

SVAMPE

63
2011



Sæsonens mykolog



Henning Knudsen og Torbjørn Borgen (til højre), Qinnngua-dalen 1983. Foto Jens H. Petersen.

Torbjørn Lindhardt Borgen er sikkert velkendt fra svampeforummet på Fugle og Natur (fugleognatur.dk), hvor han sidder klar med svar på mykologiske spørgsmål, eller fra svampeatlas.dk, hvor han bidrager med sin ekspertise til bestemmelse af de mange spændende fund, eller måske fra foreningsture i det midtjyske.

Men hvordan startede hans interesse for svampe? Hvem inspirerede ham? Og hvad er hans favorit-svampejagtmark?

Alt dette og meget mere kan du få svar på her i den første udgave af rubrikken Sæsonens mykolog. I Sæsonens mykolog vil redaktionen stille en række spørgsmål til forskellige danske mykologer i de kommende numre af Svampe.

Hvordan blev du interesseret i svampe?

Jeg blev interesseret i svampe som dreng, mens vi boede i Tórshavn på Færøerne. Jeg var i perioder ret ensom og ragede ofte uklar med kammerater i og uden for skolen og led i perioder af hjemve. En af mine største fornøjelser var at gå rundt i „plantagen“ lige nord for byen (mine forældre fortalte mig siden hen at vindens susen i træerne gav erindringer om danske skove og gav ro). Hos min ene ven opdagede jeg „Svampe i farver“ i reolen og blev bjergtaget af de fremmedartede navne og de idealiserede illustrationer med vegetation, af f.eks. Vinrød Skørhat og Sildig Østershat. Jeg fik hurtigt selv bogen, læste og brugte den ihærdigt. Jeg begik den „klassi-



Fotografen (Jens H. Petersen), lektoren (Henning Knudsen) og svampenørden (Torbjørn Borgen) foran de overlevende ni fyretræer i Rosenvinges Plantage ved Narsarsuaq, Sydvestgrønland, 1983.

ske“ fejl at tro at lukkede eksemplarer af Rød Fluesvamp var støvbolde, men fandt selv ud af hvordan det hang sammen. Rødbrun Mælkehat og Velsmagende Mælkehat havde jeg helt styr på, men ikke helt på at alle mælkehatte havde mælkesaft. I begyndelsen troede jeg – siden hen helt uforståeligt – at mine fund af Purpur-Væbnerhat var Nordisk Mælkehat.

Fortæl om din tidligste svampeoplevelse
Jeg har ingen erindring om den første svam-

peoplevelse, men der er flere som har sat sig fast i erindringen; den følgende må være en af de tidlige: Lige efter lågen til „min“ (den østligste) indgang til plantagen så jeg mindst i to år en stor, skarp, rødviolet skørhat. Jeg syntes ikke at den passede med billederne i bogen, og senere fandt jeg at den ikke var med i Møllers bog „Fungi of the Færøes 1“ (1945). Godt nok husker jeg lamellerne som hvidlige, men det har nok været Citronbladet Skørhat, som blev rapporteret som ny for Færøerne mange år senere.

Hvem var din første mentor?

I 1960 flyttede vi til Thisted. I løbet af de første år blev det frustrerende med „Svampe i farver“, med alt det som ikke fandtes i eller stemte med bogen. Det hjalp dog da jeg blev klar over at der fandtes en ny bog ved navn „Illustreret Svampeflora“! I begyndelsen af 1963 fik jeg brev fra Karin Toft (jeg havde forinden forsøgt at komme i kontakt med Aksel Klinge, hvis navn jeg havde fra „Fungi of the Færøes“, lige før han døde, hvilket hun som god ven af ham havde fået at vide). Hun inviterede mig ud til familiens sommerhus nord for Vandet Sø. Det møde blev til mange ophold og svampe-ture i tiden efter. „Fru Toft“ lærte mig at iagttage svampenes karakterer på voksestedet og åbne en ny verden for mig med Flora Agaricina Danica, Westphälische Pilzbriefe, Schaef-fers og Neuhooffs monografier, og hun fortalte om Ferdinandsen, Klinge og Møller, som hun satte højt.

Det meste af Jylland, herunder Thy, var dengang mykologisk set ukendt: Den 8. juli 1963 fandt vi under Ædelgran i Vandet Plantage en stor, flot skørhat som vi arbejdede med i lang tid; ud fra FAD og Schaeffer måtte det være Prægtig Skørhat, men det var ikke til at tro, når Lange i Illustreret Svampeflora havde skrevet at den var meget sjælden! Den blev tørret og sendt til „postmester Jensen“, som godkendte fundet uden videre. Karin var grundig og forsigtig, men her var det vist ikke bare mig der lærte at stole mere på sanser og dømmekraft. Trods hendes inspirerende ihærdighed, så opdagede jeg først sent, at det var ved selv at arbejde med problemerne, at jeg fik fuldt udbytte af litteraturen.



Olivengul Kam-Fluesvamp (*Amanita mortenii* Knudsen & T. Borgen), en art beskrevet af Torbjørn fra Sydgrønland. Foto Jens H. Petersen.

Hvad finder du særlig fascinerende ved svampe?

Det der først ramte mig, var farver, former og navne og læsning om svampe; efterhånden er jeg blevet klar over at uanset hvor længe man arbejder med en gruppe svampe, så venter der altid nye overraskelser med hensyn til forekomst, taksonomi, økologi og skønhed. Det er stort blot at forundres – og indimellem kunne række oplevelse og interesse videre. Min største „faglige“ oplevelse under et årelangt studium af de grønlandske vokshatte var at „anerkendt“ viden ikke er noget statisk, men kan udfordres af nye synsvinkler!

Fortæl om din bedste svampeoplevelse

Jeg har haft mange gode svampeoplevelser ikke mindst i Danmark og Grønland. En af de helt uventede kom i et bredt hegn omgivet af marker

nær Ranum i oktober 1974. Det så kedeligt ud, men ved en indskydelse gik jeg alligevel derind. Pludselig følte jeg mig hensat til Thy, idet der under lave bjergfyre var mycelier af Halsbånd- og Kastanie-Ridderhat og en stor flok af Rosenrød Huesvamp, alle nye for området!

Fortæl om din værste spiseoplevelse med svampe

De sidste år vi boede i Tórshavn samlede jeg flere gange spisesvampe og tilberedte dem; mine forældre lod mig gøre det, spurgte blot om jeg var sikker på at de var spiselige. En gang plukkede jeg en masse lærkerørhatte og lavede samme fejl som Jan Vesterholt gjorde langt senere (Svampe 26), nemlig at undlade at fjerne hathuden. Beundringsværdigt nok spiste vi alle pligtskyldigt noget af det slimede resultat.

Otte hurtige

Favorit-spisesvamp?
Almindelig Kantarel!

Bedste svamperet?
Ager-Champignon (eller Prægtig Champignon); flødestuvet og smagt til med lidt peber og citron på ristet franskbrød – en sjælden nydelse!

Vigtigste svampebog i dit liv?
Svært spørgsmål da interesser og kunnen har ændret sig igennem årene! „Svampe i farver“ fascinerede mig stærkt, men det er svært at komme uden om „Funga Nordica“ som indeholder så megen koncentreret erfaring og viden!

Hvilken svamp er du?
Jacob E. Langes Brunslimet Slørhat, og som vi troede vi kendte. Men måske er det flere arter – hvilket vi undersøger i øjeblikket. Det er med svampe som med mennesker, jo bedre man kender dem, des flere facetter får de, men man lærer dem aldrig at kende fuldt ud!

Den svamp du helst vil finde i Danmark?
På hjemturen fra en lang feltdag under en kongres på Svalbard udbød Meinhard Moser: „Now I will only collect *Amanita caesaria*“. Jeg kan godt nøjes med Kæmpepigsvamp, en af dem der allerede fascinerede mig i „Svampe i farver“!

Drømmer du om svampe?
Det sker at jeg drømmer om svampeture, spændende svampe og kommende artikler; jeg ser meget gerne at „bogen“ om Grønlands basidie-svampe bliver til virkelighed i min levetid!

Den smukkeste svamp?
Jeg kan ikke rigtig komme uden om Rød Fluesvamp. Det er ikke underligt at den findes i mange børnebøger, folkeeventyr etc. Den må have fascineret til alle tider!

Hvilken mykolog er dit største forbillede?
F.H. Møller. Hans „Fungi of the Færøes“ med gode beskrivelser og nydelige akvareller var med til at nære min begyndende svampeinteresse. Desuden var han (ifølge Karin Toft) både begejstret og inspirerende. Men mange andre mykologer har haft uvurderlig betydning!



Torbjørn morer sig over skørhat, Laven 2003. Foto Jens H. Petersen.

Hvad er din favoritlokalitet?

Det er nok Qinngua-dalen i det indre Sydgrønland. Især det første besøg (i 1983) hvor Henning Knudsen havde arrangeret og finansieret rejse og ophold og inviteret Jens H. Petersen og mig, står som noget ganske særligt. Dalen ligger åndeløst smukt omgivet af spidse, høje tinder, gletschere, golde områder, frodige birkekrat med Grønlands højeste (10 m) træer, elvbredder, kær og dværgbushheder. Jeg husker rejsen

som var det i går, også på grund af dens besværligheder. Vi blev tvunget af omstændighederne til at gå derind, oven i købet langs den østlige, svære side der var domineret af krat, klipper og rullesten i et virvar. De sidste 3-4 km tog os 11,5 timer; men vi klarede det takket været Jens' og Hennings udholdenhed, og det var besværlighederne værd! Det var alle tiders sæson; under opholdet der og omkring Narsarsuaq fandt vi et par hundrede arter der var nye for Grønland, herunder adskillige nye for videnskaben.

Hvad ville være godt at gøre for svampekundskaben i Danmark?

Jeg synes der er et inspirerende godt samarbejde mellem „høj og lav“ i dansk svampekundskab! Jeg ville dog ønske, at der kunne skabes et større samarbejde imellem de svampeinteresserede i de forskellige fora (især Fugle og Natur og Svampeforeningen), så vi åbent kunne lære af hinandens styrkesider. Fugle og natur har godt tag i de almindelige natur- og svampeinteresserede, mens Svampeforeningen og Svampeatlas har godt tag i dem der ønsker at fordybe sig mere og i at dokumentere deres fund. Det er mit håb, at et større samarbejde vil kunne styrke svampeinteressen blandt de unge og derved forhåbentlig kunne skabe kontinuitet. Endvidere ønsker jeg, at Folketinget ville få blik for værdien af svampeforskning, ikke bare ud fra en snæver nyttebetragtning, for eksempel for svampenes værdi som indikatorer i de forskellige svampe-/plantесamfund. Et for mig spændende spørgsmål er hvorfor nogle midt- og nordjyske plantager vrimer med pigsvampe og andre sårbare mykorrhizadannere (f.eks. Nørlund Plantage), mens de er gået stærkt tilbage eller mangler andre steder (Rind og Hvilsom Plantager), selvom nitrogenbelastningen er fælles for dem. Der er brug for flere fyrtårne og ildsjæle på alle niveauer – og helst også flere lønnede mykologer.

Torbjørn Borgen Lindhardt

Født i 1945 i Esbjerg.
Læreruddannet.
Pensioneret overlærer.
Sensommervej 142, DK-8600 Silkeborg.
Email: torbjoern.borgen@mail.dk

Mykologiske aktiviteter

Medbeskriver på ni arter af især grønlandske bladhatte.
Kvalitetsansvarlig på internetforummet Fugle og natur.
Vikar på Svampeatlas.
Deltager i skandinavisk samarbejde om udredningen af artskomplekset omkring Brunslimet Slørhat (*Cortinarius trivialis* s.l.).
Bidrager kraftigt til samarbejde imellem Svampeforeningen og internetforummet „Fugle og Natur“.
Ekskursionsleder i svampeforeningen.

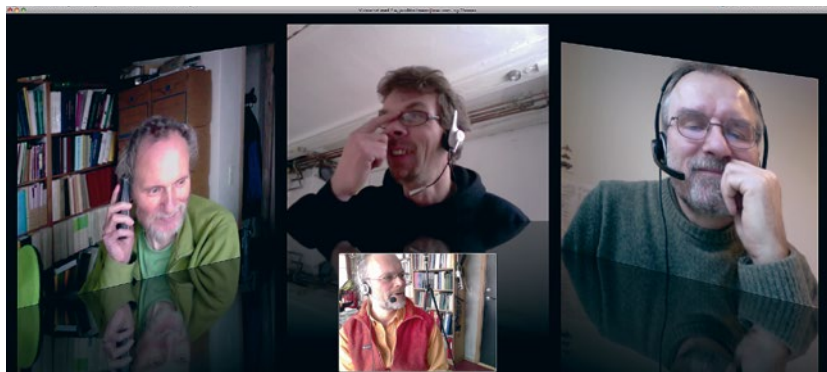
Vigtigste mykologiske udgivelser

Borgen, T. 1993. Svampe i Grønland, Nuuk, Atuakkiortfik, 112 s.
Borgen, T. 1998. *Cortinarius* subgenus *Telamonia* in Greenland. I: Mukhin, V. A. and Knudsen, H. (red.) Arctic and Alpine Mycology 5: 27-37. – Yekatarinburg Publishers.
Borgen, T. & Arnolds, E. Taxonomy, ecology and distribution of *Hygrocybe* and *Camaro-phylloopsis* in Greenland. – Meddelelser om Grønland, Bioscience 54, 68s.
Borgen, T. 2006. Distribution of selected basidiomycetes in oceanic dwarf-scrub heaths in the Paamiut area. Low arctic South Greenland. – Meddelelser om Grønland, Bioscience 56, 25-36.
Knudsen, H. and Borgen, T. 1987. *Agaricaceae, Amanitaceae, Boletaceae, Gomphidiaceae, Paxillaceae and Pluteaceae* in Greenland.- In: Laursen, G.A., Ammirati, J.F. and Redhead, S. A. (red.) Arctic and Alpine mycology: 235-253. – New York, Plenum Press.

Mykologiske hædringer

I 1984 beskrev Machiel Noordeloos rødblad-arten *Entoloma borgenii* efter Torbjørn.

Danmarks svampeatlas – 2010 sæsonen



Virtuelt atlasgruppe-møde i iChat som det ser ud på Jens H. Petersens computerskærm.

Svampesæsonen 2010 vil nok af mange blive husket som glimrende. En tør og varm sommerperiode i juli blev afløst af en regnvåd august, hvorefter svampene poppede op i store mængder i det meste af landet. September fortsatte med normalt efterårsvejr, og de fleste steder var der rigtig mange svampe at finde måneden ud. Oktober var forholdsvis kølig og våd og medførte at svampene gradvis klingede af, og allerede kort inde i november var svampesæsonen reelt slut. For Danmarks svampeatlas medførte den gode svampesæson en stor tilgang af data,

og midt i oktober blev registrering nummer 100.000 lagt ind i vores database. På andre områder blev 2010 dog et vanskeligt år i projektet – det var ikke alt der gik helt som forventet.

Fyringer på Københavns Universitet

Allerede i januar blev tæppet trukket væk under Thomas Læssøes deltagelse i Danmarks Svampeatlas, da han – en blandt mange – blev fyret som lektor ved Biologisk Institut, Københavns Universitet. Thomas' bidrag til atlasset var sponsoreret af instituttet, og gode råd var

Thomas Læssøe, Biologisk Institut, Universitetsparken 15, 2100 København Ø; thomasl@bio.ku.dk

Jacob Heilmann-Clausen, Biologisk Institut, Universitetsparken 15, 2100 København Ø; jheilmann-clausen@bio.ku.dk

Jens H. Petersen, Biologisk Institut, Aarhus Universitet, Ny Munkegade, bygn. 540, 8000 Århus C; jhp@biology.au.dk

Jan Vesterholt, Venusvej 24, 8960 Randers SØ; myco@vip.cybercity.dk

The danish basidiomycete atlas — 2010

The Danish basidiomycete atlas project running from 2009 to 2013 was blessed with a very good season in 2010 but otherwise the project ran into some difficulties. In the beginning of the year Thomas Læssøe lost his job at University of Copenhagen and the "Aage V. Jensens Naturfond" had to be approached to cover the funding from the university. Luckily this was granted. Later in the year the project coordinator Jan Vesterholt sadly had to go on sick leave, which is still the case at the end of the year. Two week-long residential forays were held in areas with a low coverage. Roughly 50,000 records were generated with 26 new country records (see box for list) within the covered taxa and with many records of rare species. 158 recorders participated of which 8 made more than 500 records. 53 recorded more than 100 species. Many distribution maps, which can be generated directly on www.svampeatlas.dk, already show distinct patterns, and the use of other types of data is also demonstrated by looking into host choice, distribution on nature types etc.

Årets nøgletal

- per 6. januar var der indlagt 51026 fund fra 2010, heraf 49088 godkendte (2009: 49440 og 48641), fordelt på 1767 atlasarter og totalt 2363 arter (2009: 1826 atlasarter og 2468 totalt) – utrolig overensstemmelse!
- 158 personer har deltaget i 2010 (i atlasprojektets løbetid har 316 personer meldt et eller flere fund ind). I 2010 har 59 personer rapporteret mere end 100 fund; 14 personer har rapporteret over 1000 fund, 53 flere end 100 arter og 8 over 500 arter.
- To fra atlasgruppen har passeret 1000 atlasarter til dato, men mon ikke adskillige uden for gruppen når over dette tal i 2011?
- Der er nu fund fra 606 ud af 670 10 x 10 km-ruder. Topruden har 3791 fund fordelt på 826 arter.
- 1337 fund af rødlistede arter i 2010 fordelt på 196 arter (1100 i 2009, 205 arter).
- 26 nye basidiesvampearter for Danmark + 8 sæksvampe. Se boks.

dyre. Projektets overordnede sponsor, Aage V. Jensens Naturfond, fik tilsendt en tillægsansøgning til dækning af Thomas' løn (0,2 årsværk pr. år til projektet afsluttes), og lykkeligvis blev ansøgningen imødekommet. Henning Knudsen ved Statens Naturhistoriske Museum er nu den eneste fastansatte videnskabsmand i Danmark med storsvampernes taksonomi som forskningsområde. Dette er en trend i hele den vestlige verden, samtidig med at det formodede antal af ubeskrevne svampearter løbende bliver opskrevet. For tiden regner man med at under 10 % af de reelt forekommende svampearter globalt set er beskrevet og navngivet. Det blev indtil for nylig estimeret, at der findes 1,5 millioner svampearter, men nu er der sket yderligere opskrivninger bl.a. fordi den potentielt meget artsrige gruppe Microsporidia nu er blevet indlemmet i svamperiget. Vi kender i dag rundt regnet 100.000 svampearter, og med det nuværende antal nybeskrivelser vil der gå mange hundrede år før arterne har fået officielle navne.

