

Свет гљива

The World of Mushrooms * ISSN 1459-0203 * Година: IV * Број: 8
UDK 582 (635)

ГЉИВАРСКИ ГЛАСНИК * Издање МИКОЛОШКОГ ДРУШТВА СРБИЈЕ



Свет гљива

The World of Mushrooms

Година: IV * Број: 8 * Зима, 1998/1999. * 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

Лектор: Мирјана Милојковић

Адреса редакције:

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

Земаљска адреса:

Природњачки музеј (за Свет гљива)

Његошева 51, 11000 Београд

тел/факс 011/344-22-65,

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

Гљиварски бог Гоб

У једном од текстова овог броја *Света гљива* два гљивара изненада нађу лисичарке под једним дебелом глогом - као да их је за руку водио сам Бог. Свакако, не Онај Главни, који, заузет другим, важнијим стварима, можда није имао времена да примети у густој шуми два усамљена гљивара - већ лично гљиварски бог Гоб. Док још не знамо да ли се наше Пето Царство зове *Funga* или како другачије, да ли кад има шампињона беремо *гљиве* или *печурке*, а кад их уберемо да ли под *шеширом* стоји *дршка* или нешто друго, и тако даље, другим речима док још нисмо усагласили миколошку терминологију, што је посао чији би носилац у Србији најпре требало да буде наше Миколошко друштво, чини се крајње уверљивим да наш гљиварски бог буде - Гоб. Не само зато што је био од помоћи оним берачима лисичарки. Нити што у себи већ садржи једног анаграмског бога.

Било како било има Гоба.

Од почетничке појаве прве гљиварске књиге са десетинама врста једног домаћег аутора - појавило се до данас већ неколико нових књига, све до практикума који приказујемо у овом броју, читалац управо држи у рукама осми број овог гласника, чланство и миколошко знање чланова МДС непрестано се увећавају... Један господин, редовни посетилац састанака понедељком београдског дела Друштва, кога су испрва занимале једино јестиве гљиве, и који је горљиво захтевао од предавача да се свака гљива именује њеним народним именом, сада је примећен како се обраћа питањем а можда и тврдњом: - Знате, ја мислим да је ово *Amanita muscaria* var. *aureola*, а шта ви мислите..?

Ми мислимо да је време раног просветитељства у Србији за нама, да ко хоће да научи шта о гљивама и може и има из чега и од кога, да с практичном обуком берача, доиста, треба наставити, али и да миколози треба да уђу дубље у науку, а неки учени гљивари међу микологе, да бисмо ускоро имали, поред већ бројних површних свезналица, и зналце за поједине фамилије и родове, и још даље. Тада ће се можда појавити и каква домаћа књига од стотину или хиљаду гљиварских врста. У овом веку и хиљадугођу, или у следећем. И то ће тек бити наш јасан траг. Којим ће лакше моћи да иду нека будућа два тихоловца лисичарки. Којих ће ваљда и онда бити.

Тако ми Гоба.

Уредник

Садржај:

Funga

Борис Иванчевић: *Psilocybe serbica* - авантуре једне гљиве _ 3
Иван Фохт: Неидентифициране врсте (*Дубровник*, бр.6, 1974.) _ 8

Борис Иванчевић: Прелиминарна Црвена листа _ 12

Јелена Бeroња: Мрави кројачи и њихове гљиве _ 15

Жељко Жижак: Папир од гљива из реда *Polyporales* _ 19

Нина П. Денисова: Лековита својства гљива _ 23

Милосав Тешић: Мухара - црвена шумска сијалица _ 26

Портрет:

Flammulina velutipes (Мирјана Давидовић) _ 28

Искуство:

Ибрахим Хаџић: Из гљиварске бележнице _ 30

Марио Илеш: Амаркорд - босански _ 35

Календар:

Бранислав Перић: Миколошко друштво у Црној Гори _ 38

Дани гљива на ваљевским планинама (др А. Тепавчевић)

* Дани гљива Срема * МДС на Сајму прехране '98 _ 39

Из фото-документације МДС _ 43

Приказ:

Rose Marie Dänncke: *1200 Pilze in Farbfotos* (М. Давидовић) _ 45

Јелена Вукојевић: *Практикум из микологије и лихенологије* (И. Хаџић) _ 46

Ибрахим Хаџић: *Класирање и прерада гљива* (др М. Никшић) _ 48

Нове YU марке са отровњачама (Б. Иванчевић) _ 49

F-Internet: (плови Милош Каљевић) Електронска гљиварија... _ 50

Стомак:

Супа, филе, и једна салата _ 52

Ита.:

Доручак за патуљке _ 54

Да ли разочарење (Б. Перић поводом

приказа *Гљиварских стаза*) * Из

штампе... * Огласи _ 56

The World of Mushrooms:

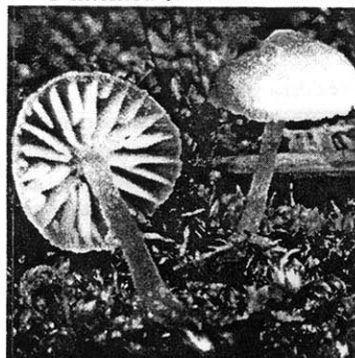
Summary _ 63

Св. цеп:

Комадић папира од гљива

На корицама:

Psilocybe cyanescens



Galerina arctica

Овај број је илустрован аркто-алпским гљивама из књиге: Gulden, G. et al. (1985-1992): *Arctic and Alpine Fungi* 1-4. Oslo.

Први шпански освајачи Мексика, још почетком XVI века, извештавали су о неким чудесним гљивама које су индијанска племена употребљавала у магијским ритуалима. Име свете гљиве било је *teonanacatl* што би значило *божје месо*. Индијански врачевани су под дејством ових гљива падали у егзалтирано стање, постајали видовити и прорицали будућност, или би бивали махнути, певали, плесали и викали. Коришћење индијанских божанских гљива хришћански мисионари покушали су да спрече, сматрајући обреде са гљивама једном од главних препрека за ширење хришћанства. Дуго се сматрало да је култ светих гљива код мексичких Индијанаца заборављен и искорењен покрштавањем. Међутим, средином педесетих година овог века, амерички етноботаничар Гордон Васон (Gordon Wasson) са својом руском супругом Валентином Павловном Васон открива у једном забаченом селу племена Мазатек да је култ светих гљива у тајности сачуван до данашњих времена.



В. Линтнер

*Psilocybe serbica*

Касније, у сарадњи са француским микологом Рожеом Хеимом (Roger Heim) света гљива је описана као нова врста за науку под именом *Psilocybe*

mexicana. Хеим је у лабораторији узгаја и даје примерке Алберту Хофману (Albert Hofmann), који из њих издваја халуциногене алкалоиде псилоцибин и псилоцин. Тако је почетком шездесетих започела психоделична ера. Узбуђиве репортаже о магичним супстанцама које делују на свест навеле су милионе људи у западним земљама да њима експериментирају. Употреба халуциногена је шездесетих и почетком седамдесетих била тема која је заокупљала јавност и изазивала велико интересовање.

Управо у то доба, 1963. године, чувени аустријски миколог Мајнхард Мозер (Meinhard Moser) долази у Београд код Војтеха Линтнера, који ради у Природ-



њачком музеју као кустос миколог. Њих двојица одлазе 10. октобра на Тару да проучавају тамошње гљиве. Материјал који су прикупили током недељу дана истраживања Линтнер конзервира

и део смешта у микотеку Природњачког музеја, а другу половину (дуuplicate) Мозер носи са собом у свој хербар. Линтнер две године касније, 1965. умире, и око 120 примерака сакупљених са Мо-

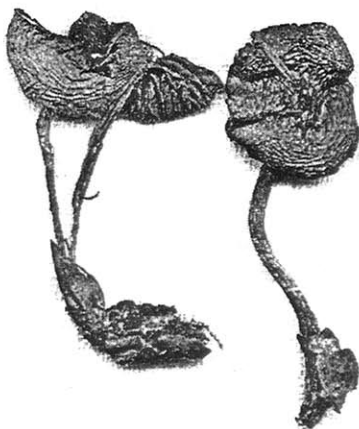
Како изгледа
***Psilocybe serbica*?**

Шешир - раван, пресвођен до јако савијен и притиснут на доле, ипак никада звонаст нити у облику напретка, 1-2,5 см широк, влажан, донекле лепљив/мастан, кожица шешира благо жилава, млад више жућкасто-окер, сиво-окер, касније сиво-браон-зелен, обод прозирно избраздан.

Ламеле - прво светло сиво-браон (ни младе нису беличасте нити окер), касније тамније сиво-браон и на крају скоро смеђа, млада ивица пахуљаста (потребна лупа!), на дршци заравњено испупчено прирасле, танке, збијене.

Дршка - уједначене дебљине цилиндрична или при основи благо задебљала, каткад мало савијена, 2-5 см дуга, 1,5-4 мм дебела, беличаста, прилично крута и жилава.

Месо - младо бледо беличасто-сиво, у дршци жуто-браон, старије у шеширу и дршци водњикаво браон.



Psilocybe serbica - ексикат

HERBARIUM MUSEI HISTORICO - NATURALIS SERBIAE

Plantae serbiae

8834

Psilocybe serbica Arn. et Horak

Frans. Miroslav

in *Spores* in *M. Arn.*
11. 10. 1965

Хербарска етикета од *Psilocybe serbica*

зером остаје у некој од четири стотине хербарских кутија у несређеној збирци. Међу овим екзикатима налази се и један коверат под бројем 8834 у коме је нека гљива коју је током њиховог бо-

равка на Тари пронашао Линтнер, али ни један од научника није тада могао да је идентификује. Не знамо да ли би тај налаз измакао Мозеровој пажњи да је неки други род био у питању, али пошто се



Psilocybe cyanescens



P. serbica (Мозеров цртеж, скица)

*Мири*с - неодређен, подсећа на мирис кромпира. - Укус је благ. *Микроскопска обележја*: Споре елипсоидне са јасним клициним порусом, под микроскопом светло порфир-браонкасте, глатке. Базидије 2-4-спорне, цилиндричне до облика широког буздована, ивица густо покривена хелоцистидама +/- флашастог облика. Шешир са желатинизираним епикутисом од танких хифа са копчама, +/- јако таласасто савијеним и испреплетаним, дебље хифе делом инкрустиране. Субкутис од дебелих хифа са копчама. Трамахифе глатке, танких зидова, са копчама.

Упозорење:

Конзумирање халуциногених гљива доводи до интоксикације која изазива тешка телесна и психичка оштећења, а исход је често и фаталан. Ови штетни ефекти су данас са сигурношћу доказани и више нема потребе за експериментима. Опис у овом тексту није довољан за препознавање и идентификацију токсичних врста о којима говори.

радило о врсти из фамилије са доста халуциногених чланова, можда је то тада било пресудно да је боље проучи. Какогод, 1968. године Мозер заједно са Егоном Хораком (Egon Horak) објављује научни рад у коме описује откриће нове врсте током експедиције на Тари, врсте којој аутори дају научно име *Psilocybe serbica*. Ево шта о томе каже сам Мозер:

*У јесен 1963. били смо у могућности да на предлог, у међувремену на жалост преминулог, колеге В. Линтнера (Београд) заједно са њим отпутујемо ради сакупљања материјала на планину Тару у југозападној Србији, што је уз бројне друге интересантне налазе резултирало и једним представником из рода *Psilocybe* са три локалитета, са сваког у већој количини.*

Они нову врсту описују на основу материјала који је Мозер понео пет година раније са собом и који је послао Хораку, у чијем хербару се данас чува холотип (уникатни примерак на основу ког је описана нова врста), али наводе да постоје истовремено прикупљени узорци исте врсте који се налазе у збирци почившега Војтеха Линтнера.

После Линтнера није више било миколога у Природњачком музеју, све до 1992. године, па је збирка коју је он прикупио у међувремену лежала онако како је он оставио. При том је и неколико пута пре-

мештана, тако да је током тих тридесетак година прилично испретурана. Ипак, крајем седамдесетих и почетком осамдесетих година у Природњачки музеј долазила је Милица Тортић из Загреба, један од највећих миколога на тадашњим југословенским просторима. Она је прегледала Линтнерову збирку, трагајући за представницима из фамилија *Polyporaceae* s.l. и *Corticaceae* које је вредни Линтнер прикупио широм југословенских региона. Тада је пронашла бројне ретке врсте из ових фамилија, неке су управо том приликом први пут документоване за Европу (!), али о томе у неком другом тексту. Милица Тортић је наишла и на материјал који је Линтнер сакупио са Мозером на Тари 1963. као и коверат у коме су се налазили примерци *Psilocybe serbica*. Она је уписала ово име нове врсте на хербарској етикети, али је коверат вратила у исту, необележену кутију, желећи да што мање промена и нереда уноси у туђу збирку. Кутија је онда лежала нестворена наредних двадесетак година, иако се радило о материјалу који је имао вредност холотипа. За аутора овог текста реконструисати целу причу крајем деведесетих био је детективски посао, коме је следио други, једнако заматан али много прашњавији у микотеци Природњачког музеја, где је требало поново *открити* ову

врсту међу безбројним ексикатима. Данас се коверат са примерцима из давне 1963. налази у А збирци, заштићен у ватросталној металној каси и спада у оно чиме се Природњачки музеј дичи.

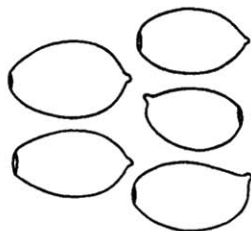
Интересантно је да Мозера и Хорака није занимао само таксономски положај нове врсте, већ и потенцијални садржај халуциногенних токсина, па су урадили хроматографски тест по методу који је Хофман употребио при проучавању *Psilocybe mexicana*. Овим су показали да се из екстракта *P. serbica* могао доказати веома богато присутан псилоцибин, у мањој количини и псилоцин. Они су покушали да направе културу ове врсте, што им је и успело. У првом огледу нису имали времена да сачекају појаву плодносних тела. Када је требало да се огледи понове, испоставило се да је изворна култура грешком лаборанта увенула. О томе да су помало подлегли *психоделичној моди* ондашњег времена сведочи и наслов рада у коме су описали нову врсту: *Psilocybe serbica* спес. нов., нова врста из Србије која продукује псилоцибин и псилоцин.

На жалост страсних гљивара-лекционара ова врста је прилично ретка и за сада постоје само спорадични налази из Западне Европе, а за њену сигурну идентификацију неопходна је употреба микроскопа. Чак се њено постојање

ставља под сумњу и неки аутори је наводе као синоним са сличном али чешћом *Psilocybe cyanescens*! Ово нам се ипак чини помало претераним, јер Мозер и Хорак управо наводе диференцијалне карактере између ових врста:

Нама изгледа да је P. serbica сигурно различита од P. cyanescens. Плодоносна тела ове врсте су већа и са дужим дршкама, шешир има више кестенасто-браон боју, такође и ексикати показују урвенкасто-браон обојење на шеширу и дршци, док је оно код P. serbica више сиво, сиво-браон. Споре P. cyanescens су више жуто-браон, веће и шире, порус јачи и местимично развучен, хелодустиде су ретке и мање и имају нешто другачију форму...

У литератури која се бави токсичним гљивама *P. serbica* се наводи као посебна врста, али ово питање остаје отворено, и покушаћемо да на њега одговоримо аргументима на основу најновијих таксономских знања у неком од следећих бројева *Света гљива*.



Споре од *P. serbica*



НЕИДЕНТИФИЦИРАНЕ ВРСТЕ

Дубровник (бр. 6, Дубровник, 1974)

Иван ФОХТ

РЕПРИНТ

Свет гљива започиње са прештампаванем значајних миколошких текстова. У овом броју доносимо извод из *Гљива дубровачког краја*, рада познатог хрватског миколога Ивана Фохта (1927-1992), објављеног 1974. године у часопису *Дубровник* (уредник М. Милишић), који аутор наводи управо као свој референтни текст у књизи *Гљиве Југославије* (Нолит, Београд, 1979). За поновно штампање одлучили смо се, између осталог, и због охрабрујућег сазнања да, не само гљивари-аматери, већ и велики стручњаци, као што је неоспорно И. Фохт, имају итекако много проблема при детерминацији гљива. Овај текст, такође, нуди и ваљан образац на који начин треба описивати непознате врсте гљива. *Гљиве дубровачког краја* написане су пре 25 година. Не знамо да ли је покојни Фохт успео неку од наведених врста да детерминише, или оне и даље чекају на своју детерминацију. Можда ће неко од читалаца *Света гљива* у томе успети, и тако дати свој допринос светској микологији.

Сразмјерно велики број, преко 50, неидентифицираних врста на овом *дубровачком, прим. Редакције СГ*) подручју указује на то да је медитеранска микофлора и у свијету слабо обрађена, а код нас никако. Сигурно је да већину познају и друге медитеранске земље, али је исто тако врло вјероватно да преко десетак врста представља наш куриозум и тек очекује да им се надјене име. Да ли се моји налази могу уврстити у прву или у другу групу, то још не знам.

Овдје дајем само пар описа гљива које су по нечему упадне, тако да би се убудуће могла на њих обратити пажња. Оне које би се само микроскопски могле одредити ни су за већи број читалаца занимљиве.

I врста

До сада су нађена само два примјерка, на Жарковици, крај хрватова, у трави, 20. IX. 1972. Основна карактеристика:

Омотач око дршке, од дна све до врха, бијел, као кожа жилав, ситно рупичав, који се не да згулити и дјелује као површина стручка код *Phallus impudicus*. По овоме би се могло помислити на какву *Squaminitu*, али нема прстена ни корјенасто продужене дршке.

Шешир одозго налик на *Hydnum repandum*: промјер 9,5 односно 10,5 цм, крем-меснато-смеђ (рубови опуштени и увијени, свијетлији и скоро бијели, сушењем и они потамне, као и сва површина што постаје још тамнија са бакарним одсјајем), кожица мре-

жасто испуцала показује под њом бјеличasto месо; облик неправилан, лелујав, с удубљењима, сух.

