама.

Треба навикавати бераче да прибрању вргања обавезно на терен носе корпе, а не најлонске кесе или торбе, јер се на тако гљиве најмање повређују. Такође гљиве треба брати увртањем дршке, а не чупањем или сечењем ножем.

Припрема за извоз

Вргањи се извозе у свежем стању,

усаламурени и осушени. Пре него што се приступи некој од обрада, гљиве треба добро очистити. Земља се са дна дршке скида ножићем, или се дно дршке реже у висини од 1-2 см (сем у случајевима када гљиве иду свеже у извоз, па земљу треба сачувати ради задржавања влаге). Потом се са гљива одстрањују повређени делови и скидају иглице, лишће и друге нечистоће. На крају се врши класирање према намени обраде.

Свежи вргањи за извоз морају задовољити строге критеријуме иностраног тржишта. За извоз су погодни само чврсти и потпуно здрави плодови који могу поднети транспорт. Пречник њиховог шешира је од 4-10 см (меки вргањи се издвајају за сушење). Гљиве се пакују у пластичне или дрвене гајбице (холандезе) само у једном реду у тежини до 3 кг са земљом на дну дршке. Гљиве се на дуже релације транспортују камионима-хладњачама на температури до 4° Ц.

Вргањи се могу извозити и у замрзнутом стању. Пре замрзавања морају се добро очистити и класирати. Погодни су они чији пречник шешира не прелази 10 см, и који су потпуно здрави. Одабрани вргањи се замрзавају на температури до - 40° Ц, после чега се складиште у хладњаче на температури између -18 и -20° Ц. За транспорт до купца превозе се хладњачом у којој је температура -20° Ц.

И усаламурени вргањи се отпремају на инострано тржиште. Да би се гљиве усаламуриле потребно их је добро очистити, класирати (узети само чврсте, са белим цвечицама или оне којима су цвечице тек почеле да жуте), бланширати и усаламурити по прописаним рецептурама. Вргањи се обично саламура у бурадима запремине 200 л, с тим што у њима има гљива у тежини око 150 кг, а остало испуњава слани раствор. При преузимању усаламурених вргања (уколико нису измерени при стављању у бурад) приступа се цеђењу од 3-5 минута (зависно од погодбе), а затим се мере. Када је измерена цела количина, вргањи се враћају у сопствену саламуру.

Класирање свежих вргања

Вргањи се класирају при откупу и при извозу. Код нас се при извозу најчешће користи *француско класирање*.

Прву класу чине ситне гљиве назване гарнитур - *petits ceres garniture*. Њу чине *вргањчићи* чији пречник шешира не прелази 4 см. Такви вргањи морају бити потпуно здрави, чврсти и белих цвечица. Ова класа се извози у свежем стању или се саламури. Гљиве ове величине су идеалне за маринирање. *Друга класа* је *екстра - ceres extra*. У ову групу сврставају се вргањи који су мало развијенији од претходних и чији шешир може бити до 8 см у пречнику. Дршка

не сме бити дужа од 3 см. Може бити и одвојена од шешира. Цвечице су беле. Гљива мора бити здрава, чврста и неоштећена од глодара. Вргањи друге класе се такође користе у свежем стању или се саламура. За маринирање се секу на комадиће. Понекад се суше да би се добила *екстра класа* сувих вргања. *Трећу класу* чине дршке и комади шешира - *ceres - pieds et morceaux*. У ову групу углавном спадају дршке, али здраве, без црва, и добро очишћене. У овој класи мора бити бар 20% здравих шешира. Ова се класа углавном користи за сушење.

Сем европског, постоји и *америчко класирање*, које су усвојиле неке европске земље. И у америчком класирању постоје три класе.

Прву класу представљају млади плодови, *дугмићи*, са чврстим месом, белим цвечицама, и без црва. Ови вргањи употребљавају се у свежем стању, за саламурање и маринирање. *Другу класу* сачињавају мало старији вргањи са још белим до крембелним цвечицама, чврстим месом и без црва. Употребљавају се за саламурање и маринирање. *Трећа класа* су зрели вргањи са жутиим цвечицама. Дозвољено је нешто црва. Ова класа се углавном користи за сушење.

Поједини купци захтевају при откупу да се свежи вргањи друге и треће класе разрежу на пола да би се проконтролисала црвљивост.

Класирање сувих вргања

Да би се добио квалитетан сув вргањ потребно га је у свежем стању добро очистити од земље и лишћа, исећи уздужно на режњеве (кришке) дебљине до 5 мм, а затим сушити 1-2 дана на сунцу (у домаћинству) или у сушарама (у откупним станицама) од 10-12 сати. Осушена гљива не сме да садржи више од 12% влаге. Од 1 кг свежих добија се око 120 г сувих вргања.

У екстра класу улазе осушени, потпуно здрави режњеви беле боје, са крем белим џевчицама, дозвољивим ломом до 2%, и максималном влажношћу до 12%. Ова категорија се добија од свежих вргања друге класе, назване екстра класа. Од квалитетно осушених гљива добија се до 94% екстра класе. У прву класу улазе они режњеви који су при сушењу мало пожутели, а чије су џевчице од крембеле до жуте боје. И

ова класа мора бити без механичких нечистоћа. Дозвољено је максимално 10% режњева који су избушили црви, и 3-5% лома. У другој класи режњеви могу бити од светле до тамне боје, а џевчице жућкасте до светломаслинасте боје. Процент избушених гљива може достићи и 20%, а максимално лома до 5%.

Напомена:

Ево неких мерних величина при припреми вргања за извоз од откупа до транспорта. Свакако, зна се да вргањ из шуме стижу са поприлично земље или маховине на дну дршке, па и залепљеног лишћа или иглица по шеширу. Некада су поједини делови повређени од глодара и пужева. Да би се све ово довело у ред, приступа се чишћењу. На чишћење 1 кг отпада 120-140 г. А при бланширању (у припреми за топло саламурање) од 1 кг још 400 г. Дакле, почетна маса се смањује за око 50%.



ФОТОГРАФИСАЊЕ ГЉИВА

VI Макро прстенови

Жељко ЖИЖАК

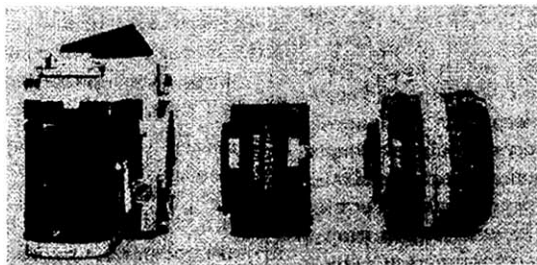
Серија чланака о фотографисању гљива, бавила се пре свега, успостављањем *блиског контакта* између фотографа и гљива. Другим речима, покушао сам да прикажем све начине на које је могуће испунити оквир филма сликом гљива, а да предео који их окружује буде сведен на најмању меру. Тиме никако нисам желео да вас одвратим од фотографисања станишта гљива. И

такве фотографије могу да имају изузетну естетску али и научну вредност, која не зависи само од природе већ и вештине и знања фотографа. Претходни чланци, заправо су имали за циљ да појасне неке недоумице, са којима се сусреће велики број миколога, гљивара и фотографа аматера, када покушају да направе фотографије гљива у крупном плану. Подсећам да под

крупним планом подразумевамо повећања у опсегу: $m=0,1$ до $1 \times$; (види *Свет гљива* бр.2). Упознавање са техничким аспектом фотографије у крупном плану јесте од пресудног значаја за успешан рад, те је отуда велики део овог серијала био посвећен разноврсној опреми за крупни план и њеним карактеристикама. Када се још има у виду да ни највећи део опште литературе о фотографији, не даје готово ни најмањи допринос појашњењу недоумица које прате овај вид фотографије, чини ми се да је овакав приступ овом проблему био и најлогичнији. Толико уско стручно стварима се често не баве ни нај-

објектива удаљују од равни филма у фотоапарату. Класичан објектив жижне даљине од 50 мм, омогућава вам уоштравање на минималној дистанци од 50 см. Конструкција објектива вас спречава да се још приближите ономе што желите да снимите и вама не преостаје ништа друго него да се питате, зашто произвођачи фотооптике нису просто дозволили прстену за уоштравање на вашем објективу, да направе још један круг и омогуће вам снимање крупног плана тако ситних створења као што је већина гљива.

Одговор лежи у неколико ствари: Прво, то би повећало производну



Макро прстенови се постављају између тела фото-апарата и објектива

опширнији приручници. Овим наставком у *Свету гљива* завршићемо један циклус, коме је био циљ да вас у фотографском смислу приближи гљивама.

МАКРО ПРСТЕНОВИ

Када желите да уоштрите неки објекат на малој дистанци окренућете прстен на вашем објективу и приметићете да се стаклени елементи

цену објектива. Можда није неважно да ће вас куповина новог сета прстенова за Canon или Nikon олакшати за барем 150 USA \$. Друго, квалитет фотографија које дају класични објективи је оптималан када је он уоштрен на бесконачно. Велики број објектива би заправо дао очајан квалитет фотографије када би се применио у крупном

плану. Треће свако удаљавање објектива од равни филма, које даје повећање веће од $m=0,1$ х захтева корекцију експозиције, што је операција која би за највећи део војске фотоапарата значила само малтретирање. Свакако, TTL мерење ову корекцију аутоматски уноси у калкулацију за дату сцену.

Дакле, физичко удаљавање објектива од равни филма је омогућено управо постављањем макро прстенова између тела фотоапарата и објектива. Ако се питате шта добијате за тих 150 USA \$, одговор је сет металних прстенова у којима нема никаквих оптичких (стаклених) елемената. Да ипак будем искрен, пре око пет година сет од три макро прстена за моју Praktiku PLC 3, купио сам за само 5 DM.

Квалитет фотографија у крупном плану, добијен уз помоћ макро прстенова, зависи од квалитета објектива са којим се користи. Тест је једини метод којим можете утврдити како ваш објектив ради у крупном плану, но опште је правило да су код истог произвођача и истих жижних даљина бољи они објективи са мањим максималним отвором. Не обазирите се на цену. 50 mm f/1,4 је 5 до 6 х скупљи од 50 mm f/1,8 или f/2, али искуство показује да ови *јефтини* објективи дају далеко бољи квалитет фотографије када се користе са макро прстеновима (или предлећама). Као што сам напоменуо, удаља-

вањем објектива од равни филма смањује се количина светлости која пада на филм. То нас приморава да извршимо корекцију експозиције код коришћења макро прстенова (ако немамо TTL мерење). Многи фото приручници су у правој збрци при покушају да изразе методологију за израчунавање ове корекције. Стога ова процедура често изгледа јако компликовано иако је у основи веома једноставна. Сва потребна израчунавања се свде на познавање само једне ствари - повећања (m). Једном када знамо m , фактор повећања експозиције се лако може добити из једначине:

$$E.I.F. = (m \cdot 1)^2$$

(E.I.F.- енгл. Exposure increase factor; фактор повећања експозиције)

На пример ако фотографишемо при повећању $m=1$ х

$$E.I.F. = (1 \cdot 1)^2 = 4$$

Другим речима уместо експозиције од на пример f/16, 1/15 sec., треба користити f/16, 1/4sec. или f/8, 1/15 sec. или f/11, 1/8 sec. (све три су еквивалентне). Да подсетим, повећање се лако може израчунати, када се кроз тражило фотоапарата уопштри на неки лењир и очита број милиметара које видимо. Повећање је тада (на 35 мм филму): $m=36$ мм (или 24 мм) / број мм на лењору.

Још једна проста једначина се мо-

же користити у раду са макро прстеновима:

Дужина макро прстенова
 $= m \times$ жижна даљина објектива

Из овога следи да ће $m = 1 \times$, дати дужина макро прстенова једнака жижној даљини објектива са којим се користе. Сет од 50 мм макро прстенова ће дакле дати повећање од $m = 1 \times$ на објективу од 50 мм, $m = 2 \times$ на објективу од 25 мм и $m=0,5 \times$ на објективу од 100 мм под условом да су објективи уоштрени на бесконачно. Уоштравањем на неку мању дистанцу (помоћу прстена за уоштравање на објективу) добиће се нешто веће повећање.

Већина макро прстенова се продаје у сету у коме је један дужине око 10 мм други око 20 мм и трећи око 30 мм. Њиховим комбиновањем се са објективом од 50 мм могу покрити сва повећања до око $m = 1,1 \times$. 50 мм $f/1,8$ или $f/2$ објективи се могу наћи по веома повољним ценама за скоро све типове 35 мм SLR камера (осим Leica-e). Они су често и веома квалитетни па их топло препоручујем. Једина мана им је што је дистанца на којој уоштравају објекат при већим повећањима веома мала, што отежава рад јер фотоапарат заклања светло. При $m = 1 \times$, 50 мм објектив је од објекта снимања удаљен само око 5 см. Ту дистанцу ће објектив од 100 мм продужити за два пута али ће вам и за достизање истог повећања бити потребна два сета макро прстенова.

Макро прстенови су врло погодни за рад јер се са њима не мора тако деликатно поступати као са предлећама, но и са њима је потребно извесно време за подешавање потребног повећања. Још нешто, водите рачуна да за ваш фотоапарат набавите прстенове који ће вам омогућити аутоматику дијафрагме у објективу. Прстенови без те функције су доста јефтинији, али ћете се брзо уверити да фокусирање при радној бленди представља тражење игле у пласту сена, с обзиром да у тражило при $f/22$ долази 128 \times мање светла него при отвору бленде од $f/2$.