Jan Vesterholt på længerevarende hospitalsophold

Det skulle dog vise sig, at der var langt værre problemer under opsejling, da Jan Vesterholt endte langtids syg i en hospitalsseng sidst på foråret. Fra først i oktober kunne han igen deltage i projektet på deltid, men da Jan er den med flest timer i projektet, blev en del af vores 2010-planer ikke til noget. Vi fik ikke afholdt en workshop sammen med kommunerne vedrørende brug af data fra vores projekt, og vi kom ikke for alvor i gang med at inkorporere ældre data i projektet. Vi måtte i stedet prioritere at holde den daglige drift i gang, hvilket til tider var svært, da både Jens H. Petersen og Thomas var tilknyttet et mykologisk projekt i Bhutan i en del af hovedsæsonen. Alt i alt har vi dog fra Atlasgruppen oplevet, at projektet kørte, selv om I der er bidragydere, nok i perioder har oplevet meget lange svartider. Endnu et problem skal i den forbindelse nævnes – et som uden tvivl har sat en del grå hår i hovedbunden ude i de små hjem – nemlig den til tider skandaløst langsomme responstid ved indlægning af data på www.svampeatlas.dk. Der er blevet arbejdet løbende på at løse problemet, som synes at knytte sig til periodevis problemer med båndbredde på Københavns Universitets netværk. I skrivende stund arbejdes der på at løse dette centrale problem ved at flytte projektets server til en bedre udstyret lokalitet. Her og nu arbejder vi også på højtryk med at validere de mange indkomne belægseksemplarer. Det er vores mål at være næsten ajour til den kommende svampedag, hvor vinderne af de forskellige konkurrencer vil blive annonceret.

Atlaslejr i Vester Vedsted – første uge i august

Ligesom i 2009 blev der i 2010 afholdt to atlaslejr. Den første lejr blev afholdt i starten af august i et mykologisk set ret så dårligt kendt område af Danmark. Lejren blev afholdt inden sommerregnen for alvor havde fået gang i storsvampene, hvilket i nogen grad blev afspejlet i antallet af indrapporterede fund. Alligevel blev der fundet mange spændende svampe. Ligesom i 2009 viste ældre pilemoser sig at være meget udbytterige, men der var også spændende opdagelser at gøre i nogle af de ældre løvskove i den

Nye danske arter i 2010

Arter mærket med * er omtalt i rubrikken „Usædvanlige danske svampefund“ i dette nummer af Svampe. Med ** i Svampe 62.

Basidiesvampe medtaget i atlasprojektet

Agrocybe ochracea - art af Agerhat; Brøns Møllesø

Botryobasidium medium - art af Spindhinde; Ballerup

Ceriporiopsis herbicola - art af Pastelporesvamp; Tirsbæk (egentlig dec. 2009 men også fundet i 2010)

Conocybe anthracophila var. *ovispora* - art (og varietet) af Keglehat; Kostræde Banker

Coprinopsis cothurnata - art af Blækhat; Hjortshøj By

Cortinarius argenteoilacinus - art af (Knold-) Slørhat; Vejle

Cortinarius tortuosus - art af Slørhat; Skærbæk Plantage

Dendrothele minima - art af Skiveskorpe; Bjerre Skov

Entoloma ianthinum - art af Rødblåd; Bjergene

Entoloma sacchariolens - art af Rødblåd (via Erik Rald), vil blive omtalt i senere nummer af Svampe

Galerina ampullaceocystis - art af Hjelmmhat; Estrup Skov

*Gloiocephala caricis** - Star-Bruskhat; Vilsbøl Plantage

Hemimycena gracilis - art af Huesvamp; Universitetsparken, København

Inocybe rennyi - art af Trævlhat; Gatten Plantage

Inocybe fuligineoatra ss Stangl - art af Trævhhat; Magleskov, øst for Ringsted

Lindtneria chordulata - art af Åresvamp; Kalby Skov

Melanoleuca subpulverulenta - art af Munkehhat; Dybskrog

*Mycena tenuispinosa** - Finpigget Huesvamp; Dybskrog

*Multiclavula vernalis*** - Abrikos-Lavkølle; Henne Strand

Phlebia albida - art af Åresvamp; Kogsbøl Mose

Phlebiella sp.nov.? - art af barksvamp; Kobbelskov, Fyn

Ramaria decurrens - art af Koralsvamp; Magelund Voldsted & Kostræde Banker

Russula olivascens - art af Skørhat, Toholt Skov

Steccherinum bourdotii - art af Skønpig; Klåby Skov

Trechispora sp.nov. - art af Vathinde; Præsteskovene ved Svanninge

Typhula sphaeroidea - art af Trådkølle; Lindet Skov

Ny varieteter

Clitocybe metachroa var. *aquosoumbrina* - varietet af Grå Tragthat, Kostræde Banker (Køng)

Coprinellus heptemerus var. *pusillulus* - varietet af Blækhat; Kogsbøl Mose

Nye danske sæksvampe, inkl. anamorfe sæksvampe

Cucurbitaria rubefaciens - art af *Pleosporales*; Strødam

Helicogonium n.sp. (i Tåresvamp) - art af *Endomycetaceae*; Estrup Skov

Lylea tetracoila (= *Heteroconium* t.) - anamorfe; Kostræde Banker

Neobulgaria lilacina - art af Bævraskive; Sollerup Skov

Nectria aquifolii - art af Cinnobersvamp; Øverød

Nectriopsis queletii - art i *Bionectriaceae*; Rågård Mose & Kogsbøl Mose

*Pezoloma marchantii** - Levermos-Gobleskive; Dybskrog

Tubeufia helicomyces - art af *Pleosporales*; Harrild Vandmølle (tidl. angivelse usikker)



Jacob gennemgår dagens gode fund en sen aften på Trente Mølle. Foto Jens H. Petersen.

centrale del af Sønderjylland. Se i øvrigt en beretning om lejren af Jens Maarbjerger på side 14 i dette nummer af Svampe.

Atlaslejr på Trente Mølle – først i oktober (uge 41)

Årets anden lejr var henlagt til Trente Mølle nær Fåborg på Sydfyn. Her var vi i rigtig gode hænder, og det eneste minus var den forudgående tørre østenvind. Det blev dog til mange – også en del gode – fund fra den fynske muld. Det var fx godt at se, at Ege-Spejlporesvamp trives på de store fynske ege. Og på en lille “kaffeplet” på en sådan egelokalitet fandt vi også en buket smukke, små køllesvampe, bl.a. Violet Kølle-svamp (*Ramariopsis pulchella*) og Sort Kølle-svamp (*Clavaria asperulisporea*).

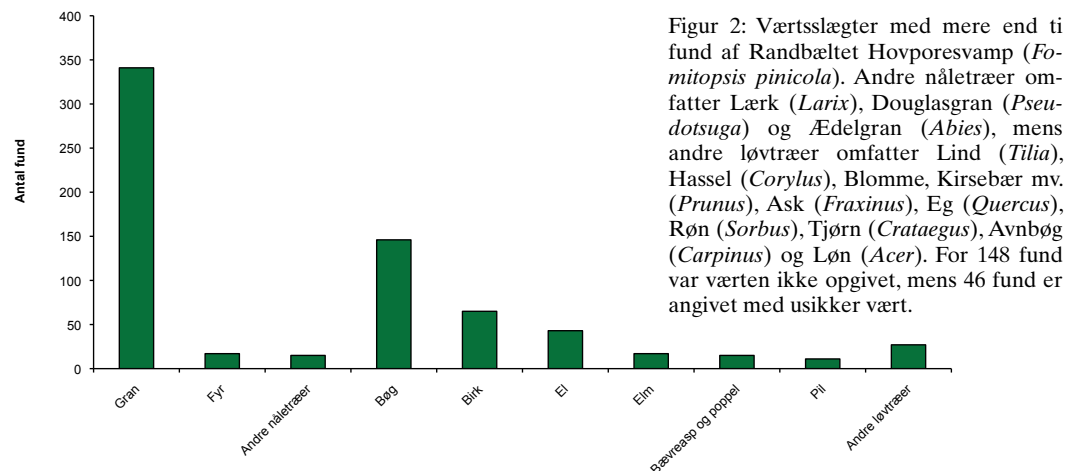
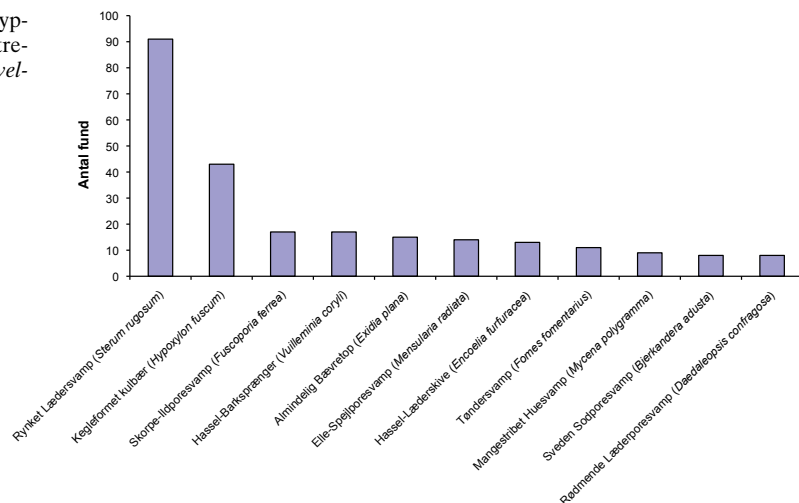
Pressedækning og anden formidling

Vi har ikke været voldsomt aktive på denne front, men TV/Midt-Vest brugte en hel dag i Tved Plantage med vores superbruger David Boertmann og Thomas fra atlasgruppen. Det kom der en udsendelse ud af, der kan ses på www.tvmidtvest.dk/indhold/svamperegistrering.



Sort Køllesvamp (*Clavaria asperulisporea*), TL-14086. Foto Jens H. Petersen.

Figur 1: Top 10 over de hyppigste svampearter registreret på Hassel (*Corylus avellana*).



Figur 2: Værtsslægter med mere end ti fund af Randbæltet Hovporesvamp (*Fomitopsis pinicola*). Andre nåletræer omfatter Lærk (*Larix*), Douglasgran (*Pseudotsuga*) og Ædelgran (*Abies*), mens andre løvtræer omfatter Lind (*Tilia*), Hassel (*Corylus*), Blomme, Kirsebær mv. (*Prunus*), Ask (*Fraxinus*), Eg (*Quercus*), Røn (*Sorbus*), Tjørn (*Crataegus*), Avnbøg (*Carpinus*) og Løn (*Acer*). For 148 fund var værten ikke opgivet, mens 46 fund er angivet med usikker vært.

Det er i øvrigt en interessant øvelse at google "svampeatlas". Det giver masser af hits, og man kan bl.a. se, at projektet er fyldigt omtalt i "Den store danske Gyldendals åbne encyklopædi". Jan deltog i et vestjysk atlaskursus i maj og igen et i efteråret på Trente Mølle.

Andre spændende fund

I flæng kan nævnes *Coprinopsis ammophilae* (det andet? danske fund), genfund af Elbæk skovs to supersjældne knoldslørhatte: *Cortinarius violaceipes* og *C. variiformis*, og endnu flere slørhatte, såsom *C. cisticola*, *C. nanceiensis*

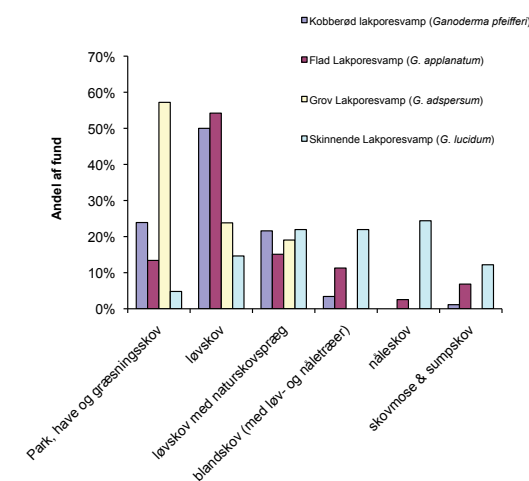
(anden danske lokalitet: Klinteskoven, Møn). Desuden Puklet Ridderhat (*Tricholoma umbonatum*) (ny lokalitet: Allindelille), første jyske fund af Frynset Stilkbovist (*Tulostoma fimbriatum*), *Entoloma cocles*, Star-Huesvamp (*Mycena riparia*) ny for Jylland, Lerbrun Gråblad (*Lyophyllum hebelomoides*) (tilbage i store mængder på det oprindelige sjællandske voksested) og samme sted flere mycelier af Lysskællet Parasolhat (*Echinoderma carinii*), Silke-Parasolhat (*Echinoderma perplexum*) ny for Jylland?, Knippe-Ridderhat (*Tricholoma ustaloides*) så langt nordpå som Hestehave



på Djursland, Småskællet Mælkehat (*Lactarius spinosulus*) i Søllerød, Rosenrød Vokshat (*Hygrocybe calyptriformis*) (nyt mycelium på kendt lokalitet), 18 fund af Krusblad (*Plicatura crispa*), hele seks fund af Hasselporesvamp (*Dichomitus campestris*), tre fund af Grøngul Pastelporesvamp (*Ceriporiopsis pannocincta*) og to fund af *Filobasidiella lutea*, begge fra nye lokaliteter/landsdele, og mange flere fund kunne nævnes.

Andre resultater

Nu hvor vi har rundet de 100.000 fund, begynder det for alvor at blive interessant ikke bare at se på udbredelsesmønstre hos arter, men også på anvendeligheden af andre af de data vi alle sammen møjsommeligt indtaster. En søgning på "Hassel" som vært viser efter lidt redigering, at der hidtil er rapporteret 119 arter med denne vært i projektet. De mest almindelige arter er Rynket Lædersvamp (*Stereum rugosum*) og Kegleformet Kulbær (*Hypoxylon fuscum*), mens det er mere overraskende, at også Elle-Spejlporesvamp (*Mensularia radiata*) og Tøndersvamp (*Fomes fomentarius*) er at finde i top



Figur 3: Fordeling af de mere almindelige danske lakporesvampe (*Ganoderma* spp.) på hovednaturtyper. En del fund af især Flad Lakporesvamp fra sjældent angivne naturtyper er sorteret fra for at forenkle figuren. Tv. ses Skinnende og Flad Lakporesvamp på en Douglasgran. Foto Thomas Læssøe.

10 (Figur 1). Det siger nok mere om at disse arter er nemt genkendelige og har iøjnefaldende frugtlegemer, end at de virkelig er blandt de ti mest almindelige vedboende svampe på hassel. Man kan også søge den anden vej og se hvor mange værter en svamp er fundet på. En søgning på Randbæltet Hovporesvamp (*Fomitopsis pinicola*) viser således, at denne er fundet på hele 20 forskellige træslægter, inklusive Lind, Douglasgran og Pil, som endda er en af de ti træslægter der har flest fund af arten (Figur 2). En analyse af de mere hyppige danske lakporesvampe viser at disse er ret forskelligt fordelt på hovednaturtyper defineret i projektet (Figur 3). Grov Lakporesvamp (*Ganoderma adspersum*) har klart sin hovedforekomst uden for de egentlige skove, men forekommer fortrinsvis i parker, vejkanter og andre habitater med gamle løvtræer i mere lysåbne omgivelser. Skinnende Lakporesvamp (*G. lucidum*) er derimod fortrinsvis knyttet til nåleskove, blandsskove, sumpsskove og løvsskove med naturskovspræg. Begge mønstre passer fint med hvad vi i forvejen kender til arterne. Lidt overraskende er det derimod at Flad og Kobberet



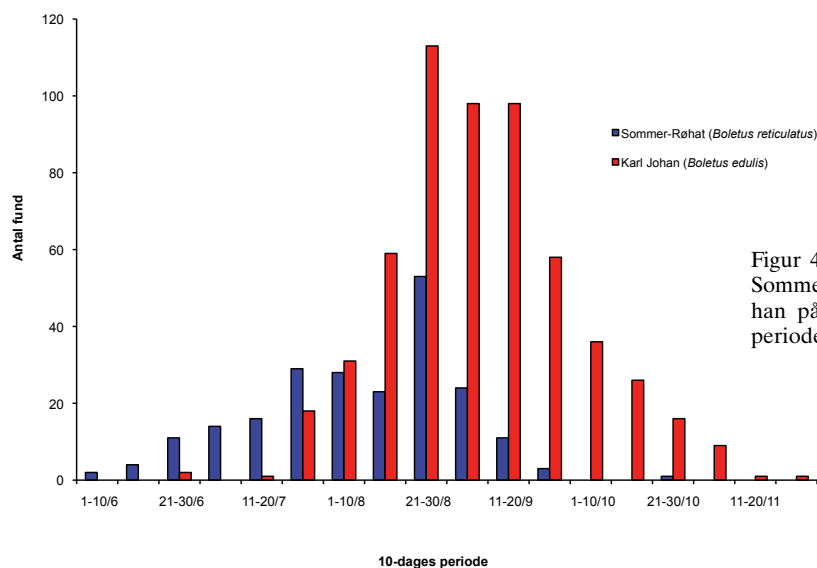
Sommer-Rørhat (*Boletus reticulatus*). Foto Jens H. Petersen.



Spiselig-Rørhat eller Karl Johan (*Boletus edulis*). Foto Jens H. Petersen.



Udbredelsen af Mørkbladet Huesvamp (*Mycena pelianthina*) i Danmark efter de første to atlæssæsoner. Kortet viser at arten har en udpræget østlig udbredelse i Danmark, og at den tilsyneladende mangler helt vest for israndslinien. Kortet illustrerer desuden på smukkeste vis (via de to farvekoder), hvordan fund fra sæson 2010 har udfyldt huller i kortlægningen i 2009. Der er dog helt oplagt stadig huller i Sydøstjylland, på Vestsjælland, Lolland, Falster og Møn og måske i Nordjylland og på Bornholm. Vil de blive udfyldt i 2011?



Figur 4: Fordeling af fund af Sommer-Rørhat og Karl Johan på tilnærmede 10-dages perioder.

Lakporesvamp (*G. applanatum* og *G. Pfeifferi*) ikke skiller sig meget ud i deres fordeling på henholdsvis lysåbne miljøer med gamle træer, løvskov og løvskov med naturskovspræg. Måske dette i nogen grad afspejler, at det ikke altid er så nemt at afgøre om løvskov nu også har naturskovspræg? Fænologiske mønstre er også begyndt at træde frem. Således kan man se at Sommer-Rørhat (*Boletus reticulatus*) og Karl Johan (*B. edulis*) begge har en forekomst-top i slutningen af august, men det er markant at Sommer-Rørhat i al væsentlighed har sin sæson før dette tidspunkt, mens Karl Johan har sin sæson efter (Fig. 4). Det bliver spændende at se, hvordan dette mønster udvikler sig de kommende år, når der kommer flere data i databasen. Et eksempel på en art der var meget mere fremme i 2010 end i 2009, udgøres af Mel-Gråblad (*Lyophyllum rancidum*) med kun fire sjællandske fund i 2009, men 14 mere spredte i 2010 – dog ingen jyske. For lige også at nævne det med udbredelsesmønstre er det jo tydeligt,

at mange kort nu viser ganske flotte mønstre. Se fx Mørkbladet Huesvamp (*Mycena pelianthina*) ovenfor.

Mål for 2011

Vi vil igen satse på frivillig hjælp til indtastning (og scanning) af gamle skriftlige kilder; de digitale kilder vil blive inkorporeret, og stort set alle slægter vil have tilknyttede og anbefalede nøgler til download via www.mycoskey.com. Vi vil igen afholde to atlaslejr og forhåbentlig flere atlasekskursioner end det blev til i 2010.