Ламеле трихоломоидне (можда нека медитеранска *Tricholoma*), силазне са зупцем и јарком, са ма-



I врста
(цртеж И. Фохт)

ло ламелула, без анастомозе и рачви, дебеле, широке (и до 1,5 цм), пиласте и окомито распуцале, не баш густе: жућкасто-глаукосценс, у дну и са наранчастим одсјајем, при сушењу од оштрице према доле докле су више зраку отворене попримају такође бакарну боју, но у основи бијеле са бијелим спорама.

Држак врло дебео: 4,3/3,5-4,2, односно 4,5/2,5-4,5 цм на булби.

Булба округла, одоздо спљоштена. Месо бијело са тоновима ламела,

тј. прво жућкастим, па зеленкастим, па смеђим. Канали од црва такође смеђи. Мирис на *Clitocybe nebularis*, окус непријатан.

Цијела гљива подсећа на *Leucocortinarius bulbiger*, односно, још више, јер је тако робустна, на *Phlegmacium talus* или *P. pseudo-crassus*.

II врста

На границима (најрадије мирте), увијек у низу од више примјерака, расте врло често, и за сушних времена, на Локруму, у Лападу и на Колочепу, једна врста попут каквог њежног сјежно-бијелог цвијета.



II врста

Шешрић је бијел и одоздо, по хименију, али струцци, танки као петељке (до 2/0,2 цм/, тамно, ско-

ро црно су им смеђи. Ламеле су им врло ријетке, некомплетне и рачвају се као нерви, тако да шеширићи, к томе још и удубљени, у цјелости подсећају на *Delicatulu integrellu*. Али, ова никад не прелази величину од 1 цм, наша пак (од 0,5) и 2,5 цм, и нема урезане рубове попут *integrelle*, него равне. Жилави су као кожа и врло танки, скоро као папир; суше се и скупљају брзо, жутећи при томе од диска ка периферији.

Дршци имају при дну задебљање (булбицу), обрасло бијелим длачицама мицелија. Гљиве овако чаробне да дах одузимају, није угодни помирисати: шире оштар кемијски воњ. - Судећи по микро- и по макроскопским подацима, ово је несумњиво један *Marasmius*, али га нигдје у литератури нисам могао пронаћи.

III врста

Око Дубровника је чест, иако расте појединачно, један *Clitopilopsis*, који нисам пронашао у литератури. Шешир му је лјевкаст, сребрнасто или магличасто сив, са 1-3 истобојне, тамније зоне, око 4 цм промјера. Ламеле силазне, сиве, но пу-



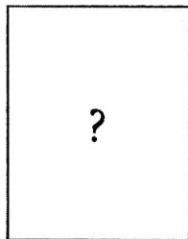
III врста

(Фохт је није науртао)

штају ружичасте споре. Држак такођер сив, но већим дијелом бијело пресвучен, дугачак око 3 цм, а широк око 0,5 са булбом. Мирише упадно и интезивно на димљену шунку, што је јединствена појава у гљивљем царству.

IV врста

У Лападу, изнад Госпе од Милосрђа, 22. IX 1973, гдје је прије 5-6 година изгорјела борова шума и гдје нема ниједног живог стабла, испод мртвог пања, приањајући за дрво, израстао је један *Boletus*, који највише подсећа на *queletii*, са љубичастом базом цјевчица и љубичастим партијама у врху дршка (месо иначе дивне наранчасте боје, а гдје је жуто зелени, не плави) или како му доћи дио дршке није кармин, него златно-жут, помишљао сам на *B. erythropus*; но та могућност отпада, јер му је након 5-6 сати сво месо постало интезивно црвено, крваво-пламено; исто и цјевчице на пресеку. Сличне појаве сам налазио и код



IV врста

(Фохт је није науртао)

B. luridusa, али ни *luridus* не долази у обзир јер нема мрежице на дршку (као, уосталом, ни црвених точкица које би подупирале мисао на прва два).

О ИВАНУ ФОХТУ



Иван Фохт 1927-1992

Иван Фохт је рођен 1927. године у Сарајеву. Студирао је филозофију и биологију у Загребу. Извесно време предавао је естетику на Филозофском факултету у Сарајеву. Написао је неколико запажених филозофских књига у којима разматра проблеме уметности, као што су *Тајне уметности*, *Филозофија нове музике*, *Увод у естетику*, и друге. Био је члан Академије наука Босне и Херцеговине. Педагошким радом престао је да се бави већ 1973. Године, и посветио се изучавању и публиковању књига о гљивама. Умро је у јесен 1992. године у Загребу.

Из области гљиварства објавио је популарне књиге *Гљиве Југославије* (1979), *Кључ за гљиве* (1986) и *Наши вргањи* (1987). Иначе, специјалност су му биле гљиве подраздела *Ascomycotina*, као и гљиве Медитерана.

И.Х.

Тако ово остаје једна од многих загонетки са којима сам се сусрео у дубровачкој регији.

Међутим, ови примјери нису наведени зато да би показали колико је тешко, него колико је интересантно микологијски испитивати ову регију. У њој има, поврх свега, егзотичног дрвећа, особито у расаднику Локрума, уз које су се повезале тако и неке ваневропске гљиве.

Њих тек треба истражити.



Galerina stagnina

ПРЕЛИМИНАРНА ЦРВЕНА ЛИСТА МАКРОМИЦЕТА
ЈУГОСЛАВИЈЕ
Борис ИВАНЧЕВИЋ

Такозване црвене листе су спискови врста живих бића за које се сматра да су угрожене и да им је потребна брига. О њиховом значају, типовима и критеријумима за уношење појединачних врста на ове спискове можда неком другом приликом, пошто је то врло опширна тема. Сада желимо само да упознамо заинтересоване читаоце *Света гљива* да је публикована прелиминарна црвена листа макромрицета за подручје Југославије, која треба да послужи као

иницијална тачка за даљи рад у том смеру, и да једног дана резултира израдом Црвене књиге гљива Југославије. Критеријуми за избор врста и списак од 96 гљива дати су на увид научној јавности још у септембру 1996. на 5. конгресу еколога Југославије, али будући да дан данас није у целости изашао из штампе зборник са радовима са овог скупа, чланак је објављен у публикацији Conservation of fungi in Europe, издатој у Сиени почетком

Прелиминарна
ЦРВЕНА ЛИСТА

Agaricus macrosporus (Müll. & J. Schaef.)
Pill. * *Albatrellus confluens* (Alb. & Schw.: Fr.
Kotl. & Pouz. * *Albatrellus cristatus* (Fr.: Fr.)
Kotl. & Pouz. * *Albatrellus ovinus* (Sch.) Kotl. &
Pouz. * *Albatrellus pes-caprae* (Pers.: Fr.
Pouz. * *Aleurodiscus disciformis* (Fr.) Pat. *
Amanita caesarea (Scop.) Pers. * *Amanita*
citrina (Sch.) Pers. * *Amanita echinocephala*
(Vil.) Quel. * *Amanita strobiliformis*
(Paulet) Bertillon * *Astraeus hygrometricus*
(Pers.: Pers.) Morgan * *Aurantioporus cro-*
ceus (Pers.: Fr.) Murr. * *Battarraea phalloi-*
des (Dicks.: Pers.) Pers. * *Boletus aereus*
Bull.: Fr. * *Boletus appendiculatus* Sch. *
Boletus impolitus Fr. * *Boletus junqu-*
illeus (Quelet) Boudier * *Boletus queletii*
Schulz. * *Boletus regius* Krombh. * *Boletus*
rhodoxanthus (Krombholtz Kallenbach * *Bo-*
letus satanas Lenz. * *Bovista paludosa*
Lev. * *Cantharellus cinereus* (Pers.: Fr.) Fr. *
Cantharellus friesii Quelet * *Catathelasma*

imperiale (Fr.) Sing. * *Chaetoporellus*
latitans (Bourd. & Galz.) Bourd. & Sing. * *Corti-*
narius violaceus (L.) Fr. * *Creolophus*
cirrhatus (Pers.: Fr.) Karst. * *Crepidotus ser-*
bicus Pilat * *Fomitopsis rosea* (A. & S.: Fr.)
Karst. * *Galerina paludosa* (Fr.) Kuhn. * *Ga-*
nodema resinaceum Boud. in Pat. * *Gea-*
strum floriforme Vill. * *Geastrum nanum*
Pers. * *Geastrum quadrifidum* Pers.: Pers. *
Geastrum sessile (Sow.) Pouz. * *Geastrum*
triplex Jungh. * *Gomphus clavatus* S.F.
Gray * *Grifola frondosa* (Dicks.: Fr.) S.F. Gray
* *Gyrodon lividus* (Bull.: Fr.) Sacc. * *Gyrom-*
mitra esculenta (Pers.) Fr. * *Gyromitra gi-*
gas (Krombh.) Cooke * *Hericium clathroi-*
des (Pal.) Pers. * *Hericium erinaceum*
(Bull.: Fr.) Pers. * *Hydnellum ferrugineum*
(Fr.: Fr.) Karst. * *Hygrocybe calyptrae-*
formis (Bk. & Br.) Payod * *Hygrocybe co-*
ccineocrenata (Onon) Moser * *Hygrocybe*
conica (Scop.) Kumm. * *Hygrocybe*
lepida Arnolds * *Hygrocybe punicea* (Fr.:
Fr.) Kummer * *Hygrophorus marzuolus*

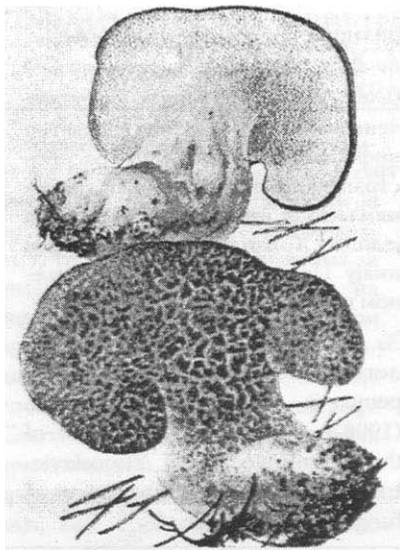
1998. године. За *Свет гљива* прештампан је списак врста који се налази на листи, као оријентација за даље предлоге, и рад на побољшању нашег знања о угроженим врстама у Југославији. Присуство једних или одсуство других врста гљива са овог списка изазваће питања и дилеме, али то и јесте циљ и улога ове листе. Прелиминарна црвена листа није још Црвена листа, она не претендује да изнесе дефинитивне судове, већ је отворен радни документ. Израда је условљена препорукама и пројектима на обједињавању заштите гљива у Европи, које координира Европски савет за очување гљива (ECCF). Према новој IUCN катего-

ризацији (IUCN 1994) све наведене врсте спадају у категорију DD (Data Deficient), пошто за укључене таксоне недостају адекватне информације у погледу распрострањења и стања популација. Занимљиво је напоменути да за сада једино Холандија и Југославија имају Црвене листе са примењеном новом IUCN категоризацијом.

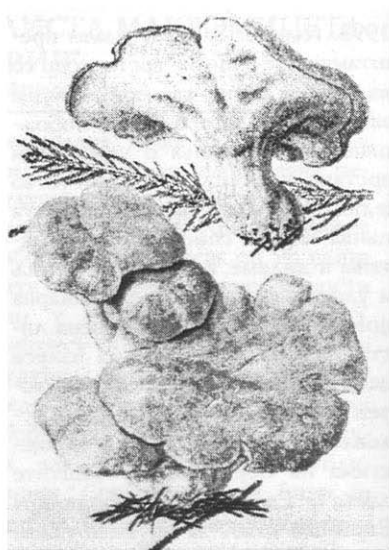
За оне које ће интересовати више детаља о овој листи, пуна референца је следећа: Ivancevic, B. (1998): A Preliminary Red List of the Macromycetes of Yugoslavia. In: Perini C. /Ed./ Conservation of fungi in Europe, Siena.

(Fr.) Bres. * *Hygrophorus pudorinus* (Fr.) Fr. * *Incrustoporia tschulymica* (Pil.) Doman. * *Inonotus dryophylus* (Berk.) Murr. * *Ishnoderma resinosum* (Fr.) Karst. * *Lactarius pergamenus* (Swartz.) Fr. * *Lactarius zonarius* (Bull.) Fr. * *Langemannia gigantea* (Batsch.) Rostk. * *Lentinus cyathiformis* Bres. * *Leucogyrophana pseudomolusca* (Parm.) Parm. * *Leucopaxillus giganteus* (Leyss.) Sing. * *Marasmius wynnei* Berk. & Br. * *Merulius tremellosus* Fr. * *Mitruha paludosa* Fr. * *Morchella conica* Pers. * *Morchella elata* Fr. * *Morchella esculenta* Pers.: St. Amans * *Mutinus caninus* (Huds.: Pers.) Fr. * *Mycena renatii* Quel. * *Myriostoma coliforme* (With.: Pers.) Corda * *Omphalina sphagnicola* (Berk.) Moser * *Paneolus semiovatus* (Sow.) Wunsche * *Phallus hadriani* Ven. * *Pleurocybella porrigens* (Pers.: Fr.) Singer * *Pleurotus dryinus* (Pers.) Kumm. * *Pluteus salicinus* (Pers.) Kumm. * *Polyporus badius* (Pers.: S. F. Gray) Schw. * *Postia caesia*

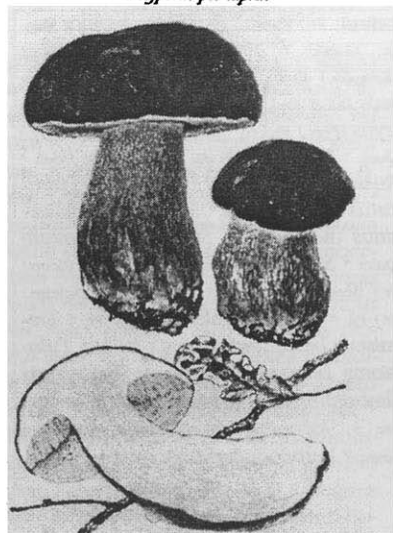
(Schrad.: Fr.) Karst. * *Psilocybe serbica* Mos. et Horak * *Ptychoverpa bohemica* (Krombh.) Boud. * *Pycnoporellus albulatus* (Ell. & Ev.) Kotl. & Pouz. * *Ramaria botrytis* (Pers.) Ricken * *Ramaria formosa* (Fr.) Quel. * *Rigidoporus undatus* (Pers.) Donk * *Russula aurea* Pers. * *Sarcodon imbricatus* (L.: Fr.) Karsten * *Spongipellis galactinus* (Berk.) Pat. * *Stereum insignitum* Quet. * *Strobilomyces strobilaceus* (Scop.: Fr.) Berk. * *Trametes pubescens* (Schum.: Fr.) Pil. * *Tremella foliacea* Pers.: Fr. * *Tremiscus helvelloides* (D. C.) Donk * *Tulostoma brumale* Pers.: Pers. * *Tulostoma fimbriatum* Fr. * *Verpa conica* (Timm.: Fr.) Sw. * *Volvariella bombycina* (Sch.: Fr.) Singer * *Xerocomus porosporus* Imler



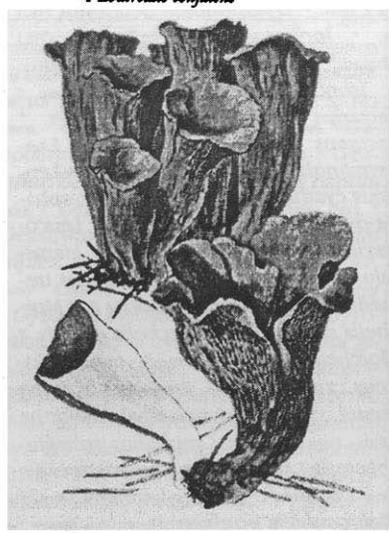
Polyporus pes-caprae



Albatrellus confluens



Boletus aereus



Gomphus clavatus

Неке од гљива са Црвене листе



МРАВИ КРОЈАЧИ И ЊИХОВЕ ГЉИВЕ

Гљиве и животиње

Јелена БЕРОЊА

Португалски досељеници су због њих назвали Бразил *Краљевином мрава*. Они су значајно омели нареду шпанских освајача у XVI веку и њима се приписује неуспех Шпанаца у гајењу маниоке и агрума. Народи Јужне и Централне Америке их веома добро познају због њихове прождрљивости. Зову се *мрави секачи лишћа* или *мрави кројачи*.

Мрави кројачи представљају главне биљоједце тропских области Новог Света, који својим активностима односе чак 15% целокупне продукције лишћа кишних шума, више од било које друге животињске групе. Иако лишће донесу у своја гнезда, исеку и сажваћу, они га никада не једу, оно је за њих потпуно несварљиво. Они су искључиви микофази. Развили су један компликован процес гајења специфичних целулолитичких гљива у посебно припремљеним подземним баштама унутар њихових гнезда.

Већина од 200 врста мрава који узгајају гљиве то чине на мртвој органској материји - користећи лешеве инсеката, биљне отпатке, или чак измет гусеница (*Trachytuttes* sp.). Једино мрави секачи лишћа користе живе биљке за производњу своје хране, што их

чини далеко најумешнијим од свих мрава баштована. Њихових 37 врста сврстано је у само два рода, *Atta* и *Acromyrmex*, и као што је већ споменуто, распрострањене су једино у тропским областима Централне и Јужне Америке.