Иако потпуно другачије конструкције од макро прстенова, мех у основи чини исту ствар - помера објектив од равни филма и тиме омогућава промену повећања слике на филму. То померање називамо извлаком и оно је у опсегу 5 до 18 см. Мех је стога врло zgodna ствар за повећања до $m = 3,5 \times$ са објективом од 50 мм, али за фотографисање гљива није погодан, с обзиром на то да је са истим објективом минимално повећање $m = 1 \times$. То ограничење би се могло превазићи коришћењем меха са телеобјективима (200 или 300 мм) но такве конфигурације су веома гломазне и склоне вибрацијама (и цена је енормно велика). Зато је мој савет, ако не можете да купите макро објектив, свакако набавите сет макро прстенова.



Boletus regius

Krombholz

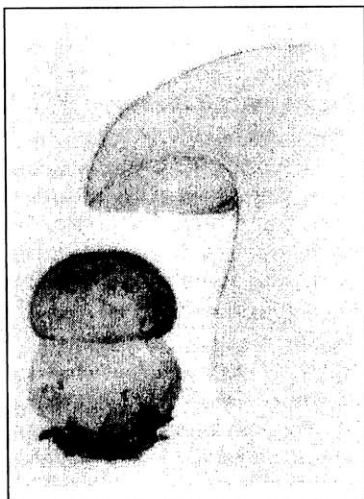
КРАЉЕВКА

Станиште: Расте у листопадним, особито у храстовим, грабовим и буковим шумама и то више у њиховим топлијим деловима. Јавља се од половине маја па све до почетка новембра са евентуалном паузом за време врелих летњих месеци.

Распрострањеност: Краљевка је углавном позната као гљива југа, мада се јавља и на северу али не у већим количинама. Зна масовно да се појави на микролокацијама од неколико ари а да је ван те локације можемо безуспешно тражити километрима унаоколо. Јавља се спорадично и око Београда (Мощганица, Липовица)

Шешир: Широк 5-20 см, полулоптаст, а касније може бити и јастучаст, правилан. Кожица шешира је баршунаста, у младости са групама влакана, касније је гола и глатка, али сува и бесјајна -

мат. Карактеристичне је, прекрасне боје малине распрострањене преко блеђе жуте основе која понегде

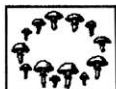


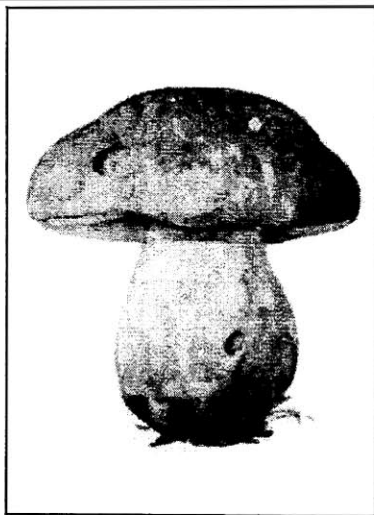
пробија у облику мрља или трака. Код старијих примерака боја малине може да буде пригушена смеђе сивим до смеђе окер нијансама.

Џевчице су равно или узлазно прирасле, а дугачке су 4-20 мм. Светле су па све тамније јарко жуте, касније са мноштвом зеленкастих до маслинастих нијанси. Поре су истих боја, округласто угласте, на притисак не мењају боју.

Дршка: Висина јој је 5-15 см, а дебљина 3-6 см. Прво је трбушаста, касније батинаста и готово ваљкаста али задебљала. Пуна је и тврда, глатка, са мрежицом која иде од врха према дну, где је издуженијих окаца. Мрежица је жута на златно жутој основи дршке на чијој бази могу бити

Портрет





присутне мрље кармин боје. Некада, мада ретко, може на притисак да благо поплави.

Месо: Доста је дебело и чврсто. Жуте је боје, која је јаче изражена изнад самих цевчица. У бази дршке може да има кармин мрље. Врло ретко, и то у мањој мери, поплави на ваздуху приликом засецања. Мирис и укус су пријатни, на воће.

Микроскопија: Споре су у маси маслинасте боје, док су појединачно жућкасте, вретенасте, неравних обриси, димензије 11-15 x 4-4,5 μm . Цистидије су трбушасте до мехурасте, ушиљене на врху, 40 x 10-15 μm , а базидији 26-32 x 8,5-11,5 μm . У трами су округласте ћелије 12-17 μm .

Јестивост: Ово је изванредна је-

стива гљива равноправна са осталим гљивама из рода *Boletus*, секције *Edules*. Додуше, нема тако изражен карактеристичан мирис али зато има много чвршће месо, које је, нажалост, од ране младости изложено нападу црва.

Сличне врсте: Може се заменити са лажном краљевком - *Boletus speciosus*, која се више јавља на северу земље, али она нема тако изразиту боју малине на шеширу а месо јој обавезно на пресеку поплави, баш као и код врста *Boletus appendiculatus* и *Boletus fechtneri*. Од других врста из рода *Boletus* са црвеним шеширом разликује се по томе што има жуту а не црвену мрежицу и поре.

Приредио:
Марио ИЛЕШ



ТРЕШЊА

Излетиште у околини Београда -рај за људе и гљиве

Мирјана ДАВИДОВИЋ

Трешња је шума делимично на брежуљкастом терену, чија висина не прелази 283 м н/в, а делимично у котлини. Удаљена је од Београда 32 км, и пружа се на простору између Раље, Мале Иванче и Рипња, а непосредно крај шуме је и викенд-насеље Пландиште. До овог излетишта стиже се крагујевачким друмом, а за оне који немају сопствени превоз аутобус Лагта свакога дана у 10,00 ујутру вози као локал од Трошарине до Трешње, док је повратак у 15,15 или у 19,00 часова увече.

Туристички најзанимљивији део чине вештачко језеро и мотел крај њега, који додуше већ годинама не ради. Трешња је испресељана многим поточићима, а постојали су и извори питке воде. Нажалост, у последње време, са опадањем стандарда и ово дивно излетиште прилично је запуштено. Вода у језеру је мутна (што не спречава локално становништво да се у њему купа и пеца рибу), извори су загађени, а љубитеља природе, који би тамо проводили слободно време, све је мање. Ипак, има још оних који су, као и ја и моја породица, упорни у редовном обилажењу овог терена.

Мој сусрет са Трешњом одиграо се пре тридесет година. Била је то љубав на први поглед, која и даље траје.

Трешња је део Шумадије, и аутохтоне шумске састојине чини храст џер. Њега смењују сађене четинарске шуме кедрова, дуглазија, смрека и црног бора, али и сађене листопадне шуме букве, липе и багрема. Ту је и зова, дивља трешња, као и дивље руже, ценарике, и по која усамљена бреза. Шума одише миром и величином, и права је оаза за одмор и уживање у тишини, коју нарушавају само птице.

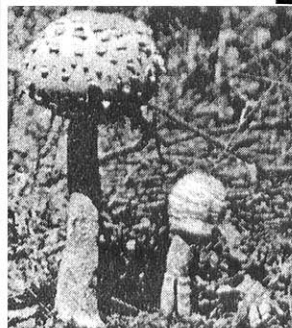
Први сусрет са гљивама у природној средини супруг и ја остварили смо управо у овој шуми. Има томе већ скоро петнаест година. Кренули смо на излет са циљем да уберемо шипак за џем. Шетајући кроз шуму, срели смо две сељанке које су носиле пуне корпе разних гљива. Када смо их упитали шта бисмо ми смели да беремо, мудро су нам саветовале да не дирамо ништа осим папрених белих млечница чије млеко на ваздуху позелени, по чему се довољно разликују од свих других гљива. Хтеле су да нам поклоне и по који вргањ и лисичарку из својих корпи, али ми смо одбили. Желели смо да сами нешто уберемо. И тако је почело, а убрзо се претворило у страствен хоби и жељу да се што више сазна о гљивама.

Данас је, нажалост, средишњи део

Гљиве Трешње

Уз хрстове: *Boletus aereus*, *B. aestivalis*, *B. impolitus*, *B. apendiculatus*, *B. luridus*, *B. erythropus*, *Amanita caesarea*, *A. rubescens*, *A. vaginata*, *A. pantherina*, *Cantharellus cibarius*, *C. cinereus*, *Russula virescens*, *R. cyanoxantha*, *Lactarius piperatus*, *L. volemus*, *Leccinum crocipodium*, *Omphalotus olearius*, *Macrolepiota procera*.

Под четинарима: *Lactarius deliciosus*, *Suillus granulatus*, *Agaricus perparatus*, *Clitocybe oddora*, *Macrolepiota puellaris*.



Macrolepiota procera
(налаз са Трешње,
фото Давидовић)

Под једном липом је и станиште две врсте врња: *Boletus satanas* и *Boletus fechtneri*.

А у јесен, крај потока, може се наћи и по који примерак буковаче (*Pleurotus ostreatus*) и зимске пањевчице (*Flammulina velutipes*), као и веома ретка *Tremella mesenterica*.

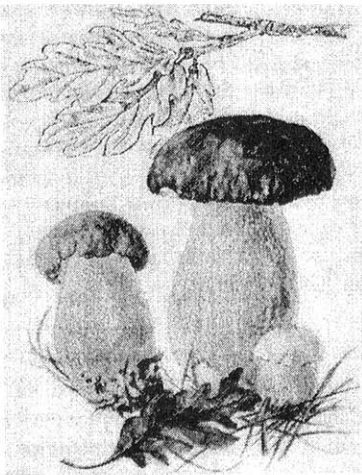
На више различитих места на Трешњи, такође се проналази и бусенасти шампињон, где се на само једном грму може напуни корпа!

котлине ограђен бодљикавом жицом и претворен у ловиште, а туристима-намерницима приступ је забрањен. Задњих година смењи-

вале су се разне екипе шумара, са неким се могло сарађивати, други су били неприступачни, некада се могло ући у ловиште а некада не.

Али велики број гљива расте и изван оgrade, а ловиште се може обићи путем који се поред Планишта спушта ка Малој Иванчи.

Једном смо смо супруг и ја кренули са једном мојом пријатељицом из детињства, Миром. Док смо биле деца, она је често са мном и мојом породицом долазила на ово излетиште, а онда је дуго низ година пут није водио на ту страну. Сада је намеравала да евоцира успомене - али за то није било времена! Трешња је била преплављена гљивама! Права златна јесен. У једном тренутку Мира је хтела да ми веже црну мараму преко очију да више не бих гледала и брала сунчанице. Било их је толико, да смо, на повратку, једва ушли у аутобус, с пуним корпама и пунцијатим великим папирнатим кесама.



Boletus aestivus

Када смо најзад стигли до Трошарине, моја пријатељица је позвала телефоном свога мужа да дође по нас комбијем! А и ове године, у пролеће, пред изложбу гљива у Београду, нашли смо гљиве, чак и врагање, и то оне праве, док их другде у околини Београда нигде није било.

Осим споменутих, на Трешњи се могу наћи и многе друге веома цењене врсте, као на пример благве, бисерке, голубаче, рујнице, али и неке ређе, као што су Фехтнеров врагањ, лудара, жутоноги дед, или мала црна лисичарка са мирисом на шљиве. Не могу рећи да сам проучавала гљиве овог станишта, али обилазећи Трешњу у различита годишња доба открила сам, онако узгред, шездесетак различитих врста. Систематичније проучавање свакако би открило још много гљиве.

На Трешњи има, такође, и лековитог биља. Ту су, пре свега, већ споменути багрем, зова, липа и бреза, а затим кантарион, боквица, хајдучица, маслачак, вранилова трава, шумске јагоде, купине, шипак, и прелепи каћуни - шумске орхидеје наших крајева.

Мислим да је вредно труда упознати ово дивно излетиште, уз један апел: Чувајмо наше шумско благо, не гушимо га смећем, и не чупајмо немилосрдно све што нам дође под руку!



Аутор текста је
дипл. социолог и члан МДС

ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ

#

Касно у јесен 1993. године прочуло се да се у једној београдској болници налази двадесетак пацијената који су се отровали, наводно, јестивим гљивама. Прича се да су брали гљиве негде на обали Саве или Дунава. Успело ми је преко веза да ступим у контакт са надлежним људима из болнице. И добио сам следећи извешај од шефа одељења:

- Таквих болесника у болници нема и није их ни било. У болници су у октобру месецу умрле четири особе од тровања гљивама (муж и жена с Новог Београда, шездесетогодишњаки, који су први пут у животу брали гљиве) и још две особе из унутрашњости. Не зна се којим су се гљивама отровали.

А закључио сам следеће: Шеф одељења, уважени доктор, не прави разлику између јестивих шумских и отровних шумских гљива. Он мисли да су јестиве узгајане, а све шумске да су отровне. На моја питања да сам чуо да су се отровали јестивим гљивама, он је одговарао *А не, они су јели шумске гљиве. Што лекари могу егзактно да докажу то је да ли је живот отрованог у опасности или не. Ове тврдње изводе на основу протромбинског времена (времена згрушавања крви). Иначе, шеф је био љут на но-*

винара једног нашег вечерњег листа који је објавио текст о тровању гљивама. Доктор му је дао написане податке, а новинар то није искористио већ је писао о политичкој и економској кризи, и блокади, и о тешким и сиротињским разлозима који су људе натерали да једу гљиве.