Tak

Atlasgruppen takker alle der har deltaget i projektet i det forløbne år, og ikke mindst Torbjørn Borgen der trådte ind som validatorsubstitut på et kritisk tidspunkt. Også stor tak til Leif Sørensen på Trente Mølle, der hjalp på manganen en måde i forbindelse med vores fynske lejr.

Atlasgruppen

Atlaslejr i Vester Vedsted

Jens Maarbjerger



Peter Lausted og Torbjørn Borgen mikroskoperer hathud for at bestemme en af de svære grønne skørhatte. Foto Jens Maarbjerger.

Søndag den 1. august 2010 mødtes ca. 20 mennesker i en stor spejderhytte i Vester Vedsted. Der var fynboer, nordjyder, sjællændere og sågar en enkelt bornholmer. De skulle i den næste uges tid deltage i den 3. workshop under atlasprojektet. (De to første var i 2009 ved Fosdalen i Nordjylland og ved Skallingen nær Blåvand).

De fleste medbragte en lup, et mikroskop, evt. en stereolup, en bærbar computer, diverse svampebøger samt kurv og beholdere til indsamlinger.

Deltagernes interesser og forudsætninger var meget forskellige. Nogle foretrak at registrere større svampe fra let fremkommelige skove og plantager, mens andre med stor entusiasme kravlede ind i de tætteste, sumpede pilemoser til myggene og de små specialiteter, der vokser der.

Men alle havde som fælles mål at registrere svampe i den vestlige del af Sønderjylland, hvor kendskabet til arternes udbredelse er ringe.

En typisk workshopdag forløb således:

Kl. 8 morgenmad. Her drøftede man, hvilke lokaliteter, der skulle besøges.

Kl. 9 fordelte man sig i bilerne og kørte ud, gerne til forskellige steder og gerne to-tre lokaliteter på en dag.

Kl. ca. 14-15 vendte holdene tilbage. Herefter var der svampebestemmelse og indrapporteringer (via trådløst internet).

Kl. 18.30 aftensmad. Vi fik lakserulle, dampet sej, lammekølle, nye, velkogte danske kartofler, stuvede kantareller og skørhatte, diverse salater og meget mere. Og måske et enkelt

glas vin eller en øl. For en ordens skyld skal det tilføjes at vi selv lavede maden på skift.

Efter disse lukulliske måltider fortsatte svampebestemmelserne og indtastningerne til sengetid – for nogen altid efter midnat. Alle var flittige med nøglerne, og kneb det, var der hjælp at hente fra Thomas Læssøe, Jacob Heilmann Clausen og andre kyndige mykologer, som hermed takkes for deres tålmodighed.

Selv om der ikke syntes at være særlig mange svampe i den ret tørre første augustuge, blev det alligevel til over 2000 indtastninger, heraf syv arter, der ikke før er opgivet fra Danmark:

Agerhat – *Agrocybe ochracea*
Hjelmhat – *Galerina ampullaceocystis*
Trævlhat – *Inocybe rennyi*
Åresvamp – *Lindtneria chordulata*
Åresvamp – *Phlebia albida*
Skønpig – *Steccherinum bourdotii*
Trådkølle – *Typhula sphaeroidea*

Så var der et par stykker som efter alt at dømmes er ubeskrevne: (*Helicogonium* sp – *Endomycetaceae*) uden frugtlegerer der snylter i



Året Agerhat (*Agrocybe rivulosa*). Foto Jens Maarbjerger.

tåresvampe (*Dacrymyces* sp.), og en art af Krogeskorpe (*Sistotrema* sp.) Endelig en ny blækhattevarietet (som af nogle regnes for en god art – har ikke overlappende sporemaal med hovedvarietet): *Coprinellus heptemerus* var. *pusillulus*

Til sidst et par pudsige eksempler på, hvordan svampe bliver til prikker på kortet: En gruppe kørte forbi Gram Kirkegård på vej mod dagens ekskursionsmaal.

– Hov, der er fyldt med svampe i træflisen ved de store træer derovre på plænen ved pladsen! udbød en af passagererne.

Man blev enige om at tjekke dem på hjemturen, men da det stovregnede, blev det en meget kort visit og hurtig plukning af et par frugtlegerer. Bestemmelsen efter nøglen i „Danske Storsvampe“ pegede på den ganske almindelige Tidlig Agerhat. Forsynet med dette navn blev den lagt frem til aftenens gennemgang. Her gjorde Thomas opmærksom på, at de fremlagte eksemplarer mindede om en agerhat med navnet *Agrocybe rivulosa*, en art med radiært året hat og med kun to tidligere fund i Danmark.

– Er den mikroskoperet og fotograferet? spurgte Thomas.

– Øh, vi troede, at den var ganske almindelig – og i øvrigt regnede det ganske voldsomt, da vi var der.

Hvad Thomas svarede til det, skal ikke citeres her, men næste dag lagde vi igen vejen forbi Gram Kirkegård og fik gjort skaden god igen. Senere viste mikroskopian, at den var god nok: *Agrocybe rivulosa* – Året Agerhat.

Hvis man har ambitioner om at finde nye arter for Danmark, kan man gøre som Margaretha Liebmann på ekskursion i Lindet Skov. Mens andre undersøgte skovbunden, studerede hun over nogle millimetersmål, hvide tråde i øjenhøjde på udtørrede, tynde grene af Tørst. De sad overalt. I luppen kunne hun se, at de havde en fortykkelse i toppen. Det lignede en trådkølle, men ikke en, hun havde set før. Da Thomas kom til, kunne han heller ikke umiddelbart sætte navn på, og han har ellers set en del af den slags. Det viste sig senere, at det var trådkøllen *Typhula sphaeroidea*, og at det var en ny art for Danmark.

Tak for turen!

Jens Maarbjerger, Sneglebakken 5, 8660 Skanderborg; email: maarbjerger.jens@gmail.com

Notes from the atlas workshop in Vester Vedsted 2010

Karl Johan (*Boletus edulis*) – med det lidt kedelige alternative danske navn Spiselig Rørhat – opfattes i store dele af verden som en af de allerlækreste spisesvampe. Den har da også en aldeles glimrende aroma, og så kan den om sensommeren og først på efteråret optræde i enorme mængder, når vejrliget har været perfekt. Som sidst i august 2010, hvor jeg selv i skoven ved Helsingør kunne have fyldt en trillebør med ganske unge Karl Johan-”knopper” i en enkelt bølgebevoksning.

Karl Johan kan godt lide mager morbund i skovene og optræder ikke så hyppigt på den fede muld. Til gengæld vokser den fint under både bøg, ædelgran og gran, og da gran gerne står på den lidt fattigere jordbund, er det oftest der, man finder store mængder Karl Johan langs veje og stier – og videre ud i heden og kanten af hedemoserne i Jylland.

Hatten på Karl Johan er glat og lidt klæbrig eller fedtet til forskel fra de nærtstående Sommer-Rørhat (*Boletus reticulatus*) i løvskov og Rødbrun



Magnus (11 år) med Karl Johan fra Gribskov, 19. august 2010. Fotos Flemming Rune.

Rørhat (*Boletus pinophilus*) under fyr på sandbund; de har begge tør og gerne okkerbrun til rødbrun hat. I hvert fald Sommer-Rørhat står ikke tilbage for Karl Johan, hvad smagen angår, men på en måde virker små, buttede Karl Johan-frugtleger alligevel mere delikate.

Det er især som ung, at Karl Johan er attraktiv. Med alderen bliver svampekødet ret hurtigt blødt, og rørene ændrer farve fra hvid til gul og bliver slimede, når de steges på en pande. Bodil Lange skrev for snart 35 år siden om tilberedningen af rørhatte, at „rørlaget vil danne en blød masse, der steger sammen med smørret og jævner det hele som en stuvning”. Muligvis er jeg bare kræsen, men jeg kan ikke fordrage konsistensen af stuede, klistrede rør. Så snart rørlaget modner det mindste, fjerner jeg det og nøjes med det faste svampekød. Især hvad Karl Johan angår.

Til foreningens store svampefestival ved 100-års jubilæet i det knastørre og svampetomme efterår 2005 blev hovedparten af de 500 liter svampesuppe reddet af store poser med dybfrosne, champagnepropformede Karl Johan fra Kina. De kostede en formue, men festivaldeltagerne skulle ikke skuffes og blev det heller ikke.

Fem danske stjernekokke tilberedte 4000 portioner svampesuppe, og jeg fik anledning til sammen med en kameramand at kigge indenfor i et par af kokkenes egne køkkener for at følge tilberedningen. Dér fik jeg mange ’staldtips’ om svampesupper fra gourmetkunstens superliga, og da to af kokkene, Paul Cunningham og Jakob de Neergaard, begge har fået tildelt Michelin-stjerner til deres restauranter siden, tager jeg deres råd meget alvorligt.

Kokkene gjorde op med den klassiske danske opfattelse af svampesuppe: *svampestykker i væske*. Nej, svampesuppe skal især bestå af svampe, og når svampe ikke fra naturens side er flydende, må man gøre dem flydende i en blender. Så størstedelen af de små Karl Johan blev blendet op i en kraftig fond, og den næsten grødagtige Karl Johan-væske blev derefter opslemmet i piskefløde. Temmelig dekadent, men med en guddommelig smag.

Så her kommer min ypperlige, men i virkeligheden ganske enkle Karl Johan-suppeopskrift, der



Gastronomisk Karl Johan-suppe.

indeholder det bedste fra feinschmeckernes værksted:

Kom finthakket skalotteløg og ditto hvidløg i en gryde, og når løgene er klarer i smør, sauteer tre fjerdedele af de udskårne svampe med, til de er lysebrune. Derefter tilsættes knap så meget hønsefond, som de friske svampe vejede. Når det hele har simret i 15 minutter, blendes suppen, hvorved svampene selv kommer til at udgøre mere end halvdelen af ’væsken’. Herefter tilsættes fløde, suppen koges op og der krydres med sydesalt og peber.

Ved siden af ristes den sidste fjerdedel af svampene forsigtigt på en separat pande – gerne skiver af ganske små Karl Johan med en flot profil, og når de er gyldenbrune, kommes de i suppen umiddelbart før serveringen. Derved bliver der ’noget at bide i’, samtidig med at væskens aroma er uovertruffen.

Frem for at koge andre krydderier med i suppen kan det anbefales ved serveringen at strø lidt finthakkede, friske timian-blade, eller – som Paul Cunningham gjorde det – dryppe lidt olivenolie tilsagt med røget rosmarin ud over hver portion. Prøv det selv. Det er en Michelin-stjerne værd ...

Gastronomisk Karl Johan-suppe (til 4 pers.)

500 g små fine Karl Johan
50 g finthakkede skalotteløg
1-2 fed meget finthakket hvidløg
25 g smør
3-4 dl kraftig hønsefond
2 dl piskefløde
evt. en teskefuld citronsaft
sydesalt og peber
finthakkede, friske timianblade
eller olivenolie tilsagt med røget rosmarin

Brød med svampemel

Anker Hansen



Forfatteren i Jan Jørgensens køkken med de tre typer brød bagt med svampemel.

Her på Als, hvor jeg bor, har vi mange græsmarker og enge, der støder op til levende hegn. Her finder jeg i maj store mængder af vårmusseron. Det meste tørrer jeg og maler til mel med min mors persillehakker, robust og af metal, mærket NEM. En af plastik kan ikke holde til det.

Så fik jeg ideen til at bruge melet til at bage brød!

På Als ligger Skærtøft Mølle – en slægtsgård, der ligger op til Nørreskoven tæt ved Fynshav, hvor færgen går til Fyn. Her males der økologisk mel og gryn af bl.a. hvede, spelt, byg, rug og havre. Jeg besøgte Hanne Risgaard på Skærtøft i foråret, og hun blev meget begejstret for duften af indholdet af mine medbragte glas med tørret svamp. Foruden Vårmusseron var der glas med Trompetsvamp, Violet Hekseringshat, Østershat, Karl Johan og Svoilporesvamp. Hanne sagde: „Vi skal komponere et svampebrød, en stor nyhed skal skabes!“ Og det blev det.

Folkene på Skærtøft inviterede mig til at være med på deres økologiske Mad- og Brødfestival den første weekend i september med økologer fra ind- og udland. Her skulle jeg blandt andet godtfolk have min egen stand, hvor jeg skulle servere svampebrød i kuvertstørrelse til min svampesuppe. Nu måtte min ven Jan Jørgensen ind i billedet. Jan er kok på Hotel Baltic i Høruphav ved Sønderborg. Han sagde: „Kom ud i mit hotelkøkken, så bager vi brødene her og finder ud af det rette forhold mellem brød, vand og tørret svamp“. Vi bagte over trettenhundrede brød af to omgange. Første gang var der for meget svampemel i, og svampesmagten var for voldsom, så mængden af svampemel blev halveret.

Festivalen oprandt, jeg havde nihundrede brød og ti liter suppe med. Suppen blev varmet og brødene lunet. Jeg var klar, og publikum strømmede ind. I de to dage kom der sekstusind besøgende til alverdens økologiske lækkerier, og mine

smagsprøver fik hurtigt ry for at være meget velduftende og velsmagende. Al min suppe og alle mine brød blev spist, og jeg fik så megen ros, at jeg vælger at præsentere mine opskrifter her.

Så kan du gå i gang med dit eget svampebrød hjemme i køkkenet. Du kan også bruge hele tørrede svampe. God fornøjelse!

Lyst forårsbrød med Vårmusseron – ca. 20- 25 kuvertbrød

Smagen er både mild og fyldig og med en kraftig eftersmag. Kan bruges til mange slags mad.

500 g fint speltmel
25-35 g tørret vårmusseron malet til mel
10 g gær
2 tsk. (10 g) salt
4 dl vand
Vårmusseron-mel (til pynt rundt om brødet)
Stegfedt på spray-dåse
Forme (små leverpostejforme eller lignende)

Mel blandes med gær, der smuldrer i, så hældes al svampemel og salt i. Det blandes godt igen med hænderne. Nu hældes al vandet i. Det æltes godt igennem og hæver til dobbelt størrelse. Imens sprayer formene i bunden og på siderne, og der drysses svampemel i, så det hænger godt ved. Nu fyldes formene halvt op, og dejen efterhæver til den når helt op til kanten. Drys nu til sidst oversiden med svampemel, så får de en sprød overflade. De stilles på en bageplade og bages til de er gyldne ved 250° varmluft – ca. 5-7 minutter. Køles af i formene, derpå ud på bordet. Hvis de bages som små aflange brød, kan man vende oversiden i vand og derpå i svampemel.

Mørkt efterårsbrød med efterårssvampe – ca. 30 små kuvertbrød

Svampe fra august til november findes lige uden for din dør – i løvskove og på marker og i parker. I dette brød er der Violet Hekseringshat, Mark-Champignon, Orange Asperørhat og Karl Johan. Men andre kan bruges. Deres forskellige smag klæder hinanden. Smagen er kraftig, brødet er mørkt. Det egner sig til kraftig mad. De kan også spises bare med smør på – som et mellemmåltid.

250 g fint speltmel
250 g groft speltmel
25 g tørret svamp (halvdelen ikke malet)
25 g tørrede syrlige æbler i små stykker
10 g gær
2 tsk. (10 g) salt
Ca. 5 dl vand

Melet kommes i et stort fad, blandes med gær, salt, tørret svamp, tørrede æbler og vand, og æltes. Dejen hæver til dobbelt størrelse. Hæld dejen ud på et stort bord. Brug ekstra mel, når du former de små, aflange brød. De bages på bagepapir ved 200°C varmluft i 5-7 minutter og køles af bagefter.

Maltbrød med Mark-Champignon – 1 stort brød

Dette maltbrød er bagt i en folie-bakke (dem der passer til kuglegrill). Brødet er meget mørkt og voldsomt i smagen, et mandebrød til suppe og kraftig mad. Jeg har brugt Mark-Champignon, men andre efterårssvampe kan bruges.

500 g fint speltmel
25-35 g tørret Mark-Champignon, halvdelen som mel, halvdelen i hele stykker
10 g gær
2 tsk. (10 g) salt
5 dl vand
1 tsk. maltpulver med top
1/2 tsk. maltekstrakt
1 lille spsk. honning
Til pynt: skiveskårne friske rørhatte og salvieblade
Olivenolie
Ekstra salt i flager
Foliebakke

Mel, gær, salt, svampemel og hele stykker champignon blandes, og malt, honning og vand kommes i. Ælt det godt igennem. Dejen hæver til dobbelt størrelse. Formen dryppes med et godt lag olivenolie og gives et godt drys groft salt. Dejen lægges i bakken. Det hæver så helt op til kanten og pyntes med skiver af friske svampe og salvieblade. Brødet bages ved 250° i 5 minutter og bages færdigt ved 200° i 15-18 minutter. Brødet tages ud af ovnen og forbliver i formen, til det er afkølet. Det skæres i passende små firkanter og serveres til maden.

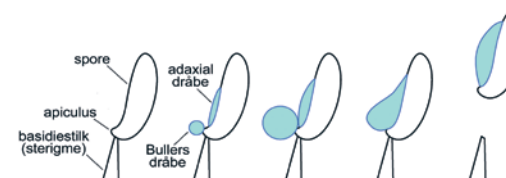
Anker Hansen, Nyvang 19, 6400 Sønderborg; email: andantino@mail.dk

Recipes for baking bread with mushroom flour

– at mange ektomykorrhiza-dannende hatsvampe er i stand til at optage betydelige mængder kviksløv fra jorden. Tre amerikanske mykologer fra New Jersey har ladet kulturer af bl.a. Rød Fluesvamp (*Amanita muscaria*), Rød Ametysthat (*Laccaria laccata*) og en nordamerikansk slimrørhat (*Suillus decipiens*) vokse ved forskellige koncentrationer af kviksløv. De optog alle tre store mængder af tungmetallet fra vækstmediet, men mycelierne af både Rød Fluesvamp og Rød Ametysthat blev kraftigt hæmmet af selv små doser. Veletablerede svampekulturer klarede sig dog langt bedre end unge spore-kulturer, muligvis fordi mycelierne af de gamle kulturer var mere effektive til at „dræne“ hyfespidsernes omgivelser for kviksløv. Det overvejes nu, i hvor høj grad det er muligt at binde kviksløv i forurenet jord til svampe-biomasse af forskellige ek-

tomykorrhiza-dannere, så andre organismer får lettere ved at overleve dér (S. Crane, J. Dighton & T. Barkay: Fungal Biology 114 (19): 873-880, oktober 2010).