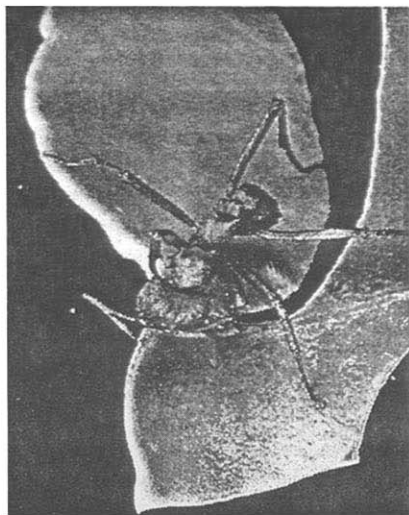
Мада се код свих врста племена *Attini* на сличан начин развијају и негују баште са гљивама, најсложенија симбиоза нађена је код рода *Atta*. Као и код свих мрава, друштво мрава кројача је састављено искључиво од женки, које су све ћерке исте краљице. Краљица, односно оплођена женка, заснива гнездо после брачног лета. У задњем делу усне дупље, у посебном унутрашњем џепу, она носи малу лоптицу симбионтске гљиве. Пошто ископа себи рупу у земљи и нађе нешто биљног материјала, она на њега ставља гљиву из усне дупље, и чим гљива почне да расте, полаже на њу две врсте јаја-репродуктивна и јаја којима се храни, све док се, после отприлике три месеца, не заснује популација радница.

Младе женке, које њихова мајка хемијским супстанцама одржава стерилним, тада настављају да се старају о гљиви коју је њихова мајка одржавала, и да се брину о јајима и хране ларве.

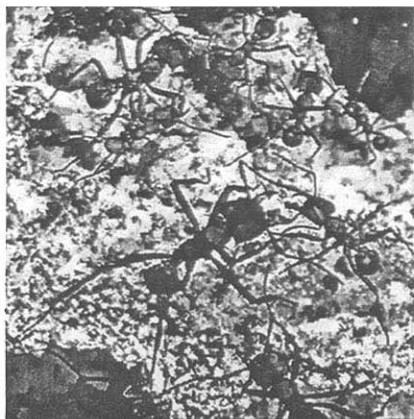
Величина, изглед и функција одраслих мрава, као и њихова каста, одређени су количином гљива којима су храњени док су били у ларвеном стадијуму. Радници који секу лишће и штите колонију - војници, могу бити неколико стотина пута већи од најмање касте радника који су ограничени на одржавање башти, којима мале димензије омогућају да негују гљиву

храњење гљиве, и сви имају унутрашњи џеп у устима у који, после ових активности, одлажу отпатке. Мужјаци се развијају из неоплођених јаја и њихова једина улога је да, током брачног лета, будуће краљице снабдеју довољном количином семене течности.

Мрави кројачи иду у потрагу за лишћем дуж добро обележеног система трагова којим се крећу у



Acromyrmex octospinosus, мрав кројач у акцији



Башта мрава кројача, *Acromyrmex octospinosus*

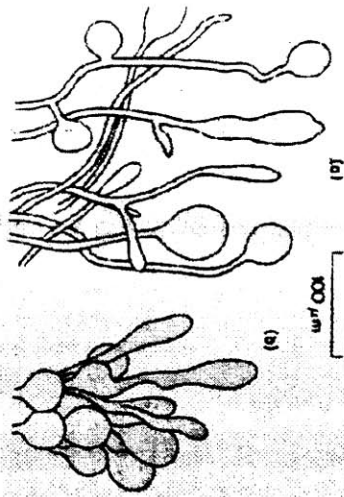
и да се брину о јајима и малим ларвама. Средња каста радника сече лишће, али се такође брине о баштама и храни потомство. Усни делови најмање и средње касте прилагођени су за различите послове, нарочито за чишћење и

колонама. Ови трагови могу да се протежу до самих крошњи стабала, а поставили су их радници-извиђачи. Радници немају потешкоћа приликом сечења великих делова листа, лисних дршки или гранчица својим моћним мандибулама. Иако је њихова прождр-

љивост легендарна, мрави ретко убијају читава стабла јер се стално пребацују на нове биљке.

Комади лишћа, величине новчића, сада се у гнезду секу на мање комадиће, пречника 1-2 мм, које затим мања каста лиже и влажи пљувачком док их не претвори у кашу. Она се тада обогађује капљицама фекалне течности, богате ензимима, инокулише се деловима

течности и понекад једу хифе. Хифе се обично завршавају набубрелим, батинастим органима који су богати цитоплазмом и зову се гонглидије, стафиле или бромације. Гонглидије сакупљају и једу адулти и њима хране ларве. Ове творевине вегетативне мицелије су, заправо, једина храна мравима, јер гљива не формира плодносна тела, нити у гнезду нити у



Гљиве из мрављих башта:
Gonglydiae или *gonglidije*

мицелије и уграђује у башту. Баште имају сунђераст изглед, са мноштвом шупљина које омогућавају јединкама најмање касте да се крећу кроз њих, притом додирујући антенама гљиву да би провериле стање у којој се она налази, често је влаже капљицама аналне



Мапа распрострањења мрва кројача, највише их има у Бразилу

његовој близини, што указује да је веза са мравима вероватно облигатна.

Покушаји да се изолују чисте културе ових гљива доводиле су и до појаве базидиомата које су припадале родовима *Leucoagaricus*

(*L. goglyphorus* (Möll.) Sing.), *Lepiota*, *Auricularia*, односно аскомата родова *Xylaria* и *Daldinia*.

Запањује чињеница да баште мравва, без изузетка, садрже само једну врсту гљиве. Органски супстрати у распадању су обично насељени широким спектром различитих гљива, а споре које се непрестано доносе у гнездо на телима радника или на биљном ткиву, имају идеалне услове за развој у баштама. Упркос томе мрави успешно одржавају ову богату гљивљу монокултуру у нестерилним условима, захваљујући хемијским инхибиторима, који спречавају раст микроорганизама. Неки од њих су антибиотици, на пример фенил, сирћетна киселина или шугмасацин ($C_{10}H_{20}O_3$), који спречава раст многих гљива



Galerina pseudocericina

укључујући типичне земљишне организме као што су *Penicillium* spp. или епифите на биљкама као што је *Cladosporium* spp. Ове хемијске супстанце се налазе у мрављој пљувачки и аналној течности, и мрави њима стално заливају своју питому гљиву, а она им узвраћа тако што буја и развија бокоре гонглидија, богатих угљеним хидратима и азотом, који за мраве представљају комплетну исхрану.

Неке врсте мравва кројача су економски значајне (*Atta sexdens*, *Acromyrmex octospinosus*) и сматрају се озбиљним штеточинама које отежавају развој пољопривреде неких заосталијих крајева, јер у потрази за лишћем уништавају усеве. Али у тропским шумама ови инсекти и њихове гљиве играју веома важну еколошку улогу. У овим шумама кружење материја на површини земљишта тече веома брзо и само неколико организама, укључујући дрвеће, продире дубоко у тло. Овде велико гнездо мравва из рода *Atta* са стотинама башти са гљивама, значајно повећава садржај органске материје у земљишту и чини га могућим за касније насељавање многих других организама.



ПАПИР ОД ГЉИВА ИЗ РЕДА POLYPORALES

Жељко ЖИЖАК

Иако звучи помало бизарно, од гљива из реда *Polyporales*, могуће је начинити папир врло лепих боја и текстура. Прву белешку о папиру од гљива нашао сам у часопису *Mushroom*, али је процедура била дата у само две реченице, које дословно гласе:

Самлети гљиве у млину и намочити их у млакој води, а потом добијену пулпу распрострајти по ситу и применити притисак да се од страни сувишна вода. Добијени папир потом лагано сушити.

Био је то заправо приказ чланка из часописа *Mycologist* у којем је дата детаљна процедура (Anna King and Roy Watling (1997):

Paper made from bracket fungi, Mycologist 11 (2):52-54.). Како ми није био доступан оригиналан рад Ане Кинг, чинило ми се да је горе изложене процедура превише сажета и да поставља више питања него што нуди одговора. И поред тога из чисте радозналости покушао сам да направим папир од гљива, без много наде да ћу постићи икакав резултат.

Ево како сам поступио:

Једно плодносно тело гљиве *Daedalea quercina* исекао сам ножем на неколико делова и потом их самлео у електричном млину за кафеу. Гљива се тиме претворила у мешавину финог брашна и

О ПАПИРУ

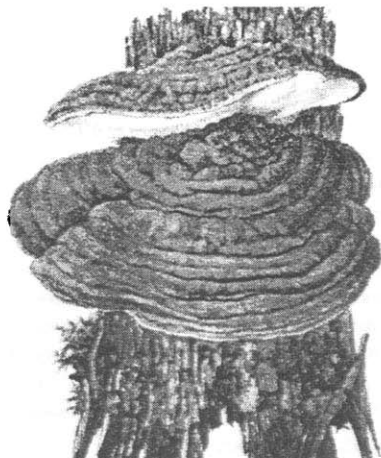
Будући да већ неколико година производим мастило од гљива, дошао је ред да се окушам и у производњи папира од гљива. Идеју о овоме нашао сам пре неколико година у једном од бројева америчког часописа *Mushroom*, а подршку и супарништво у покушајима Жељка Жишка. Ја сам радио по својој рецептури, експериментишући са разним пуниоцима и пулпом, али сам пресовање (стављање плоче испод ивице кревета и спавање на

кревету) преузео од Жишка.

Направио сам папир од врсте *Ganoderma applanatum* (који је леп, браон, попут украсног картона), од *Trametes versicolor* (који је бео и доста гладак, али веома крт) и од *Macrolepiota procera* (који је сив, мирише на суве врање). Овај последњи, ако у једном тренутку не будем задовољан резултатима писања, нећу убацити у кош, већ у шерпу и појести!

Ибрахим ХАЏИЋ

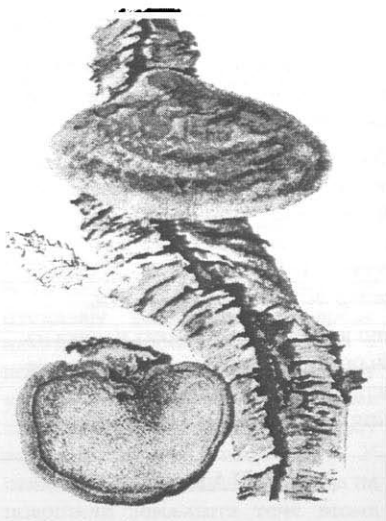




Ganoderma applanatum

влакана, при чему се запремина повећала неколико пута (отуда се у млин морају стављати мање количине). Потом сам три кашике млевених гљива намочио у око три литра млаке воде. То сам оставио око пола сата и потом кроз ситну џедиљку одлио сувишну воду. На једну плочу од иверице (пресвучену ултрапасом) величине 50 x 50 см и дебљине 2 см поставио сам примерак старих новина и поврх њега комад муслинске тканине. Потом сам намочене гљиве (пулпа) пребацио на муслин и прстима обликовао слој дебљине неколико милиметара и величине око 20 x 15 см. Преко пулпе сам поставио други комад муслина, па још један слој старих новина и на крају другу плочу од

иверице. С обзиром на то да нисам имао пресу, плоче сам поставио под ногу кревета и тако оставио око пола сата. После тог времена раздвојио сам плоче и приметио да се пулпа веома стањила и остала прилепљена за муслин.



Piptoporus betulinus

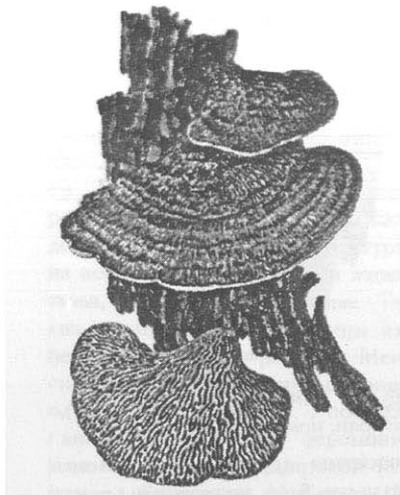
Папир сам сушио уметањем нових листова новина, у почетку на сваких 10 минута, касније на пола сата. Сушење је било веома споро, те је први лист папира био готов сутрадан. И боја и текстура је необично подсећала на плуту, али се папир лако цепао. Будући да сам на овај начин направлио још неколико листова, дошао сам до следећих закључака:

1. Количина воде која се додаје у

пулпу требало би да буде тек толика да се гљиве намоче.

2. Папир се не сме сушити директно на ваздуху јер ће се искривити, већ се стално мора налазити између плоча, а сушење треба обавити честим мењањем листова новина (током сушења није потребно на плоче вршити велики притисак).

Нешто касније дошао сам до чланка Ане Кинг и утврдио да у

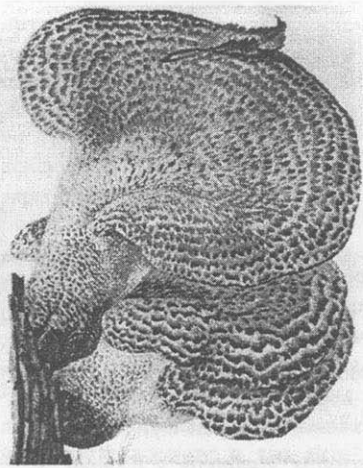


Daedalea quercina

процесу нема битних разлика, будући да се у пулпу не додају никакве хемијске материје. Разлика је у техници, што се може прочитати у чланку, но чини ми се да се процес обликовања пулпе у алатима који се називају калуп

(енгл. mould) - дрвени рам са пластичном мрежом и декл (енгл. deckle - непреводив термин који означава празан рам који тесно налаже у калуп) може схватити једино у некој радионици за ручну израду папира.

У овом чланку су изнета искуства са различитим гљивама и показало се да особине папира у највећој мери зависе од типа хифа које гљиве поседују. Укратко, гљиве из реда *Polyporales* могу поседовати један, два или три типа хифа, па према томе могу бити мономитне, димитне или тримитне. Најбољи папир се, у принципу, добија од тримитних гљива. Поред тога, са пулпом неких мономитних и димитних гљива веома је незахвално радити, па ће се од њих тешко добити папир.



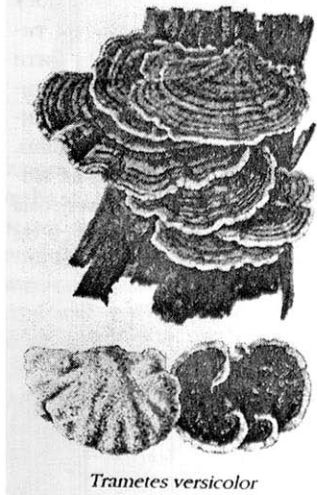
Polyporus squamosus

Из чланка А. Кинг преносимо та-
белу са описима карактеристика
папира од различитих врста гљива
из реда *Polyporales*.

Мономитне:

Bjerkandera adusta - Текстура као
тканина. Сиво-жуто-смеђ са там-
ним сиво-смеђим честицама. Ло-
мљив и провидан.

Inonotus radiatus - Тамно браон,
гладак веома ломљив, густ, непро-
зиран папир.



Trametes versicolor

Димитне:

Piptoporus betulinus - Густ, мат,
бео, непрозиран папир. Дobar је
за додавање у друге пулле.

Polyporus squamosus - Требало би
га користити свежег. Необичан,
као кожа, прозиран, жућкаст.

Meripilus giganteus - Сличан *P.*

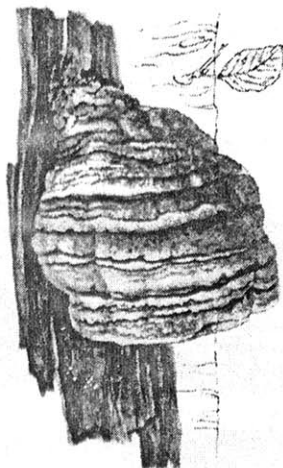
squamosus. само тамнији.

Stereum hirsutum - Ломљив, густ и
непрозиран. Тамно жућкасто-
смеђ.

Тримитне:

Daedalea quercina - Гладак, попут
меке коже, непрозиран.

Fomes fomentarius - Жућкасто-



Fomes fomentarius

смеђ, са тамнијим влакнима, не-
прозиран, помало ломљив.

Ganoderma applanatum - Тамне
чоколадне боје, непрозиран, густ
свиленаст.

Trametes versicolor - Крем-бео, са
малим тамним честицама, атрак-
тиван, прозиран папир.

Lenzites betulina - Мек, свиленаст
папир, густ и непрозиран. Добро
прима мастило.



ЛЕКОВИТА СВОЈСТВА ГЉИВА

Етномиколошка истраживања

Нина П. ДЕНИСОВА

Санкт-Петербург, 1998.

У издању Ботаничког института Руске академије наука објављен је занимљив рад о употреби гљива у народној медицини. У овом и следећим бројевима *Света гљива* донећемо неке занимљиве делове.

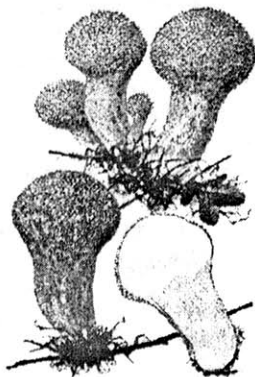
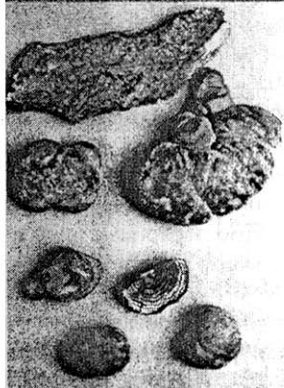
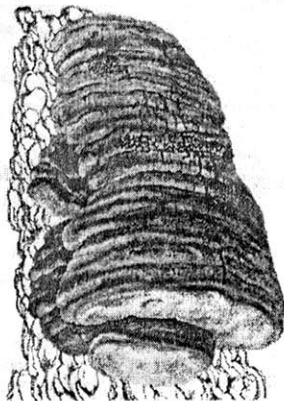
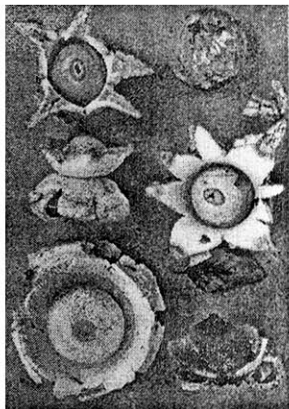
Треба веровати да је првобитни човек заједно са корењем, травама и плодовима користио у исхрани и гљиве. У легендама и митовима старих народа њима се посвећује пуна пажња, могуће због отровног и халуциногеног ефекта неких врста. Некима се приписују натприродна својства. Код многих народа биле су, а код појединих су и сада, саставни део религиозних обреда. О томе сведоче скулптуре старих култура, на којима су, поред људи и животиња, представљене и гљиве. Такви скулпторални споменици нађени су у јужним реонима Мексика и Гватемале и стари су више од три хиљаде година. Употреба гљива у религиозним церемонијама откривена је у широком појасу од Гватемале до Канаде. У разним индијанским свечаностима коришћене су, пре свега, гљиве из рода *Psilocybe* и *Stropharia*. У то време северноамерички Индијанци гљиве нису користили у исхрани. Овај податак је још чуднији с обзиром на чињеницу да су шуме северне Америке веома богате гљивама. Само је у источним пре-

делима северноамеричког континента неколико племена познавало борову гљиву мацутакe - *Tricholoma matsutake* (S. Ito et S. Imai) Sing., врсту која се високо цени у Јапану.