#

У Сакулама поред Тамиша средином септембра пецао сам штучке, а пошто риба није гризла, отишао сам у један топољар и на огромну радост *упецао* велики број топових дедова, беличастих или браонкастосивкастих шешира, са истобојном дршчицом и сасвим белим плодиштем.

#

Крајем септембра јавља ми брат телефоном да га је одвео чувар једног стоваришта да му покаже некакве печурке које су порасле на зељаном поду бараке од окрајака и дасака. Појава га је запањила: огромне велике гнојиштарке, у фази презревања, прекривале су сав слободан простор стоваришта. Личиле су на шуму патуљастих стабала. *Биле су ми до колена, а дршке*

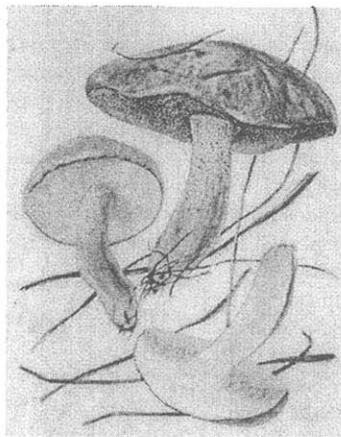
Искуство



су им биле као моја рука, описивао ми је брат слику кроз смех. *И још нешто, чувар ми је рекао да су се радници уплашили од толиких гљива, јер претходног дана није било ни једне. Израсле су као на команду.*

#

Често прелиставам своје теренске забелешке и пратим свој календар појављивања гљива. У једном запису прочитао сам да сам 17. III 91. на Кошутњаку пронашао неколико *Verpa bohemica*. Две године касније, истог дана и месеца, назвао сам пријатеља телефоном, који онедавно живи у Београду и јавио му овај податак. Рекао сам му да оде на Нови Београд у један топољар и да провери да се нису појавиле гљиве. Пријатељ се опирао, тврдећи да је рано, да је ту врсту у Сарајеву налазио тек крајем апри-



Stilbus granulatus

ла. Али ипак, на моје наваљивање отишао је и после неколико сати назвао ме је и јавио радосну вест:

- Нашао сам 13 комада чешких смрчковица!

#

Снимамо једну ТВ емисију на Ади о гљивама. Примећујем како нам се примиче пензионисани сниматељ, како га ја зovem *сатир*, са шеширићем на глави, седе браде, у кратким панталонама и морнарској мајици. У руци му је велика дрвена кијача.

- О, добар дан, господине - ослових га.

- Добар дан, то сте ви - узврати зачуђено кад ме примети у екипи.

- А ви видели камеру па нисте могли да одолите. Дошли сте.

- О, хо, хо - смеје се задовољно и загледа у два дивна млада примерка *Neolentinus schaefferi* који расту из шупљине једне тополе. - Јесу ли јестиве?

- Не. Али нису ни отровне. Нејестиве су.

- Да, да - нагиње се према гљивама да их боље осмотри. - О, па да, видиш како им је дебела нога - говори ауторитативно. - А пре неки дан дао ми је пријатељ 2 - 3 килограма оних жутих, великих, што расту на дрвету. Не знам како се зову.

- Шумско пиле- помажем му.

- Како?

- Шумско пиле.

- Красно. И исекао сам га на танке кришке, уваљао у брашно и попржио. Уз ракијицу, да видиш, и лупи штапом о земљу и оде.

- Чујеш га *дебела ножица па нису јестиве* - прокоментариса мој пријатељ гљивар.

- А јеси ли чуо шта му је репер укуности - ракија- рекох.

#

Обишао сам средином марта са пријатељима Бојчинску шуму. Дрвеће и сав живи свет увелико су се пробудили, али гљиве још чекају. Има их веома мало. Видели смо пуно јастребова како круже изнад шуме и две-три величанствене роде, неколико белоушки на земљи, три зеца, гуштере, жабу гаталинку, корњачу... На повратку из шуме срели смо једног свињара са два пса - мајка и синчић. Син (керић, да се разумемо) био је на крају пребољевања штенећака, али на жалост, са страшним последицама - слепилом на десно око.

#

По хладном и магловитом дану крајем октобра лутамо кроз голу лишћарску шуму, Воја, Милош, Жељко, Миомир и ја. Удаљени смо један од другог десетак метара. Идемо покуњени и загледани у земљу и овлажено опало лишће. Гљива нема. Одједном ми пада на памет. текст из једног *Опстанка*. Почињем да га изговарам на глас

да га сви чују: *Крдо изгладнелих собова лута шумом. До хране се тешко долази. Гола земља не нуди ништа за опстанак. Собови су принуђени да раскопавају снег и да чупају кржљаву маховину.*

- Добро, идемо на тартуфе - чувши мој текст предлаже Жељко.

Стижемо до његовог тајног *рудника*. Жељко се први прихвата посла: великим ножем почиње да разгрће лишће. Ми смо направили круг око њега, учимо занат. И где чуда. У његовим рукама је *Tuber aestivum*, величине мањег ораха, а затим *Tuber brumalis*, величине зрна кукуруза. Одједном почињемо сви да копамо са страшћу испирача злата.

-*Tuber, Tuber brumalis* - вичем. Затим - *Tuber, Tuber aestivum* величине ораха!

И други се оглашавају на исти начин.

Ја се измичем и пробам још на неколико места. Земља је црна. Проблем ми представљају *лажни тартуфи*, због којих ми заиграју очи, а затим наступи разочарење. Подмећу ми се закопани жиреви, груменчићи црне бобичасте земље и разне семенке. Напшао сам једну љуску без меса. Неко је пажљиво оглодао унутрашњост. Љуска ми је личила на неко црно јаје из којег се пиле излегло и одлетело у свет.

#

Почетком зиме нашли смо у шуми

једног браонкастог мишића испод лишћа у стању хибернације - склупчаног као лоптица. Реп му је био чврсто савијен преко главе и пребачен преко леђа. Само су се виделе црвенкасте, прозобле шапице. Вратили смо га на његово место. Али, чинило ми се да га нисмо добро ушушкали па сам цео дан бринуо. Предвече сам се јавио Жељку да изскажем своју забрињеност. *Не бојте се, ја сам ставио преко њега и лишћа и земље. Марио је био ставио само лишће.* утешило ме је гљиварски пријатељ.

#

Трагао сам за овим податком, па да

испричам целу причу: Руска научница Н. П. Денисова у свом етно-миколошком раду каже да у Русији православци суше вргање а затим их користе у време поста. А мој кум В. Донић за Светог Николу изнео је на сто ова јела: пребранац са вргањима, аспик од лисичарки, салату од мешаних гљива, питу од шампињона, рижото са црним трубама, кромпир са јаблановачама, летњи тартуф, црни тартуф, слатко од вучјег језика, слатко од црвенкасте хладетинке. Мириси који су се ширили са стола били су и свецу угодни.

☞

АМАРКОРД

(Босански)

Марио ИЛЕШ

Мој син Владимир још од малена (а и сада) обожавао је све што на четири точка иде. Није било марке аутомобила коју није познавао. Био је просто опчињен њима. Знао је сатима да сједи поред прозора и посматра како који комшија долази или одлази са својим аутом. Увјерен сам да није постојао ни један аутомобил у ближој околини а да он није знао чији је. Ако није био

карактеристичан по марки или боји, познавао га је по неком ситном детаљу унутра или по броју. Ја сам, опет, морао лијепити по свом бијелом *стојадину* црвену траку да би га на паркингу разликовао од других. Да запамтим број није било *теорије*. Ни данас га не знам, иако му, вјероватно, више ни трага нема. Када сам се гљивама *зарадио*, покушао сам и Владу да заинтересујем. Одвео сам га, једном, на Кобиљачу. Покушавао сам сатима да му објасним прво да разликује гљиве од остале живе а и мртве природе, а онда и неке врсте да препозна. Гледао ме је, углавном са нескривеном досадом, али, пошто је био

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

Редакција *Света гљива* позива и друге ауторе да се овој рубрици искажу.

добро дијете покушавао је да по-
нешто и схвати мада му баш и није
ишло. Само је понављао: *Аха и Је-
сте тата*. Највеће интересовање
испојио је када сам му показао да
се ножем може уписати његово и-
ме у кору дрвета. Био је врло сре-
тан када је поново пронашао то
дрво.

Али, одједном, устремио је поглед
у једном правцу, очи су му заси-
јале, а на лицу му се појавио благи
смијешак. Престао је да реагује на
оно што га питам, није се помјерао
са мјеста. Искрено сам се препао:
Владо, Владо, шта је било? Тек на-
кон неколико мојих покушаја само
је испружио руку напријед и не-
што ми показивао: *Тата види!* По-
кушавам да, у смјеру у којем је по-
казивао, угледам неку гљиву, живо-
тињу, било шта са моје *фреквен-
ције*. Ништа! Видим само ријетко
жбуње и у даљини њиву.

- Ама шта сине да видим? - поку-
шавам да *сконтам* у чему је ствар.

- Ма оно тата, како не видиш?

Опет покушавам али не иде.

- Али шта то не видим, - питам га
већ помало изнервиран.

- Ама оно тамо, црвено.

И онда сам угледао *оно црвено*.
Искрено речено, грдно сам се ра-
зочарао али тако нешто могло се
од мог сина и очекивати. А тамо
негдје, на другом крају њиве, кре-
тао се црвени трактор.

P.S. Сјетио сам се, ипак: SA * 215-87

#

Сјећам се осамдесет и девете.

Како је у мају почела сезона гљива
тако се мени навадила на гљиве чи-
тава булумента састављена углав-
ном од *Водара* (чланова Одјелења
за третман отпадних вода при
ИТЕН-у, Енергоинвест). Сјећам их
се, данас, с радошћу помијешаном
са сјетом: Садета, Мира, Џоја, Ади,
Ницо, Јасна, Аџо, Миле, Хајро... и
увијек још по неко поред стандар-
дне екипе.

Џеремонија би почињала дан ра-
није. Шефица Садета давала би ми
излазницу за тај дан да бих могао
да довучем гомилу гљива, углав-
ном вргања, са оближњих терена.
Слиједећи дан био бих откуцан
ујутро, на сату, мада фирме ни ви-
дио не бих. А за то вријеме, до
њиховог доласка, обично око де-
сет - пола једанаест, ја бих *крваво*
радио. Ваљало је сву ту гомилу
претрести, очистити, опрати, и
припремити за кухање, најчешће
бечких вргања. Онда би долазили,
уз дреку од које би се комшилук
снебивао (или *ибретио*, како се то
у Босни каже). Обично сам их до-
чекивао са гостопримљивим поз-
дравом: *Улази марво*. Истресали
би гомиле бутера, павлаке, хљеба и
вина (и коњака, јер је Ници вино
мјесто воде служило) које би успут
купили. *Ево, да не кажеш како смо
ти све пождерали, само си шугаве
гљиве накупио*, био би то најчешћи
Мирин заједљиви коментар. *Шу-
гав ти је језик погани, гадуро једна*,
слиједио је *пријатељски* одговор.
Елем, у огромној шерпи топио сам

бутер и павлаку, додавао на колу-
тове сјечен лук и прва тура могла
је да почне. Они би за то вријеме
повадили све што им треба не *за-*
резујући ме ни за суву ш.иву. Бо-
ље су знали гдје се шта налази у
мом стану него ја сам. На мене би
се само дерали како ће, јадни, од
глади покрепати док ја нешто ску-
хам. Пријетио сам им како ћу их
једном, из ината, потровати, али
није било ефекта, вјероватно и
зато што су сви били хемичари.
Док не дође прва тура појели би
теглу киселих гљива коју би сами у
шпајзу одабрали.

Никада није било дилеме да ли да
кухам другу туру. У паузи између
тура већ би се Аџо, Миле а посе-
бно Ади и Ниџо прописно налили.
На потврдан одговор да желе и
трећу туру услиједио би њихов ко-
лективан одлазак у *родно мјесто*.
Шерпу би тад, најчешће, преузи-
мала Мира. И тако би то трајало
обично до пет поподне. Увијек би
се Ниџо бунио због раног одласка,
јер он је тек сад *право ућенфио*.
Јаднику никада не би дали да
заврши другу флашу *Звекана*.

Гдје је данас моја *марва ИТЕН-*
овска?

Садета је у Сарајеву, на Добрињи.
Иако је магистар и врстан, још ре-
лативно млад стручњак, поднијела
је захтјев за пријевремену пензију.
Рат је врло тешко психички под-
нијела а са новом влашћу није на
per tou.

Мира је издржала рат у Сарајеву и

после продаје стана на Мејташу и
кућице на отоку Зларину населила
се са породицом на Ријеци. Звала
ме лани из Њемачке. Када сам
преко жије чуо комбинацију сми-
јеха и заједљивости, уз реченицу:
Ће си ћетник? (са меким ч) у се-
кунди сам *сконтао* ко је? Морао
сам јој обећати да ће јој *ћетник*
доћи на Ријеку иако знам да *нема*
шансе.

Ади ми се јавио писамцетом из Са-
рајева у којем, између осталог пи-
ше: *Живим од прошлости, садаш-*
њост не признајем. Ради у *Хиги-*
јенском, а, и поред перфорације
чира, пије још више него раније.

Џоја, на жалост (или можда и на
срећу) рат није ни дочекала. Умр-
ла је у јесен '91. од рака.

Јасна, иако Буњевка из Старе Па-
зове, са типичним сремским дија-
лектом, постала је *Бошњак*.