– at basidiesvampes mikroskopiske sporer afskydes fra basidierne med en hastighed på op til 1,8 meter i sekundet (6,5 km/t), når de er modne. Næsten alle basidiesvampe har aktiv sporeafskydning, således både lamelsvampe, rørhatte, poresvampe og pigsvampe, og det fungerer på nogenlunde samme måde hos dem alle. Ved modenhed dannes en kugleformet væskedråbe, kaldet Bullers dråbe, på en lille udvækst, apiculus, hvor sporen er fæstnet til en af basidiens stilke. Samtidig bliver der ved kondensering dannet en anden, fladere dråbe på sporens bugside (adaksiale side). Når dråberne er blevet store

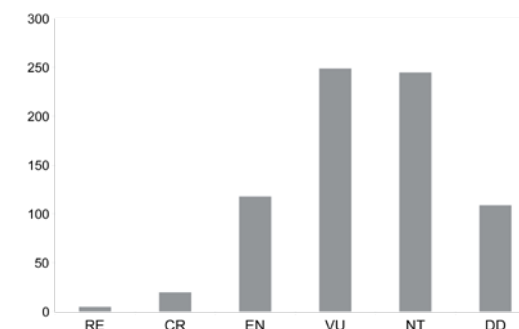


Basidiesporernes afskydning. På apiculus dannes Bullers dråbe, og i hulheden over apiculus dannes ved kondensering en flad adaksial dråbe. Dråbernes sammensmeltning giver et sådant ryk, at sporen slynges væk (efter Stolze-Rybczynski m.fl. 2009).

nok og rører hinanden, flyder de pludselig sammen, og denne lynhurtige flytning af masse rykker tyngdepunktet så hurtigt, at sporen skydes bort fra basidiens stilk. De fleste basidiosporer vejer langt under et nanogram (10^{-9} gram). Ved at filme sporeafskydningen gennem et kraftigt mikroskop med high-speed videokamera er det lykkedes at måle hastigheden til 0,1-1,8 m/sek og sporens afskydningslængde til 0,04-1,26 mm (svarende til mellem 9 og 63 gange sporens egen længde). Nogle sporer roterer, når de afskydes, og afskydningslængden er forskellig hos forskellige svampe alt efter sporens størrelse, lamellernes tæthed og rørenes eller porernes tykkelse. – Små „mirakler“, der gentages milliarder af gange i sekundet overalt på kloden... (J.L. Stolze-Rybczynski, Y. Cui, M.H.H. Stevens, D.J. Davis, M.W.F. Fischer & N.P. Money: PLoS ONE 4 (1): e4163 doi:10.1371/journal.pone.0004163; januar 2009; X. Noblin, S. Yang & J. Dumais: Journal of Experimental Biology 212: 2835-2843, september 2009).

– at den svenske rødliste nu omfatter 637 truede, næsten truede eller uddøde svampearter, og det er næsten det samme som på den danske rødliste (657). Herudover kommer et antal arter, som man mangler data på (109 i Sverige og 405 i Danmark, men reelt mange flere). Herhjemme bliver rødlisten opdateret løbende (www2.dmu.dk), men i Sverige er den siden 1990 blevet gennemrevideret hvert femte år. Således kunne ArtDatabanken den 28. april 2010 præsentere den femte svenske rødliste – med Anders Dahlberg som ansvarlig for svampene. Siden den foregående rødliste er 150 nye svampearter kommet til, mens 36 er røget ud. Alle arter er grupperet i IUCN's kategorier ligesom i næsten

alle europæiske lande. Langt de fleste rødlistede svampe i Sverige findes i Sydsvrige (Götaland, syd for Vätterns nordspids), og det skyldes ikke, at Nordsverige er dårligt undersøgt, men ganske enkelt at naturen er langt mere varieret og måske også mere truet sydpå. For eksempel forekommer 240 af de rødlistede svampearter kun i ædelløvskov (dvs. under andre løvtræer end Birk). Ligesom i Danmark er de fleste svampearter knyttet til skov, og 9 ud af 10 af de rødlistede arter findes i skoven. Halvdelen er blevet rødlistet, fordi deres levesteder er i tilbagegang, og hovedårsagen hertil virker ubehageligt bekendt for danskere: for ringe naturhensyn og utilstrækkelig miljøstøtte (ikke mindst fra EU). Naturen selv har dog også været i ubalance. Svampesygdommene Elmesyge, forårsaget af *Ophiostoma novo-ulmi*, og senest Asketoptørre, forårsaget af *Chalara fraxinea/Hymenoscyphus albidus*, har dræbt så mange træer, at 50 nye svampearter er kommet på rødlisten (A. Dahlberg m.fl.: Svensk Mykologisk Tidskrift 31 (2): 37-47, august 2010; www.artdata.slu.se/rodlista/, april 2010).



Rødlistede svampe i Sverige 2010 fordelt på IUCN-kategorier: RE=forsvundet, CR=kritisk truet, EN=moderat truet, VU=sårbar, NT=næsten truet og DD=utilstrækkelige data.

– at en giftig hatsvamp menes at være årsagen til over 400 dødsfald i den kinesiske Yunnan-provins siden 1978. Hvert år især i regntiden fra juni til august er der sket pludselige og uforklarlige dødsfald blandt lokale beboere. De har fået hjertestop, ofte efter kun få timers ubehag: svimmelhed, kvalme, træthed og hjertebanken. Tilfældene er blevet beskrevet som the Yunnan Sudden Death Syndrome, og de er altid sket i



Rød Ametysthat (*Laccaria laccata*). Foto Jan Vesterholt.

bjergene mellem 1800 og 2400 meter over havet og især omkring byen Dali. Et undersøgelseshold fra Chinese Centre for Disease Control and Prevention (CDC) mener nu at have lokaliseret årsagen. Et fællestreik ved alle dødsfaldene var, at de afdøde havde spist vilde svampe, der var indsamlet i begyndelsen af regntiden. Yunnan-provinsen er kendt for en stor eksport af vilde svampe, og mange familier lever af at indsamle og sælge svampe. En lille hvid art uden kommerciel værdi (fordi frugtlegerne hurtigt bliver brune og usælgelige) er ofte indsamlet samtidig og er blevet spist af svampesamlere selv. Det er ikke lykkedes at sætte artsnavn på „the little white mushroom“, men der er tilsyneladende tale om en vifteformet, kantarelloid art af den tropiske slægt *Trogia*, der hører til Ridderhattefamilien. Det er lykkedes at isolere bl.a. tre giftige aminosyrer fra svampene, men ingen giftstoffer i dødelige doser. Robert Fontaine, en amerikansk epidemiolog fra undersøgelsesholdet, mener heller ikke, at nogen svampegifte kan forklare de pludselige dødsfald, men har foreslået, at der er tale om en interaktion mellem svampenes indholdsstoffer og høje koncentrationer af tungmetallet barium, som optages af svampene og i øvrigt findes i områdets drikkevand. En kampagne mod at spise de små hvide svampe har reduceret antallet af dødsfald dramatisk (R. Stone: Science 329 (5988): 132-134, juli 2010).

– at verdens første svampebeskyttelsesforening netop har set dagens lys. Ved et møde i Edinburgh den 6. august 2010 vedtog 50 videnskabsfolk fra forskellige lande at stifte International Society for Fungal Conservation, og tre uger senere var den nye forenings hjemmeside søsat (www.fungal-conservation.org). Mødet var organiseret af den engelske mykolog David Minter, og han understregede, hvor vigtigt det er at tage hensyn til svampene i den internationale naturbeskyttelse. Selv om der kendes mange svampe, er det måske kun 5 % af verdens svampearter, der indtil nu er beskrevet. Da svampe har mange nøglefunktioner i økosystemerne, er det nødvendigt at arbejde for at sikre bedst mulig overlevelse for svampearterne i fremtiden, også dem vi ikke kender. Foreningens første tiltag var, at Anthea Brooks, en af foreningens medstiftere og til daglig ansat i UNESCO, ved det 10. follow up-møde efter Rio-konferencen, der blev afholdt i oktober i Nagoya, Japan, fik indarbejdet et afsnit specielt om svampe i Global Strategy for Plant Conservation. Herefter skulle verdens regeringer have bedre anledning til at vedtage naturbeskyttelses-strategier, som tager hensyn til svampene (www.bgci.org/resources/news/0714/, august 2010; www.fungal-conservation.org, oktober 2010; D. Minter mail til founder members, 3. november 2010).

小白菌 蝴蝶菌

„Little white mushroom“ og „butterfly mushroom“
– to kinesiske navne for den giftige *Trogia*-art.

Diplommodtagere 2010

Lisbeth Brendstrup, Virum, og Lis Gottlieb, Vanløse, har bestået diplomprøven i svampeskundskab 2010.

Foreningen ønsker tillykke!

Besøg på svampeproduktionsstedet Ådalen

Susanne Weiss



Bøgehatte (*Hypsizygus marmoreus*) på flaske ... Alle fotos Susanne Weiss.

For mere end et år siden købte jeg en bakke „Kejserhatte“ i Salling Super i Århus. Det var nogle store, hvide svampe med en søjleformet tyk stok og en lille, mere eller mindre flad hat, og de så meget indbydende og appetitlige ud. Dem ville jeg gerne smage. Svampene var ret faste og nemme at skære i små stykker. Efter den sædvanlige stegning på panden var smagen meget neutral, så jeg justerede med diverse krydderier og fløde, og så blev det en fin smagsprøve hvor svampestykkerne bevarede „biddet“ i lighed med champignon. På bakken stod der: Dyrket og pakket af: Ådalen 9632 Møldrup.

Jeg tænkte at det kunne være helt interessant at se hvordan „Kejserhattene“ blev dyrket,

og undersøgte om vi kunne få en rundvisning på produktionsstedet. Det var ikke nemt at finde frem til „Ådalen“, men helt tilfældigt så jeg på nettet at stedet faktisk var til salg, og efter flere mails og et besøg på gården fik vi en aftale så at sige lige inden stedet skulle sælges. Besøget fandt sted den 3. oktober 2010. Vi var 10 personer som blev modtaget af Karen Husted og Christian Reedtz Funder i gården uden for bygningerne og budt på hjemmebagte svampepirogger og varm te. Mens vi nød disse godbidder, fortalte de os om hele udviklingsprocessen og opbygningen af svampeproduktionen. Ideen udsprang primært af det ønske at forene arbejdslivet med familielivet. Begge havde krævende fuldtidsjobs og savnede

Susanne Weiss, Christian X's vej 4, 5.th, 8260 Viby J; email: suwe@mail.tele.dk

A visit to Ådalen – a production site for edible mushrooms



Karen Husted demonstrerer svampedyrkning.



Christian Reedtz Funder fremviser „Kejserhatte“.



„Kejserhatte“ på deres flasker. „Kejserhatte“ (*Pleurotus eryngii*) er en art af Østershat, der også (og langt mere fornødt) kunne kaldes Kejser-Østershat (se i øvrigt diskussion s. 31).

mere tid og nærvær med tre børn under deres opvækst.

Med baggrund i deres uddannelser, Karen i plantepatologi, Christian som kemiingeniør, og via studierejser til Japan fandt de frem til ideen om opbygning af en svampeproduktion på en landejendom i Jylland, hvor familien ønskede at slå sig ned. Et passende sted blev fundet i nærheden af Bjerregrav med velegnede bygninger til bolig og produktion. Efter ombygning og installation af diverse udstyr blev produktionen sat i gang, siden forbedret og markedsført. Først mere bredt til supermarkeder og senere næsten udelukkende til restauranter.

Man kan nok forstå at det krævede viden, gåpåmod, viljestyrke og et fantastisk målrettet samarbejde for at nå det de i dag betegner som et „godt liv“ med både arbejde og familie på samme sted.

Rundvisningen startede i en hal hvor dyrkningssubstratet, som består af bøgesavsmuld beriget med forskellige biprodukter fra landbruget, blev blandet, fyldt i plastflasker og lukket med et specielt låg med udluftningshuller.

Efter sterilisering og afkøling går flaskerne

videre til podning med myceliet i et specielt lukket rum. De henstår så et stykke tid ved passende temperatur, og efter at myceliet har udviklet sig tilpas i flaskeindholdet, bliver låget taget af og det øverste lag af substratet i flaskeåbningen fjernet. Flaskerne forsynes med en lille krave, som senere styrer vækstretningen af svampene skråt op efter fra åbningen. Derefter bliver flaskerne placeret på hylder i forskellige rum med høj luftfugtighed og lys. Svampene gror op i flaskeåbningen og høstes når de har tilpas størrelse. Til slut tømmes flaskerne, og indholdet genbruges som foder til dyrene – naboens køer elsker denne form for kosttilskud. Der dyrkes tre slags svampe: Bøgehatte, Østershatte og „Kejserhatte“.

Det har været en god oplevelse at møde Karen og Christian, som med stor energi og virkelyst har iværksat Ådalens svampeproduktion. De fik „det gode liv“ med familien på stedet som var målet i deres bestræbelser, og måske kommer der en ny familie som ønsker at fortsætte. Børnene er flyttet hjemmefra, og der venter nye udfordringer for dem selv i fremtiden som de gerne vil prøve kræfter med et andet sted. Det er med interesse jeg vil følge, hvad deres næste projekt skal blive.

Tre generationer på svampejagt

Pernille Hirshals & Bjørn Hirshals



Bjørn Hirshals instruerer. Børnesvampeetur, 12. september 2010. Foto Flemming Rune.

Vi kan passende indlede denne noget anderledes ekskursionsrapport med nogle konstateringer: I folkeskolen er biologi et hængende fag eller disciplin, og det betyder, at grundlæggende viden om vilde danske dyr, planter og svampe er stort set ikke-eksisterende hos store dele af den danske skoleungdom. Begreber som pensum, paratviden og normative læseplaner, især inden for de nævnte fagområder, hører Den sorte skole til. I den forstand har den såkaldt progressive pædagogik haft store omkostninger!

På lærerseminarierne er det næppe anderledes. Det er meget få lærere, som kommer ud i folkeskolen med en blot nogenlunde grundfæstet viden om planter, dyr og svampe i den danske natur. Så ad den vej er der heller ingen hjælp at hente. På universitetsniveau forlyder det, at man på det sidste har nedlagt store dele af forskning og undervisning inden for mykologien i

Danmark. Så det er op ad bakke for *Foreningen til Svampekundskabens Fremme*.

Nu kunne man tro, at nærværende artikel er foranlediget af ovenstående. Selv om det ikke er tilfældet, er det hensigten med denne indledning at sætte *Tre generationer på svampe* i dette perspektiv.

Den direkte anledning er, at Pernille Hirshals og hendes søn Valdemar (nu 11 år) sidste år bestod foreningens diplomprøve i svampekundskab efter at have gennemgået vores fortsætterkursus i svampebestemmelse i København. Diplomprøvens sigte er bl.a. at diplomprøveindehaveren på betryggende vis er i stand til at lede svampe. Da datter og barnebarn på den måde havde kvalificeret sig til at lede ture, sådan som bedstefar Bjørn Hirshals har gjort det gennem en årrække, lå ideen om en tur for tre generationer lige for.

Pernille Hirshals, Hjort Lorenzensgade 2, 2.tv., 2200 Kbh N; email: pernille.hirshals@gmail.com
Bjørn Hirshals, Karlstrup Strandvej 33, 2680 Solrød; email: b.hirshals@gmail.com

Three generations on foray – experience from mushroom hunting with children

Ide og tilrettelæggelse af turene

Da ideen var opstået, måtte der „kød på“. Vi besluttede, at børnenes udbytte skulle prioriteres højest. Vi valgte derfor, at vi ville gennemføre to ture, og håbede, at de fleste valgte at deltage i begge ture, så vi kunne lave et forløb. Vi ville skabe og fastholde en interesse. Og selvfølgelig er det oplagt, at forældre og bedsteforældre kan gøre deres for at vedligeholde det, der er sat i gang!

Vi fandt det vigtigt, at børnene fik et udbytte i samvær med andre børn og med forældre og bedsteforældre. Vi bestemte derfor, at målgruppen ud over forældre og bedsteforældre skulle være børn i alderen omkring 10 år. Vi (Bjørn H) har i folkeskolesammenhæng haft mange og gode erfaringer med svampeture for netop børn i den aldersklasse. Nysgerrighed og videbegær toppe for børn i den alder. Få år efter vil det være andre og stærke indre hormonerkræfter, der kommer til at styre nysgerrigheden!!

Ture med børn

Til inspiration for andre medlemmer i foreningen, der kunne have lyst til at eksperimentere med ture for børn, er her en lille beskrivelse af konceptet for turene. Vi valgte at organisere turene som „svampe-skattejagt“. I forvejen havde vi udarbejdet en lille folder med billeder af svampe, vi forventede at finde. Korte beskrivelser til hver enkelt svamp var der også. Det var disse udvalgte svampe (ca. 20), vi gik på jagt efter og skulle krydse af, efterhånden som de blev fundet. Selvfølgelig kunne vi finde langt flere arter. Men det er vigtigt at fastholde, at hvis børnene skal opnå at kunne kende og sætte navn på nogle svampe, må der ikke være et uoverskueligt antal. Alle skulle gerne gå fra turene med en succesoplevelse.

Vi indledte turene med en kort introduktion om, hvad turene gik ud på. Alle familier fik udleveret den lille folder med „skattene“, vi skulle prøve at finde. Vi så på billederne og fortalte lidt om de enkelte arter. Desuden fik alle et kort over området (man kan jo fare vild...), og vi fastsatte tidspunkt og sted for spisepause, svampegennemgang, kontrol af de fundne svampe m.m.

For at børnene skulle få en fornemmelse af at lære noget nyt, besluttede vi under optakten

til turen at lave et lille undervisningsforløb. Emnet var: Hvad hedder tingene på en svamp? Vi ville samle børnene for sig og lære dem disse „svampeord“: Hat, lameller, rør, stok, fod, ring. Og så skulle vi på svampejagt!

Sådan var planerne – sådan gik turene

Så snart turene var annonceret i efterårsprogrammet, fik vi de første tilmeldinger. Der var mellem tredive og fyrre personer med på hver tur, hvoraf ca. halvdelen var børn, og resten jævnt fordelt på de ældre generationer. På sidste tur måtte vi desværre skuffe nogle interesserede for ikke at få en alt for stor gruppe. Der skulle jo gerne være god tid til alle, og gengangere fra første tur havde første prioritet.

Begge ture løb af stabelen i godt vejr, selv om oktober-turen var en smule kold. Det var en fornøjelse at se en så blandet flok entusiastiske børn, forældre og bedsteforældre møde op for at få en fælles oplevelse. De fleste voksne havde nok været på en eller måske 100 svampeture før.



Zakarias på 8 år med Violette Hekseringshatte. Foto Flemming Rune.



Pernille og Valdemar fortæller om svampe. Foto Flemming Rune.

Under alle omstændigheder var alle efter introduktionen til rørhatte, kantareller, fluesvampe med mere med på, hvad det var, vi skulle kigge efter.

Et særligt mål for turene var selvfølgelig, at alle helst skulle have nogle gode spisesvampe med hjem, og det lykkedes heldigvis at finde spisesvampe på begge ture, som blev sikkert identificeret ved gennemgangen, samtidig med der blev sat krydser over dagens fund i den udleverede folder. Ud fra tilbagemeldingerne fra turene ved vi, at også børnene nød høsten af blandt andet champignoner, Karl Johan, rabarberhatte, Violet Hekseringshat, Tåge-Tragthat m.fl. Det er nu en gang sjovere at spise noget, man selv har fundet.

Begge ture endte med en kortere rute end planlagt (4-5 km). Det skyldes blandt andet, at det „lykkedes“ turlederne at vælge en forkert sti på den første tur. Heldigvis var der en deltager med gps med, så vi fandt tilbage til den planlagte rute! En anden grund var, at en del af børnene i

alders-målgruppen havde taget yngre søskende med – og så er der jo mange andre spændende ting i skoven, man også lige skal have tid til at udforske.