Индијанци, по правилу, не гледају на гљиве као на намирнице, али их веома често користе у лечењу разних болести. Као универзално средство за заустављање крварења сва индијанска племена традиционално (а то је својствено и другим народима свих континентата) користе пухаре (родове *Lycoperdon*, *Bovista*, *Calvatia*). Индијанци Великих језера као лек употребљавају прашак гљиве *Sarcoscypha coccinea* (Fr.) Lamb., а за зарашћивање гнојних рана користе прашак гљиве *Sparassis crispa* Wulfen: Fr. Маје су као средство за брзо зарастање рана користиле споре разних врста звездача (*Geastrum* spp.). Северноамерички Индијанци из племена Чироки користе неке врсте звездача за заустављање крварења. Те исте врсте користе и као антисептичко средство за засушивање

пунчане врпце код новорођенчади. Шамани Индијанаца са северо-запада САД за лечење својих саплеменика од многобројних болести користили су лековиту гљиву *Fomitopsis officinalis* (Vill.: Fr.) Bond. et Sing. која, по њиховим веровањима, поседује натприродна својства. Америчка фармакопеја XIX века препоручивала је

гљиву *Fomitopsis pinicola* (Sw.: Fr.) P. Karst. за смањење изненадне високе температуре, хроничне дијареје, дизентерије, жутице, претераног мокрења. На истоку Канаде ту гљиву, тамо познату као *Mech quah*, користили су као средство за заустављање крварења, а и као средство за изазивање повраћања и чишћења желуца.



Лековите гљиве

Geastrum triplex, *Fomitopsis officinalis* (горе), *Daldinia concentrica*, *Lycoperdon perlatum* (доле)

На афричком континенту поједини народи одређене врсте користе као отрове, а лекови неке као лекове. Најомиљеније су им врсте које се јављају на термитњацима, а које редовно плодносе после дугих суша, и све су из рода *Termitomyces*. Многобројни митови и легенде везани су за те гљиве. Међу гљивама рода *Termitomyces* срећу се и јестиве и отровне врсте. При одређивању јестивих врста Нигерији се користе једноставном методом, наиме они хране пилиће гљивама и прате реакције. Ако пилићи похлепно кљуцају понуђену гљиву, та се врста сматра јестивом. Ако одбијају да једу - то је отровна врста. А ако поједу гљиву, али се касније код пилића јави повраћање - таква се врста сматра *јестивом, али уз опрез*. Сељаци Замбије и Заира гљиве сматрају основном храном (заједно са црвима и инсектима) у време гладних месеци. Упркос бројним врстама гљива које расту у том региону, многе општепознате јестиве врсте, међу којима су и вргањи, они игноришу. Ниједну врсту не претпостављају макромрицетама из рода *Termitomyces*, мада за јело користе и неке врсте из рода *Lactarius*, *Russula*, *Cantharellus* и *Amanita*.

Становници Мадагаскара једу вргање, а народи централне и источне Африке потпуно занемарују ту врсту, претпостављајући им *Cantharellus cibarius*. Денис Бен-

цамин наводи зачуђујуће ниску стопу тровања гљивама у већини афричких земаља, и то повезује са тим да једна од најотровнијих врста, *Amanita phalloides*, расте само у јужним деловима континента. А можда је то повезано и са необично високим степеном познавања гљива. Но, без обзира шта је у питању, смртни случајеви се једноставно не дијагностикују као тровање гљивама због недостатка медицинског знања у многим афричким земљама.

Што се тиче употребе лековитих гљива, познато је да је у XVIII в. коришћен прашак гљиве *Podaxis pistillaris* (L.: Pers.) Fr., као средство против рака и за лечење рана изазваних карциномом. На аналоган начин ту су гљиву користили као лек и у Авганистану. Народни лекари у Нигерији користили су при лечењу губе мешавину прашкова плодносних тела *Calvatia cyathiformis* (Bosc) Morg., *Daldinia concentrica* (Bolt.: Fr.) Ces. et De Not. *Phallus aurantiacus* Mont. и црни сапун, а за лечење гонореје препарат од гљиве *Termitomyces microcarpus* (Berk. et Broom) R. Heim.

Предео са руског:
И. Хаџић

Наставиће се





Песник Милосав Тешић над гљивама,
село Ђештанско, 199... и неке

У СВЕТУ ГЉИВА

Први гост у нашој новој рубрици јесте песник Милосав Тешић, уредник Речника САНУ, из Института за српски језик. М. Тешић је рођен на обронцима Таре, у селу Ђештанско, крај Бајине Баште. Аутор је збирки песама *Кулиново, Кључ од куће, Благо Божије, Прелест севера, Крут рачански, Дунавом*. Од тринаест награда које је добио за песништво издваја Награду Бранко Топић (1997), Змајеву награду (1992) и Жичку хрисовуљу (1997). Лепота природе и свет гљива као њен део, амбијент је који надахњује и у коме се овај песник најбоље осећа, те се г. Тешић радо одазвао нашем позиву да као гљиварски ученик Ибрахима Хаџића напише текст за *Свет гљива*, на чему се захваљујемо.

Мирјана Милојковић

Мухара (*Amanita muscaria*) лепотом је јединствена гљива: онај њен шешир, било да је јарко црвен или да сија затамњеним црвенилом, личи на упаљену сијалицу у клубу шумских гљива; они њени, и крпасти и тачкасти, остаји овоја својом белином подсећају на просута зрна пиринча, што ушаљењује станиште ових дивних отровница.

У бајинобаштанском селу Ђештанском, у којем сам рођен, видео сам, некад давно, у шуми званој Амбарине, у којој се налазе и ли-

сичије пећине, како лисица, крећући се као по иглама, а готово приљубљена уз тле, проноси жарки пламен свога крзна кроз скупину од неколико раштркано распоређених мухара.

Учинило ми се, гледајући тај приказ, како почињем да течем, да се утапам, кроз сумрачје џерове шуме, у неку чудесну рујевину, од које се пријатно врти у глави и замагљују очи. Лисица је умах замакла у своју логу, у стењак испод високих џерова, стегнутих густим бршљаном, а мухаре као да су, нагло урастајући у тамно-



Мухара

Amanita muscaria

(L.: Fr.) Hook

мухара
син. мухор, бесњача,
змијска гљива

Расте од средине лета до касне јесени, у четинарским (где је црвенија) и лишћарским шумама; веома лепа; ширина 6-20 см, висина 7-15 см; шешир смеђецрвен са остацима распукнутог белог овоја; листићи слободни, бели, густе; споре беле; дршка са израженом сукњицом, на дну са назубљеним задебљањем; отровна, има сто пута мање мускаринина од других отровњача, после 2-4 ч немир, поремећај слуха, опијеност, раздражљивост, халуцинације.

зелено лишће најнижег грања зреле церовине, још више распалиле свој руј. Обрео сам се, неочекивано, у ватри која не жеже него благо и безопасно пламиња у чаробној шумској палати, у грађевини без темеља и зидова, али са безброј румених прозора, устрепталих попут лептирова.

Не знам да ли је то била халуцинација, да ли ме је, можда, опио мускарин, дејствујући посредно кроз зрак, тек квалитет тог доживљаја био је изузетан, непоновљиво леп.

Знам једино ово: такав доживљај мора да је утицао, поред штошта другог и битно различитог од њега, да знатно касније напишем у једној песми, на пример, овај дистих:

*Сањам ли се или јесам
или са сна стресам плесан,*

а свакако ме је подстакло да пре коју годину напишем поему под називом *Мухаре*.



Flammulina velutipes

(Curt. : Fr.) Sing.

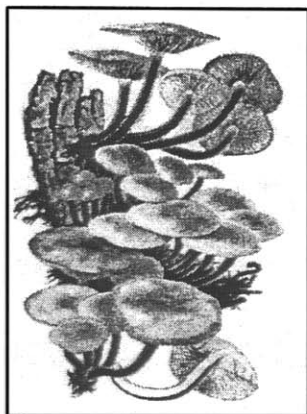
ЗИМСКА ПАЊЕВЧИЦА

СТАНИШТЕ И РАСПРОСТРАЊЕНОСТ: Расте од средине октобра до средине априла у густим бусенима на пањевима, живим стаблима, жилима или отпалим гранама листопадног, ређе четинарског дрвећа, од низија до планинских предела, најчешће на врбама и храстовима. У околини Београда је најзаступљенија на Ади Циганлији и у Макишу, али је има и у Степином гају и на Авали.

ШЕШИР: Углавном је ситан, пречника од 2-8 см када расте у бусену. Усамљени примерци могу имати пречник и од 16 см. Сасвим млад бледожуте је боје, старији окер и наранџаст, преко риђе до смеђе у старости. У младости је округлао и полукугlast, затим постаје раван и на крају сасвим изврнут на горе. По влажном времену је лепљив, центар му буде мало тамнији и као да је превучен беличастом скрамом.

ЛИСТИЋИ:

Прилично ретки, размакнати и слободни. У младости су скоро бели, затим иду до окер боје а у



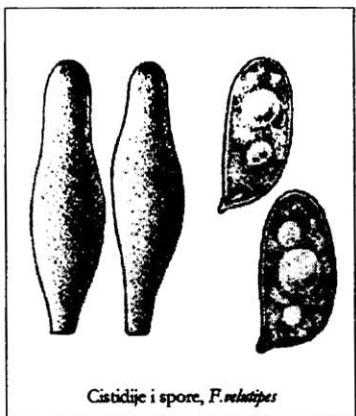
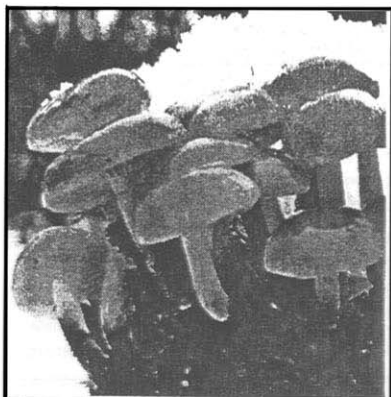
старости добијају смеђе пере.

ДРШКА: Висина углавном од 3-12 см, али ако се пробија кроз шупљину из дубине стабла или је везана за грану дубоко укопану у земљу, може бити дуга и до 20 см и имати коренаст завршетак у облику мишијег репа. Дебљина је обично од 0,5 см, код усамљених примерака и до 2 см. Испод шешира је најшира, а према бази се сужава. Увек је шупља, лепе живожуте боје, ка бази све тамнија и као да је пресвучена смеђеушним баршуном који се лако отиरे и гули. То јој је главна одлика која је, у време појављивања, разликује од осталих гљива.

МЕСО: Бело или жућкасто, до окер боје, у шеширу врло танко, у дршци влакнасто и жилаво, приликом термичке обраде мало слузаво. Мирис гљивљи, понекад мало оштрији.

Портрет





Cistidije i spore, *F. velutipes*

СПОРЕ: Цилиндрично дугуљасте, у маси беле, 8-11 x 3-4 микрометра.

СЛИЧНОСТ СА ДРУГИМ ГЉИВАМА: У нашим шумама има доста сличних гљива и по боји и по станишту, али ни једна од њих не расте током зиме и по снегу и нема баршунасту црну ножицу као *F. velutipes*.

ЈЕСТИВОСТ И ЛЕКОВИТОСТ: У сировом стању благо је отровна, али су ти хемијски спојеви термолабилни, па је зато треба припремати на јакој ватри око двадесетак минута. Може се рећи да спада у категорију добрих јестивих гљива. Најбоља је у чорбама, сосовима и салатима. Њена лековитост је вековима позната народима Азије. Поседује антиканцерогена својства за систем органа за варење, а нарочито прочишћава јетру. У Азији спада у ред индустријски гајених гљива, док

јој европска клима мање одговара, па су и њени приноси на природним стаништима мали, те није исплатива за масовније прикупљање у нашим шумама. Јестиви су само шеширићи, а конзервисати се може припремањем екстракта чији је рок употребе око шест месеци.

НАПОМЕНА: *F. velutipes* Хрвати зову *баршунастом пањевчицом* (Р. Божац), као што је и у неким преведеним приручницима (Ђ. Паће и Е. Гариведнер), док је И. Хаџић у *Гљиварској почетници* назива *велурском пењевчицом*. Међутим, И. Фохт у књизи *Гљиве Југославије* назива је, чини ми се, одговарајуће, *зимском пањевчицом*, па смо се и ми определили за ово име.

Мирјана ДАВИДОВИЋ

ИЗ ГЉИВАРСКЕ БЕЛЕЖНИЦЕ

Ибрахим ХАЏИЋ

#

- Ми смо гљивари привилеговани Ми живимо дуже. Нама једна календарска година траје ко другима две и три - овим речима Сале објашњава друштву у кафани своју теорију развлачења времена. - А знате ли како? Једноставно. Ми уђемо у зиму и смањи се број печурака на терену, или их уопште нема. Ми се присетимо смрчака и једва чекамо да дође пролеће. Али врага, нама споро пролазе дани јер по цео дан мислимо на смрчке. Једва прогурамо децембар, па дође бескрајни јануар, па фебруар, па март, па тек ако је лепо време, ето смрчака и смрчковица половином априла - прича и дрчи при изговору слова р у имену сваког зимског месеца и на тај начин дочарава споро протицање времена. - Нама сваки зимски месец траје психолошки дупло. А другима, који немају овакав хоби, година прође за час. Тако им прође и живот. Па живели! - и подиже чашицу снажни брадоња, и куцка се са насмејаним гљиварима, и сваког гледа право у очи.

#

Два дана после Нове године нас дво-

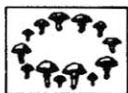
јица смо на терену. Као да смо сами на свету. Идемо уз леву обалу моћног Дунава. Са наше десне стране су кубници пуни воде. Ми се по лепом, скоро пролећном, дану провлачимо кроз шибље и тражимо *зимске пањевчице* на врбама и *шумске уши* на зовама. Веверице, које је измамило ово лепо време, просто су преплавиле оголелу шуму. Трче у паровима и појединачно.

- Да ли има још неког на кутли земаљској, коме је овако лепо као нама, и овим веверицама? - кроз осмех, са цигаретом на ивици усана, пита мој пријатељ. Гљива скоро да нема. Зова има у изобиљу, а нисмо нашли ни једне шумске уши. Један гроздић од пет-шест зимских пањевчица, као малих пламичака, сија на грубој врбовој кори. Мој пријатељ прилази пажљиво, и, као да врши неку изузетно сложenu операцију, откида ножем гроздић, загледа га, и себично трпа у торбу.

#

- Више волим да тражим гљиве него да их једем. Када их нађем, јако се обрадујем. Док једем гљиве побудим само чуло укуса и мириса, а када тражим гљиве сва сам отворена и сва ми чула и више од тога раде. И вид и слух и мирис и додир, а од свега тога

Искуство



слатко ми је у устима. Притом, раздрагана сам, иако то није чуло, ја га убрајам у шесто, јер осећам да сам део универзума - овако описује свој хоби Соња групици познаника са којима чека почетак гљиварског предавања.

#

- Будући да су ово моји први гљиварски дани и први сусрети с многим врстама, увек постављам оно питање из Тамног вилајета: ако узмеш кајаћеш се, ако не узмеш кајаћеш се! - јада се мој пријатељ гљивар-новејша. - Случајно сам свратио у шумарак, кад тамо све обрасло гљивама; има их и по дрвећу, и испод дрвећа, и по стазама. Куд год се окренеш, наиђеш на гљиве. А нисам понео никакву гљиварску литературу. Не знам да ли су врсте које налазим јестиве или отровне. Презнојавам се од муке. Шта да понесем, шта да бацим, или да не дирам? - жали се пријатељ, чије дилеме, збиља, добро разумем.

#

Средином јуна отишао сам у Степин гај са тихим, симпатичним Иваном, који савладава прве кораке гљиварства. Излет је уследио после десетак дана узастопних киша и правог печуркарског времена. Док смо силазили низ затравњени путељак према Бубањ потоку, случајно смо започели причу о лисичаркама.

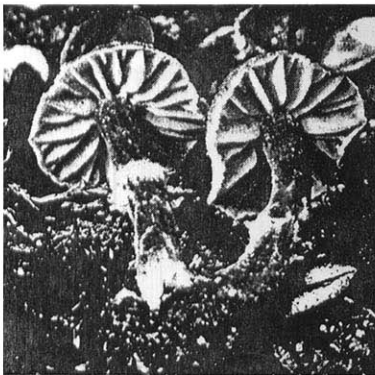
- Волео бих да их нађем, никада

их нисам нашао - јада се мој пријатељ.

- А ја их никада нисам налазио у овој шуми - рекох.

И где чуда, нисмо прошли ни двадесетак метара, кад иза једне кривине појавише се лисичарке на травнатој стази, жуте као старо злато. Радосно сам узвикнуо: Ево их!