Хајро је у Сарајеву, Миле негдје у
Црној Гори, Аџо се наратовао око
Добоја и сада је мало у Бања Луци,
мало у Лозници (код неке *своје*).
Виђам га понекад и у Београду.
Чини ми се да помало и није *сав*
свој.

А Ниџо је посебна прича. Кад је
рат почео послао је жену и дјецу
код свастике у Макарску. Њега су,
јадничка, Џаџини *хероји* одвели на
прву линију фронта гдје је скоро
годину дана копао ровове. Једва је
некако успио да збрише преко
Илице Србима, а отуда даље у
Макарску. Његова жена, Тончика,
била је код нас у фебруару 1998.

Каже да и сада попије понеку, не чашицу него флашицу, и у таквом стању *спомиње* Фрањи и Алији ближу и даљу фамилију, а она се при том Богу моли да га неко не *откуца*. У Сарајево се не мисли враћати. Ницо је био једини којем сам признавао да је већи Југославен од мене. Али, изгледа, за разлику од мене, да је он то и даље остао. Послао сам му по Тончики литру *Рубин* вињака. Има ли веће казне за *пилу* као што је он него да ради у фабрици *Coca cola* у Макарској.

#

На Равну Романију одлазио сам углавном у мају да тражим смрчке. Додуше, није ми увијек полазило за руком да их пронађем (мада је било и изузетних *берби*) али бих зато увијек налетлио на нешто другог од гљива. Око огромних смрча, из дубоког слоја иглица, извиривали би шарени, смеђи шампињони - *Agaricus silvaticus*, у толиком броју да би ми некад и двије корпе биле мало. Други пут бих нашао интересантне здјеличарке или плочарице око борова. Или бих уживао у прекрасној планинској природи. Овај пут наишао сам на хрчке, не на мале животињице што жито сакупљају - него гљиве. Било их је посвуда а нарочито око пањева. Чинило ми се да иза сваког вире и то од оних минијатурних од пар центиметара дужине па до огромних капиталаца, који су, по мојој процјени, тежили и преко два кила.

Највјероватније да су биле двије врсте, прољетни и велики хрчак. Био сам сретан јер сам то увијек када пронађем неку нову врсту, а љут зато што у свим новијим гљиварским књигама стоји да су смртно отровни. С друге стране Фохт у *Гљивама Југославије* наводи како су сушени нешкодљиви јер је отров гиромитрин хлапљив, а укус им је можда и бољи од смрчака. Дилема шта да урадим није фалило. Сјео сам на пањ, запалио цигарету (тада сам још пушио) и тупо пиљио у *смеђе мозгове* на бијелим, здепастим ногама. Прену ме човјек у шуми, двадесетак метара од мене. Видим да штапом пребире око грмова и пањева а на леђима носи повећу врећу.

Закључих *на брзака* да је и он гљивар, али ми није било јасно с чим је врећу напунио. Приђе ми, поздравља се и сједе на поваљену кладу поред мене. *Шта си то набрвао*, питам га радознало. *Па хрчака, њих једино и има*. Нађох се у чуду: *Па шта радиш са њима, јел' их сушиш? Ма јок, болан. Зашто? Па кажу да су неосушени отровни. Ко то каже, ја их тридесет година једем и пржене и на гулаш и на сто других начина, а само их сушене нисам никада пробао*.

Никада хрчке пробао нисам. Ни сушене а поготово не на неке друге начине. Али зато кад год листам своје књиге замислим се кад угледам мртвачку главу поред слике *Gyromitra esculenta*.

?

БЕОГРАДСКА ИЗЛОЖБА МДС И 103 ПРОЛЕЋНЕ ВРСТЕ

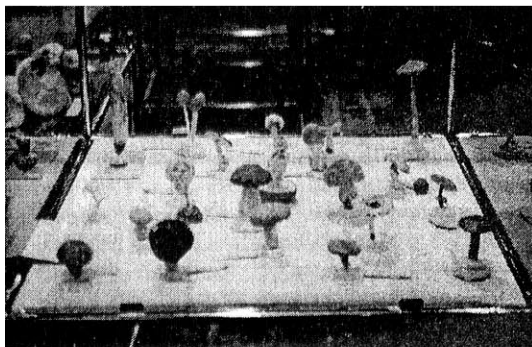
Извештај са III изложбе Гљиве околине Београда

Миколошко друштво Србије и Природњачки музеј, овог викенда, 6. и 7. јуна 1998. организују III изложбу Гљиве околине Београда у прекрасном простору природњачког музеја на Калемегдану (Политика, 5. јун 1998)... овако почиње сваки текст неког уобичајеног извештаја. Али шта је претходило овом сувопарном новинском извештају знају само чланови Друштва, који су непосредно учествовали у припреми изложбе. Да се не заборави (за историју и потомке) да су тог јуна '98, сунце и земља изгледа заменили улоге, или се земља мало више приближила, јер је температура у Београду била сахарска. Сва три дана непосредних припрема и саме изложбе температура је била изнад 33° Ц. Број гљива у околини Београда био је толики да је налажење сваког плодносног тела било као налажење грумена злата у већ поменутој пу-

стињи. Страх се оцртавао на лицама актера изложбе, помишљали смо на најгоре, да откажемо изложбу, али пропагандна машинерија је кренула много раније, а Бог изгледа прати храбре.

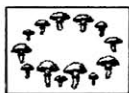
Чланови су се размилели, преврнули сваки шумарак и последица је била невероватна. У таквим условима било је изложено преко 100 врста гљива (види списак)! Број који је за дивљење и у много повољнијим условима. Наши *underground* пријатељи нас по ко зна који пут нису изневерили.

И дебеле зидине Калемегдана су покушале да нам помогну да се гљиве одрже, колико је то могуће дуже, али и оне су поклекле под топлотним ударом, на срећу тек пред затварање изложбе.



Са Изложбе гљива 1998, у Београду,
(гипсани одливци гљива И.Хаџића)

Календар



Било је проблема пронаћи и свежу маховину за декорацију изложбе, али и поред тога, можда нескромно, може се рећи да је изложба у потпуности успела. Поред гљива у свежем стању, на изложби су биле заступљене и суве гљиве, и прерађене гљиве нашег спонзора Zodaха из Крушевца. Гипсани одливци Ибрахима Хацића су значајно увели колорит изложбе. Посебно је

била занимљива мини-изложба поштанских марка, на којима су приказане гљиве из целог света. Наш члан Саша Поповић је, после дугогодишњег сакупљања, из таме албума приказао, при светлости рефлектора, 96 изванредних, и неких веома ретких серија марка, са тематиком гљива. Било је ту и фотографија гљива брачног пара Давидовић, постера, гљиварске ли-

103 ВРСТЕ

са пролећне изложбе МДС у Београду

Fomitopsis pinicola, *Daedalea quercina*, *Shizophilum commune*, *Trametes versicolor*, *Oudemansiella radicata*, *Panus rudis*, *Trametes hirsuta*, *Funalia trogi*, *Polyporus mori*, *Stereum rugosum*, *Hapalopilus rutilans*, *Stemonitis* sp., *Cerocorticium molare*, *Scutelinia scutellata*, *Lentinus cyathiformis*, *Polyporus squamosus*, *Fomes fomentarius*, *Ganoderma resinaceum*, *Auricularia auricula-Judae*, *Pleurotus ostreatus*, *Ganoderma applanatum*, *Laetiporus sulphureus*, *Ichioderma bensooidum*, *Trametes gibbosa*, *Picnoporus cinnabarinum*, *Ganoderma lucidum*, *Agaricus bitorquis*, *Agaricus xanthoderma*, *Agaricus squamulifer*, *Agaricus macrosporus*, *Inocybe dulcamara*, *Langermania gigantea*, *Inocybe fastigiata*, *Pleurotellus porrigens*, *Bolbitius vitelinus*, *Melanoleuca melaleuca*, *Pluteus depauperatus*, *Ramaria stricta*, *Ramaria* sp., *Tuber aestivum*, *Entoloma* sp., *Chroioomyces meandriiformis*, *Pluteus atricapillus*, *Entoloma* sp., *Pluteus salicinus*, *Collybia dryophilla*, *Tuber melanosporum*, *Marasmius oreades*, *Hygrocybe nigrescens*, *Clitocybe gibba*, *Hypholoma fasciculare*, *Psathyrella multipedata*, *Psathyrella hydrophyla*, *Psathyrella candoleana*, *Psathyrella proxa*, *Panus tigrinus*, *Macrolepiota procera*, *Macrolepiota gracilentata*, *Macrolepiota rhacodes*, *Macrolepiota rhacodes* var. *hortensis*, *Agrocybe aegerita*, *Collybia fusipes*, *Paxillus involutus*, *Omphalotus olearius*, *Cantharellus cibarius*, *Phellinus igniarius*, *Lentinus edodes*, *Inonotus obliquus*, *Lactarius volemus*, *Lactarius quietus*, *Lactarius circellatus*, *Lactarius piperatus*, *Lactarius torminosus*, *Amanita rubescens*, *Amanita echinocephala*, *Amanita solitaria*, *Amanita aeliae*, *Amanita vaginata*, *Amanita pantherina*, *Amanita gemmata*, *Amanita rubescens* var. *annulosulphurea*, *Russula vesca*, *Russula nigrescens*, *Russula virescens*, *Russula fragilis*, *Russula foetens*, *Russula aeruginea*, *Russula cyanoxantha*, *Russula xerampelina*, *Russula* sp., *Boletus aereus*, *Boletus luridus*, *Boletus aestivalis*, *Boletus erithropus*, *Boletus purpureus*, *Boletus impolitus*, *Boletus edulis*, *Xerocomus subtomentosus*, *Xerocomus rubellus*, *Suillus granulatus*, *Leccinum griseum*, *Xerocomus chrysenteron*. (Пописала: Јелена БЕРОЋА)

тературе и часописа, видео презентација. Оно што беше значајно за публику јесте да су стално биле организоване и *мале туре*, то јест стручни водичи, чланови МДС, свакодневно су се смењивали у вођењу посетилаца кроз изложбу. Свечано је промовисана и књига *Царство гљива*, настала током зимског циклуса на основу предавања групе аутора из Друштва. Нови шести број часописа *Свет гљива* је детаљно представљен широј јавности. Наш спонзор Миком и освежавајућа пића учинила су да лакше савладамо врућину.

Изложба је била професионално организована, едукативна, могло се доста тога научити, и доказала је да и у немогућим условима Друштво може да се покаже у најбољем светлу. Уверени смо, да после овога, можемо организовати изложбу и на северном (јужном) полу.

PS. Посебну захвалност одајемо Природњачком музеју и управнику Галерије на Калемегдану, госпођи Божани Јовановић за уступљен простор.

др Миомир НИКШИЋ



ПАНЧЕВАЧКА ДОГАЂАЊА

Циклус предавања и изложба гљива у Панчеву

др Александар КРАПЕЖ

Добар глас далеко се чује. И тако су вести о занимљивим предавањима о гљивама у МДС стигле чак до Панчева. Пошто се уверила у квалитет предавача и популарност тема, г-ђа Снежана Баралић, директор Дома омладине Панчево, замолила је Злату Живанов и др Александра Крапежа, чланове МДС, да јој помогну у организовању једног краћег курса о гљивама за Панчевце.

Под општим називом *Гљиве у животној средини* циклус је 29. априла 1998. отворио г. Бранислав Узелац, предавањем *Јестиве и отровне гљиве*. Ни еколошка катастрофа која је баш тог дана задесила Панчево (запалило се вештачко ју-

бриво старо 20 година) није спречила Панчевце да дођу у предивну салу *Студентског*, на сусрет са царством гљива. Тако је било и током маја на осталим предавањима: 7.V '98. др А. Крапеж: *Шта су у ствари гљиве*, 14. V '98. Жаклина Марјановић: *Гљиве у екосистему*, 21.V '98. др Милан Матавуљ: *Гљиве као агенси у биоразградњи еколошки хазардних материја*. Овде посебно истичемо последње предавање у коме је професор Матавуљ указао на мало познату могућност коришћења гљива за регенерацију загађених терена и разградњу канцерогених, токсичних и других штетних материја. За Панчево, којим доминира хемијска ин-

дустрија и које је чувено по својој загађености, ово је несумњиво била најинтересантнија тема. После предавања, као бонус, А. Крапеж је говорио о гљивама реда *Phallales*. Предавања су била илустрована фолијама и слајдовима које су припремили аутори и г. Илија Димитријевић, који полако постаје незаобилазан чинилац сваког доброг предавања. Г-ђа Мирјана и г. Звонко Давидовић су, као и у Београду, илустровали богатство царства гљива својим многобројним фотографијама.

Циклус је завршен 29. V 1998. изложбом гљива у Дому омладине Панчево. Захваљујем се г. Јовици Брэдваревићу и његовим шумарима из *Србија шума* који су нам помогли да у неповољним временским условима сакупимо педесетак врста гљива на теренима Делиблатске пешчаре и Вршачког брега. Изложбу су отворили г-ђа

Снежана Баралић, директор Дома омладине Панчево и др Миомир Никшић, председник МДС. Сем гљива - што узбраних, што скинутих са Интернета - на изложби је одржана промоција књиге *Царство гљива*, изложба дечијих цртежа на тему гљива, а било је и разноврсне литературе - поменимо овде само наше пријатеље из гљиварског друштва Ваљево. Изложба је завршена у веселом расположењу, конзумацијом гљива које су припремили домаћини.