Udbyttet af turene med hensyn til læring om svampe ahang selvfølgelig af forkundskaberne, men for „nybegynderne“, hvad enten de var børn eller voksne, er nogle af de vigtigste svampe nu introduceret. Spiselige som giftige. Og så er der kommet styr på vigtige fagtermer som stok, fod, lameller, rør og hat. For de mere erfarne, voksne svampekendere, der var med på turene, var det nok fællesskabet og hyggen, der var det største aktiv.

Vi håber, at vi med turene har lagt kimen til en større interesse for svampe blandt nogle af deltagerne – ikke mindst børnene. Mon ikke det vil være på sin plads med en eller flere svampe-ture for børn eller på tværs af generationer i foreningens regi i næste sæson? Vi kunne i al fald godt fristes, og måske er der andre, der kunne få lyst til at gennemføre noget tilsvarende.

Fødevaresikkerhed og handel med spisesvampe – behov for svampekundskab

Bente Fabech, Jørn Gry & Henning Knudsen

Svampekundskab er vigtig, hvis man vil samle og spise vilde svampe. Det ved medlemmerne af Foreningen til Svampekundskabens Fremme (Svampeforeningen). Spørgsmålet er, om der også altid findes den nødvendige kundskab, fx på grøntmarkeder, i restauranter og hos private samlere, der køber og/eller sælger svampe? Det undersøgte Fødevarestyrelsen i forbindelse med en kontrolkampagne i 2010 af spisesvampe, der sælges til konsum i Danmark. Kampagnen er til dels udløst af de mange nye svampe og svampeprodukter, der i disse år importeres og sælges bl.a. i danske og etniske butikker.

Resultaterne fra Fødevarestyrelsens kontrolkampagne vil først være færdigt bearbejdede og offentliggjort i begyndelsen af 2011, men her fortælles om nogle af de værktøjer, kontrollen fik til rådighed. Uanset det endelige resultat er der ikke tvivl om, at der er behov for svampefaglig ekspertise også i fremtiden.

Svampe, der sælges til konsum, så vel friske

som tørrede eller på anden måde konserverede kan give forgiftninger eller på anden måde være uegnede til menneskeføde. Det er vigtigt, når man selv plukker svampe, men bestemt også når man som forbruger spiser svampe på en restaurant eller køber friske eller tørrede svampe i detailhandlen, at svampene kan spises uden at det giver sundhedsmæssige problemer. At svampe anføres som spiselige i en svampebog eller på internettet, er ikke altid en garanti for, at svampene kan spises uden sundhedsmæssige problemer, og slet ikke at de egner sig til at blive solgt til konsum.

Kontrol af spisesvampe

Kontrollen med de svampe, som man plukker til eget brug, foretager man selv, eller man kan få hjælp fra Svampeforeningen. Når kokke og andre professionelle tilbereder og sælger retter med svampe, har de også brug for fagkundskab.

Fødevarestyrelsen kontrollerer virksom-

Bente Fabech, Mørkhøj Bygade 19, 2860 Søborg; email: bfa@fvst.dk

Jørn Gry, Skovbovænget 65, 3500 Værløse; email: jorn.gry@gmail.com

Henning Knudsen, Statens Naturhistoriske Museum, Gothersgade 130, 1123 Kbh K; email: henningk@snm.ku.dk

Food safety and trade with edible mushrooms – needs for mycological expertise.

The Danish Veterinary and Food Administration initiated a control campaign focussed on edible mushrooms, commercially available on the market. The campaign was finalized in 2010 and the results will be reported in the beginning of 2011. During the control campaign it became obvious that mycological experts were needed to assist the food inspection especially to identify some samples, not least with mixtures of dried mushrooms. Experts from the Danish Mycological Society kindly offered to help.

Some tools were developed especially for the control campaign: a detailed check list – a list with names and pictures of the relevant edible, cultivated and wild mushrooms for general trade e.g. in markets, shops and restaurants – background lists with mushrooms not suitable for general trade. The list comprised the commercially most important, edible mushrooms with known safety-in-use.

Vernacular Danish names for wild, edible mushrooms are found in the Society's database on names of Danish fungi, but the database was less useful for cultivated mushrooms.

The systematized Danish public control approach is now being followed up in a Nordic project in order to make a possible Nordic check list and lists of recommended edible mushrooms for trade. Other European countries are interested in the project, e.g. Poland and France.

It is a trend to gather food from nature, including edible mushrooms, both for private and commercial use. It is a prerequisite that such mushrooms are unequivocally identified and of no safety risk for the consumers. To ensure this in the future, it is a need to have available experienced mycologists to cooperate with the food authorities, food producers and importers of edible mushrooms.



Den gule Østershat *Pleurotus citrinopileatus* på sin vokseplads i varmtempereret løvskov i russisk Fjernøsten nord for Vladivostok. Arten dyrkes i Holland og kan købes i velassorterede fødevarebutikker i Danmark. Foto Henning Knudsen.

hederne, også restauranter og importører af fx tørrede svampe. Desuden gennemfører Fødevarestyrelsen årligt kontrolkampanjer. I 2010 blev der gennemført en sådan kampagne, hvor det skulle undersøges om virksomhederne har kontrol med de svampe, de sælger, herunder har dokumentation for, at svampene kan sælges i henhold til fødevarelovens bestemmelser. Det betyder bl.a. at virksomhederne skal kunne dokumentere, at de svampe, de sælger, ikke er giftige eller på anden måde uegnede til menneskeføde, og at de markedsføres i overensstemmelse med lovgivningen.

Kontrolværktøjer og svampekundskab

Fødevarekontrollen omfatter alle fødevareområder, men på et område som spisesvampe og herunder forarbejdede svampe er det vanskeligt, hvis man ikke har svampekundskaben til hjælp. Svampekundskab er et kompliceret fagområde, og Fødevarestyrelsen fik hjælp på mange områder af Svampeforeningens eksperter i forbindelse med kontrolkampagnen.

Frivilligt netværk af svampeeksperter

Fødevarekontrollen fik glimrende hjælp stillet til rådighed af eksperter fra Svampeforeningen. Henning Knudsen og Jørn Gry var aktive foredragsholdere ved 2-dages kursus for fødevarekontrollen som indledning til kontrolkampagnen. Jens H. Petersen har både bidraget med billeder og identifikation af friske og tørrede svampe. Desuden har Jakob Heilmann-Clausen, Thomas Læssøe, Flemming Rune og Jan Vesterholt stillet sig til rådighed for fødevarekontrollen i forbindelse med kontrolkampagnen. Sidstnævnte har desuden medvirket ved et tidligere svampekursus for fødevarekontrollen.

Danske navne på handelssvampe

Svampeforeningens navnedatabase har været brugt til at finde anerkendte danske navne for vilde og dyrkede spisesvampe, men det blev hurtigt klart, at navngivning af de dyrkede svampe bør suppleres, fordi der nu dyrkes og markedsføres en lang række svampe, der ikke har anerkendte danske navne. Der er også svampe, der har nav-



Den røde østershat *Pleurotus djamor* købt i et dansk supermarked i en „svampemix“ fra Holland. Det er en tropisk art. Foto Henning Knudsen.

ne foreslået af Svampeforeningens navneudvalg, men som i praksis er „underkendt“ af forhandlerne, fordi de ikke kender navnene eller i hvert fald ikke bruger dem. Violet Hekseringshat (*Leipista nuda*) sælges under navnet Blåfod, som er en direkte oversættelse af det franske trivialnavn „Pied bleu“. *Pleurotus eryngii* sælges som Kejserhat, selv om det er en Østershat og navnet Kejserhat anvendes for Slægten *Catathelasma*. Navnet Kejser-Østershat ville være et bedre navn, omend det er langt i forhold til Kejserhat. „Albino-formen“ af Almindelig Fløjlsfod (*Flammulina velutipes*) sælges oftest som Enoki eller Enoki-take, det japanske navn (= Enoki-svamp). Det er et navn, som fint kan bruges om „albinoen“, og så kan det danske navn reserveres til vildtype-arten. Et par arter som ikke har fået danske navne endnu, er to østershatte, dels den gule *Pleurotus citrinopileatus* (Fig. 1) og dels den røde *Pleurotus djamor* (Fig. 2). „Gul Østershat“ og „Rød Østershat“ kunne være enkle navne til disse markante svampe, men et særligt navn til den gule kompliceres af at den genetisk står så tæt på Tragt-Østershat (*Pleurotus*

cornucopiae) at nogle mener, de bør slås sammen. Det vil dog nok være praktisk at opretholde et særligt navn til den, da den jo ser markant anderledes ud og hyppigt sælges, mens det ikke er tilfældet for *P. cornucopiae*. For andre spisesvampe kan det være vanskeligt at gå ind i en nærmere udredning af danske navne, fordi det er svært at udrede de latinske. Det gælder f. eks. en række arter af Judasøre (*Auricularia* spp.), der både spisemæssigt og systematisk står tæt på hinanden og derfor bedst sælges under samlebetegnelsen „Judasøre“.

Tjeklister over spisesvampe

Fødevarekontrollen fik tjeklister over spisesvampe med som et værktøj. Listen er udarbejdet af Jørn Gry på basis af viden om hvad der sælges af spisesvampe i Danmark, og svampes eventuelle sundhedsskadelige virkninger (http://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevareer/Naturlige_giftstoffer/Andre_naturlige_toksiner/Konkrete+toksiner/Naturlige+giftstoffer_sundhed_råd.htm). Listen blev suppleret med billeder, hvoraf mange var udlånt til fødevarekontrollen af Jens H. Peter-



Det nordlige Kina er centrum for dyrkning af store mængder forskellige svampe. Her er sække med forskellige arter og størrelser af Judasøre til salg på gaden i en nordkinesisk by, desuden ses en sæk med tørrede eksemplarer af Pindsvinepigsvamp og kogler af fyrren *Pinus koraiensis*, hvor frøene spises. Foto: Henning Knudsen.

sen. Flere virksomheder var meget interesserede, men billederne var udlånt til internt brug i fødevarekontrollen, så dem må virksomhederne indtil videre så selv finde på fx MycoKey eller på internettet. På længere sigt skal der udarbejdes offentligt tilgængelige lister med tekst og billeder, som virksomheder kan bruge – med understregning af, at det ikke erstatter behovet for bredere svampekundskab og hjælp fra eksperter.

Baggrundslister

Kontrollen havde også lister til rådighed over svampe, som af den ene eller anden grund ikke egner sig til almindelig markedsføring. For eksempel bør Tåge-Tragthat, der som bekendt kan give nogle mennesker mavekneb, ikke serveres på restauranter. Mavekneb er ikke et problem man forventer af et måltid, der serveres på en restaurant. Mange stiller også spørgsmålstegn ved, om „Honningsvamp“ (arter af Honningsvamp – *Armillaria* spp.) og „Rabarber-Parasolhat“ (arter af Rabarberhat – *Chlorophyllum* spp.) egner sig til markedsføring, da disse svampe har ry for at

kunne give ubehag hos nogle mennesker.

Undervisning

I en restaurant skal den ansvarlige kok have svampeviden hvis restauranten indkøber vilde svampe af private samlere, ligesom han/hun skal have viden om andre råvarer. Viden kan man få på mange måder, bl.a. via Svampeforeningen, men har kokken det? Eller den importør, der køber tørrede svampe fx fra udlandet?

Nordisk projekt om spisesvampe og vejledning til fødevarekontrol

Fødevarestyrelsens systematiserede svampekontrol, brug af tjeklister og lister over anbefalede svampe til salg har vakt international interesse, og et nordisk projekt er for tiden i gang. Projektet arbejder på at få udarbejdet en fælles nordisk tjekliste til fødevarekontrollen og fortegnelse over spisesvampe til salg. Den skal baseres på risikovurdering af svampe. Projektet forventes afsluttet i løbet af 2011. Flere europæiske lande fx Polen og Frankrig har vist interesse for arbejdet.



Ægte Honningsvamp (*Armillaria mellea*) er en art af „Honningsvamp“, for hvilken der ikke er rapporteret gener efter indtagelse. Foto Jens H. Petersen.

Afslutning

Svampeforeningen spiller en stor rolle for private samlere, ligesom universiteterne forsat bør sikre at der uddannes svampeeksperter med videnskabelig baggrund, således at der er solid viden til brug for bl.a. sikker identifikation af svampe til spisebrug.

Mad indsamlet i naturen er en trend i tiden. Det forudsætter, at både den der samler svampe

til privat brug, og den, der tilbereder og sælger svampe til andre, har en betydelig viden om fødevaresikkerhed og råvarer. Den viden kan opnås ved hjælp af svampeeksperter bl.a. fra Svampeforeningen. Det igangværende nordiske projekt kan forhåbentlig bidrage til at øge fokus på svampekundskab, så vi kan spise svampe uden risiko for sundhedsmæssige problemer.

Fødevarestyrelsens råd om svampe

- Spis kun svampe, du kender 100%
- Spis kun anerkendte spisesvampe
- Brug kun friske svampe til madlavning, nedkøl eventuelle madrester straks
- Begynd altid med en lille portion af en ny spisesvamp – så kan eventuel overfølsomhed vise sig i mindre smertende omfang
- Spis ikke rå vilde svampe, da mange vilde svampe kan give ubehag, hvis de spises rå

Disse råd kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside og er oprindeligt udarbejdet af Fødevarestyrelsen i samarbejde med Svampeforeningen og blev publiceret i den populære folder om spisesvampe „Ka’ de spises?“



Frugtleger af Solbær-Urneskive (*Godronia uberiformis*) på solbærkvist (*Ribes nigrum*). Fotos Jens H. Petersen.

Foråret er skivesvampetid. Derfor har vi en lang tradition for at bringe skivesvampe i forårsudgaverne af sæsonens art: Hassel-Læderskive, Anemone-Knoldskive, Almindelig Grønskive, Kogleskive, Ahorn-Rynkeplet og Elleblads-Brunskive er det gennem årene blevet til. I denne udgave skal vi en tur i solbærene, hvor man med lidt held kan finde arten Solbær-Urneskive.

Solbær-Urneskive (*Godronia uberiformis* J.V. Groves) er en lille, brunlig, urne- eller tøndeformet skivesvamp, der vokser frem fra nylig døde kviste af solbær. Den bliver kun nogle millimeter bred, men da den er næsten lige så

høj, og der gerne sidder mange sammen, er den alligevel ret let at få øje på. Ydersiden er tiltrykt håret og gulbrun, mens hymeniet er ned-sænket og gråligt. Den har 65-75 x 2 µm store, trådformede sporer, der ved modenhed bliver 4-12-cellede. Sammen med frugtlegerne kan man være heldig at finde svampens ukønnede stadium: nogle underlige, flaskeformede strukturer (store pyknider) som udskiller en stor dråbe med stavformede, 17-22 x 3-3,5 µm store konidier fra toppen.

Der findes mange andre arter af Urneskive, typisk med hver sin vært: El, Pil, Spiræa, Kvalkvæd, Bølle, Rosmarinlyng, Hedelyng, Revling osv. Den meget snævre tilknytning til bestemte



Frugtleger under sporeafskydning. Sporer markeret med pile.

værter er typisk for parasitiske svampe, og arterne formodes da også at være parasitter på levende, træagtige planter. Slægten *Ribes* (*Ribes*) omfatter – foruden Solbær – bl.a. også Have-Ribs. På sidstnævnte vokser den nærtstående svamp Ribs-Urneskive (*G. ribis*), som næppe findes på Solbær. Den kendes fra Solbær-Urneskive på de langt kortere, 30-40 x 2,5-4 µm store sporer.

Urneskive (*Godronia*) har tidligere været inkluderet under det meget omfattende danske slægtsnavn Læderskive. Da slægten for den eneste bredt kendte art i gruppen – Hassel-Læderskive (*Encoelia furfuracea*) – har vist sig høre hjemme i Knoldskivefamilien (*Sclerotiniaceae*)



Solbær-Urneskives ukønnede stadium (et pyknide) som udskiller en dråbe med ukønnede sporer (konidier) på toppen.

mens alle andre slægter af „Læderskive“ står i Stilkskivefamilien (*Helotiaceae*), bør konsekvensen være at bibeholde navnet Læderskive for slægten *Encoelia*, mens de resterende slægter tildeles nye danske navne. Hermed introduceres navnene Rustskive (*Cenangium*), Birkeskive (*Dencoeliopsis*), Urneskive (*Godronia*), Pudeskive (*Heterosphaeria*), Tjæreskive (*Ionomidotus*), Knippeskive (*Tympanis*) og Filtskive (*Velutaria*). De tilhørende nye artsnavne kan ses i Foreningen til Svampekundskabens Fremmes online navnedatabase på www.svampe.dk.

Vil du finde sæsonens art, kan du fx forsøge dig med en ellemose, hvor man ofte finder vilde Solbær i bundvegetationen.

Et usædvanligt fund af svampemyggen *Keroplatus tipuloides*

Margaretha Liebmann

En septembertur i Rådmandshaven ved Næstved gav mig og mine ledsagere en meget usædvanlig oplevelse. Ikke alene kunne vi nyde synet af en bøgeruin med hele 19 svampearter på stammen og ud på rødderne, vi observerede også en bøgetørstander på ca. 2 meter med to meget lyse Tøndersvampe (*Fomes fomentarius*) med „grædende“ hatkant. Det havde jeg aldrig set før, så det skulle foreviges, men et hvepselignende insekt gik til angreb og fik mig jaget et par meter væk. Jeg fik dog mit billede af svampene og såmænd også af insektet, da det var faldet lidt til ro. Det lignede en hveps, men så forkeret ud al ligevel, da tværstriberne på bagkroppen næsten



Svampemyggen *Keroplatus tipuloides*. Foto Margaretha Liebmann

totalt manglede. Det lykkedes at få det ned i et glas til belæg. Christer Reiråskag på Danmarks Fugle og Natur (www.fugleognatur.dk) bestemte arten til svampemyggen *Keroplatus tipuloides*, hvilket senere bekræftedes af Thomas Pape, Zoologisk Museum (pers.medd.).

Det er et sjældent set og meget interessant insekt, op til 17 mm langt, hvepselignende med mørkplettede vinger og brede, lateralt meget flade antenner. Både larve, puppe og den unge imago udsender et blåligt lys, funktionen af denne fluorescens kendes ikke.

Arten er knyttet til Tøndersvamp på gamle døende eller døde, stående birke og bøge i et fugtigt, skygget miljø. Larvens spytkirtel udsondrer en slimet substans, der fanger svampesporer i porelaget, og denne grød ernærer larven sig ved. Den forpupper sig i hulninger og lignende i træstammen. På billedet kan man lige ane et udgangshul fra en larve.

Arten er uvist af hvilken grund meget sjælden, men der er gjort fund i de fleste europæiske lande, dog ikke i Norge. Zoologisk museums samlinger rummer 24 fund fra 1800-tallet og indtil nu, de sidste er fra 2008 og 2010, begge to fra Sydsjælland.

Det er oplagt at holde øje med denne svampemyg ved besøg i fugtige miljøer med mange Tøndersvampe.

Supplerende litteratur

Cardew, M. & Carrières, E. 2000. First Record of *Keroplatus tipuloides* (Bosc, 1792) in Luxembourg (Diptera, Nematocera, Keroplatidae). – Bull. Soc. Nat. luxemb. 101: 111-116.