Мој пријатељ се запањи и циукну на сав глас. Није могао да верује да нам је гљиварски бог Гоб тако нагло испунио жељу. Ја сам се осврнуо и лако уочио да је главно налазиште испод пута, у правцу једног дебелог глога. Одмах смо прионули на посао. Одложили смо ствари и почели пажљиво да беремо здраве, прекрасне лисичарке. Када смо били већ при крају бербе, са отприлике два до два и по килограма у корпама, погледах у мог пријатеља, и рекох: -



Cortinarius phaeopygmaeus

Знаш, Иване, извини, али ја сам се прешао, ово нису лисичарке. Морамо ово да бацимо.

Иван подиже главу и затрепта тужним, меланхоличним очима, развукавши усне у некакав кисели смешак. Али, брзо сам одустао од игре. Учини ми се да, ако ово дуже потраје, да ће се пријатељ наљутити и завитлати корпу у жбуње, па брзо повиках: - Шалим се, шалим - и насмејох се на глас. - Видим ја да су лисичарке, али ко зна. Ви рекосте да сте погрешили, па могуће је свашта...- говорио је испрекидано, долазећи себи, стискајући уз груди корпу пуну гљива.

#

Средином априла обилазим са Милошем и Жељком Аду Циганлију. Одједном из шуме истрча један младић с брадом, заврнутих ноговица, са кесом у руци.



Laccaria permila

- Има ли чега? - питам га.
- Па ето - и пружи кесу према нама. - А шта скупљате? - упита нас у исти мах.
- Исто што и ви - отпочех вербалну игру.
- Гљиве? - упита да би отклонио недоумицу.
- Да. А шта сте нашли?
- А, ево, ево смрчковица - рече Пришли смо и погледали. Било је пола кесе смрчковица.
- *Verpa bohemica* - потврди Милош.
- Браво. Има тога овде? - питао сам са неверицом.
- Има.
- Има ли још чега?
- Има врбовача.
- А знате ли да има Друштво? - упита га мој пријатељ, који пожелеле да и он њега нечим подари.
- Баш ме брига. Шта ће ми.
- Не, нисте схватили. Основано је Миколошко друштво - покуша мој пријатељ да отклони могући неспоразум.
- Баш ме брига.
- Има ли крпеља? - упитах га, ставивши му до знања да их се бојим.
- Има и њих - и немарно се сави и скиде једног с голе цеванице. Као да је чекао тренутак да га питам па да обрати пажњу на њега. Узе га међу прсте и баци натраг у траву: - Нека је жив и здрав! - рече кроз смех.
- А има ли буковача? - настави мој пријатељ да га пропитује.
- Има и њих!
- А смрчака? - осмелих се да га

упитам.

- И њих, али за недељу дана.

- А где су? - упитих са нелагодом.

- Ту - и показа руком иза себе. Али одједном схвати да га превише испитујемо и да детаљишемо, па се нагло окрену и удаљи од нас.

Радознано смо гледали у чудног берача. Одлучисмо да уђемо дубље у шуму. Мој пријатељ поче да скупља и оно што до малочас није ни примећивао. Чак убра и неколико младих врбовача које је пре тога лако заобилазио и стрпа их у кесу. Упутили смо се кроз саму средину шуме, кроз високу, сочну, зелену траву, која је личила на зелен шаргарепе. Кретали смо се према рачвастом путу. И одједном, гле чуда: - Погледај! - узвикну мој пријатељ. У руци је држао право, правцаога смрчка, првог којег смо нашли у Београду. Гљива је била бледољубичасте боје. Подигао га је увис а затим пољубио. Затим смо се међусобно загрлили и тапшали по леђима. Прионули смо на посао и у том делу острва нашли смо још пет драгоцених комада. Смрчки су се мајсторски скривали у високој трави. - Збиља, немогуће их је овако очима открити, сем ако се не би конструисао специјални детектор који би реаговао на познати смрчковски мирис. Међутим, та справица би могла за мирисом да залута и да нас наведе на неки љубавни пар у сочној трави - рекох.

#

Озбиљна научница, госпођа Нада А., нуклеарни физичар, после дискусије о чернобиљском акциденту, и утицају радијације на гљиве, започиње још једну стручну расправу, а сада о јелима од гљива: *Ја правим одличан ајвар од вргања. Измешам пола кила самлевених вргања и пола кила паприка, прокувам на уљу и ставим у тегле. Много је добро!* - са смешком нуди своје кулинарско откриће присутним гљиварима.

#

Договорио сам се са Станисом да се нађемо у 11 сати на станици испред Аде Циганлије. Чекао сам га цео сат на договореном месту, а гле чуда, он мене на једној станици испред (?). Бог зна како је дошло до овог неспоразума. Но, док сам ђецао, био ме спопао неки



Hygrocybe laeta

тежак осећај, али одједном сунце разби суморне мисли: проби се кроз тмурне облаке и извуче ме на видело дана. ОDMAH ми је било лакше. Почео сам веселије да посматрам смену путника на станици.

Из једног аутобуса изађе црнпурасти дечкић од 7-8 година са раздрданом хармоником без неколико дирки. Имао је велики качкет, онакав какав носе енглески докери. Чим је аутобус кренуо малиша сумануто потрча за њим, вичући: *Стани мајсторе, стој мајсторе!* Хармоника му се развуче, млатну га по ногама и болно зајеча.

- Шта ти је, сада си изашао из тог аутобуса и одмах хоћеш у њега да уђеш? - прекорех га полушаљиво.



Грибове гјасотии

- Оде ми певач - рече крајње озбиљно и забринуто.

Схватио сам да се *састав* разбио. Нити може *певач* без хармоника ша, нити *хармоникаш* без певача. Било ми је смешно како га он озбиљно зове *певач*.

- Значи, ви се данас више нећете срести?

- А не, чекаће ме на првој станици - рече потпуно сигуран.

- А шта народ највише воли да слуша?

Он прљавим и невештим прстићима испреплетом на шкрбавим диркама нешто као: дирин-ди, дирин-ди. У том тренутку наиђе нови аутобус из којег изађе још један забављачки пар; сићушна девојчица, и дечко са хармоником, сличног узраста претходном. Мој саговорник лако ускочи у аутобус, а ово двоје нових почеше да броје зарађени новац. Дечак намерно испусти папирну новчаницу, а девојчица се сави и стрпа је у џеп. Очигледно, то је био проценат који је она зарадила, а *свирач-менаџер*, онако са висине, бацивши паре на земљу, показа јој ко је она.



АМАРКОРД

(Босански)

Марио ИЛЕШ

#

Прва гљиварска књига коју сам набавио била је Кључ за гљиве од Ивана Фохта. Не желим да улазим у коментарисање ауторовог избора сто описаних врста (сами описи су изванредни), али око једне ствари се сигурно не слажемо а то је укус. Уосталом, није за бадава толико у употреби стара латинска пословица - *De gustibus non disputandum est*.

Једном, у гљиварењу по старој боровој шуми већ толико пута споменутих Нишића, испод једног полутрулог пања нашао сам врсту *Sparassis crispa* или, како ју је аутор назвао, коврцава кокица. Сјетих се описа из књиге, податка да, према аутору, спада у првих десет по квалитету, те навођења цитата из књиге Камила Благајића који је, кад је гљиву први пут угледао на пијаци у Цељу, хтјео да од радости изљуби пунчко која ју је продавала. Био сам стварно одушевљен налазом и зато што је била млада а тешка скоро два

килограма.

Сутра ујутро почео је у кухињи прави церемонијал припремања гулаша. Аутор је навео да је на тај начин најбоља, а ко сам ја са својим скромним искуством па да га не послушам. Додало се ту свих могућих зачина по пропису, а и свега осталог што иде у јело. Крчкало се све скупа око 30 до 35 минута када смо одлучили да пробамо шта смо сварили. Да је постојало такмичење за разочарење године освојили би га убједљиво ја и моја жена, и то исказаним фацама. Ријечи нису биле потребне. Тврдоћа је највише одговарала месу најматоријег хороза а укус би вјероватно био исти да



Lactarius lanceolatus

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

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

смо скухали два пара чарапа. Додасмо још мало соли и паприке и настависмо крчкање још 20 минута. Разлика је била занемарљива. Пребауисмо све у експрес лонац. После нових 20-25 минута резултат је био још гори. Имам спасоносну идеју - рекох жени која ме је само тупо погледала. Пошто нисам одмах наставио завапи: Па кажи већ једном. Подигни, рекох, даску од WC шоље....

Касније, још два или три пута налазио сам коврцаву кокицу готово на истом мјесту. Заобилазио сам ју као да сам твора угледао.

Ивана Фохта, после десетак година гљиварења, доста набављених а још више прочитаних књига сматрам ненадмашним у описивању врста. Једино рубрике о

јестивости обавезно прескачем. Не вјерујем ни једну ријеч.

#

Има један шумарак на Кобиљачи који сам редовно заобилазио у својим обиласцима тог локалитета. Први разлог је што је заиста био мајушан, можда 30м дужине и нешто мање ширине, а други што су по рубу биле гомиле сметља. Једном, при повратку, нешто ми се журило, те сам одлучио да скратим пут преко тог шумарка. Имао сам шта и да видим, а Бога ми и да у корпу ставим. Свуда унаоколо биле су разбацане групице краљевки - *Boletus regius*. За час сам набрао готово пуну корпу. И кад год бих дошао те године, њих је у мањем или већем броју ту било. Зашто ли су одабрале то мјесто а нигдје више у околини нису расле, то само оне знају.

#

Мој пријатељ Хасан, иначе по занимању кухар, и то војни, прије него што се преселио на Мојмило, становао је на последњем спрату војног павиљона на Грбавици. Имао је велику терасу а на њој ... наскану Нојеву барку. Било је ту папагаја, канаринаца, голубова, разне живине, дивљих птица, заморчића, хрчака, вјeverица, патака, паса, мачака..., ама боље би



Fayodia arctica

било да набројим чега није било. Због тога је *закрвио* са готово цијелим комшилуком. Они њему тужбу, а он њима, кроз бањске прозоре, који су гледали на стубиште, убацу по два три пољска миша, које би нахватао у кругу војног логора. Они опет тужбу, а он пусти кикирезе да лете са зграде на зграду и кукуричу, и то у три ујутро. Они опет ... и он опет. И тако је то ишло док није одселио.

Једном сам му причао како постоје гљиве уз које се не смије пити алкохол, а иначе су добре за јело. Мислио сам, наравно, на *Coprinus atramentarius*. Одједном, након што смо прешли у разговор на неку другу тему, поче Хасан да се смије као онај пас, Драгуљче, из цртаног филма. Гледам га шта му би?

- Еј - вели он - када ћеш ми до-
нјети тих гљива?

Размишљам шта ли је *дилеји* пало на памет, али не могу да *про-
кљувим*.

- А зашто?

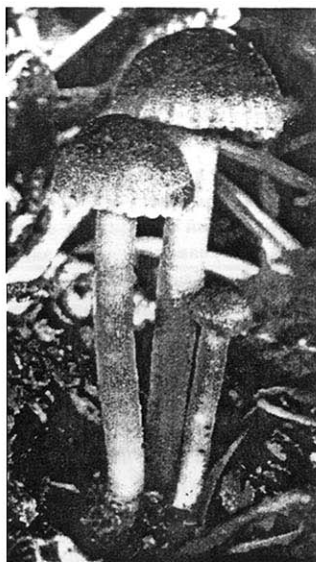
- Ма нешто сам сконт'о; ја, к'о фол, болестан, па не смијем да пијем јер узимам антибиотике, а комшије зовнем на измирење уз гљиве и коњак.

#

Јануар је мјесец, а ја лутам низ Кобиљачу. Дивно, топло вријеме тјера ме да завирим у сваки мени знани и незнани ћошак. Вргањи

готово сами ускачу у корпу. И то они најбољи, најтврђи, без иједног црва. Налазим све нова и нова мјеста која до тада нисам ни при-
мјећивао. Ма како да их до сада не откријем, поготово кад су овако богати гљивама? Трпам у корпу и даље, лудо срећан што након више мјесеци наилазим на овако нешто. Одједном чујем неки чудан звук. Трзам се и ... будим. Видим, моја вјечно зимоморна жена оставила калорифер на тројци. Отуда вјероватно и оно *дивно, топло вријеме* у јануару. Погледам кроз прозор у пола метра сни-
јега и маглу од које не видим сус-
једну зграду. Фуј.

?



Hydropus dryadicola

Почетком новембра прошле 1997. године у Подгорици је основано Миколошко друштво Црне Горе (МДЦГ). Друштво представља организацију која окупља професионалне микологе, научнике и стручњаке сродних профила, микологе-аматере, и заинтересоване појединце, у циљу ефикасније сарадње на плану изучавања гљива. Основни циљ Друштва је унапређење микологије у Црној Гори, посебно проучавање макромциета. Друштво ће своју активност усмјерити ка реализацији следећих циљева: фундаментално истраживање гљива (макромциета и микромциета) на простору Црне Горе, централизовање информација о гљивама на подручју Црне Горе и размјена са релевантним институцијама у земљи и иностранству, подстицање и осавремењивање норми везаних за сакупљање и проучавање гљива, заштита њихових станишта и екосистема у цјелини, подстицање развоја миколошке и еколошке културе и здравственог образовања

везаног за микологију, сарадња са сличним удружењима у земљи, региону и шире, укљу-

чивању својих чланова у међународне пројекте и сл. МДЦГ ће свој рад организовати у двије секције: научној и гљиварској. За сада Друштво је у обје секције окупило 40 чланова, но извјесно је да ће се током наредног периода та цифра знатно увећати.

Своје циљеве Друштво ће остваривати: организовањем теренских и лабораторијских истраживања гљива, као и укључивањем својих чланова у сличне пројекте других научно-истраживачких институција, објављивањем научних и стручних радова својих чланова и сарадника у свом гласилу и посебним публикацијама, учешћем на националним и међународним научним скуповима и радом у међународним стручним тијелима предавањима, изложбама и другим јавним наступима, организовањем гљиварских излета и кампова и сл.

МДЦГ ће подстицати развој културних и социјалних вриједности у својој средини. Облицима и методама свог дјеловања Друштво ће утицати на профилирање суптилнијих облика комуникације који подразумевају отвореност, креативност, толеранцију и сарадњу. Тако ће осим непосредног доприноса уздизању еколошке свијести МДЦГ, сасвим сигурно, дати значајан прилог и



унапређењу форми и облика социјалне комуникације и уздизању културе на простору Црне Горе.

На оснивачкој Скупштини изабрани су управни органи Друштва. За председника је изабран Бранислав Перић, за секретара Гојко Коматина, а за предједника Управног Одбора Зорица Вучинић. Покрећући своју издавачку дјелатност Друштво је у заједници са ЦИД-ом током 1998. године објавило двије свеске приручника за почетнике *Гљиварске стазе* из библиотеке *Мала миколошка едиција* аутора Бранислава и Олгице Перић. На Југословенском сајму екологије, одржаном маја 1998. у Будви, МДЦГ се представило изложбом фотографија гљива из циклуса *Тајанствено царство*, избором из миколошких збирки Завода за заштиту биља и Збирке макромикета породице Перић, и научним и стручним радовима Милорада

Мијушковића, Зоре Вучинић, Бранислава и Олгице Перић и других. Током новембра 1998. изаћи ће из штампе први број часописа *Mycologia Montenegrina*, који ће осим радова домаћих аутора донијети и научне радове иностраних миколога на европским језицима и у преводу на српски језик. Главни уредник часописа је Академик Милорад Мијушковић а чланови редакције су др Зорица Вучинић, проф. Олгица Перић (секретар), др Драган Караџић, и проф. Бранислав Перић. До краја текуће године МДЦГ планира објављивање постера јестивих гљива Црне Горе, а за јесењи и зимски период и предавања, изложбе и ангажовање чланова на проблемима заштите макромикета.

Септембра 1998.



ДАНИ ГЉИВА НА ВАЉЕВСКИМ ПЛАНИНАМА

Дивчибаре, хотел Маџен, 3-4. октобра, 1998.

Прохладан и влажан, први викенд у октобру, окупио је поново љубитеље гљива на падинама Маџена. У истоименом хотелу на Дивчибарама, центру манифестације, све је указивало на тему скупа. Бројни акварели и цртежи, професионални и дечији, фото-

графије, текстови, филмови са видео-трака на мониторима, електронска презентација на Интернету, књиге - све је било у знаку гљива. И пре самог постављања изложбе посетилац се са панона могао упознати са карактеристичним детаљима зелене пупавке, могао је прочитати Ко-

136 ГЉИВА,

Све гљиве су нађене у ваљевском крају, осим гљива рода *Tuber* које је донела гђица Марјановић, и *Agrocybe aegerita* из Срема коју је убрао мр Рајко Бараћ, председник Гљиварског друштва из Сремске Митровице.