ТВ Панчево, ТВ Ритам и Панчевац најавили су и редовно пратили и предавања и изложбу. Нека као мера успеха и предавача и новинара буде податак да будалаштина везаних за познавање гљива, које је *Свет гљива* својевремено цитирао из престоничке штампе, овога пута није било.

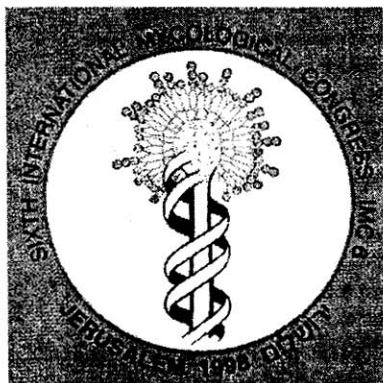
др Александар КРАПЕЖ



Boletus (Xeroconus) badius



Xeroconus chrisenteron



Израел је годинама домаћин многих научних скупова. VI Интернационални Миколошки Конгрес одржан је у Интернационалном Конгресном центру у Јерусалиму, од 23 - 28 августа, под окриљем Интернационалне Миколошке асоцијације. Мада је у питању међународни скуп са специфичном проблематиком, Конгрес је окупио преко 500 учесника из целог света.

Захваљујући напорима неколицине добрих људи, без кога одлазак не би био могућ, имала сам задовољство да рад буде прихваћен, и срећу да присуствујем овом скупу. Рад под називом *Интеракција између неких гљива-печурака и азото-фиксаторских бактерија* организован је у оквиру теме *Интеракција гљива и микроорганизама*.

Поред главних конгресних активности, посвећених предавањима из

области медицинске микологије, генетике гљива, биотехнологије, дијагностике, систематике, скуп су пратиле промоције књига, часописа, будућих скупова. Предност овог Конгреса огледала се и у томе, што су предавачи били у могућности да посете предавања ван сопствене области истраживања и да касније у пријатној атмосфери, ван сала, уз кафу, дођу, заједнички, до нових идеја и унапређења миколошких истраживања.

Наш рад је изавао доста пажње, и оцењен је као веома занимљив и иновативан. Уз корисне сугестије, контакте са иностраним колегама и увид у њихове резултате истраживања, посета Јерусалиму остаје у лепој успомени, са надом да ћемо и у будуће бити у могућности да учествујемо на оваквим скуповима, и проширимо своја сазнања из области микологије.

Соња ВЕЉИЋ 

ПОСЛЕДЊА ВЕСТ

V конференција Европског савета за заштиту гљива, која је требало да се одржи од 21- 27. септембра ове године на Тари, одлуком Извршног одбора Савета, у последњем тренутку је одгођена за 2000 годину. Разлог је ситуација на Косову.

МДС ПОДМЛАДАК

г. Ратибор Јоновић (лево) члан МДС, са децом из свог села,
и пријатељима гљиварима у једној од сремских шума



Прошлог пролећа, можда и јесени, *Тврдо језро* је било у потрази за гљивама по једној шуми у околини Београда. Све беше мање-више уобичајено, док не налетесмо на несвакидашњи приказ. Једна узростом неједнака група долазила је из дубине шуме. Када се сасвим приближише, препознамо гљивара



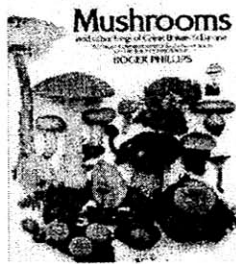
Ратибора Јоновића. Теглио је огроман руксак, на коме су још биле окачене канте, мрежасте џакови, бидон с водом, и ко зна шта још све не. Када је, касније, једна гљива постала спорна, из руксакa је изашла и дебела књига о гљивама. Била је то права покретна учионица, а ђаци су били четворо-петоро деце, учитељу ни до паса, који су га, с корпама и котарицама, у стопу пратили. То се морало фотографисати. (В. Дошћ)

ФИЛИПС

Roger Phillips: *Mushrooms and other fungi of Great Britain & Europe*
A4 формат, 288 страна, 914 фотографија у боји, тежина 1220 гр
PAN books (1981), Macmillan books (следећа издања),
цена између 12 и 18 GBP за енглеско издање

Свака књига је добра, тврде многи, а посебно гљивари. Понекад је то оправдање за погрешно потрошене паре, некад за колекционарску страст. Једна од оних која је заиста добра, и корисна, гљиварима неопходна је *Mushrooms and other fungi of Great Britain and Europe (Печурке и остале гљиве В. Британије и Европе)* енглеског природњака и пасионираног фотографа Роџера Филипса. Близу је истини провера озбиљности и знања непознатог гљивара питањем: *Имаш ли Филипса?* Ако је одговор да има Филипс телевизор, треба му извесно време забранити не само сакупљање гљива, него и куповину гажених шампињона на пијаци. Мада многе, још горе незнанице одавно продају шумске гљиве по пијацама, често и отровне.

Шта је највећа вредност овог приручника? Фотографија. Иако су гљиве снимљене већином у студију, под вештачким светлом,

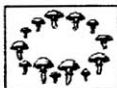


на једнобојној позадини, оштрином и верношћу боја одузимају дах већ на први поглед. Аутор тврди да му је кроз руке прошло преко 25 000 примерака гљива, од којих је изабрао карактеристичне за 914 фотографија,

односно врста које су обрађене. Значи, пажљиво одабране, очуване гљиве са свим битним морфолошким особинама, снимао је врхунском опремом... И то како? Свака фотографија врсте садржи неколико (неке и по 10) примерака у свим фазама развоја. Приказан је и уздужни пресек, горња и доња површина шешира, тако да ниједна особина није остала скривена избором угла снимања. То се често дешава када се снима у природи, на самом станишту. Филипс је тежиште ставио на детерминацију новопронађене врсте помоћу овог, како сам каже, визуелног водича. Текст који описује приказану врсту је таксативан и сувопаран. Добро је што уз уобичајене даје и податке о облику и величини спора.

Уводни део приручника је кратак. Садржи тзв. визуелни кључ са фо-

Приказ



тографијама типичних примерака важнијих врста (на три стране), текстуални кључ који ја никад нисам користио, и речник термина (на једној страни). На крају је индекс научних и енглеских назива родова и врста, као и увек - неопходан.

Гљиве Британије и Европе су објављене после пет година рада, а

обећање за други део је вероватно погажено због сличног издања *Гљиве Северне Америке*, чија припрема је трајала чак осам година. Поред енглеског, постоји француско и немачко издање. Дакле, референтна књига, једна од оних која ће се ретко одмарати на полици.

Милош КАЉЕВИЋ



ЦАРСТВО ГЉИВА

Аутори: Бранислав Узелац, др Јелена Вукојевић, Горан Милићев, др Александар Крапеж, др Миомир Никшић и др Владимир Лазарев
Издавач: Грађевинска књига, Београд 1998

Књига *Царство гљива* представљена је широј јавности у јуну 1998. године на отварању изложбе МДС. Током зиме најављивана, и веома брзо припремљена и одштампана, ова књига је прва публикација овако конципирана а на нашем језику писана. Уз помоћ једноставног, јасног стила који је разумљив како подмлатку гљиварског покрета тако и дугогодишњим професионално-аматерски оријентисаним гљивољупцима, уређивач је на стотинак страница, које су у прилогу илустроване веома успешним колор фотографијама (67) одабрао седам поглавља.

Прва два: *I. Шта су, у стари, гљиве*, и *II. Како живе гљиве*, чији су аутори један професор (др Ј.



Вукојевић) и један студент, биологије (Г. Милићев) упознајемо се са општим катактеристикама и местом гљива у систему живог света, као и разноврсним животним стратегијама и начином живота гљива. У поглављу *III. Како*

препознати гљиве, после суштинских објашњења о кључевима који се користе за идентификовање макромрицета, аутор (др А. Крапеж, истраживач САНУ) нас једним шематским приказом информира о морфологији гљива и касније о својствима која се користе при детерминацији. Иако изложена основна подела гљива, која по речима самог аутора одступа од до сада познатих научних, није уобичајена, њена прегледност и јасноћа обезбеђују већу сигурност гљиварима

почетницима приликом првих излазака на терен.

Наредна четири поглавља, *IV. Употреба гљива у исхрани*, *V. Индустриска производња гљива*, *VI. Тровања гљивама*, и *VII. Гљиве са лековитим својствима*, одувек су изазивала много већи интерес, па су и раније постојале књиге приручници, у којима се могло прочитати о припреми, производњи, али и опасним и корисним својствима. Ипак су у петом и седмом поглављу са за то најрелевантнијег места (од др М. Никшића, доцента на Катедри за технолошку микробиологију Пољопривредног факултета) стигле сажете и корисне информације о производњи шампињона и гајењу буковача и гљиве *Shii-take*, као и лековитим својствима истих и неких других гљива. Веома студиозно су у шестом поглављу изложени основи из области микотоксина (отрова гљива) са посебним освртом на отрове које синтетишу макромицете (аутор - фитопатолог проф. др В. Лазарев).

Ако се зна да су наши далеки преци користили гљиве пре свега за исхрану онда се може рећи да подаци које добијамо од Бранислава Узелца (социолога и уредника *Царства гљива*) у четвртном поглављу из табела о упоредној храњивој вредности гљива и других намирница, као и храњивој вредности различитих врста гљива ука-

зује да би људи данас (а нарочито у нашој земљи) требали много више да се окрену овим плодовима земље. Аутор нам указује које су гљиве за јело, како се конзервирају, али и који су то кувари у којима се могу пронаћи рецепти о употреби гљива.

Гљиве нису ни корење ни цвеће ни семена, него само сувишна влажност земље, дрвећа, трулећег дрвећа и осталих трулећих (урвљивих) ствари. Оне расту најбоље када грми и сева, каже Aquinas Ponta. Дакле паметни људи верују да оно што не расте из семена има везе са небесима. Али Porphyrius такође каже: Деца господња се зову гљиве јер расту из семена а не рађају као други људи...

Хијеронимус Бош (1552)

Књига *Царство гљива* рођена је као првенче групе аутора, већине активних чланова МДС. Веома кратак рок у коме је настала књига можда оправдава постојање грешака. Наредна издања би морала претрпети корекције и допуне, а присуство новијих литературних података у појединим поглављима је неопходно. Вероватно би и прикази појединачних фамилија гљива били интересантна допуна постојећем тексту.

Јасмина ГЛАМОЧЛИЈА



СЛОВЕНАЧКА КЊИГА

Andrej Piltaver : *Zavarovane glive v Sloveniji*

Ministarstvo za okolje in prostor, Uprava RS za varstvo narave, Ljubljana 1997

Књига је цеоног формата на 199 страница у меком повезу. Представљене заштићене врсте гљива илустроване су фотографијама у боји и цртежима. Реч је о приручнику који чини стручну грађу уз Уредбу о заштити самониклих гљива, која је донета у Словенији 1994, и допуњавана 1995. и 1996. године.

Приручник је намењен првенствено онима који се природом свог посла баве угроженим врстама, да им олакша спровођење уредбе о заштити гљива, али и свима који желе поближе да сазнају о заштићеним гљивама у Словенији. Иако можда на први поглед наликује бројним књижицама за сакупљаче гљива, он се у много чему разликује од обичних аматерских приручника. Отуда, иако постоје веома квалитетне фотографије, цртежи и детаљни описи врста, нема и података о њиховој јестивости, упутстава за прикупљање, или упозорења за разликовање отровних и неотровних гљива... врсте су представљене абецедним редом, и тако даље.



Приручник нас, у првом делу, упознаје у основним цртама са улогом гљива у биосфери, и значајем за човека. У овом поглављу јасно се дефинишу неки базични миколошки термини, при чијој употреби често међу ла-

ницима долази до конфузије. Друго поглавље посвећено је процесима угрожавања гљива, и указани су неки путеви да се то избегне. Веома корисно поглавље, јер даје на врло малом простору језгровите информације о комплексним разлозима угрожености врста, који су најчешће непознати већини гљивара. Треће поглавље је у потпуности посвећено заштити гљива. Показано је зашто и како би требало водити рачуна о овој групи живих бића из разних аспеката, затим је дат кратак приказ шта се на ту тему ради у Европи, и свакако у Словенији. Најзад, у наред-

ном, четвртном, поглављу приступачно је представљена и сама законска уредба о заштити угрожених врста. Овде има доста занимљивих података о развоју и деје о заштити гљива у Словенији, која потиче

У претходном, броју 6. Света гљива штампали смо тек notiцу о Пилтаревој књизи, коју овом приликом г. Иванчевић у потпуности приказује

још из времена постојања претходне Југославије, и о проблемима на које је реализација те идеје наилазила. Смисао словеначке уредбе је ограничење количине гљива коју је индивидуално дозвољено дневно прикупити, концепт примењен и у другим државама Европе. (У Србији законски је регулисан само промет комерцијалних, а не и ретких и угрожених врста, и то тако што се унапред одређују количинске квоте за откуп које се одобравају за одређена административна подручја.) Најобимнији део књиге, приказ заштићених гљива, представља 70 таксона обухваћених Уредбом, при чему су неки родови укључени у целини (*Hericium*, *Tuber* и *Pulveroboletus*). Уредбом наравно нису обухваћене све врсте које су угрожене, већ првенствено оне посебно занимљиве, већином ретке и живописне врсте, које најпре завређују и привлаче нашу пажњу. Све гљиве су приказане квалитетним фотографијама по светским стандардима, цртежом и детаљним описом макроскопских карактера. Веома интересантан податак, који обавезно недостаје у аматерским публикацијама које на први поглед наликују овом приручнику, а који је овде наведен доследно за сваку гљиву, јесте њено глобално распрострањење. Такође и за сваку врсту је појединачно наведена литература коришћена за њен приказ. Тиме се овај приручник де-

финитивно сврстава у ред озбиљне миколошке литературе. На крају се налази попис коришћене литературе, са пуно референтних наслова, што даје додатне гаранције о квалитету наведених података. И оно што вероватно не би требало ни помњати у једном оваквом приказу, али што би требао бити науч многим ауторима разних публикација код нас је индекс научних и стандардних народних имена врста. Квалитет штампе је беспрекоран.