Cederberg, B. m.fl. 2010. Rödlista 2010 – Tvåvingar. <http://www.artdata.slu.se/rodlista/filer/Rodlista2010-tvavingar.pdf>

Margaretha Liebmann, Strandvejen 87, 7120 Vejle Ø; email: marg@profibermail.dk

Notes on the finding of the fungus gnat *Keroplatus tipuloides* associated with *Fomes fomentarius*.

Usædvanlige danske svampefund



Finpigget Huesvamp (*Mycena tenuispinosa*), TL-14088. Foto Jens H. Petersen.

David Boertmann, Afdeling for Artisk Miljø, Danmarks Miljøundersøgelser, Frederiksborgvej 399, 4000 Roskilde; email: dmb@dmu.dk

Kerstin Gillen; email: kerstin.gillen@googlemail.com

Thomas Læssøe, Biologisk Institut, Universitetsparken 15, 2100 København Ø; email: thomasl@bio.ku.dk

Jens H. Petersen, Biologisk Institut, Aarhus Universitet, Ny Munkegade, bygn. 540, 8000 Århus C; email: jhp@biology.au.dk

Notes on rare fungi collected in Denmark

Three species are reported as new to Denmark. *Gloiocephala caricis* was found in Northwestern Jutland on *Carex paniculata* and Vladimir Antonin has kindly confirmed the determination. *Mycena tenuispinosa* was collected on Funen on very damp *Salix* leaves and, also on Funen, *Pezoloma marchantiae* was collected on *Marchantia* thalli.



De kegleformede hatpigge på Finpigget Huesvamp (*Mycena tenuispinosa*). Foto Jens H. Petersen

Finpigget Huesvamp (*Mycena tenuispinosa*) – en af de sjove nye

I forbindelse med afholdelse af atlaslejr nr. 2, 2010, med udgangspunkt fra Trente Mølle på Sydfyn besøgte vi en mængde små og store lokaliteter. En af de mindre var kystskoven ved Dybskrog og det gamle sanatorium mellem Fåborg og Svendborg, hvor vi var en mindre flok, der mere eller mindre tog hver vores rute. Nogle fandt en fin kystskrænt med Bronze-Rørhat (*Boletus aereus*) og den slags, mens jeg selv, for jeg ved ikke hvilken gang, faldt ned i sumpen. Det gav bl.a. en kæmpeforekomst af Sej Trådkølle (*Typhula uncialis*) på Hestehov, som også Jens Ockelmann siden kom tilbage med. På vej ud gennem sumpen passerede jeg et dyndet parti med lidt pilebuske, og på bladene voksede der nogle små, fine, grålige huesvampe med en meget tydelig fodskive og en fint pigget hatoverflade. De mindede en del om en mellemtung mellem Pudret Huesvamp (*Mycena adscendens*) og Fureskivet Huesvamp (*M. stylobates*), men var alt for små til sidstnævnte og med for meget fodskive til førstnævnte. Og så var der jo også de mystiske pigge på hatten. Derefter forsøgte jeg at presse fundet ind i *M. mucor*, der jo normalt skal gro på egeblade og i

øvrigt er en endnu mindre, sart sag.

Derovre på Fyn blev jeg ramt af det sædvanlige fænomen: for mange svampe, så jeg overtalte Jens til at fotografere materialet, der også ved hjemkomsten til lejren så godt ud, for derefter at tørre det. Det blev altså først i København, at jeg fik lavet et ordentligt præparat af hathuden med de fine pigge. Piggene viste sig at bestå af ret tynde, sammenkittede hyfer med en tæt pigget overflade – karakteren for Finpigget Huesvamp (*M. tenuispinosa*), som oprindeligt blev beskrevet fra Schweiz i 1957, men den er siden fundet i diverse tyske delstater (fx Gminder & Krieglsteiner 2001) og ifølge Ronikier m.fl. (2006) også fra Polen, Italien, Holland og Slovakiet. I sidstnævnte reference findes en oversigt over de rapporterede substrater hvor ellebark er det hyppigste. Det danske fund synes at afvige fra det generelle mønster ved at være fra bladførne. Svampen forekommer typisk i fugtige skovtyper, fx aske-, pile- eller ellemoser. Hatten skal ifølge litteraturen kunne blive op til 3 mm i diameter. I troperne findes der en stribe lignende arter, se fx Desjardin m.fl. (2003).

Materialet har hvælvede til lidt kegleformede, lysegrå hatte på 0,5-1,5 mm i diameter. La-



Lungemos-Gopleskive (*Pezoloma marchantiae*), JHP-10.309. Foto Jens H. Petersen

meller lyst grålige, smalt tilhæftede, ca. 6-12 hele lameller, fjerne. Stokken er op til 10 x 0,1 mm, lyst grålig til hvidlig, fint håret som hos Pudret Huesvamp, men med en meget tydelig og bred (op til ca. 0,3 mm), noget dunet fodskive à la den hos Dunskevigt Huesvamp (*M. clavularis*). Svampen var enten lugtløs eller muligvis med en meget svag nitros komponent.

Hatpigge kegleformede bestående af fint piggede hyfer (pigge ca. 2 µm lange) ligesom resten af hathudshyferne, der overlejrer et gelatinøst lag af hyfer. Cheilocystider opblæste, ballon-agtige med tynde, fingeragtige vedhæng. Caulocystider tyndvæggede, langt tilspidsende, op til ca. 40 µm lange, enkeltvis eller i bundter, af og til grenet en gang; stokhyfer glatte. Basidier (2-) 4-sporede. Sporer ellipsoidiske til cylindriske, amyloide, 6,2-8,7 x 3,3-4,2 µm (av. 7,3 x 3,8 µm, n=11). Med øskner.

Materiale: Fyn: Dybskrog, 14.10.2010, på rådne pileblade (*Salix*) med anamorfen cf. *Anungitea* sp. i pilesump ud mod tilgroet strand, T. Læssøe TL-14088/TL2010-140738, JHP-10.316 (C).

Thomas Læssøe

Ny slægt og art i Danmark: Lungemos-Gopleskive (*Pezoloma marchantiae*)

I forbindelse med årets Atlaslejr nr. 2, 2010, på Fyn dukkede en spændende svamp op på Lungemos (*Marchantia*). Dette substrat blev eftersøgt for Lungemos-Mosbæger (*Octospora ithacaensis*), der blev rapporteret i sidste nummer af svampe, men det var i stedet til alles begejstring en fin, hvid, gennemsigelig skivesvamp med lange tænder i randen, der blev fundet. En svamp af tilsvarende udseende kan ses i Dennis' British Ascomycetes under navnet *Sphagnicola ciliifera* og også i diverse versioner af MycoKey, men her under det for tiden accepterede navn *Pezoloma ciliifera*. Slægten *Pezoloma* blev foreslået i 1909, mens *Sphagnicola* først kom til i 1934. I MycoKey kan man også se, at der er fundet fire arter af denne slægt i den del af Europa som bestemmelsessystemet dækker. Ingen af disse arter er angivet som danske i Jan Vesterholts skivesvampenøgler, der kan downloades fra MycoKey.com. Det er kun to af de fire arter der har lange tænder (sammensat af hyfer) i randen af det skålformede apothecium, og ud over at gro på levende Lungemos er *P. marchantiae* kendetegnet ved



Lungemos-Gopleskive (*Pezoloma marchantiae*). Foto Jens H. Petersen

at have mindre sporer, noget kortere tænder og også betydeligt mindre apotecier i forhold til *P. ciliifera*. Arten beskrives i øvrigt grundigt af Benkert (1981), hvor også kombinationen i *Pezoloma laves*. Den førende specialist i skive-svampe Hans-Otto Baral mener i øvrigt, at der findes endnu flere arter, der burde henføres til denne slægt, eller som skal nybeskrives i slægten.

Det fynske materiale havde gennemskinneligt hvide, op til 1,5 mm store, lidt krukkeformede apotecier med markante, men relativt korte randtænder, der varierede i bredden alt efter hvor sammenkittede deres hyfer var. Sporer ca. 7,5 x 5 µm (7-9 x 4-5 hos Benkert 1981), ellipsoide, encellede, farveløse og glatte; sække 8-sporede, ca. 70 x 6 µm (Benkert 1981), uden jodreaktion; parafyser cylindriske med afrundet top; med gelatinøst kød over et lag opbygget af textura prismatica.

Materiale: Fyn: Dybskrog ved Nakkebølle Fjord, på *Marchantia* sp. midt på gruset vej, K. Gillen, JHP-10.309 (C).

Kerstin Gillen, Thomas Læssøe & Jens H. Petersen

Star-Spatelhat (*Gloiocephala caricis*) ny for Danmark

På vej tilbage til bilen på efterårets absolut bedste Atlas-tur, til Vilsbøl Plantage i Thy, slog jeg lige et smut ud i sumpen ved bredden af Nors Sø. Her står spredte tuer af Top-Star (*Carex paniculata*) i zonen mellem en meget åben tagrørskov og pilekrattet på bredden. Bunden er tydeligt kalkpræget.

Jeg kiggede nærmere på startuerne, og efter nogle forsøg med at rode nede mellem skudene og på siden af tuen fandt jeg nogle små hvide gnallinger på fastsiddende døde blade. De var så små, at de straks gik i en dåse for nærmere studium hjemme på skrivebordet. På samme tue var der desuden to andre sjældenheder, nemlig den lille fine Star-Huesvamp (*Mycena riparia*), senere bestemt af Thomas Læssøe og hidtil kun fundet på to lokaliteter på øerne (Den danske rødliste 2010), samt knaphatten (*Naucoria badiolateritia*), som blev fundet for første gang i Danmark under sidste års Atlaskampagne (Vesterholt m. fl. 2010).

Hjemme på skrivebordet viste de ti små, hvide sager sig at være hatsvampe med en skævt stillet stok og uregelmæssigt hvælvet til hætteformet hat. Lamellerne var meget fjerne, fåtal-lige (3-7) og lignede mere folder på undersiden af hatten; de fleste var ugrenede, enkelte delte sig og anastomoserede med nabolameller. Både



Star-Spatelhat (*Gloiocephala caricis*), DB 2010/85. Foto David Boertmann.

hat og stok var hvide og under luppen fint fnuggede/stridhårede. Et noget gammelt frugtlegeme havde svagt okkerfarvede partier. Hattene var 1-3 mm i diameter og stokkene 1,5-5 mm lange.

Det var let at få et navn på svampen. Frugtlegemerne mindede umiddelbart om små bruskhatte (*Marasmius*, i bred forstand – nu opdelt i flere slægter), og et opslag i Erhard Ludwigs glimrende tavleværk (Ludvig 2000) gav svaret *Marasmius caricis*. De mikroskopiske karakterer passede fint med Ludwigs (2001) angivelser, og beskrivelsen i Antonin & Noordeloos's (1993) bruskhat-monografi passede også på mit fund. I Funga Nordica (Noordeloos 2008) er den sektion den tilhører i *Marasmius*, igen ophøjet til slægt, så svampen i dag hedder *Gloiocephala caricis*.

Nogle af de tørrede frugtlegemer blev sendt til Vladimir Antonín, som svarede i mail af 1. december 2010: "I revised your collection of *Gloiocephala caricis*. It fits with this species in all characters. Also, my best congratulations to the first Danish record!"

Sporerne målte 16-22 x 5-6 µm og var langt dråbeformede til smalt ellipsoidiske, basidierne var 2-sporede, og der var talrige smalt flaskeformede cystider op til 66 µm lange, både i hymeniet og i hathuden. Hathuden bestod ellers af særprægede, tykvæggede celler, der var næsten kugleformede, romboide til bredt kølleformede.

Arten har en nær slægtning, nemlig Avneknippe-Spatelhat (*G. cornelii*). Den blev fundet som ny for videnskaben af Thomas Læssøe og Steen Elborne på Langeland i 1984 og siden beskrevet i samarbejde med hollænderen M. Noordeloos (1987). Den ligner *G. caricis*, men vokser på døde fastsiddende bladskeder af Hvas Avneknippe (*Cladium mariscum*), mangler lameller og er brun nederst på stokken. En tredje art i slægten er Dunhammer-Spatelhat (*G. menieri*), som er fundet et par gange herhjemme (Den danske rødliste 2010). Den er lidt større end *G. caricis*, har brunlig hat, næsten ingen stok og vokser på døde stængler af Dunhammer (*Typha*). Yderligere to arter kendes fra Europa: *G. pseudocaricis*, der også vokser på Star-arter, og som kendes fra *G. caricis* på lidt mere farvede frugtlegemer og 4-sporede basidier (Noordeloos 2008), og endelig *G. cerkezii*, der er større, har

lang stok (ofte > 2x hatdiameter) og brunfarvet hat (Tkalčec & Mešić 2008).

Note ved Thomas Læssøe: I september 2005 fandt jeg ved Skarresø på Sjælland en svamp, der på flere måder passer på Davids fund, dog var der nogle afvigende karakterer, og da materialet var meget sparsomt, blev det gemt væk til senere studier. Svampen groede på Kær-Star eller en nærtstående Star og bør eftersøges på lokaliteten.

Materiale: NV-Jyll.: Nors Sø, bredden ved Vilsbøl Plantage, på døde blade på tue af *Carex paniculata*, 9.10.2010, D. Boertmann, DB 2010/85, Atlas No. DB 2010-125663 (C).

David Boertmann

Litteratur

- Antonin, V. & Noordeloos, M.E. 1993. A Monograph of *Marasmius*, *Collybia* and related genera in Europe. 1. – Libri Botanici 8, IHW-Verlag, Eching, 229 s.
- Benkert, D. 1981. Bemerkenswerte Ascomyceten der DDR V. Über einige seltene Arten der Leotiaceae. – *Boletus* 5(2): 33-39.
- Den danske rødliste 2010. <http://redlist.dmu.dk>, hentet ned 13. dec. 2010.
- Desjardin, D.E., Boonpratuang, T. & Hywel-Jones, N. 2003. New spinose species of *Mycena* in sections *Basipedes* and *Polyadelphia* from Thailand. – *Fungal Diversity* 12: 7-17.
- Gminder, A. & Krieglsteiner, G.J. 2001. Die Grossspilze Baden-Württembergs 3. – Verlag Eugen Ulmer, 634 s.
- Ludwig, E. 2000. Pilzkompendium, Band 1. Abbildungen. – IHW-Verlag, Eching, 192 pp.
- Ludwig, E. 2001. Pilzkompendium, Band 1. Beschreibungen. – IHW-Verlag, Eching, 758 pp.
- Noordeloos, M.E. 1987. Notulae ad floram agaricinam neerlandicam-XV. *Marasmius*, *Marasmiellus*, *Micromphale*, and *Hohenbuehelia*. – *Persoonia* 13: 237-262.
- Noordeloos, M. 2008. *Gloiocephala* Massee. S. 256-257 i Funga Nordica, red. Knudsen, H. & Vesterholt, J. – Nordsvamp, Copenhagen.
- Ronikier, A., Chachula, P. & Kujawa, A. 2006. *Mycena tenuispinosa* (Fungi, Agaricales), a species new to Poland. – *Polish Botanical Journal* 51(2): 217-220.
- Tkalčec, Z. & Mešić, A. 2008. *Gloiocephala cerkezii*, a new species from Croatia. – *Mycologia* 100: 320-324.
- Vesterholt, J., Heilmann-Clausen, J., Læssøe, T. & Petersen, J.H. 2010. Atlasprojektets første sæson. – *Svampe* 61: 1-12.

Nye bøger, etc.



Karin Montag: Pilz-Art. 2007. 208 s., 19 x 27 cm, hardcover, 791 farvefotos, ca. 220 madopskrifter, 24,90 Euro + porto.

UHA – på tysk, er der nogen der vil sige – men denne svampebog er noget af det ypperste inden for genren. En kogebog med enestående, utroligt flotte fotos i pragtfulde farver og en uovertruffen redigering. De fantasifulde og nemme opskrifter er en fryd for øjet, sjælen og ganen – en svampebog der behandler emnet med forstand og kærlighed. Køb den – du vil ikke fortryde det!

Som navnet antyder, er det en kunstbog om svampe der kun indeholder opskrifter og in-

struktioner om hvordan de færdige retter kunstfærdigt og appetitligt arrangeres. Der er ikke beskrivelser af de enkelte svampe. Som Karin Montag siger: alle svampe er plukket af hende, rensset, tilberedt, arrangeret, fotograferet og de fleste spist bagefter. I den rækkefølge! Ændring af rækkefølgen viste sig at være upraktisk – en humoristisk bemærkning fra forfatteren. Tilberedning af de forskellige svampe omfatter bl.a. at svampene bliver: stegt, ristet, bagt, kogt, indbagt, paneret og tørret, samt at svampene indgår i supper, konfekt, saucer, salater, konserves, desserter og meget mere.

Den lille skønhedsfejl på s. 26 hvor man på

forskellige sprog beskriver *Boletus edulis*, bl.a. på dansk med 3 navne: Carl Johan, Steinsopp, Rødsprukken Rørhat, springer vi let og elegant over. Svampene på omslaget er i naturlige farver ifølge fru Montag.

Karin Montag har arbejdet intensivt med svampe i over 25 år og udgiver bl.a. det tyske svampefaglige tidsskrift *Der Tintling*, op til seks hæfter årligt på 80-90 sider hver, (årsabonnement 43,00 Euro inkl. porto). I øvrigt er der en beskrivelse i *Der Tintling* nr. 1/2006 om Nord-europas største svampefestival: Foreningen til Svampekundskabens Femmes 100-års jubilæum – rigt illustreret på seks sider. Hun udgiver også en svampeugekalender – emnet for 2011 er giftsvampe (12,00 Euro + porto).

Bogen kan bestilles hos Karin Montag på hjemmesiden www.tintling.com eller på email: info@tintling.com

Rudolf Mayer

Hans E. Laux: Der große Kosmos Pilzführer. 2010. Franckh-Kosmos Verlag, Stuttgart, 720 s., 11 x 18,5 cm. 19,95 Euro i Tyskland.

Det tyske forlag Kosmos har lige udgivet en „lommefunga“ med 1200 arter i farvefotos. Deri har den ivrige svampefotograf Hans E. Laux – Tysklands modstykke til engelske Roger Phillips – samlet mange af sine bedste billeder. Han har (med)forfattet mere end 20 bøger om svampe og planter på tysk siden 1980 og har et billedarkiv med over 150.000 6x6 cm dias fra før digitalkameraets tid, alle taget med et stort Rolleiflex og en kraftig blitz. Det bærer mange af bogens billeder præg af med hårde skygger og enorm kontrast, men de er knivskarpe og har brillante farver, så til identifikation er de helt ok.

Forfatteren er ikke videnskabeligt arbejdende mykolog, men han er en stor svampeelsker og har ikke overraskende fokuseret på de store, populære og gerne farvestrålende slægter. Det betyder f.eks. kun fem arter af tåreblad, en enkelt håndfuld barksvampe og nogle få andre „skorper“ på døde grene, men til gengæld over 50 rørhatte, 50 skørhatte og 50 mælkehatte. Til sammenligning må man sige, at de 1.000 arter i Jan Vesterholts „Danmarks svampe“ bedre repræsenterer, hvad man rent faktisk støder på i skov og mark, mens Laux's bog snarere indehol-

der, hvad de fleste svampeelskere gerne vil finde. Artsudvalget er naturligvis præget af, at bogen er tysk, og sammenholdt med det store artsantal betyder det, at der er medtaget en del spektakulære arter, som kun meget sjældent eller endnu slet ikke er fundet i Danmark. Langt de fleste er dog velkendte også herhjemme, og for den dygtige amatør kan de ekstra arter måske netop være inspiration til at overveje bestemmelsesalternativer, som ellers ikke lå lige for.