Abortiporus biennis, *Agaricus arvensis*, *A. augustus*, *A. macrosporus*, *A. pilatianus*, *A. radicans*, *A. xanthoderma*, *Agrocybe aegerita*, *Amanita caesarea*, *A. citrina*, *A. inaurata*, *A. muscaria*, *A. pantherina*, *A. phalloides*, *A. rubescens*, *A. umbrinolutes*, *A. vaginata*, *Armillariella mellea*, *Auricularia auricula - Judae*, *Auriscalpium vulgare*, *Boletus aereus*, *B. aestivalis*, *B. calopus*, *B. edulis*, *B. impolitus*, *Bulgaria inquinans*, *Calvatia excipuliformis*, *C. utriformis*, *Chroogomphus rutilus*, *Clavulina cristata*, *Clitocybe cyathiformis*, *C. dealbata*, *C. flaccida*, *C. geotropa*, *C. inornata*, *C. maxima*, *C. nebularis*, *Collybia butyracea*, *C. fusipes*, *Coprinus comatus*, *Cystoderma amianthinum*, *C. cinnabarinum*, *C. carcharias*, *Entoloma sinuatum*, *Ganoderma applanatum*, *Gymnopilus penetrans*, *Hebeloma sinapizans*, *Hydnum repandum*, *Hygrocybe konradii*, *H. persistens*, *H. subglobispora*, *Hygrophorus agathosmus*, *H. chrysodon*, *H. cossus*, *H. hypothecus*, *Hypholoma capnoides*, *H. fasciculare*, *H. sublateralium*, *Inocybe geophylla*, *Laccaria amethystina*, *L. laccata*, *Lactarius deliciosus*, *L. deterrimus*, *L. pyrogalus*, *L. tomentosus*, *Langemannia gigantea*, *Leccinum duriusculum*, *L. scabrum*, *L. testaceoscabrum*, *L. vulpinum*, *Lepiota acutesquamosa*, *L. clypeolaria*, *L. cristata*, *Lepista nuda*, *Lycoperdon foetidum*, *L. perlatum*, *L. umbrinum*, *Lyophyllum decastes*, *Macrolepiota konradii*, *M. procera*, *M. rhacodes*, *M. rhacodes var. hortensis*, *Marasmius oreades*, *Melanoleuca grammopodia*, *Meripilus giganteus*, *Mycena pura*, *M. rosella*, *Omphalotus olearius*, *Oudemansia longipes*, *O. platyphylla*, *O. radicata*, *Panus tigrinus*, *Paxillus involutus*, *Pholiota aurivella*, *P. flammans*, *Pleurotus ostreatus*, *Pluteus atricapillus*, *Rhizopogon rubescens*, *Rhodophyllus rhodopolius*, *Russula delica*, *R. gracilis*, *R. rosacea*, *R. virescens*, *Schizophyllum commune*, *Stropharia aeruginosa*, *S. coronilla*, *Suillus bovinus*, *S. granulatus*, *S. luteus*, *Trametes gibbosa*, *T. hirsutum*, *T. pubescens*, *T. versicolor*, *Tricholoma acerbum*, *T. album*, *T. flavovirens*, *T. imbricatum*, *T. luridum*, *T. sejunctum*, *T. terreum*, *T. ustale*, *T. virgatum*, *Tricholomopsis rutilans*, *Tuber aestivum*, *T. excavatum*, *T. fulgens*, *T. macrosporum*, *T. rufum*, *Vascellum pratense*, *Xerocomus chrysenteron*, *X. lanatus*, *X. porosporus*, *X. rubellus*, *X. spadiceus*, *X. subtomentosus*, *Xilaria hypoxylon*.

декс понашања за сакупљаче гљива (...уек оставите неколико гљива, да би се споре могле обновити... не дирајте младе гљиве... залажите се за заштиту и очување природе...), могао је да сазна прописе за сакупљање гљива у Швајцарској. Најзад, само Гљиварско друштво из Ваљева (организатор манифестације) представило је низ својих активности: популаризацију, едукацију, публицистику, организовање излета итд.

Гљиве за изложбу су, углавном, сакупљане у току једног дана (2. октобра), све уз повремену кишу. Поставање изложбе и детерминација трајали су до касно у ноћ. Треба рећи да су у идентификацији, пре свих учествовали др Александар Крапеж, гђица Жаклина Марјановић и гђа Мирјана Давидовић. Један део гљива су сакупили и шумари Шумске управе Ваљева, а још по нешто су донели посетиоци пред почетак изложбе.

Детерминисано је, обележено и прегледно аранжирано и изложено 136 врста, и још тридесетак које су у недостатку времена одређене само према роду. Изложба је отворена следећег дана (у суботу, 3. октобра), пред бројним посетиоцима који су се тискали да је обиђу. Радозналима су пружана стручна објашњења о појединим врстама, а у суседној сали одвијала су се предавања (мр

Иванка Миленковић - *Гајене јестиве гљиве*, дипл. биолог Ж. Марјановић - *Најважније јестиве гљиве*, др А. Крапеж - *Отровне гљиве и прва помоћ код тровања*, др Радиша Јанчић - *Лековито биље флоре ваљевског краја*). Г. Адам Радосављевић је представио електронски часопис за биологију и екологију *Химера*.

Организатор Гљиварско друштво из Ваљева и његов председник г. Драгић Томић уложили су велики труд да ова манифестација успе. Помогли су им шумари из Шумске управе Ваљева.

Да им је то пошло за руком говори, поред 136 детерминисаних гљива, и велики број посетилаца изложбе и предавања. Атмосфери је допринео и пригодни ручак који је могао да се поручи на тераси хотела и у ресторану: рујнице са роштиља, чорба од гљива, паприкаш од вргања и лисичарки.

Целу манифестацију је пратило неколико телевизијских, радио и новинских екипа. Према речима професора Бранислава Узелца у телевизијској емисији приказаној једног од следећих дана, ово је једна од најуспешнијих манифестација оваквог типа у нашој земљи.

Обавезна и већ традиционална

Интернет адреса:
www.vanet.co.yu/himera

шетња са браћем гљива, која је организована у недељу, последњег дана манифестације, напунила је корпе сакупљача. Било је довољно гљива за богат опроштајни ручак. И на повратку, тих дана су рујнице, вргањи, сунчанице, медањаче,

пухаре, красиле трпезе у Београду, Ваљеву, Новом Саду...

др Андреја ТЕПАВЧЕВИЋ



ДАНИ ГЉИВА СРЕМА '98

Национални парк Фрушка Гора, Србијашуме са Шумским газдинством из Сремске Митровице, Гљиварско друштво Срем из Сремске Митровице и МДС - организовали су 26. септембра 1998. године на Иришком венцу Дане гљива Срема. Иницијативни и организациони одбор чинили су: председник Драган Трнинић, заменик председника Радослав Бараћ, Гојко Јањатовић, др Миомир Никшић и Божидар Маринковић. Гљиварско друштво из Сремске Митровице и МДС припремили су предавања: Историјат гљива (др Петар Милошевић), Сакупљање гљива по сезонама (Марио Илеш), Тровање гљивама (Милош Каљевић), Гајење гљива (мр Иванка Миленковић), Лековите гљиве (др

Миомир Никшић) и Занимљивости из света гљива (Бранислав Узелац). Предавања су одржана у сали Информативног центра на Иришком венцу, с почетком у 10 часова. После предавања учесници Дана гљива отишли су у гљиволов у оближња гљиварска налазишта. Поновно окупљање, разгледање изложбе гљива и њихова детерминација било је заказано за око 15 часова, када су се учесници скупа могли послужити и чорбом од гљива из котлића. Било је то, у лепом јесењем дану, успешно окупљање гљивара Србије, једно у низу успешних које су организовали гљивари из Срема, предвођени вредним г. Бараћем.

В.Д.



МДС НА САЈМУ ПРЕХРАНЕ

Сајам прехране, Београд, новембра 1998.

Захваљујући Привредној комори Ваљева, МДС је у 1998. године учествовало на сајамској манифестацији у Београду - *Исхрана*

1998, која је одржана крајем новембра месеца. Штанд МДС је, као и претходне године, привукао бројну публику. Концепт изложбе био је сличан прошлогодишњем;



ДАНИ ГЉИВА СРЕМА

*Група гљивара испред Информативног центра и Изложбе гљива
Иришки венац, 26. септембар 1998. године*



Штанда МДС на Сајму прехране, Београд, 1998.

*Б. Узелац, гости, В. Донић, Р. Јоновић, С. Ристић, Ј. Берића, др М. Никшић, И. Хаџић
и гђица Весна*

биле су изложене свеже, сасушене, прерађене и лековите гљиве, као и литература о гљивама, одливци гљива од гипса и други експонати. Овогодишњи гости МДС су били *Миком* из Београда и *Золекс* из Крушевца. У току трајања изложбе одржана је промоција часописа *Свет гљива бр. 7*, књиге групе аутора *Царство гљива* и приручника *Ибрахима Хаџића Класирање и прерада гљива*. Такође су презентирани неки производи од гљива, као и на иницијативу Рајка Бараћа, гљивара сремског, *Митросови* производи - смоки са вргањима.

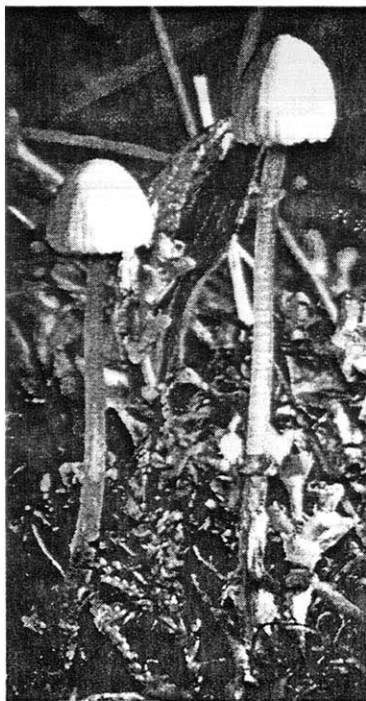
Посебну пажњу посетилаца привукле су изложене свеже гљиве, које су у данима одржавања изложбе биле права необичност, јер се у то време на целом простору Србије белео први овогодишњи снег. Неке врсте, чак и за искусније чланове МДС, биле су изненађење за то доба године, као што су лисичарке, које су биле убране на Јастрепцу 5-6 дана пре отварања изложбе.

Врхунац гљиварског изненађења представљала су два свежа примерка зелене пупавке, иначе ове јесени изузетно честе гошће на ших терена. Можда је ово прилика да се нагласи да је 1998. године на нашим просторима, срећом, било веома мало тровања овом врстом гљива. Не знамо у којем проценту у томе учествује просветитељски рад МДС, али у сваком случају то

је сасвим охрабрујући податак.

На изложби су биле и свеже јаблановаче, буковаче, сумпораче, пужеваче и три сасвим млада перигордска тартуфа (који су привукли посебну пажњу посетилаца).

На крају да напоменемо: Привредна комора Ваљева добила је прву награду на овогодишњем Сајму исхране, при чему челни људи из ове организације сматрају да је томе значајно допринео и штанд Миколошког друштва Србије.



Myena citrinomarginata

ДЕНКЕ

Rose Marie Däncke: *1200 Pilze in Farbfotos*,
At Verlag Aarau. Stuttgart, 1993.

Розе Мари Денке се већ педесет година бави изучавањем гљива а тридесет година њиховим фотографисањем. Више од 90 фотоса у овој књизи снимила је у студију водећи рачуна о најважнијим особинама одабраних гљива. Највећи број врста припада средњеевропском поднебљу, али су заступљене и неке ређе северноевропске као и медитеранске врсте. За неке од фотографисаних врста она као налазиште наводи своју гљивљу башту. Мари Денке није непознат аутор. До сада је објавила неколико књига о гљивама, укључујући и приручник за аматере, као и књиге рецепата за припремање гљива. Ипак, ово капитално дело обухвата највећи број обрађених врста, 1200, као што се види из наслова.

Књига је формата 23x16 см, дебелине 7 см. Рађена је у офсет техници са тврдим повезом и омотом у боји на 1180 страна. Готово на свакој страни је обрађена по једна гљива, а више од половине стране заузимају фотографије. Када су у питању неке варијабилне врсте, њиховом изгледу је посвећ



ено и више фотографија на неколико страна. Тако је *Boletus dupainii* приказан на три различите фотографије, *Entoloma sinuatum* на две, *Muscena pura* на пет и томе слично.

Књига почиње вргањевкама и вргањима.

У оквиру реда *Boletales*

и фамилије *Boletaceae* приказан је велики број врста. Заступљени су и родови *Agaricus* и *Amanita*, као и *Cortinarius* са већим бројем врста. Такође су обрађене и гљиве из мање познатих родова. Осим тога, заступљене су и неке помало екзотичне и ретке врсте које је гђа Денке пронашла на Канарским острвима. Већина од овде приказаних гљива може се наћи и на нашим просторима.

Ако знамо да је у нашим условима сада тешко доћи до добре стручне литературе, која је истовремено намењена и гљиварима аматерима, утолико је већа вредност ове богато илустроване

Приказ



књиге.

У Немачкој ова књига кошта 170 DEM, а у Швајцарској 170 CHF. Њен квалитет свакако оправдава ову цену, будући да се у овој несташици на нашем тржишту и далеко лошије књиге могу наћи по

приближно истој цени.

Ја је топло препоручујем истраживачима гљива који владају немачким језиком.

Мирјана ДАВИДОВИЋ



НАЈЗАД ПРАКТИКУМ !

др Јелена Вукојевић: *Практикум из микологије и лихенологије*,
Универзитет у Београду, Београд, 1998.

У Београду се крајем лета, а почетком школске 1998/99. године, у издању Универзитета у Београду, појавио *Практикум из микологије и лихенологије*, нови уџбеник за студенте биолошких наука. Аутор *Практикума* је професор др Јелена Вукојевић, миколог, члан Миколошког друштва Србије (у једном од прошлих мандата његов председник) и члан Британског миколошког друштва.

Не треба посебно наглашавати од које је важности за успешно студирање добра приручна литература, а пре свега школски уџбеници. Ову тврдњу поткрепљујем сећањем на стара добра времена када сам и сам био студент. Но, у жељи да прикажем овај стваралачки и издавачки подухват, унапред напомињем да моје претен-



зије нису да се бавим стручном оценом овог уџбеника, јер за то нисам квалификован, већ ми је жеља да најавим и поздравим један стваралачки и издавачки подухват, и да још једном напоменем да се степен научних и културних

достигнућа у цивилизованом свету мери по броју наслова на исту тему. Па у том смислу овај *Практикум*, уз нешто старији уџбеник *Основи микологије и лихенологије* аутора Р. Мариновића, и савремени *Општа микологија* М. Мунтањола-Џветковић, сведочи о тој научној и цивилизацијској лествици у нас.

Шта заправо садржи овај практикум? Као што му и само име каже, његова је намена да кроз теорију и праксу објасни студентима

место и улогу гљива и лишајева у живом свету, као и да их упозна са основним принципима класификације, па је у том смислу подељен на два поглавља, обимом и студиозношћу већи део о гљивама, и мањи о лишајевима. У одељку о гљивама дата су три поглавља: Увод, Методика и Класификација и представници, и два о лишајевима: Лишајеви и Класификација. Уводни део о гљивама садржи два поглавља: Пето царство и однос гљива и других организма и Класификација гљива. Методика садржи пет поглавља и она се углавном односе на припрему за практичан рад: Сакупљање и конзервирање гљива, Методе изолација и гајење микромицета, Гајење макромицета, Прављење препарата и бојење, и последње, Фотографије и цртежи. Треће поглавље *Практикума*, Класификација и представници, приказује два раздела: *Mухомусота* и *Еитусота*, и у њему су садржани репрезентативни представници нижих и виших, као и представници микро и макро гљива. Раздео *Mухомусота* представљен је са пет карактеристичних врста, а раздео *Еитусота* (који чини већи део *Практикума*) са шест подраздела, у којима се налазе, за нас који се бавимо вишим и макро гљивама, најважнији подраздели *Ascomycotina* и *Basidiomycotina*. У подразделу *Ascomycotina* студенти ће се упознати са главним представ-

ницима врста гљива из редова *Perizales* и *Tuberiales*, а у подразделу *Basidiomycotina* дати су сви важни редови, као *Aphyllphorales*, *Agaricales*, *Lycoperdales*, *Nidulariales*, *Phallales* и др. За студенте, после сваког упознавања са разделом или класом, дате су вежбе у облику теста, на основу којих ће они извршити проверу стеченог знања, с тим што ће ти одговори бити оверени од стране стручног лица, тј. предметног асистента.

Практикум је лепо ликовно опремљен, рекло би се за ово време луксузно штампан (на добром папиру!), са додуше црнобелим, али успешно урађеним и прегледним илустрацијама, које је нацртала Слободанка Чуковић, дипл. биолог. Важан одељак књиге је и списак литературе са референтним насловима из микологије и лихенологије. Књига има 244 стране. И на крају, могу да жаљим што нисам на почетку свог истраживања гљива имао овакав *Практикум*, јер би мој пут до упознавања петог царства био бржи и сигурнији, па зато, иако је ово студентски уџбеник, топло га препоручујем свим гљиварима, нарочито почетницима. Ова књига морала би да буде саставни део сваке кућне миколошке библиотеке.

Ибрахим ХАЦИЋ



КОРИСНА КЊИГА

Ибрахим Хаџић: *Класирање и прерада гљива,*

приручник за сакупљаче и извознике гљива, Партемон, Београд, 1998.

Овај приказ је, у ствари, ненаписани предговор једног од рецензената ове књиге. Скоро свакодневно се срећем с људима који се баве производњом, сакупљањем и прерадом гљива, и често сам питан како најбоље прерадити наше гљиве благо. Ибрахим Хаџић има тај одговор.

У првом делу књиге дат је приказ најзначајнијих домаћих врста: вргања, смрчака, лисичарки, мрких труба, рујница и вилиног каранфилића. Поред кратког описа, што се може наћи у сваком добром гљиварском приручнику, дати су и неопходни а у постојећој литератури недовољно присутни подаци о класирању и припреми за извоз.

Друга глава садржи подробен преглед метода за конзервисање гљива. Детаљно је описано сушење, хлађење и замрзавање, конзервисање топлотом, конзервисање помоћу соли, маринирање, биолошко укисељавање и укувавање. На крају исте главе дато је неколико практичних рецепата како прерадити гљиве у домаћинству. Можда је овај део могао да

ИБРАХИМ
HAĐIĆ

KLASIRANJE I PRERADA GLJIVA



PRIRUČNIK ZA
SAKUPLJAČE I
IZVOZNIKE
GLJIVA

буде и нешто мало дужи, али би се књига претворила у кувар, што се није желело.

Последње поглавље односи се на амбалажу која се користи при преради гљива, што је, наизглед, мали, али је за произвођаче изузетно битан

и болан сегмент производње.

На крају књиге налазе се изводи из југословенског *Правилника о квалитету јестивих гљива и производа од гљива* (недостаје број), као о истој проблематици и швајцарски правилник, који је један од најригорознијих уопште. Будући да је Швајцарска традиционално једна од наших најважнијих извозних дестинација, ауторова жеља била је да нас упозна са високим стандардима које наши извозници треба да задовоље.