Оно што даје посебну вредност приручнику *Zavarovane gljive v Sloveniji* јесте његова пионирска позиција у европским размерама. Популарна књижица која квалитетно обрађује угрожене врсте гљива (при том и заштићене законом) нешто је што до сада нису издале неке у миколошко-гљиварском смислу много развијеније земље. Једини приручник који укључује сличне аспекте у свој садржај, додуше у много ширем контексту, јесте књига француског аутора Режи Куртекиса, *Водич о гљивама Европе и Француске*. Отежавајућа околност за коришћење књижице је свакако словеначки језик, што упркос краћем резимеу на енглеском, представља проблем, али вреди се потрудити уколико вас занима обрађена проблематика и ако спадате у групу којој је она првенствено намењена.

Борис ИВАНЧЕВИЋ



ГЉИВЕ КАО ДОПИНГ

Пол Стаметс, познати амерички миколог и аутор неколико књига о гајењу јестивих и лековитих гљива, и носилац црног појаса у Taekwon Do -у, тврди да две врсте гљива изразито појачавају издржљивост спортиста. Једна од њих, *Cordyceps sinensis* (паразит на неким инсектима) је 1993. године запањила спортску јавност. Те године на кинеским националним играма оборено је 9 светских рекорда у атлетици, од којих је онај у трци жена на 10.000 метара скоро ванземаљски, читаве 42 секунде бољи од ранијег.

Допинг је био чај од поменуте гљиве. Не налази се на листи забрањених стимулативних средстава, па га као препарат продаје господин Стаметс. Паковање пилула од једне унџе (око 28 гр) кошта 89\$. Ко хоће да уштеди може да набави гусеницу и на њој одгаји своје гљивице.

WEB адреса (текста о борилачким вештинама):
<http://www.halcyon.com/mycomed/martial.html>

ТРАГАЊЕ ЗА ГЉИВАМА

(на Интернету, свакако)

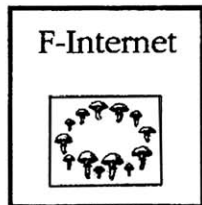
Без машина за претраживање, тј. огромних база података које се налазе на неколико моћних рачунара у склопу Интернета, било би веома тешко доћи до информација из неке области. Свима су познати они опште намене, као Altavista, Yahoo, Excite, али и гљиве имају своје претраживаче. Један од бољих је на адреси:

<http://www.hri.ac.uk/isms/fungres.htm>

са кога се може једним кликом миша одлетети на Home page Британског миколошког друштва, добити списак многих других друштава, прочитати нешто о гајењу или лечењу гљивама, или отићи на следећи претраживач, на пример Мусо Electronica. Дакле то је, спортски речено, добра стартна позиција за сакупљање виртуелних гљива, погоднија од куцања неке кључне речи у пољу SEARCH (тражи) општенаменских претраживача.

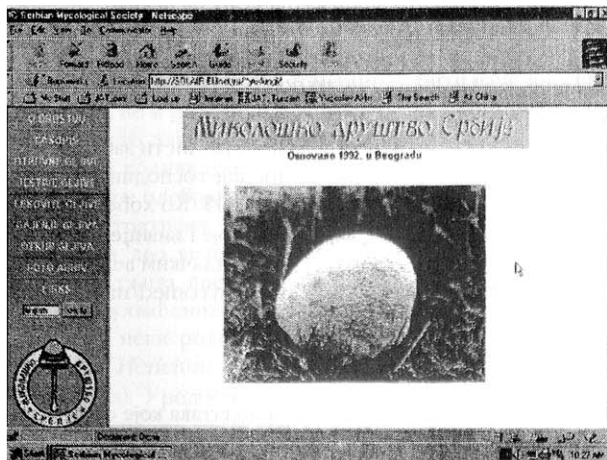
HOME PAGE МДС, А И ШИРЕ

WEB Master JAT-а (иначе па добранац и један изузетно фин човек), г. Мирослав Милекић, уз

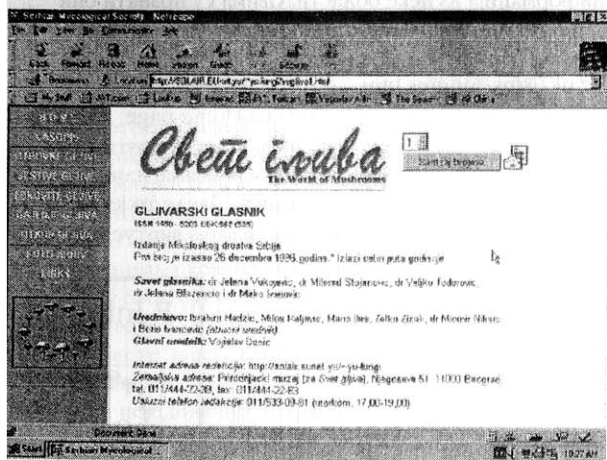


помоћ гг М. Каљевића и В. Донића, редизајнирао је стари Home page : Миколошког друштва Србије, који је сада постао и електронски џеп за Свет гљива, за отровне, јестиве, лековите, гајене гљиве, за галерију гљива... и тако даље. Довољно је само да завириш на наш <http://solair.eunet.yu/~yu-fungi> и добро ћете се осећати.

И ево како изгледају две електронске странице нашег Home page-а:



Улазни екран на Home page МДС-а



Електронско издање нашег часописа



КАКО СПРЕМИТИ ВРГАЊЕ НА НАЈЈЕДНОСТАВНИЈИ НАЧИН,

ИЛИТИ ЗАШТО КОМПЛИКОВАТИ?

Бранислав УЗЕЛАЦ

Већина приручника за кулинарску припрему гљива нуди нам разне сложене и почесто скупе рецепте. Заиста, зар је уметност ако за припрему обичних гљива, какви су шампињони, вргањи или лисичарке, користимо Zepfer посуђе, скупе зачине, какви су, на пример, најквириц, ђумбир или не дај Боже шафран, па још све преливамо павлаком, соја-сосом, Ворчестер сосом, или користимо маслац и кајмак?

Неколико следећих упутстава помоћи ће вам да своје омиљене гљиве спремите брзо, често већ и у шуми, ту где сте их и убрали, а да истовремено добијете, у гастрономском смислу, суштину онога што вргањ може да вам пружи.

⇒ Шашлик...

Шашлик је најједноставније и истовремено комплетно јело, за чију припрему нам треба нешто вргања, поврћа (парадајз, лук, краставац, или шта се већ нађе), со, мало пружа, и ватра. На одговарајуће штапиће од сировог, никако сувог дрвета, нижеммо наизменично крупније комаде вргања и поврћа, и печемо на жару или поред ватре. Солимо на крају, када шашлик порумени. Свакако, још једноставније би било користити само комаде вргања, али, верујете на реч, крај-

њи резултат не би био ни примаћи.

⇒ Роштиљ или тигањ...

Ако, пак, не желите да једете поврће већ само своју омиљену гљиву, требаће вам роштиљ или тигањ. На роштиљу треба пећи крупније комаде младих и чврстих вргања, премазане масноћом, и солити на крају. Ако их желите у тигању, сеците на ситније комаде, солите одмах да отпусте влагу, па их укрчкајте на масноћи, на тишој ватри, док сва вода не испари. На овај начин вргањи добију укус између кромпира и телетине, лако су сварљиви, и прави су деликатес. Све што смо препоручили подразумева младе и чврсте примерке гљива. Ако такве немамо, користимо и старије и мекше, али уз препоруку да се одстране цевчице. Игнорисање ове препоруке могло би да резултира нечим што потребан квалитет!

⇒ Издубљени вргањ...

Да се једноставност и мајсторство не искључују, показао је инж. Драгољуб Петровић, који на роштиљу пече вргање, претходно их издубивши и напунивши оним



што му је природа Копаоника ставила на располагање - боровницама, дивљим малинама, шумским јагодама, листовима тиммијана и вранилово траве...

У време појављивања овог броја *Света гљива* претходни рецепт још може да буде испробан у варијанти пуњења вргања купинама, кореном маслачка, дивљим луком, и тако даље.

Свакако, нико нам не може забранити да ствари даље закомпликујемо додавањем неких других намирница, али то већ одудара од овог чланка о једноставним начинима спремања вргања.

Што се старијих примерака гљива тиче, одрецимо се једноставности. Почев од сушења и надање, пре-

листајмо најпре класичне гљиварске кулинарске приручнике.



РАБЛЕОВЕ УШИ

Код великог француског писца из XVI века, Франсоа Раблеа, у његовој слаткојешној књизи *Гаргантуа и Пантагруел*, а у преводу Станислава Вишавера, налазимо и овај предлог за предјело у посним данима:

ајвар, талијански ајвар, свеже масло, папула од грашка, спанаћ, беле харинге, харинге у маринату, гирице, сарделе; сто врста салата: грбач, владичине мошће, корен од звонича, Јудине уши (а то је нека врста гљиве која се развија на старој зови), шпаргле, козјак и друго; усољене семге, усољене јегуље, каменице у љуштури.

... А КАКО НА КОМПЛИКОВАН

Рецепт Џејн Григсон

ВРГАЊИ СА НАНОМ

Из књиге *Гљивље гозбе* (Jane Grigson: *The Mushroom feast*)

За 6 особа:



800 гр вргања (*Boletus sp.*) или пољских (*Agaricus campestris*) или гајених шампињона, око 1 дл маслиновог уља, 46 гр сеуканих филета сланих сардела (инђуна), 2 згњечена чена белог лука, 6 великих, зрелих парадајза, ољуштених, без семена, и исеуканих, 4 гранчице нане, со, бибер, кришке француског хлеба, испржене на маслау

Изрежи шешириће на колутове а ножице исецкај. Загреј уље у суду заједно са сланим сарделама, и мешај док се сарделе не растворе. Додај гљиве, бели лук и парадајз. Ситно исецкај 3 гранчице нане, додај је и зачини.

Поклопи суд и кувај на доброј ватри 15-20 мин. Провери да ли је слано.

Послужи у здели са исецканом и посутом по површини последњом гранчицом нане, и хлебом поређаним по ивицама зделе.



ВИЛИНСКО СЕМЕ

Брајан Фрауд и Алан Ли: *Виле и вилењаџи*
(Brian Fraud, Alan Lee: *Faeries*, 1978, Rufus Publications, Inc.

Published in 1978 by Harry N. Abrams, Inc, New York),
у издању, такође, *Југославије и Отокара Кершованија*, из 1980. године

Настављајући серију ГЉИВЕ У КЊИЖЕВНОСТИ
из ове чаробничке књиге издавамо поглавље:

ГЉИВЕ

Има много народних прича и песама у којима се становници прибрежних крајева повезују са гљивама, чије су изненадно појављивање и брзо рашћење људима увек деловали тајновито. Отуда је и њихово настајање сматрано за последицу неког натприродног деловања. Верује се да европски Св. Вид, 15. јуна, јаше кроз шуме на свом слепом коњу, сејући гљиве. Њихови неземаљски облици и боје (понекад чак и светлеће) и њихова често отровна природа сматрани су поуздаљним знацима да то растиће представља ђаволе или вилинско семе:

... ти, који у доколици

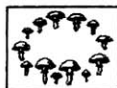
Поноћне печурке ствараш.

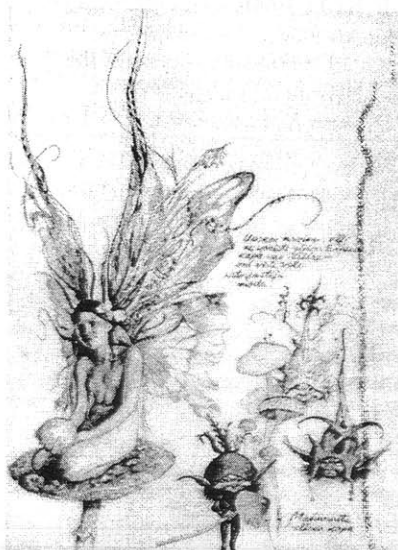
Гљива која се најчешће доводи у везу са вилинским створењима је црвена мухара (*Amanita muscaria*). То је гљива с отровним, халуциногеним својствима. Викинзи су јели ову магичну отровну гљиву да би дошли у стање борбене махнитости познате као *берсерк* (бесомучност).

Према викиншком предању, Во-



Итд.