Bogen har naturligvis kun tyske og latinske navne på arterne, og de latinske navne er absolut konservative. Ikke noget med at kalde de små blækhatte (hjulhatte) for *Parasola* eller fagerhattene for *Rugosomyces*. De hedder *Coprinus* og *Calocybe* som i gamle dage. Jeg vil ikke fordybe mig i småfejl eller de ret få tvivlsomme bestemmelser, men i stedet glæde mig over bogens artsomfang og forbavsende detaljerede beskrivelser og spiselighedsangivelser, selv om den ikke er større, end at den kan være i en jakkelomme. Der ligger et kæmpearbejde bag de over 700 sider, og prisen er utrolig lav: kun ca. 150 kr. i Tyskland. Den er en fornøjelse at bladere rundt i under frokosten på en bænk langt ude i skoven, hvor man ellers ikke medbringer så omfattende bøger...

Flemming Rune

Pelle Holmberg og Hans Marklund: Den lille svampebog. Dansk Supermarked 2010, 126 s. 39,95 kr.

Denne svampebog er oversat fra den svenske originaludgave „Lilla svampboken“. Den er tilstrækkeligt lille (17,6 x 12,6 x 1,2 cm) til at kunne ligge i en regnfrakkelomme, den er i tværbredt format, så den let kan åbnes, og indbindingen er solid og vandafvisende. Typografien er tilstrækkelig tydelig til, at bogen kan læses i skovens mørke dyb af ældre mennesker. Den er derfor velegnet som felthåndbog for begyndere i indsamling af spisesvampe.

Bogen indledes med en række almene indledningsafsnit, kortfattede og præcise, hvoraf det vigtigste er gentaget på omslagets inder-sider. Forfatterne koncentrerer sig om det væsentligste i svampekundskab for begyndere og går i detaljer med de ting, der for begyndere kan virke som komplet uforståelig indforstået svam-

pesnak. Spiseværdi og giftighedsproblemer går der nøje ind på. Det er således første gang, man i en dansksproget svampebog kan læse en tilstrækkeligt detaljeret opskrift på, hvordan man fremkalder en opkastningsreaktion på sig selv efter indtagelse af giftige svampe. Hurra for det.

Der portrætteres ca. 47 arter af spisesvampe og tre arter af giftsvampe på hver sit opslag, næsten alle med et stort farvebillede på venstresiden og beskrivelse og forvekslingsmuligheder på højresiden. Svampene er fotograferet med den særdeles hyppigt afbildede svenske planke som baggrund. Svampebeskrivelserne indskrænker sig til tre kendetegn for hver art. Det er måske lidt for lidt, men til gengæld får man så også rundt omkring i teksten en del af den for svampebestemmelse så vigtige opstilling af kendetegn i vigtighedsværdi ("ingen spiselige skørhatte har hvid hat" (en påstand, jeg dog godt kan modbevise)). Der er mange væsentlige håndsrækninger til begyndere i denne bog, som man ikke finder i andre svampebøger.

Som forfatterne selv skriver, så afhænger spisesvampenes spiseværdi af dem, der spiser dem. Frost-Sneglehat fremhæves på side 8 som "en af efterårets delikatesser". Til gengæld advares der kraftigt mod Stor Trompetsvamp: "Men pas på! Som tørret får stor trompetsvamp en meget stærk smag, så anvend ikke for meget.". Lignende advarsler er der mod Almindelig Kantarel.

Artsudvalget er umådelig svensk. Vi får godt nok Violet Hekseringshat (Bleg Hekseringshat omtales ikke), men champignoner omtales kun i giftafdelingen! De fylder ellers godt op i det danske landskab og i danskernes spisesvampebevidsthed. Ellers kører det på Gul Trompetsvamp, Hvidlig Fåreporesvamp, Rødmende Fåreporesvamp, Lamme-Fåreporesvamp, Goliat-Ridderhat, Kridthat, Mandel-Skørhat, Sodbrun Sneglehat og andre, som vi sjældent eller aldrig ser her i Danmark.

Oversætteren, Gerd Have, er ikke svampekyndig, men har tydeligvis gjort et stort arbejde med at få noget brugbart ud af Svampeforeningens, MycoKeys, Dansk rødlistes og Danmarks svampeatlas' morads af ikke-opdaterede hjemmesider og databaser. Desuden har hun taget en række selvstændige initiativer med hensyn til navngivning og udbredelse i Danmark. Det går desværre ofte galt, men jeg sympatiserer

med hendes bestræbelser. Bogen bruger Dansk Sprognævns måde at gengive svampenavnene på. Keglemorkel er både navnet på en art og på slægten *Morchella*, hvilket skaber forvirring og er helt misvisende for danske forhold, hvor arten først og fremmest forekommer på træflis, hvilket ikke nævnes. Spiselig Stenmorkel omdøbes til stenmorkel, som også er navnet på slægten *Gyromitra*, og som på side 116 kaldes for stenhatte. *Macrolepiota procera* kaldes for stor parasolhat. *Macrolepiota rhacodes* kaldes for rabarbersolhat – ikke noget helt dårligt navn, men alligevel for meget af en nydannelse i en bog af denne karakter. *Coprinus comatus* hedder stor parykhat, og det nævnes, at "der findes mange forskellige parykhatte." Jeg forstår, hvad der sker her, men forkert er det. *Tricholoma matsutake* kaldes for goliatridderhat. Kvalmen-de Ridderhat ville være et mere passende navn, men det brugte latinske navn er nu blevet stadfæstet af den internationale nomenklaturkommission. Den angives som ikke fundet i Danmark, hvilket kan diskuteres. Simple stavfejl findes i *Galerina marginata*, *Clitocybe clavipes*. Det er fint med Giftlinjens telefonnummer i stor skrift. Indholdsfortegnelsen er kopieret fra den svenske udgave og burde have været revideret. Der er således ingen side 177 i bogen, hvor der kunne have været omtalt champignoner (men på side 117). Kridthat er ingen Østershat på dansk.

Alt i alt en særdeles velkomponeret og begynderregnet lille spisesvampebog til prisen, der kan bruges i Sverige undtagen Skåne, men også på Læsø, på Anholt, langs den jyske vestkyst og i Tisvilde Hegn. I den øvrige del af Danmark vil almindelige begyndere blive frustreret over, at de mange almindelige spisesvampe, som man finder i de almindelige danske skove, marker, haver og parker, ikke er med i bogen.

Erik Rald

Peter Friis Møller (red.): Skovene. 2010 (med mykologiske bidrag af Jacob Heilmann-Clausen og Ulrik Søjchting). I: Kaj Sand-Jensen (red.): Naturen i Danmark. Gyldendal, 535 s., 520 kr. (Gyldendals internetboghandel).

Dette er det fjerde bind i den meget væsentlige bogserie Naturen i Danmark, der er en slags

afløser for det klassiske værk Danmarks Natur. Værket anmeldes her, da der for en gangs skyld gives andet end en stedmoderlig behandling af svampenes betydning for en given naturtype. Det er så ikke så overraskende, at dette sker netop i skovbindet, da man jo nærmest skal være blind for ikke at erkende svampenes betydning her. Det er dog skuffende, at bogens to store åbningsbilleder, begge af bøgeskov, viser to skovpartier helt uden dødt ved – og det i 2010! Og denne tendens fortsætter med åbningsbilledet til kapitlet om skovens organismer. Endelig side 145 er "der mosser på dødt ved" – billedet er dog lige så domineret af Tøndersvamp, det nævnes dog ikke. Helt fremme på side 490 får vi endelig et billede af "urørt skov med lukkede grøfter" – bogens sidste billede.

Det er primært Jacob Heilmann-Clausen, der har været inde over de mange fagligt fine afsnit, der berører fungaen, men der er også et mindre bidrag fra Ulrik Søjchting (lavdannende svampe). Det er især det faktum, at svampene er blevet inkorporeret i de forskellige kapitler frem for at være trukket ud for sig selv, der gør værket til lidt af en milepæl. Og stor ros til både Jacob og redaktionen for dette. Når det er sagt, så er det lidt beskæmmende, hvordan både den faglige og den tekniske redaktion har sløset med indsatsen. Det tekniske drejer sig især om billedsiden, hvor det er lykkedes at ombytte billeder og tekst på adskillige centrale figurer. Pilmarkeringerne på billederne er misvisende, og flere af de tegnede strukturer ser besynderlige ud.

Redaktionelt har valget tilsyneladende været at dække svampene igennem bogens mange kapitler, hvilket må siges at være en rigtig god ide. Det er derfor overraskende, at der ingen svampe er nævnt i forbindelse med skovengene og ingen i forbindelse med de temporære vande i skovene. Ved gennemgangen af diverse skovtyper: bøgeskov, egeskov etc., der indledes med et afsnit om skovtyper og deres baggrund, forbigås også det for mig at se allervæsentligste, når en skovtype skal defineres, nemlig om den er ektotrof eller ej, altså om den eller de vigtigste træarter i den laver ektomykorrhiza (svamperod) eller ej. I Danmark er de naturlige skovtyper næsten alle ektotrofe, men det undskylder ikke, at dette forbigås eller skal læses andetsteds i værket. I registret kan man finde en henvisning

til lindeskovens svampeliv, men det dækker blot over en bemærkning om Lindeskive. Det nævnes ikke, at Lind skam laver ektomykorrhiza. Heldigvis er dækningen langt bedre for pilekrattenes vedkommende, selvom det ville have været flot, hvis der var blevet plads til et billede af Pilfinger eller en anden pilemoseart. Hasselkrattene er også fint dækket, men der er intet svampeindhold i omtalen af de tornede kystkrat (inklusive skovbryn og gærdekrat m.v.), selvom de udgør en meget vigtig naturtype for en lang række saprotrofe svampe, fx diverse Parasolhatte, Stjernebolde, Rødblade etc. Bogen har en kort tekst om Slimsvampe, men det nævnes ikke, at denne organismegruppe i en anden Gyldendal-titel hedder Svampedyr (Svamperiget af Jens H. Petersen). Nåleskov har fået sit eget kapitel fordelt på fire afsnit, sjovt nok uden en medvirkende mykolog. Ædelgranskov, en af Danmarks i særklasse bedste svampejagtmarker, ignoreres fuldstændig i mykologisk henseende. I afsnittet om (rød)granskoven nævnes diverse svampe, men de fleste deltagere i Danmarks Svampeatlas vil nok undre sig over Nåde-Bruskhattens fravær, og det er også forbløffende, at der ikke skelnes mellem de sapro- og ektotrofe arter. Sjovt nok anes alligevel en mykologisk indsigt, da både Flammeporesvamp og Dråbe-Kødporesvamp er nævnt som arter under udbredelse. I afsnittet om skovfyrskoven fremhæves svampene som meget vigtige, men her er ingen arter nævnt eller afbildet.

I den mere kuriøse afdeling morede jeg mig over billedteksten til et foto af Birkeporesvampe i forskellige stadier. Billedet viser dette års friske frugtlegemer og sidste års og formodentlig også forrige års frugtlegemer, men teksten siger, at forskellen skyldes billeangreb. Den en-årige strategi hos denne poresvamp er nok ikke sivet ind på lystavlen. Samme sted står der, at det især er træede poresvampefrugtlegemer, der har mange biller tilknyttet, mens der lige ovenover står, at det er Skællet Stilkporesvamp, der har en usædvanlig rig billefauna. På trods af disse indvendinger står værket – ud fra denne svampevinklede anmeldelse – som et gedigent bogværk, der med fordel kan læses af alle med interesse i dansk natur og i særdeleshed i de danske skove og plantager.

Thomas Læssøe

Gysinge farvedage

Jytte Albertsen, Lilian Andersson, Tove Haxholm, Preben Graae Sørensen & Susanne Thorbek



Bamseudstilling. Foto Steen Elborne.

6.-12. september var den svenske farvegruppe værter for det 14. Internationale Svampe & Fiber Symposium, som blev afholdt i Gysinge 75 km nord for Uppsala. Bygningerne huser i dag PROs folkehøjskole, men var oprindeligt et jernværk fra 1600 tallet, der blev anlagt for at kunne udnytte vandkraften i Dalelven. Det fælles em-

ne for de 14 internationale symposier er farvning af tekstiler med farvestoffer fra svampe, herunder indsamling og identifikation af egnede svampe. I Gysinge var der samlet 89 deltagere fra 16 forskellige lande. Farveklubben fra Danmark var repræsenteret med ti deltagere.

Jytte Albertsen, Olsbæk Strandvej 71A, 2670 Greve; email: jyttealbertsen@net.telenor.dk
Lilian Andersson, Frederik VII's Vej 29, 3450 Allerød; email: lilian.andersson@post.cybercity.dk
Tove Haxholm, Rylevej 2, 2670 Greve; email: tovehax@mail.dk
Preben Graae Sørensen, Rønnebærvej 40, 2840 Holte; email: pgs@kiku.dk
Susanne Thorbek, Rønnebærvej 40, 2840 Holte; email: susanne.thorbek@gmail.com

Impressions from the 14th International Fungi & Fibre Symposium in Gysinge, Sweden

Faciliteterne

I selve hovedbygningen var der reception, foredragssal, klasseværelser til workshops, bibliotek og elevværelser. Langs Dalelven ligger en række større og mindre huse, hvor deltagerne havde værelser med fantastisk udsigt. Farveworkshops og andre aktiviteter forgik i nogle gamle lader og magasiner samt i et gammelt bryghus, som ligger helt nede ved Dalelven. Mellem laden og elven blev der farvet garn i store gryder, som blev opvarmet af brænde. En sådan gryde eller kedel kaldes på svensk en pannmur.

Lederen af de udendørs gryder var Carla Sundström, som var med i styregruppen for symposiet. I et gammelt kornmagasin var der udstilling med bidrag fra alle de deltagende lande og en butik hvor man kunne købe og sælge garner og svampefarvede ting m.m. Symposiet begyndte mandag den 6. september. Alle deltagerne blev indskrevet, og der var mange, der satte deres ting op på udstillingen. Den danske gruppe havde arbejdet sammen omkring temaet svampefarvet, nålefiltet julepynt, hvormed vi fik pyntet to flotte juletræer. Desuden havde vi strikket hver en svampefarvet bamse (Fig.3). Bamserne blev solgt i butikken for at give startpenge til næste symposium.

Om eftermiddagen var der officiel indvielse af symposiet i Cafe Nyfiket med musik og taler.

Blåt garn

Aftenprogrammet var et meget spændende foredrag af svenske Hjördis Lundmark om farvning med Skællet og Småskællet Kødpigsvamp henholdsvis *Sarcodon imbricatus* og *S. squamosus*.



Garn farvet blåt med Småskællet Kødpigsvamp (*Sarcodon squamosus*). Foto Preben Graae Sørensen.



Folkehøjskoles hovedbygning. Foto Steen Elborne.

Hjördis har udført utrolig mange forsøg, der sammen med genetiske analyser underbygger eksistensen af de to arter, der tidligere blev regnet for en. *Sarcodon squamosus* er en art, der vokser i sandet jord sammen med fyr og er den, der giver kraftige blå farver på garnet (Fig. 4). Det var interessant at høre om hendes erfaringer, og det kunne være interessant at få undersøgt om danske fund giver den samme kraftige blå farve. Efter foredraget var der en forrygende flot modeopvisning af svampefarvede kjoler, sweaters, trøjer, nederdele, tørklæder, frakker, hatte mm.

Et væld af workshops

De følgende dage var der gang i mange forskellige foredrag, workshops samt svampeture i området. En ny teknik for koldbejdning af uld med aluminium blev demonstreret af Karin Tegeler fra Tyskland. Garnet bejdes i en blanding af aluminiumoxid og myresyre i f.eks. 8 timer ved 20°C. Resultater af farvning af bomuld med farvestoffer fremstillet ved hjælp af bakterier blev fremvist af K. Perumal fra Madras i Indien.

I workshoppen „Tvåändstickning“ blev der undervist i den ældste kendte strikkemetode her fra Skandinavien. Metoden kaldes på dansk tvebinding og er især kendt fra Dalarne og også enkelte steder fra Danmark (Dragør). Tvebinding blev især brugt til vanter og strømper, som skulle være meget slidstærke og varme. Den specielle måde at binde på, hvor man tvister trådene på bagsiden, gør resultatet meget tæt og stærkt. En langsom og strikkemåde, men meget sjov at lære.

En anden workshop „kartning og spinding“ var også rigtig spændende at deltage i. Vi hånd-



Anita Selnes og Natalie Sullivan filter hatte. Foto Susanne Thorbek.

kartede og spandt på hånden. En hel dag gik, og resultatet blev et lille nøgle fra hver deltager. Nøglet var temmelig ujævnt spundet. Det kræver meget øvelse. Man kan ikke lade være med at tænke på, hvor meget tid kvinderne brugte før i tiden på at få fårene klippet og ulden lavet til trøjer og klæde. I workshoppen "Nunofiltning" blev silke og uld ved hjælp af varmt sæbevand og mange timers rullen og bankning til smukke tørklæder, hvor ulden arbejdes ind i silken. Der skulle bruges kræfter for at få det til at hænge sammen. Nogle nåede også at få bejdset tørklæderne og farvet dem i svampesupperne.

I workshoppen "Fra svamp til papir" med Trine Parmer fra Norge blev der lavet papir af forskellige poresvampe. Det var meget fint at se, hvordan en hård poresvamp efter en tur i blenderen blev til det smukkeste papir. Trine havde udvalgt fire poresvampe til workshoppen: Birkeporesvamp, Randbæltet Hovporesvamp, Cinnoberporesvamp og Ensfarvet Læderporesvamp. De to sidste er ikke så lette at få fat i herhjemme, men kan evt. erstattes med Broget Læderporesvamp.

I en workshop om vådfiltning af hatte lykkedes det på en dag at fremstille færdige hatte, der efterfølgende blev svampefarvet i brændekedlerne ved Dalelven.



Skål lavet af svampefarvet fiskeskind. Foto Tove Haxholm.

Fiskeskind og træsnit

En ny aktivitet var en workshop om garvning og farvning af fiskeskind fra laks, ål og slethvar, som blev ledet af Lotta Rahme fra Sverige. Først blev skællene på skindet fjernet, og kødsiden blev skrabet ren for fedt, slim og hinder med en ulo eller lignende redskab. Proceduren tog lang tid, og der skulle lægges kræfter i. Derefter blev skindet garvet i 15 minutter i en blanding af 1 dl olie, 1 tsk. sulfosæbe og 1 æg, hvorefter de blev gnedet bløde med hænderne eller over en afrundet kant og hængt op. Dagen efter blev de vasket og hængt til tørre. Der blev også arbejdet med skind, som var behandlet med Selje-Pil og farvet med Kanel-Slørhat eller Blodrød Slørhat. Skindene får nogle meget smukke farver og kan anvendes til at sy tasker, huer, skåle og andet af.