У овој књизи од 125 страна текста, и са 20 колор илустрација, сакупљено је мноштво практичних савета, који ће бити од користи не само професионалним сакупљачима и прерађивачима гљива, већ и широкој читалачкој публици. Наша скромна гљиварска библиографија значајно је обогаћена, а аутор успешно упо-

тпуњује свој издавачки гљиварски опус. Укратко, права књига у право време. Топло је препоручујем

свакој гљиварској библиотеци.

др Миомир НИКШИЋ



НОВЕ УУ МАРКЕ СА ОТРОВЊАЧАМА

Из текста на коверту првог дана,
који ће бити издат поводом серије марке *Отровне гљиве*:

Људи су одвајкада имали двојака осећања према гљивама, оне су повезиване са страхом и дивљењем. Њихово загонетно царство било је заоденуто мистеријом и забрањено за неупућене који су се ужасавали отровне природе ових чудних бића. Чудновато, опасност од тровања као да је одувек доприносила необичној опчињености печуркама.

Вероватно је неки од ових разлога утицао и на надлежне у југословенској ПТТ да се одлуче за издавање серије мараки баш са темом *Отровне гљиве*. Претходна серија марака са гљивама које је направила наша пошта појавила се још 1983. године, на тему *Јестиве гљиве*. Тада су штампане четири марке које је урадио А. Миленковић, а на њима су биле: *Agaricus campestris*, *Morchella vulgaris*, *Cantharellus cibarius* и *Boletus edulis*. Априла ове године излазе опет четири марке. По избору одговорних из ПТТ-а представљене су *Amanita pantherina*, *Hypholoma fasciculare*, *Amanita virosa* и *Ramaria pallida*. Као модели коришћене су слике из литературе. Биће издата и два различита коверта првог дана, на једном ће бити *Amanita phalloides* а на другом *Amanita muscaria*. Марке је урадио сликар мр Радомир Бојанић. На

полеђини сваког коверта је кратак текст о представљеним врстама који је приредио Б. Иванчевић.

Веома нас радује да ће се после више година на нашим маркама поново наћи гљиве, и што је та, више пута сугерисана тема, сада прихваћена (својевремено је званично предложено ПТТ-у да се издају марке са ретким врстама поводом планиране конференције Европског савета за заштиту гљива у Југославији). Ипак помало нам је жао због избора гљива које ће бити приказане на маркама. Чини се да је ово била јединствена прилика да се промовишу неке ређе и занимљивије врсте, значајне за наше поднебље. Можда управо *Psilocybe serbica*, гљива са првих страна овог броја *Света гљива*.

Борис ИВАНЧЕВИЋ

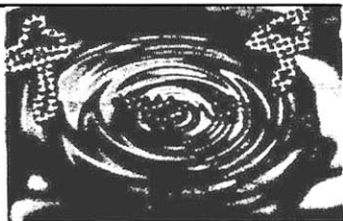


ЕЛЕКТРОНСКА ГЉИВАРИЈА И ПСИХОДЕЛИЧНА АМАНИТА

Плови Милош КАЉЕВИЋ

<http://shroomery.lycaenum.org/>

Здраво и добродошли на *Shroomery!*
Овај *WEB site* (Интернет локација) је кренуо да заустави ширење опасних дезинформација у вези употребе психоделичних гљива, тако да свако помоћу ових информација може донети паметну одлуку о томе шта уноси у своје тело.



(На првој страни сам кликнуо на икону *Amanita*, а затим изабрао текст: **АМАНИТА И ВИКИНЗИ**)

Левин (Lewin) је 1931. описао употребу мухаре (*Amanita muscaria*) код урођеничких племена североисточне Азије, у Сибиру. Разматрао је и претпоставку да су и стари скандинавски ратници Берсекери* користили мухару да изазову стање махнитости, дивљег беса. Некада је постојала стална тражња за овом печурком и врло добро развијена трговина између Камчатке где расте и полуострва Тајгонос где је уопште нема. Припадници племена Коријак су мухаре плаћали ирвасима и, како тврди Левин, понекад је једна животиња размењивана за само једну печурку. А за достизање одређених психичких стања узимали би 1–3 суве мухаре. Коријаци су веровали да се дрогирана особа повинује жељама духова који се налазе у њој самој, као и да су мање печурке са доста белих, брадавичастих љуспица на шеширу моћније него светло црвене са мање љуспица. Жене Коријака су жвакале суву мухару и од сажвакане масе формирале ваљушке које би онда мушкарци гутали. Не зна се да ли су и жене имале некакве халуцинације због жвакања. Сибирци су открили да се активне, халуциногене материје

F-Internet



излучују у урину и да остају активне и после више пролазака кроз тело. Тако, чим би приметили да халуцинације нестају, попили би свој урин, сачуван за ту сврху. Када би га употребили неколико пута губио је својства. Психички одговор на употребу печурке је варирао

од човека до човека, и код исте особе у зависности од времена узимања. Непредвидиво су мењале своју моћ, понекад је исти примерак једном деловао, а други пут не. Први симптоми, дрхтавица и грчење мишића,



јављали су се у првих сат-два. Свест је остајала потпуно очувана, али уз појаву еуфорије и задовољства. Потом се јављају визије. Једни су изгледали смирени док би стакластим погледом пињили у нешто. Други су постајали врло весели или тужни, скакали су унаоколо, играли, певали или, пак, постајали ужасно уплашени. Зенице су свима биле проширене, па је Левин сматрао да је то разлог утиску да су околни објекти много већи него што уствари стварно јесу. Већа количина печурака је

значила и појаву озбиљнијих халуцинација и беса. Почетно узбуђење је расло и расло док не би почели напади лудила, тј. наступило стање махнитости. Поглед је постајао дивљи, лице надувено и црвено, руке су дрхтале, док би бесомучно играли или јурцали око до потпуне исцрпљености. Тада би наједном заспали и наступиле би још јаче халуцинације. Код неких наступа следећа фаза грчевите, претеране активности са још јачим халуцинацијама и фантазијама...

Одман је 1784. први изнео тврдњу да су Викинзи употребљавали мухару да доспеју у стање махнитости, необузданог беса (*berserk*), а много касније (1956) Фабинг је то детаљније описао. Норвежани су узимали печурке тако да се ефекти појаве у време изузетно напорног рада или за време најжешће битке. За време таквог стања махнитости изводили су дела која би на било који други начин било немогуће извести. Први знаци су били дрхтавица, цвокотање зуба и језа, надувено и црвено лице. Бес је растао до лудила и потпуне махнитости, Викинзи су урлали као дивље животиње, и секли би сваког ко би им се нашао на путу, било пријатеља, било противника. После тога би данима били немоћни и безвољни, потпуно отупелог ума. Најзад, 1123. године донет је закон да се свако ко западне у стање махнитости осуђује на дугогодишњу затворску казну. Од тада се о употреби мухаре више ништа није чуло.

Напомена* (М.Калевих): *Бесеркери су поданици бога Одина из раног норвешког друштва који су се са лудачким бесом борили у биткама. Исландски назив за мухару у себи садржи и реч *bitark* (лудило, махнитост).*



СУПА, ФИЛЕ И ЈЕДНА САЛАТА

Рецепти М. Вујошевић и М. Давидовић



Auricularia auricula - Judae, Cantharellus cibarius, Flammulina velutipes

СУПА ОД ЈУДИНИХ УШИЈУ

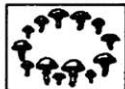
(*Auricularia auricula Judae*)

Рецепт г. Мише Вујошевића

Све поврће (осим репастог - роткве, ротквице, цвекле, келерабе и сл.), даље - разни лукови (црни, црвени, празилук, млади лук, власац, бели лук...), сва зелен за супу, купус, паприка, парадајз, карфнал, блатва, тиквице и друго, и то у подједнаким количинама (укупно око 1 кг), те: 1 дуња, 20-30 пресних јудиних ушију средње величине, 1 већи комад пилећих груди или парче јунећег рамстека, 1 мањи и свеж корен ђумбира или у праху, 1 дл сунцокретовог уља или уља од кукурузних клица, свеже першуново и целерово лишће, со, црни бибер



Стомак



Исецкати поврће и дуњу на ребарца - пруте, а бело месо уздуж на траке (кост и

кожу одбацити, односно искористи на који други начин (на пример за прављење бујона).

Јако угрејати уље у великој шерпи, и све што је исецкано одједном ставити, да пршти. Држати на јакој ватри и мешати до 5 мин, додати јудине уши и ђумбир, посолити и налити око 1,5 л хладне воде. Када проври, искључити и оставити покривено на ватри да ври - док буде врелине (ако се користи плински штедњак, нека ври на тихој ватри до десет минута).

На крају додати сецкано першуново и целерово лишће, и свеже туцани или млевени бибер.

Послужити вруће. Супа је веома добра и сутрадан, подгрејана.

ФИЛЕ СТРОГАНОВ

Јело Строганових,

породице новгородских трговаца,

господаря Урала од XVI века,

који на врхунцу моћи беху у XVIII веку

Рецепт г. Мише Вујошевића

500 г јунећег филеа, 100 г маслаца, 2 главице црног или црвеног лука,

1 кашика брашна, 1 шоља говеђе супе, 1/2 шоље за белу кафу киселе павлаке, 2 већа кисела краставца, 100-200 г маринираних - кисељених гљива (лисичарке, модрикаче, јаблановаче, или друге сличне), 1 кашичица сенфа, сок од лимуна (зависно од киселости краставаца и гљива, не више од пола лимуна), со, бибер (више врста, као и у кисељени зелени бибер), није нужно али по жељи и першун, 2-3 кашике сувог белог вина, и кисељени капари

↳ Лук грубо нарезати на колутове или ребра, благо пропржити на половини маслаца, посути брашном, залити супом, и кувати на тихој ватри 10-15 минута. Додати сенф, сок од лимуна, павлаку и зачинити по укусу, те додати насечене краставце и гљиве и још мало пирјанити у том умаку. Ако се користе капари и бело вино, додати их на крају, а потом, свакако, поклопити суд и оставити га на топло.

Месо изрезати у траке, и посебно, и сасвим кратко (толико да унутра остане ружичасто) пропржити на другој половини маслаца.

Пропржено месо постепено умешати у претходно сачињен умак. По потреби, дотерати укус (сенф, со...) и додати бибер и першун.

Служити топло, са бареним кромпиром, (неглазираним) пиринчем, тестом, кнедлама од земички и сличним. Неизоставно послужити уз грубу зелену салату, (радијч, лист маслачка и сл.).

Вино: шардоне, ризлинг, чак и добар розе или ружица...

На самом крају припремања може се умешати и павлака, оставити на врућем да постоји још који минут пре него што ће се послужити.

САЛАТА ОД ЗИМСКИХ ПАЊЕВЧИЦА

(*Flammulina velutipes*)

Рецепт гђе Мирјане Давидовић

↳ Млади примерци се могу користити и са дршчицом, док се код старијих дршка мора одстранити, јер постаје дрвенаста. Мањи шешири се употребљавају цели, а већи се изрежу на коцкице. Гљиве се ставе у посуду са мало воде на јаку ватру док не пусте своју воду, затим се ватра смањи, дода се мало маслаца и пусти да течност максимално испари. Када се гљиве охладе треба их, без одбацивања слузи коју су пустиле током кувања, измешати са киселом павлаком и мајонезом, ситносецканим киселим краставцима и паприкама и посолити по укусу. Ако салата није довољно кисела, може се зачинити са мало лимуновог сока, што је уједно и краткотрајни конзерватор, па се овако припремљена салата, која се чува у хладњаку, може користити 2-3 дана.



ДОРУЧАК ЗА ПАТУЉКЕ

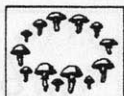
Вил Хајген и Рин Портфлит: *Патуљци*
(*Leven en werken van de Kabouter*, 1976,

Unieboek B. V. /Van Holkema & Warendorf, Bussum, The Netherland),
у издању Југославије и Отокара Кершованија из 1980. године

Из ове чаробне књиге издвајамо један укусан доручак:



Итд.

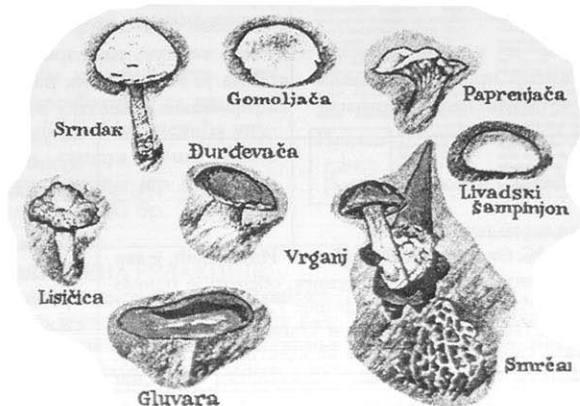


- A Čaj od nane
 Čaj od šipaka
 Čaj od lipe
 Čaj od jasmína

} *bilo koji od njih*



- B Jaja *malih ptica puzavica*
 C Pečurke *(kao na slici, kao i prikazane)*



- D Buter *od ananasovih ili belih kupa*
 E Kaša *francijana od raznog vrsta trave*
 F Hleb *od mlečnog čina*
 G Mravlja jaja
 H Džem *od bosonice, matine ili karpina*
 I Začinjeni kolač
Sakao se pravi od mada ili šćerane kupa.



Допуна Света гљива
(ауторима или преводнику):
 Срндак - можда сунчаница?
 Гомољача - *Tuber* sp?, вероватно бели тартуф...
 Папренјача - могло би да буде *Lactarius ripetatus*.
 Лисичица - хм, ту негде - *Cantharellus cibarius*.
 Ђурђеваца - *Tricholoma georgii*. Пре личи на врган.

Врган - *Boletus edulis*, који је сличнији делу.
 Ливадски шампињон - *Agaricus silvicolus*, или камен, кромпир?
 Глувара - *Russula*? Нека сивка, лепотица?
 И смрчак - *Morchella rotunda*. Личи, али појели му дршку.
 Да су се распитали код патуљика, они би свакако знали боље.



ДА ЛИ РАЗОЧАРЕЊЕ?

Поводом приказа
друге свеске Мале миколошке едиције
Гљиварске стазе - Јесен (ЦИД,
Подгорица 1996.)
Бориса Иванчевића



Неуобичајено је у списатељској
пракси да аутор приказаног дјела
полемише с потписником приказа

Свету гљива
Војиславу Донићу, главном уреднику

Поштовани господине Донићу,
у гласилу МДС *Свет гљива*, III /6, Борис Иванчевић, један
од уредника овог гљиварског гласника, објавио је приказ
друге свеске Мале миколошке едиције *Гљиварске стазе -*
Јесен, аутора Перић Бранислава и Олгице. Процењујем
да тај приказ, својом конфузно и необјективном оцјеном,
наноси штету нашој Малој миколошкој едицији
Гљиварске стазе а позивајући се на Закон о штампи,
молим Вас да у сљедећем броју Вашег Гласника објавите
дословно и у цјелини текст који Вам достављам у
прилогу.

С поштовањем, *Перић Бранислав*

али је још ређе
да се један при-
каз пише с
изричитом на-
мјером да
читалачку пуб-
лику одврати
од књиге коју
приказује. То

је непосредан повод овог обраћа-
ња који нема за циљ да полемише,
јер занста нема са чиме, пошто у

наведеном приказу нема ваљано
аргументованих ставова. Овим
кратким текстом желим само да
укажем на логичку конфузију у
Иванчевићевом покушају да мини-
мизира резултате и вриједности на
шег скромног подухвата. Неод-
мјерено и неозбиљно просуђивање,
с каквим смо се сусрели у наве-
деном тексту, гљиваре почетнике
којима је намијењена наша публи-
кација може довести у забуну и та-

ко укупном по-
духвату нео-
правдано нани-
јети штету.
Примјереније
би било да је
аутор приказа
своје мишљење
о књизи изло-
жио у једном
ширем тексту,
д р у г а ч и је
конципираном,
у којем би, кон-
зистентном ар-

Одговор Главног уредника

г. Перићу и драги читаоци,

Свет гљива је отворен је за сва мишљења, како наших
уредника, тако и Ваше и свих наших читалаца, што и по-
казујемо објављивањем Вашег писма... уз услов да буду
уљудна, корисна и не дужа од оног на шта се односе, од
чега овог пута унеколико одступамо.

Војислав Донић

гументацијом, покушао да об-
разложи свој негативан став. Из
тога би можда проистекло неко

корисно saznanje kako za autore publikacije tako i za autora teksta, a sasvim sigurno, i za читалачку публику цијењеног гласила *Свет гљива*. Овако, отворен је ризик да се, у иначе не баш богатој гљиварској култури нашег простора, непотребно продукују предрасуде, недоумице и дилеме.

Изражавајући жаљење што није сам био у могућности да реципирам примједбе Б. Иванчевића упућене првој свесци наше *Мале миколошке едиције* јер не посједујем Билтен МДС бр. 2 у којем

ГЉИВАРСКЕ СТАЗЕ. ЈЕСЕН

Аутори: Бранислав и Олгица Перић

Други у серији илустрација Гљиварске стазе јесен приказује различите врсте и облике њихових пловила. Овај број у складу са 194 страницама илустрација. Како је илустрација из три дела, у првом су приказани гљивари који се фотографишу природним путем, а у другом су приказани гљивари који се фотографишу у студијским условима, а у трећем су приказани гљивари који се фотографишу у природним условима, али са додатним осветљењем. Дато, приказано у Билтену МДС бр. 2, из 1998. Тако је илустрација илустрација да се види како се фотографишу гљивари који се фотографишу природним путем, а у другом су приказани гљивари који се фотографишу у студијским условима, а у трећем су приказани гљивари који се фотографишу у природним условима, али са додатним осветљењем.



Овакво је једно од многих гљиварских стазе у којима се приказују различите врсте и облике њихових пловила. Овај број у складу са 194 страницама илустрација. Како је илустрација из три дела, у првом су приказани гљивари који се фотографишу природним путем, а у другом су приказани гљивари који се фотографишу у студијским условима, а у трећем су приказани гљивари који се фотографишу у природним условима, али са додатним осветљењем.