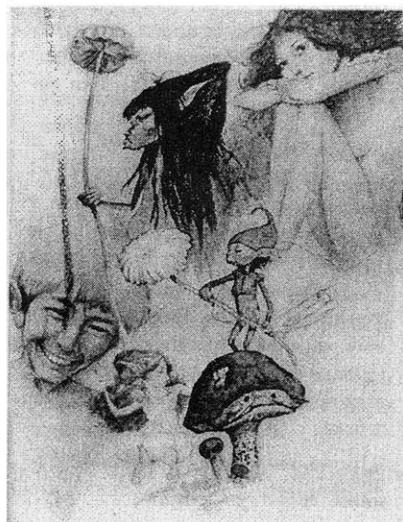


тона је једном приликом прогонио ђаво, а црвене честице пене, која је падала из губице његовог шестоног парипа Слeпнира, док је галопирао, магијом су претваране у црвене гљиве. Мухара је, стога, представљала дар богова. За Келте су црвене гљиве представљале табу, а, додуше, и много шта друго црвене боје, као што су плодови оскоруше и црвено воће. То је била храна богова.

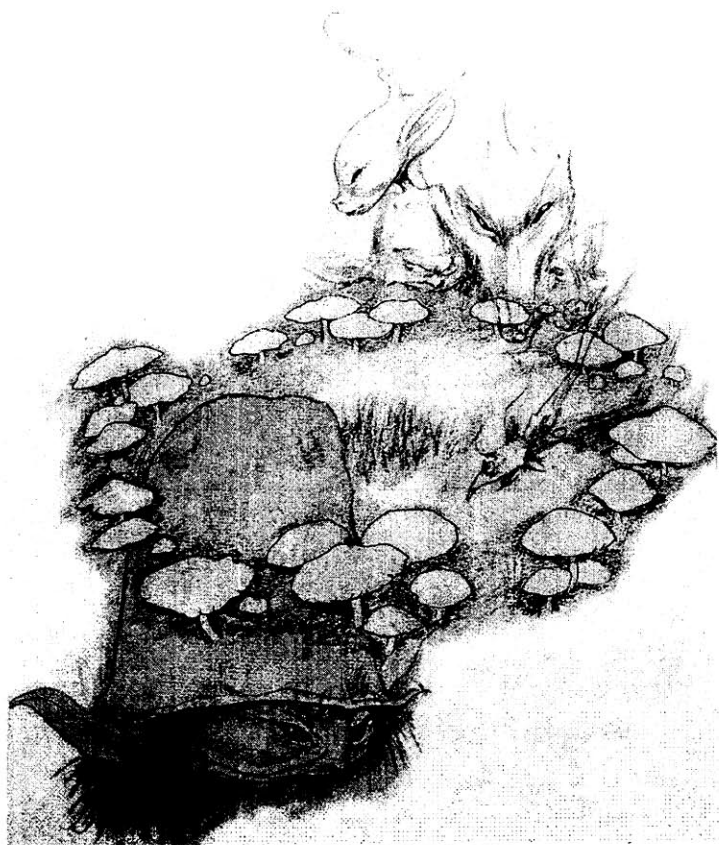
Слично томе, и Роберт Грејвс сматра да црвена мухара у ствари представља нектар и амброзију грчких богова; та је тврдња поткрепљена сличном употребом посвећених печурки од стране становника међу-

собно толико удаљених области као што су Сибир, Мексико и Борнео. Састојци мухаре производе код оних који је узимају велику живахност, стање током којег они распомањено играју, имају визије и обраћају се неким невидљивим људима. Која би, онда, печурка могла бити боље магично боравиште вилинских створења или приступни пут вилинском царству? Виле су полагале право на многе печурке као на своје лично власништво, што се одразило у њиховим називима, као што су *жута вилинска тољага*, *мајушина елфска капа*, *пешчана капуљача Пиксија* и *дријадско сeдло*.

ПОГЛЕДАЈ ЦРТЕЖЕ







Напомена *Света гљива*:

Шта су сад па то *жута вилинска тољага*, *мајушна елфска капа*, *пешчана капуљача Пиксија* и *дријадско седло*? Реч је о... (?)

Amanita muscaria је одиста мухара, мада је не препоручујемо као храну богова. То је ипак само за виле. Ако сте, пак, боље идентификовали гљиве из ове чудесне књиге - јавите нам.

Приредио: В. ДОНИЋ



ШТА СУ БРАЛИ ТОЛСТОЈЕВИ ЈУНАЦИ

Наградна игра за читаоце - идентификација гљива у књижевности!

У прошлом бр. 6 *Света гљива*, текстом *Неуспела просидба... и успешна берба* питали смо шта су то брали Толстојеви јунаци у делу Лава Николајевича *Ана Карењина* (Шести део, глава V, написаном с краја XIX века). Ево старих питања, нашег одговора и награђеног читаоца!

Питања
из бр. 6

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 управо 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?

Одговори

Драги читаоци, наш одговор је вештачење нашег уредника г. Хаџића:

*Велики мајстор прозе, очигледно, био је и добар познавалац јестивих гљива. Мајсторско око, и ненадмашни дар за описивање, дали су непревазиђену синтагму за опис дршке брезовог деда, која подсећа на два дана необријану браду црномањастог човека. Овај њу опис убудуће коритити при сваком писању о овој врсти. Дакле, проблем детерминације није у Толстоју, већ у преводноцу. *Балый гриб* није бела печурка, већ вргањ - *Boletus edulis*.*

*Гљива која расте испод брезе (по руском аутору И. Д. Журбинском - *По грибы*) - је *падборовик*, или *обабок борововий*, што ће рећи *Leccinum scabrum*. Често се догађа да шеширић ове гљиве, као и других вргањевки, буде повређен или чак пресечен јаком стабљиком неке траве. Гљива у току раста настоји да се избори за свој простор, а ако је имала несрећу да се појави тамо где је трава полегла, као резултат те борбе - јавиће се карактеристичне повреде по шеширу.*

Награђена

Чланица МДС Мирјана Милојковић је одговор потражила у тексту КултА. Риковског из прошлог броја, рекавши

славобитно: *Бела печурка је вргањ, јер је тако код Руса.* Одговор је, скоро тачан, и шармантан, те награду додељујемо гђи Милојковић. Неће то бити ни гљиварска књига, ни *Ана Карењина*, већ се награђена сложила (чиме смо наиме ми награђени) да од следећег броја буде седми обавезни читалац. Тако ћемо, уз лектора, бити и мање грешни.

Редакција



НАШАО САМ MUTINUS У АМЕРИЦИ



Поштовани уредниче *Света гљива*, провести пет недеља крај прекрасних травњака, паркова и шума Њу Џерсија (New Jersey), једне од мањих држава САД, а у сушном летњем периоду - за једног сремског гљивара прави је пех. Киша овде није падала читав јул, а прва обилнија пала је тек половином августа. Неколико дана после ње, али само на заливаним травњацима, појавиле су се ситне гљиве, *Agaricus andrevi*, које су нешто мање од *A. campestris*. Истог дана нашао сам, међутим, још једну малу гљиву, са сјајном капом, која је штрчала из траве. Веома је личила, и по изгледу и по смраду, иако беше мања, на сремске фалусе. У књизи *Mushrooms of Nort America*, коју су ми већ првог дана донели из библиотеке, видео сам да се ради о *Mutinus elegans* - елегантном смрдљивом рогу. У коментару поменуте књиге, чији је аутор и нама познат Роџер Филипс, стоји да *Phallus impudicus* расте само у Европи. Шта је ту је, шта да се ради ако је већ тако... тако је. Ипак ми је остала дилема - ова гљивица била је прави правцати мали фалушчић, додуше ружичасте, пинк боје. Дилеме је нестало када сам, два дана касније, на истом месту нашао петнаестак истоветних испреплетених шаре-

них елегантних смрдљивих рогова. Били су дужине 10-18 см. Сви прорастају капицу, а иста се претвара у блистав, тамнији прстен на средини рога, из кога се шири несносан смрад који окупља инсекте. Призор изванредан, и за памћење. Прекрасан изглед. И непријатан мирис. Широ се на десетине метара око јавора око кога су расли. Смрад ми није сметао да их убедем, и да се са гљивама сликам. Укућани дома у коме сам одсео нису ми дозволили да с гљивама дођем ни близу куће, поучени претходним искуством, када сам од рогова једва и руке опрао.

Ето, такве смо фалусне, то јест елегантно-рогате среће, а пинк форме, ми, Сремци, на прекрасним теренима САД.

Поздрав свим гљиварима *Света гљива* из америчког гљивљег света.

Рајко Бараћ, гљивар сремски

ПИСМО ИЗ СЕЛИШТА



Поздрав свима!

Примио сам часописе *Свет гљива* (2, 3, 5 и 6) и *Билтен* 1 и 2. Са задовољством сам их прочитао. Постао бих претплатник, али како? Имам неколико предлога. Можда би било добро да се латински називи гљива пишу и нашим словима, онако како се чита. Мислим да би било занимљиво када би се много више пажње посветило спремању

гљива за јело. Могуће је да би се у догледно време променио однос нашег друштва према гљивама. Уместо бербе и јурњавае за њима ради продаје, упознала би се и њихова права, кулинарска, вредност. (...) Понекад се са својим укућанима убеђујем - они би да их продају (по ниподаштавајућим це-

варске стазе. Имам следеће књиге: *Гљиварска почетница* И. Хаџића, *Отровне гљиве и њихови двојници* Р. Маџе, као и *Сакупљајмо јестиве гљиве, Исхрана у природи* (војна), *Наше отровне биљке и животиње* (Вјесник), ревије *Зов* (прилози о гљивама И. Хаџић). Када будем имао више пара наручићу неке

ГЉИВЕ ИЗ МОГ ЗАВИЧАЈА (причија)

Моје село Селиште налази се у општини Жагубица. Изнад села имам колибу и имање у месту које се зове Пођица (на влашком то значи ливадица). Овај је крај пребогат гљивама. У оближњим шумама и када је јака суша, и кад их нигде другде нема, ту се може пронаћи понеки примерак. Највише има вргањевки, разнобојних зекица, бисерки, лисичарки, млечница (биберњача и преснац), сунчаница... Једино се слабије могу наћи гљиве које расту искључиво у четинарским шумама, пошто су такве шуме овде у околини ретке. Сваке године наилазим и на наше најо-

тровније врсте: белу и зелену пупавку, мухару, и друге. Прошле године је мрка трубача (мртвачка глава) преплавала шуме. У пролеће и у јесен се у овим шумама може наћи пуно света. Нажалост, сви траже гљиве ради продаје. Када им за неке врсте кажем да се једу и да су врло укусне, неки ме са неверицом гледају, а неки ми се смеју, или ми кажу да су то опасне отровнице пошто при пресеку мењају боју, и тако даље. Иначе, моје омиљене гљиве су две ранопролећне: ђурђевача (*Tricholoma georgii*) и вилин каранфилић (*Marasmius oreades*), благва (*Amanita caesarea*), као и млади дедови (*Lecaninum sp.*).

нама) а ја да их спремам за јело (користим преко 20 врста). Предлажем и једну рубрику - *Гљиве из мог завичаја*, у којој би чланови МДС и читаоци описивали занимљивости у вези гљива њиховог места. Ја сам припремио једну причу, а ви просудите да ли може ући у *Свет гљива* или не.

Замолио бих вас да ми преко поште пошаљете два постера мухаре, и књиге *Царство гљива*, *Класирање и прерада гљива* и *Гљиве*

старије, али добре, и стране књиге, које ћете ми ви препоручити. Знам да су доста скупе, али када се нешто воли - нема цену. Такође ме занимају и касете о гљивама, но Борис И. ми је рекао да их тренутно нема.

Толико за сада, надам се да ћемо и даље сарађивати.

Драги Пајкић,
члан МДС бр. 185
Змај Јовина 1/8, 19250 Мајданпек
тел у селу: 012 / 44-91-45



Писана реч је одувек имала највише могућности да Њихово Величанство Гљиве презентује на један посебан начин. Фотографија или цртеж не могу изразити лепоту, шароликост, рађање и умирање ових дивних створења као записи из природе. Много пута то је и потврђено у делима свих књижевних жанрова. Почев од дива руске приповетке прошлог века Тургењева у књизи *Ловчеви записи*, па до великана светске књижевности Толкина у триологији *Господар прстенова*, где су гљиве, доиста, само коцкица у мозаику приче. Данас у време дневне и периодичне штампе гљиве се јављају као главни актери невероватних дешавања, са комичним, трагикомичним, а најалост и трагичним крајем.

ВРГАЊ ОД ТРИ КГ
Владичин Хан, 30. IX 1997.

Џиновску печурку вргањ, тешку 2,5 кг убрала је 69. годишња Љубинка Станковић, у селу Доње Јабучко, у махали Кун. Ова берачица печурки је до сада налазила печурке тешке највише килограм, али каже, први пут је убрала вргањ тежак 2,5 килограма.

РАТ ЉУБИТЕЉИМА
ХАЛУЦИНОГЕНИХ ГЉИВА
Безансон, септембра (АФП)

Власти француске провинције Дубс, смештене на граници са Швајцарском, објавиле су рат све бројнијим љубитељима халуциногених печурака. Од када се ова покрајина прочуна по халуциногеној печурци псилоцибес беоцитис (*Psilocybes beaocytis*) постала је веома привлачна Французима. Охрабрени смешним чланцима неких сатиричних недељника, они сваке године у све већем броју хрле ка Дубсу да би окусили чудне печурке. Међутим, оне уопште нису безопасне, тврди један суд-

ски чиновник те покрајине задужен за наркотике, јер им је дејство слично оном LSD.