Овакво је једно од многих гљиварских стазе у којима се приказују различите врсте и облике њихових пловила. Овај број у складу са 194 страницама илустрација. Како је илустрација из три дела, у првом су приказани гљивари који се фотографишу природним путем, а у другом су приказани гљивари који се фотографишу у студијским условима, а у трећем су приказани гљивари који се фотографишу у природним условима, али са додатним осветљењем.

НАПОМЕНА РЕДАКЦИЈЕ

И поред личних контаката и добронамерних сугестија чланова Редакције *Света гљива*, због изричитог и упорног инсистирања г. Перића да се његово писмо објави у целини, Редакција је ипак одлучила да то и учини, само у жељи да *Свет гљива* остане отворено гласило. Одлука је донета упркос томе што овај захтев није у складу са Законом о штампи, на који се, иначе, г. Перић позива, из разлога да одговор г. Перића умином превазилази обим текста на који се односи, као и због тога што се полемика г. Перића не односи само на садржај текста из *Света гљива* бр. 6 (мај 1998, стр. 52), већ се непримено бави разматрањем личности аутора приказа књиге *Јесен*. Убудуће Редакција оваква писма неће узимати у обзир.

Редакција *Света гљива*

Приказ г. Иванчевића
Свет гљива бр. 6, мај 1998, стр. 52

ложене у његовом приказу (*Свет гљива* бр. 6) без икакве аргументације, можда и немам превеликог разлога за жалбу.

Ипак, да пређем на оно што је *in media res*. Признајући досједност у реализацији *Мале миколошке едиције Гљиварске стазе*, Иванчевић поставља опште питање сврсисходности те врсте публикација, које почетнику послужу да их једанпут прелазу а затим потражи нову књигу с већим бројем врста. У изреченом ставу није,

су објављене, жалим и због пропуштене прилике да евентуалне недостатке на које је он указао отклонимо у другој свесци. Али, с обзиром да су примједбе из-

дакле, само оспорена сврсисходност наше публикације већ сврсисходност те врсте публикација уопште. Остаје нејасно шта Иван-

чевић подразумејива под изразом врста публикације ако не мисли на практични гљиварски приручник. А будући да сваки гљиварски приручник нужно мора бити ограничен он ће, као такав по Иванчевићу, неминовно разочарати читаоца јер ће му отворити пут *само према једном проценту гљива које су пред нама*, умјесто ка свим гљивама. Из те премисе Иванчевић изводи закључак о несврсисходности и ове наше публикације. Логично нема шта! По Иванчевићевом мишљењу гљивару почетнику, да га не би *разочарали*, требали смо, вјероватно пружити кључ који ће му напречац отворити пут ка познавању свих врста овог обимног царства. Обзиром да то нијесмо учинили и да ће гљивари *стално проналазити гљиве којих нема у нашем приручнику* то ће на почетника имати супротан ефекат и лишити га самопоуздања. Када одредимо једну врсту шта ћемо са оних преосталих сто? пита се још Иванчевић.

И у премиси и у питању прикривена је мала злоба аутора приказа. Јер заиста, да ли је могуће повјеровати да ће гљивари почетници *стално проналазити само гљиве којих нема у нашем приручнику* када су у њему обрађене оне најчешће и најраспрострањеније врсте. Уз нужно извињење читаоцима за употребу сличног манира, гљиварима почетницима препоручујем да врсте којих нема

у нашем приручнику а које ће они *стално проналазити* идентификују на основу књига Бориса Иванчевића.

У свом интуитивном заносу Иванчевић још предвиђа да ће се Едиција, када буде комплетна, приближити једној стотини врста и закључује да ће тек тада њена вриједност бити мјерљива, а не и сваки волумен појединачно.

Немогуће је прећи преко ове логичке еквилибристике. Након што је оспорена сврсисходност ове и овакве врсте публикација изриче се став да ће њена вриједност бити мјерљива тек када подухват буде комплетиран, тј. када се појави свих 6 свезака. Није ли то управо очигледан примјер контрадикције. С друге стране, пао је у воду и Иванчевићев смисао за предвиђање, обзиром да су до сада 4 објављене свеске представиле 130 врста.

Уосталом, читав његов приказ пун је логичке збрке која иначе није својствена Иванчевићевим текстовима. Оваква конфузија може бити или посљедица аљкавости или резултат ирационалне мотивације. Обзиром да аљкавост није Иванчевићева особина вјероватно је да се ради о овом другом. Јер када је збрка у души немогуће ју је прикрити на језику.

Уколико су недобронамјерност и жеља аутора приказа да минимизира подухват Мале миколошке едиције разумљивији, утолико је неразумљивија одлука редакције

Свет гљива да овакав приказ објави. Имајући у виду чињеницу да је наша гљиварска култура недовољно развијена, те да је број наслова домаћих аутора још увијек веома мали, при просуђивању и приказивању нових књига добронамјерност би морала бити важно руководство за редакцију овог гласила. У својој краткој али успјешној пракси популаризације гљиварства у нашој средини, колико сам успио да примјетим, *Свет гљива* до сада није донио тако конфузан и тако негативно интониран

текст. Увјерен да је то само резултат пропустих надам се озбиљнијој рецепцији и адекватном критичком приступу Малој миколошкој едицији у коју су уложени искрена љубав и напор да се, преко аутентичне грађе, нашој читалачкој публици пружи један скроман гљиварски путоказ.



ИЗ ШТАМПЕ

(углавном љубавне ствари)

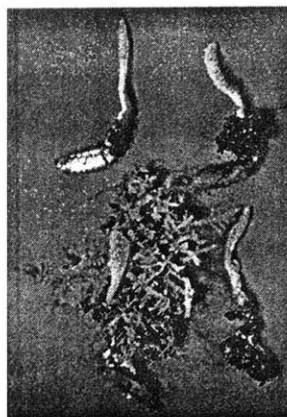
ЕНЕРГЕТСКИ НАПИЦИ НА ГРАНИЦИ (НЕ)УКУСА

НТ Плус, 20 XII 1997.

(...) *All you need is love* - све што ти треба је љубав. Из Британије долази пиће под именом *Кавасутра*, у које је додата кава кава, ритуално биље са јужног Пацифика, како се наводи у реклами. Овај еликсир жућкасте боје урина продаје се као љубавни напиток - са још неким биљкама које наводно већ вековима као афродизијак јачају сексуалну моћ. Поред сибирског и кинеског жен шена, расположење рејвера треба да подигне и кордицепс гљива која расте на глави једне врсте тибетанског црва, затим ганодерма, легендарна биљка бесмртности, пореклом са Истока, а не на последњем месту и епидимијум, на Западу познат

као биљка пожуде. (...)

Опаска Света гљива:



Cordyceps militaris

Ганодерма је, свакако, *Ganoderma lucidum*, а кордицепс, гљива која расте на глави једне врсте тибетанског црва.

танског црва, је, зацело, *Cordiceps* који расте на гусеницама. Неколико примерака ове гљиве донео нам је др Никишић, када се прошле јесени вратио из Кине. Читаоце, пак, молимо да нас обавесте шта је епидимијум??!

КРЕСТА ПЕВЦА ЗА ПРАВУ ЉУБАВ

Глас јавности, 28. IX 1998.

Афродизијаџи су зачини еротике, њима се секс усавршава и култивише. Састојци биљака љубави користе се миленијумима у многим културама света као подстицајни стимуланси. Широм света велику популарност уживају кувари са еротским кулинарским специјалитетима и јелима са афродизијачким дејством. Тако чорба од целера са шкољкама, јагњетина са каријем, печена креста певца са тартуфима, уз то џин са боровницама, или сок од ананаса са кореном галганта, треба да подстакну необуздану жељу. (...)

Бечки сексуални терапеут Карл Штифтер сматра да је веома важна снага чулних ритуала. Овај психолог анализирао је 51 милион докумената које је сакупио у базама података широм света да би пронашао ефикасне афродизијачке супстанце и компоновао један природни и здрави афродизијак од кинеске гљиве линг џи, која одлаже процес старења и стимулише имунитет, затим катуабе, биљке из Бразила која

опушта и подстиче ерекцију, и зелене зоби која заједно са кореном коприве позитивно утиче на хормонални систем. Али иако је ова мешавина према његовом мишљењу идеална, он сматра да афродизијак сам по себи није довољан, већ инсистира на љубавном састанку при светлости свећа, са музиком и шампањцем.



Ganoderma lucidum

Опаска Света гљива:

О љубавном роду *Tuber* већ доста се причало, а непотписани аутор овог текста под гљивом линг џи зацело мисли на гљиву *Ganoderma lucidum* (лакоровка, линг-џи, *reishi*). Знамо да су је и неки наши људи користили у исте сврхе и са добрим резултатом, о чему неће јавно да говоре. А шампањац и свеће, то је већ проверено.



Пренумеранти

Преплатништво омогућује сигурно
добиање *Свети љуба*.

др Милан Радовановић, Данијела Пуре шевић, Будо Букилић, Душан Русалић, Зоран Поповић, Мирјана Милојковић - Ђорђевић, Никола Накарадић, Биљана Максић, Влада Валентич, др Ђорђе Бараћ, Владимир Бараћ, Божидар Маринковић, Петар Стевановић, Гојко Јањатовић, Зоран Моравац, Дамјан Крстајић, Мирјана Велић-Линтнер, Предраг Стаменковић, Љубомир Ђукановић, Димитрије Иванчевић, Јасмина Зеу, Љубивоје Ршумовић. Слободанка Кнежевић, Милена Радмиловић, Драгослав Михајловић, Јелена Вукојевић, Јасмина Гламочлија, Томислав Бохуш, Гордана Поповић, Симонида Ђукић, Александар Поповић, Срђан Којичин, Душан Пешчић, Синиша Радић, Драган Дураковић, Брана Петровић, Надежда Ајдачић, др Александар Крапеж, Јелена Берића, Душан Мандић, Мирјана Пјевић, Иван Миловановић, Миша Вујшевић, др Петар Милошевић, Слободан Ристић, Бранислав Узелац, др Младен Давидовић, др Милан Матавуљ, Миломир Пантић, др Драгана Стојиљковић, др Горан Јанкес, др Вукман Човић, Соња Чолник, Мирко Пектовић.

ПОСТАНИТЕ ПРЕНУМЕРАНТИ !

Преплатништво
омогућује сигурно ИЗЛАЖЕЊЕ
гљиварског гласника

Свети љуба.

Састанци МДС

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

Сарадницима!

Пишите за *Свети љуба*, не превише опширно и по могућству на дискети у TXT формату. Понудите нам своје цртеже, фотографије, идеје. Тексто-ве, за сада, не плаћамо али и не наплаћујемо.

(Захваљујемо се свим сарадницима.)

Читаоцима!

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

Редакција

Мали огласи

БЕТО. Продају се књиге Б. Бета: *I funghi dal vero* 1-3. 1264 најчешће врсте гљива, свака илустрована фотографијом у боји на целој страни. Морфологија, класификација, табеларни кључеви, упрошћени сликовни кључ, табела отровних врста и њихових јестивих двојника, основни рецепти... Цена (права ситница...): 150 DEM. Могућа појединачна продаја, као и набавка осталих књига из комплета. Јавити се уторком од 10-12ч на телефон: 011 / 10-38-97

КЊИГЕ. Продајем књиге: Атлас гљива, Гљиве енциклопедија, Наши врњаци, Таргугфи, и друге. Ненад Станић, Гетеова 24, 11080 Земун, тел. 011 / 19-50-69

Zodax

Yugoslavia, Kruševac 37000, Partizanskih Diverzanata 12
Telefax 00381 37/ 32 982, Telefon 460 601

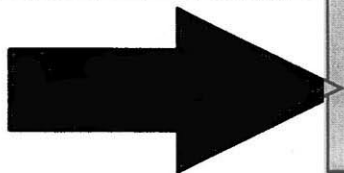
КЛАСИРАЊЕ И ПРЕРАДА ГЉИВА

Нова књига г. Ибрахима Хаџића,
може се купити
у књижарама, код издавача
(Партенов, Београд, Симића 9а.)
или преко аутора.

*Узелац, Вукојевић, Милићев,
Кралеж, Никшић, Лазаревић:*
ЦАРСТВО ГЉИВА

Књига се може купити преко
гг Д. Крстајић и Б. Узелац.
Тел. 488-80-05, 76-50-42

Штампање
једног броја
Света гљива
кошта око 300 DEM,
не рачунајући
цену корица.
Следећи, бр. 9. нашег
гљиварског гласника,
дакле, и даље
без плата за уреднике
и без хонорара за сараднике,
штампаћемо
уколико се прода
довољно примерака
овог бр. 8.



Summary

On October 10, 1963, Meinhard Moser, an Austrian, and Vojteh Lindtner, a Slovenian who practically introduced mycology to Serbia, set off for Mt. Tara to find what seemed to be a new species... is a part of the paper by Boris Ivančević *Psilocybe serbica - An Adventure of a Mushroom* which reads like a thrilling crime story and opens Number 8 of *The World of Mushrooms* (Winter, 1998-1999). The pleasures and trials of identification are the subject of *Mushrooms of Dubrovnik Region*, a reprinted paper by Ivan Foht, a Croatian mycologist, who was unable to determine four species in 1974. The medicinal properties of fungi are discussed by a Russian Nina P. Denisova (Sankt-Peterburg, 1998.), while Željko Žizak describes how to make paper from fungi of the *Polyporales* order, taking advantage of other people's experience (Anna King and Roy Watling: *Paper made from bracket fungi*, Mycologist, 1997). Leafcutter Ants (*Atta*, *Acromyrmex*) and fungi thriving with them in symbiosis (*Leucoagaricus*, *Lepiota*, *Auricularia*, *Xylaria*, *Daldinia*) are treated in a paper by Jelena Beronja. A list of threatened species is supplied by B. Ivančević in *A Preliminary Red List of Yugoslav Macromycetes*.

Ibrahim Hadžić, Mario Ileš, and the poet Milosav Tešić who describes Fly Agaric (*Amanita muscaria*) as a red forest bulb, write about their experiences as mushroom-pickers, worthy of a work of fiction.

The column *Calendar* brings reports from the Days of Mushrooms in the mountains of Valjevo, Srem, and from the Food Fair '98. in Belgrade, as well as an account of the foundation of the Mycological Society of Montenegro, communicated by its first president, Branislav Perić.

The current number surveys the following books: *1200 Pilze in Farbfotos* by Rose Marie Dänncke (Stuttgart, 1993), *Praktikum iz mikologije i lichenologije* by Jelena Vukojević (Belgrade, 1998), and *Klasiranje i prerada gljiva* by I. Hadžić.

The column *Stomach* offers three delicious recipes for which, among other ingredients, you will need the mushrooms *Auricula auricule - Judae*, and *Flammulina felutipes*, described in detail in the column *Portray* by Ms Mirjana Davidović.

In addition to usual information and letters, the funny pages of this magazine present a mushroom breakfast for elves from a wonderfully illustrated book by Hajgen and Porflit (*Leven en werken van de Kabouter*, 1976, Unieboek B. V. /Van Holkema & Warendorf, Bussum, The Netherlands).

Finally, or rather at the beginning, on the editorial page, V. Donić proclaims Gob Serbian God of mushroom-pickers.

Editor Vojislav Donić

Translation:
Vojislava Katić

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. Z. 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 11 344 22 65, contact person Mr. Boris Ivančević,

Or to Home page:

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



Amanita nivalis



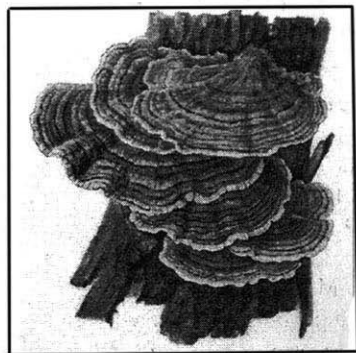
Ophelia reticulata

Из следећих бројева:

- Борис Иванчевић: Шта Mycologist каже о гљиви *Psilocybe serbica*?
др Миомир Никшић: Села гљива (с путовања по Кини)
Војислав Донић: Када ћемо већ једном стандардизовати микро-језик!
Лео Танге: Употреба микроскопа (*Mushroom*, Issue 61, 1998)
др Миомир Никшић: Азотофиксатори
Кинеска књига о гљивама (приказ И. Хаџић)
Лења пита с вучјим језиком (рецепт М. Давидовић)



Сваки примерак
овог осмог броја СВЕТА ГЉИВА
садржи
један комадић папира од гљива,
величине око 2 X 2 см,
који је израдио
г. ЖЕЉКО ЖИЖАК



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

Овај број је сложен у програму Microsoft Publisher 98
и умножен на копир апарату.
Илустрације и ласерска припрема: Жељко Жижак и Милош Каљевић
Прелом:

Из Садржаја:



IBRAHIM
HADŽIĆ

KLASIRANJE
I PRERADA
GLJIVA

PRIRUČNIK ZA
SANKUPLAČE I
IZVOZNIKE
GLJIVA



Psilocybe serbica - авантура једне гљиве, од Линтнера, Мозера и других па све до Бориса Иванчевића * Како И. Фохт није идентификовао четири врсте гљива у Дубровнику * Прелиминарна Црвена листа * Мрави кројачи и њихове гљиве, из пера Јелене Бериће * Како праве папир од гљива Енглези а како г Жижак * Ћина Денисова: Лековита својства гљива * Зашто песник Милосав Тешић зове мухару црвеном шумског сијалицом * Мирјана Давидовић пише о гљиви *Flammulina velutipes* * Из гљиварске бележнице * Амаркорд * Календар и оснивање МДЦГ * Приказ *1200 Pilze* R. M. Danks, Практикума Ј. Вукојевић, књиге И. Хаџића Класирање и прерада гљива, и нових YU поштанских марака * Интернетом плови М. Каљевић * У рубрици Стомак - супа, филе и једна салата * Хајген и Портфлит: Патуљци * Љубавне ствари из штампе * Summary * Комадић папира од гљива у Цепу!! * И алпске гљиве свуда по броју.