СПОМЕНИК ВРГАЊУ
Црна Трава (Политика, 7. јула 1998.)
Јединствен споменик вргању подигнут је на месту Дел, на Чемернику изнад Црне Траве. Необичну спомен-чесму, која је откривена у част Видовдана, 28. јуна, осмислили су и уз помоћ општине Црна Трава изградили Бранко Коџић и Атоније Савић, власници СТР *Јелен* из Ораовице, који овде држе пункт за откуп печурака. Споменик вргању је висок 180 сантиметара, а сам шешир има пречник од једног метра. Хладна планинска вода доведена је са два километра удаљеног извора, На свечаности приликом отварања чесме посетиоцима је служена чорба од вргања. За ту прилику организован је турнир у малом фудбалу.

ЗА ЈЕЛО И НАПИТАК
(Из часописа *Моћ природе*)
Печурке одлично подносе све вр-

сте масноћа биљног и животињског порекла. Ако желите да пригушите мирис и укус гљиве, користите масноћу јачег мириса: лој, димљену сланину, стари кајмак. У обратном случају, користите уље, маргарин, маслац. Ако желите да гљиве омекшају, со и киселине стављајте на крају, а ако хотеће чврсте комаде, онда на самом почетку.

Гљиве се одлично комбинују са свим врстама тестенина, пахуљица од житарица, кртоластим поврћем, месом домаћих и дивљих животиња, масним и посним сиревима, пиринчем, презлама, јајима, рибом и сличним производима.

Воће и сочно поврће су погодни да се са печуркама помешају. Ако их заједно измиксате, направите најхранљивији могући напитак. Ако су компоненте чврсте, претходно их самелите млином за месо. Ако је додатак парадајз, шаргарепа, цвекла, додајте соли и бибера, па имате слани напиток. Са вишњама, јабукама, крушкама, и мало шећера, добићете слаткаст напиток. На укус се ваља навикнути, а хранљива и лековита вредност је доказана.

~~ПРЖЕНА ПАНТЕРКА~~

~~У тигању јако загрејати путер или уље. Спустити печурке и пржити око 25 минута. Потом скинути са ватре и по укусу посолити и побиберити.~~

САЛАТА ОД ЛИСИЧАРКЕ

Исецкане лисичарке спустити у кипућу воду и кувати 25 минута, потом се оцеди и оставе да се

потпуно охладе. Зачинити уљем, лимуновим соком и сољу. Салата је укуснија ако се нађе више врста гљива. Са лисичарком се одлично слажу, рујница, зец-гљиве и медењаче.

ИСПРАВКА: Омашком се на страни 24 у посебном издању *Храна из природе* међу рецептима за гљиве нашао назив *Пржена пантерка*. Уместо тога треба да стоји *Пржена бисерница*. (Редакција)

Коментар С. Којичина:

Исправка је објављена неколико недеља касније у часопису Моћ природе, али се брошура и даље може наручити поужељем.

ДИВЉА ЖЕНА У БОСАНСКИМ ШУМАМА

Зејна Елказ је изашла из шуме тек прошле недеље. Пошла је да набере печурке и налетела на ловца Рајка. Током четири године нисам никога виђала. Јела сам плодове, печурке... изјавила је.

ГЉИВА ОБУСТАВИЛА СЕЧУ
Због гљиве *Tricholoma arium*, изузетно ретке врсте, обустављена је сеча дрвећа у Британској Колумбији (Канада). Ово је, највероватније, прва гљива у историји која је спречила остварење једног економског подухвата. Еколог Е. Белшоу пронашао је трихолому апијум на обронцима Елфинстона, на Сунчаној страни, и уложио жалбу надлежнима, тражећи да се хитно обустави сеча.



Пренумеранти

Преплатништво омогућује сигурно
добиање *Света гљива*.

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

ПОСТАНИТЕ
ПРЕНУМЕРАНТИ!

Преплатништво
омогућује и сигурно
ИЗЛАЖЕЊЕ
Света гљива.

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 *Свету гљиву*, 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

Ново у 1998 код нас
(између осталог)

Јасмина Гламочлија, Радмила Вујичић, Јелена Вукојевић:

EVIDENCE OF TRUFFLES IN
SERBIA (Mycotaxon)

Бранислав и Олгица Перих:

ЗИМА (трећа књига из едиције
Гљиварске стазе)

Драгић Томић:

ДВОЈНИЦИ

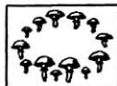
mikom

Предузеће за производњу и прераду гљива.
Тел. 217-11-77, 488-80-20

Summary

Number 7 *The World of Mushrooms (Svet gljiva)* - September '98, is devoted largely to *Boletus* mushrooms. They are discussed by I. Hadžić (as commercial species), M. Ileš (*Boletus regius*), B. Uzelac (the easiest ways to prepare them), they appear in other articles - their pictures are scattered throughout this number... Why? There has been very little rain this summer and spring and it needed quite a bit of luck to find any. Cave dwellers painted deer on the walls in belief they would later catch it in the forest. So, there remains the autumn of 1998. In the interim, to beguile the time, the members of the Mycological Society of Serbia have improved their Web page, which is being filled with the older numbers of this magazine. The current number offers the second and the final instalment of Ibrahim Hadžić' work on mushrooms of Ada Ciganlija, a Belgrade resort. Ž. Žižak continues his series of texts on mushroom photography and recounts how he found his first truffles (*Tuber aestivum*) in Belgrade area. Ivana Milenković treats mushroom parasites (including *Mycogona perniciosa*). Boris Ivančević describes a new hypogeous fungus species for the Balkans (*Terfezia terfeziodes*). In memory of Vojteh Lintner, a great Serbian mycologist, we bring from *The Mycologist* a paper on the species *Lindtneria leucobryophila*. M. Davidović writes about another Belgrade resort, 32 km far-off Trešnja. I. Hadžić and M. Ileš relate their experiences as mushroom-pickers from Serbia and Montenegro, and Bosnia respectively. The column *Calendar* informs of mushroom exhibitions in Belgrade and Pančevo, as well as of the VI International Congress of Mycologists in Jerusalem, while the column *Reviews* presents the books: *Mushrooms and Other Fungi of Great Britain & Europe*, by Roger Phillips, *Carstvo gljiva*, by a group of Serbian authors (Građevinska knjiga, Belgrade, 1998) and *Zavarovane gljive v Sloveniji*, by Andrej Piltaver. The funny pages bring a solution of the riddle from Number 6 - what Tolstoy's heroes from *Anna Karenina* picked; wonderful pictures with mushrooms and faeries (Faeries, Rufus Publications, New York); a small text on a dish with Jew's ear (*Auricularia auricula - Judae*), found in the large book by Francois Rabelais, *Gargantua and Pantagruel*; a letter from Mr Rajko Barać, a mushroom-picker from Srem, who was able to find only *Mutinus elegans* in New Jersey, USA during the drought which reigned even there this summer. Finally, those who obtain this number of the *World of Mushrooms* will find, as usual, a free gift in *WM-Pocket*. Drought is global, mushroom-lovers, let's stick together!

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

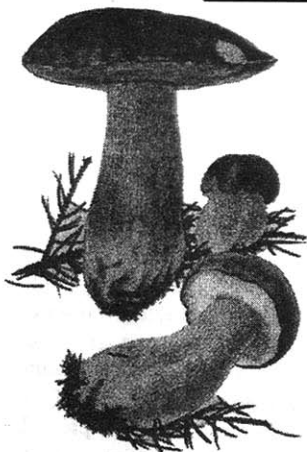
Mycological Department (for *The World of Mushrooms*)

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>



Boletus edulis



Boletus luridus

Из следећих бројева:

Две српске гљиве, *Psilocybe serbica* и *Sclerodotus serbicus*

(*најављиваћемо док текст не добијемо*)

Вил Хајген и Рин Портфлит: *Патуљци ... и гљиве* (Netherland)

Писмо Бранислава Перића

поводом приказа друге свеске Мале миколошке едиције *Гљиварске стазе*

Папир од гљива (Жижак, Хаџић, Граовац...)

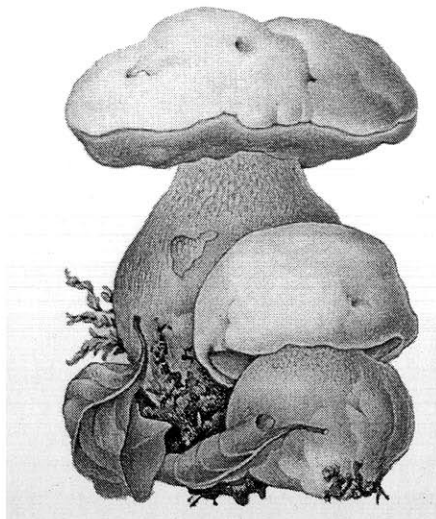
Борис Иванчевић: Прелиминарна црвена листа

И. Хаџић: *Класирање и прерада гљива* (приказ др М. Никшића)



Сваки примерак
овог шестог броја СВЕТА ГЉИВА
садржи
опис и цртеж гљиве

Boletus satanas



Захваљујемо се
г. Мирославу Милекићу на услугама скенирања,
као и штампарији PREMIS (Церска 70, Београд, тел/факс 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:

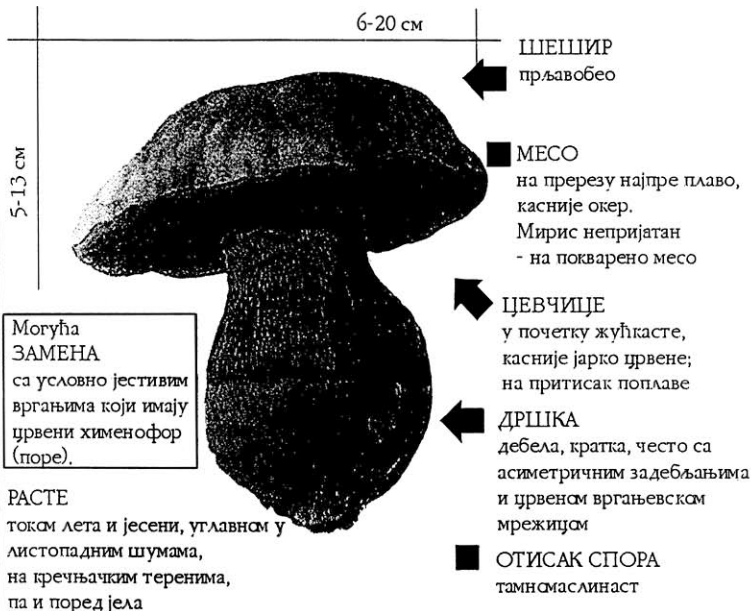
ОТРОВНЕ ГЉИВЕ

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

Лудара

вражји вргањ, луда гљива, свињача

Boletus satanas Lenz



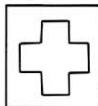
Могућа
ЗАМЕНА
са условно јестивим
вргањима који имају
црвени хименофор
(поре).

РАСТЕ

током лета и јесени, углавном у
листопадним шумама,
на кречњачким теренима,
па и поред јела

Отровна, али није смртоносна.

Знаци тровање: после 15 минута до 4 сата повраћање, нервна
растројеност (као да га је ђаво узео под своје). Обратити се лекару.



ВМА ВОЈНО МЕДИЦИНСКА
АКАДЕМИЈА Београд
Национална клиника
за контролу тровања
Тел. 011/66-23-81
011/66-11-22/26156



Микалошко
друштво Србије
Са седиштем у Београду

<http://SOLAR.eunet.yu/~yu-fungi>
E-mail: yu-fungi@EUnet.yu



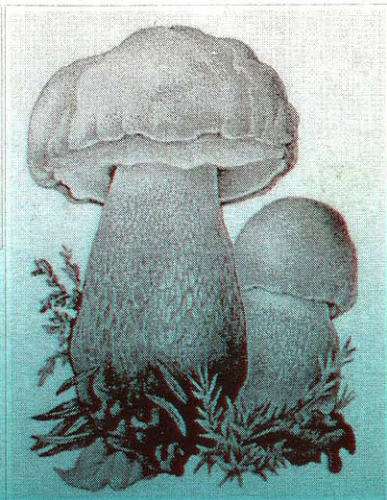
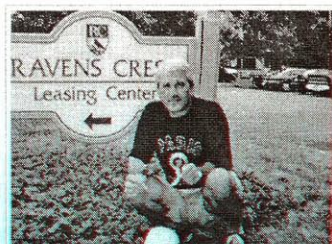
Издање
Говорисат ГЛЈИВЕ

Свети Ђован

Бр. 7

Београд,
септембар, 1998

Из Садржаја:



Вргањи, вргањи... којих је ове године било тако мало *

Гљиве Аде Циганлије - други и завршни део рада

Ибрахима Хаџића * Фотографисање гљива *

Први тартуфи г. Жижка * Паразити гљива - И. Миленковић *

Б. Иванчевић - нова хипогеична врста за Балкан,

Terfezia terfezioides * *Lindtneria leucobryophila* * *Boletus regius*

* Искуства гг Хаџић и Илеш (Из гљиварске бележнице

и Амаркорд) * Календар: Изложбе у Београду и Панчеву,

конгрес у Јерусалиму * Подмладак МДС *

Прикази: Филипс, Царство гљива, Пилтавер *

Трешња - терен гђе Давидовић *

Једноставни вргањи г. Узелца и компликован рецепт гђе Григсон *

Фрауд и Ли: Вилинско семе * Шта су брали Толстојеви јунаци

(решење и награда) * Писмо из Америке сремског гљивара,

и писмо из села Селишта * И дар Света гљива!