Som noget nyt var der i Gysinge en workshop med traditionelt træsnit (karvsnitt), som blev holdt af Ulla Brengdahl fra Sverige. Det var spændende, men meget svært. Vi lærte, at Lind er en af de bedste træsorter at snitte i. Vi prøvede flere forskellige teknikker, hvor der anvendes en speciel kniv. Træet kan efterfølgende indfarves med svampepigment, fx fra Cinnobladet Slørhat.

Udflugterne

Svampeturene gik til udvalgte lokaliteter i omegnen, som især er præget af sandede fyrreskove. Der blev fundet masser af spisesvampe, især Kantarel, Spiselig Rørhat og gigantiske eksemplarer af Rødbrun Rørhat. Der var også mange farvesvampe, specielt pigsvampe fra slægterne Kødpigsvamp, Duftpigsvamp og Korkpigsvamp, samt slørhatter fra Dermocybe-gruppen.

En heldagsudflugt gik til et hørspinderi og væveri i Växbo. Vi fik en detaljeret redegørelse med demonstration af de omstændelige processer, der er nødvendige, for at hørplanter kan forvandles til de smukke tekstiler, der var udstillet og kunne købes i det tilhørende salgslokale. Fra det 18. århundrede var hørproduktionen det økonomiske grundlag for de mange smukke gårde i Hälsingland, som vi fik lejlighed til at se et eksempel på under tilbageturen.

Mindeaften

I anledning af 30-året for det første interna-

tionale svampesymposium var der planlagt en mindeaften med taler og billeder fra tidligere symposier. Denne aften blev samtidig en mindeaften for Miriam Rice, der havde været vært for det 1. svampesymposium i Mendocino i 1980 og for det 13. symposium i 2008, hvor hendes 90-års fødselsdag blev fejret. Miriam har haft en enorm betydning for udbredelsen af interessen for svampefarvning, og hun deltog i symposierne i Sorø i 1985 og i Haslev i 2005. Den 30. august 2010 døde Miriam Rice. Historien om hendes betydning for svampefarvningen er tidligere beskrevet af Flemming Rune i Svampe 52.

Traditionen tro blev serien af workshops afsluttet med uddeling af prøver af det svampefarvede garn til alle deltagerne. På den afsluttende festaften blev det meddelt, at 15. Internationale Svampe og Fiber symposium bliver afholdt 8.-15. oktober 2012 i Jaca i det nordlige Spanien. Mere information om symposiet kan findes på hjemmesiden www.iff2010.eu.



Der var stor interesse for at få del i de smukke resultater af svampefarvningerne. Foto Jytte Albertain.

Svampetur til Kindrogan i det Skotske Højland

Jørn Gry & Mette Bjørn



Deltagerne foran Kindrogan. Foto Neville Kilkenny.

Svampeturen til det Skotske Højland i september 2010, der var arrangeret af Jørn Gry og Mette Bjørn, havde sin basis på Kindrogan Field Studies Centre nær Pitlochry i det Skotske Højland. Stedet, guiden og ekskursionsmulighederne var allerede fastlagt under Jørn Gry's rejse til Skotland året før. Kindrogan anvendes til kurser og undervisning om naturen, herunder svampesymposier og -kurser. I centret er der undervisningsrum med mikroskoper. Kindrogan har overnatningsfaciliteter, fuld forplejning og en hyggelig bar.

Der var stor interesse for turen, da den blev annonceret i Svampeforeningens program. Me-

get hurtigt var turen overtegnet med 27 deltagere og flere på venteliste.

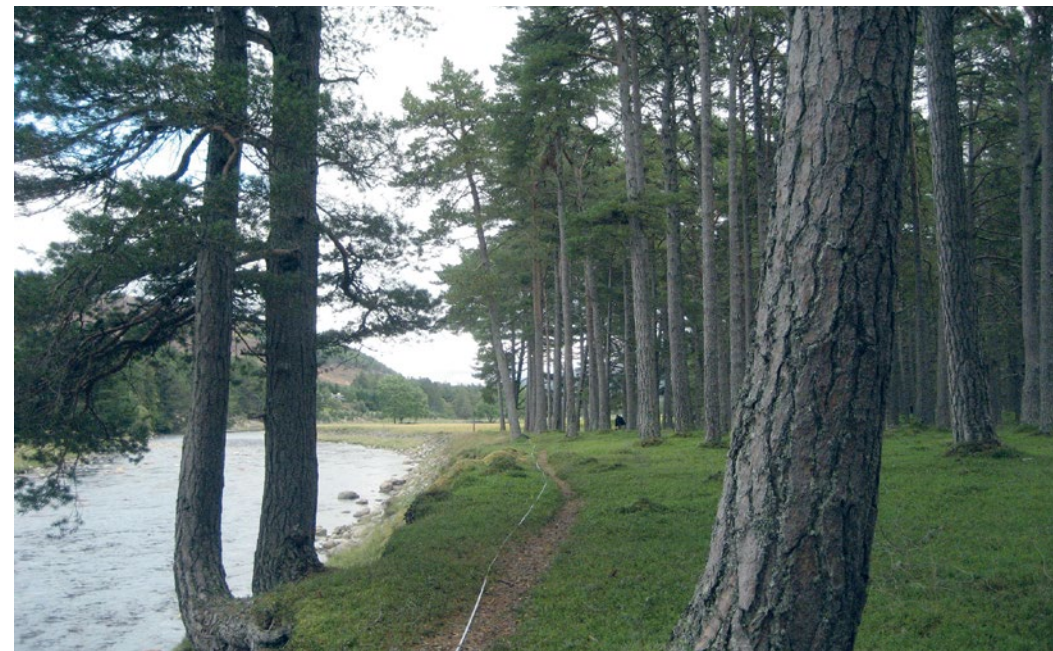
Mandag 6. september

Vi mødtes til aftensmad på Kindrogan, blev indkvarteret og fik en kort introduktion til centret. Neville Kilkenny, som var vores meget svampekundige og venlige guide på hele turen, gennemgik programmet for de næste fire dage i svampenes verden og forsynede os med detailkort over alle turene. Der var arrangeret såvel heldagsture som halvdagsture til forskellige lokaliteter i det Skotske Højland. Transporten foregik i to minibusser.

Jørn Gry, Skovbovænget 65, 3500 Værløse; email: jorn.gry@gmail.com
Mette Bjørn, Søvnæget 13, 3100 Hornbæk; email: mette.bjorn@yahoo.dk

Mushroom forays in the Scottish Highlands

Members of the Danish Mycological Society enjoyed a successful mushroom foray in the Scottish Highlands in September 2010 with basis in Kindrogan Field service centre. Each day some 100 different mushroom species were collected, discussed and identified, using the Kindrogan facilities and brilliantly guided by the Scottish mycologist Neville Kilkenny. Among interesting finds were several rather rare „tooth fungi“ and not least *Camarops polysperma* (second time in Scotland).



Youth Hostel Wood hvor Liz Holden er i gang med registrering af svampe. Foto Mette Bjørn.



Roy Watling (tv.) og Neville Kilkenny gennemgår dagens fund. Foto Mette Bjørn.



Drivvåde deltagere på svampejagt i Black Wood of Rannoch. Foto Bente Fabech.

Skotlands vel nok kendteste, nu pensionerede og stadig aktive mykolog Roy Watling deltog denne aften og den følgende dag, hvor Roy ledede turen sammen med Neville. Neville er uddannet af Roy i Royal Botanical Garden, Edinburgh. Roy gav en introduktion til hvordan etableringen af Kindrogan Field Studies Centre var sket, og den efterfølgende udvikling af centret.

Tirsdag 7. september

Vejret denne dag var forfærdelig regnfuldt. Alligevel glædede vi os over den smukke, gamle skotske fyrreskov, The Black Wood of Rannoch, med dens mange forskellige svampe. Vi fandt de sjældne pigsvampe Småskællet Kødpigsvamp (*Sarcodon squamosus*) og Rust-Korkpigsvamp (*Hydnellum ferrugineum*). Begge svampe er med i en bevarelsesplan, der omfatter 15 pigsvampe. Om eftermiddagen fortsatte turen til Allt Camgouran. Her blev der bl.a. fundet Prægtig Mælkehat (*Lactarius repraesentaneus*) samt Elle-Kulsnegl (*Camarops polysperma*). Desværre kunne sidstnævnte kun betragtes gennem en kikkert, da elletræets gren befandt sig over et vådområde. Det lykkedes senere finderne, Susanne Klug-Andersen og Peder Rabenborg, at indsamle og identificere Elle-Kulsnegl i området, og det er blot anden gang, svampen med sikkerhed er fundet i Skotland.

Efter aftensmaden – hvor alle var blevet me-

re eller mindre tørre – blev dagens svampefund gennemgået. I alt blev der fundet og identificeret 113 forskellige svampe, hvoraf to dog kun til slægt. De fleste blev fundet i fyrreskov og enkelte under birk.

Onsdag 8. september

Turen gik til Blackcraig Castle og Blackcraig Forest, som er en granplantage med mange forskellige svampe. I et område nær Kindrogan fandt vi efterfølgende rigtig mange store kantareller til middagen. Efter middagen var der bestemmelse af dagens svampefund. Denne dag blev der fundet og bestemt i alt 104 forskellige svampe, hvoraf 22 dog kun blev bestemt til slægt.

Torsdag 9. september

I flot vejr gik turen mod nord til Royal Deeside for at besøge Morrone Birkwood som ligger 36 miles fra Kindrogan. Turen, som varede ca. halvanden time, gav os et indtryk af den fantastiske natur, som findes i Højlandet. Vi havde et kort stop i Braemar og Mar Lodge og sluttede i Inverey Youth Hostel Wood, hvor en anden skotsk mykolog, Liz Holden, har registreret svampe gennem mange år. Hendes data er for nylig blevet anvendt som del af et ph.d.-projekt. Her stødte vi på mange forskellige arter som knytter sig til den skotske fyrreskov, som f.eks. Fyrre-Rørhat (*Leccinum vulpinum*), Mose-Rørhat (*Suillus flavidus*), Elfenbens-Mælkehat (*Lactarius musteus*), Prægtig Skørhat (*Russula paludosa*) og Klidhat (*Cortinarius caperatus*). Der blev også fundet Blomkålssvamp (*Sparassis crispa*) og Gul Skægtrøffel (*Rhizopogon obtextus*).

Pigsvampene var repræsenteret ved Småskællet Kødpigsvamp (*Sarcodon squamosus*), Grubet Korkpigsvamp (*Hydnellum cf. scrobiculatum*), Mørk Læderpigsvamp (*Phellodon niger*) og Tragtformet Læderpigsvamp (*P. tomentosus*). Vi sluttede dagen med en dejlig middag suppleret med en veltillavet kantarelstuvning tilberedt af de kantareller vi fandt dagen før. Efterfølgende var der bestemmelse af dagens fund, som udgjorde 62 forskellige svampe fundet under skovfyr, hvoraf fem dog kun blev bestemt til slægt, og 65 forskellige svampe fundet under birk, hvoraf 11 kun blev bestemt til slægt.

Fredag 10. september

På vores sidste dag besøgte vi Faskally Wood, hvor vi bl.a. fandt Tenstokket Rørhat (*Boletus appendiculatus*), Grønfodet Trævlhat (*Inocybe calamistrata*) og Slimet Rørhat (*Suillus viscidus*).

Efter frokost besøgte nogle af deltagerne Edradour Distillery, som er Skotlands mindste destilleri. Destilleriet overlevede kun forbudstiden i USA, fordi det blev opkøbt af mafiaen, som smuglede den i øvrigt gode whisky til USA. Resten af deltagerne kørte til Garry Bridge, som ligger i The Pass of Killikrankie, hvor der er en gammel egeskov. Skovbunden her var helt overvokset af bregner, og der blev kun fundet få svampe, bl.a. Snehvid Fluesvamp (*Amanita virosa*) og Birke-Spejlporesvamp (*Inonotus obliquus*).

Dagen og svampeturen sluttede med en stor tak til Neville Kilkenny for en veltilrettelagt og udbytterig tur i det smukke Skotske Højland og en sang, lettere omskrevet til lejligheden. Sangen blev oprindeligt skrevet til Nordic Mycological Congress, som blev holdt på Kindrogan tilbage i 1983.



Småskællet Kødpigsvamp (*Sarcodon squamosus*). Foto Mette Bjørn.

Der er planer om at lægge alle svampefundene med findesteder og deres videnskabelige og danske navne på Svampeforeningens hjemmeside.



På vej mod Royal Deeside. Foto Mette Bjørn.

Ida Howalt 1919 – 2010

Lilian Andersson

Ida Howalt døde den 5. juli 2010 efter at have boet nogle år på plejehjem i Birkerød. Hun var uddannet tilskærer, og de sidste år inden hun gik på pension, arbejdede hun på Holte Bibliotek. Hun boede i Ellesø Park i Vedbæk tæt på strand og skov, hvor hun samlede svampe og bær.

Hun var meget interesseret i svampe på alle måder, både spændende og sjældne svampe, madsvampe og farvesvampe. Det er især fra farvesvampene, mange af os kender hende. Ida er nok en af dem i Danmark, som har farvet mest med svampe. Da hun startede med at farve garner med svampe, afprøvede hun mange forskellige arter, men fandt hurtigt ud af hvilke som var lys- og vaskeægte. Hun behandlede sine garner helt fantastisk. De kom aldrig op af det varme vand, men blev i vandet under hele farveprocessen, for at de ikke skulle få en chokbehandling pga. temperaturforskellen. Garnerne var derfor meget bløde og lækre.

Af alt det garn Ida farvede, strikkede hun trøjer. Hun har strikket langt over 50 trøjer, alle meget smukke og enkle i både mønster og facon.

Interessen for farvning fik Ida efter at have læst Miriam Rices bøger „Let's Try Mushrooms for Color“ (1974) og „Mushrooms for Color“ (1980) samt hørt om Hjørdis Hall Andersens og Merete Printz's eksperimenter med svampefarvning i starten af 1980'erne. Derefter var vi seks piger, som startede med at farve med svam-

pe sammen. I foreningens farvesvampegruppe er der nu kun fire piger tilbage af de oprindelige medlemmer, men heldigvis har mange nye fået interesse for garnfarvningen.

Allerede fra barnsben var hun interesseret i spisesvampe, som hun lærte at kende på ture med vennen Morten. Hun blev medlem af Svampeforeningen i 1975. I en årrække var hun med i foreningens navneudvalg, hvor hun var god til at finde frem til svampenes populærnavne på andre sprog. Ida deltog i mange af foreningens ture, også udlandsturene til Polen, Sovjetunionen og Mallorca. Senere var hun med på de fleste af de internationale farvesvampe-symposier, fx i Norge, Sverige, Finland, Skotland og USA.

Ida var et meget spændende menneske. En af de første gange jeg var sammen med hende, fortalte hun at hun havde plukket 70 pund skovhindbær. Jeg tænkte at det lød af meget, men den var god nok. Hun syltede alle bærrene og forærede syltetøjet til venner og familie. Jeg har også været med til at samle blåbær sammen med hende på Bornholm, hvor hendes far havde et dejligt hus i Melsted syd for Gudhjem lige i vandkanten. Begge hendes forældre var kunstmalere og var tilknyttet den store gruppe af malere som holdt til på Bornholm.

Ida vil blive husket for sin altid livlige og engagerede måde at være på.

Lilian Andersson, Frederik d. VII's Vej 29, 3450 Allerød; email: lilian.andersson@post.cybercity.dk

Obituary: Ida Howalt, 1919 – 2010



Ida Howalt og et udvalg af hendes trøjer, svampefarvede garner, Cinnoberbladet Slørhat og Farvebold. Fotos Steen Elborne.

Region Nordjylland

Vinteren 2009/2010 var længe om at slippe sit tag i naturen. Det er mange år siden, at vinteren har været i så lang en periode, vi skulle hen sidst i april måned, før der blev nogle rimelige plusgrader. Den lange vinter medførte også at naturen først vågnede med ca. 3 ugers forsinkelse, det kunne registreres i resultaterne på forårssvampe-turene.

Vi ledte forgæves efter morkler på de forskellige steder, hvor vi tidligere har fundet flere morkler, men der var ingen. Flere ture i Hammer Bakker efter Spiselig Stenmorkel var ligeledes forgæves, der var ingen frugtlegerer at finde. Vårmusseronner kom i små mængder sidst i maj måned, de bliver normalt plukket i større mængder på forårsturene, men vinteren havde også påvirket disse svampe til ikke at sætte frugtlegerer.

Midt i juni blev der fundet nogle små kantarreller i Hammer Bakker; det var ligeledes meget småt med andre svampe i sommerperioden. I august måned blev situationen dog forbedret meget, og det mere normale svampeflor kunne registreres. Endelig gav det lidt optimisme med hensyn til at finde mange gode svampe i efteråret.

Et fænomen som vi har bemærket, er, at i efteråret 2009 blev der fundet rigtig mange Galde-Rørhatte og ikke ret mange Karl Johan; det virkede stik modsat her i efteråret 2010, hvor der ikke var mange Galde-Rørhatte, men mange Karl Johan indtil midt i september. I slutningen af september virkede det som om at rørhattene var forsvundet. Et andet fænomen er tragtkantarreller, som vi flere år har fundet sidst i august og først i september, men i dette efterår er tragtkantarrellerne først blevet fundet i slutningen af september. Naturen har sin egen måde at fungere på.

I løbet af efteråret har vi afholdt forskellige svampeture på kryds og tværs i hele Nordjylland. Udbyttet på turene har været på det sædvanlige niveau med en del spisesvampe og mange forskellige andre arter af svampe. Del-

tagerantallet på turene har varieret fra nogle få stykker og op til 60-70 personer.

Her skal også sendes en stor tak til de naturvejledere i Nordjylland, der yder en stor indsats og hjælp med tilrettelæggelse af svampeturene i Nordjylland. Se på hjemmesiden om der er nyheder. Hvis der sker ændringer eller der laves andre arrangementer, inden næste program udkommer, så vil det blive annonceret her: www.svampenord.nordjyskeklubber.dk

Henning Christensen

Vestjylland – Æ Skurrehat

Efter et 2009 hvor det lykkedes os at afvikle velbesøgte arrangementer og samtidig hverve en del nye medlemmer, var der enighed blandt de aktive om at Æ Skurrehat skulle etableres som en egentlig lokalafdeling under svampeforeningen. Stiftende generalforsamling afholdtes 23/3 med et pænt fremmøde, og vi fik uden problemer valgt en aktiv bestyrelse, der konstituerede sig med Tage Madsen som formand.

Vort dækningsområde er en bred definition af Vestjylland omfattende kommunerne Thisted, Morsø, Skive, Lemvig, Struer, Holstebro, Ringkøbing-Skjern, Herning, Ikast-Brande, Billund, Varde, Esbjerg, Fanø og Vejen. Et stort område, men i mange af kommunerne har vi kun få medlemmer, og de har via vort mailnetværk mulighed for at få kontakt med andre medlemmer i nærområdet og vil derfor kunne etablere egne aktive undergrupper.

Den nyvalgte bestyrelse tog straks fat på at organisere arrangementer og ture. Et af de problemer vi måtte se i øjnene, var at vi i medlemskredsen kun har to aktive turledere med svampeforeningens diplomkursus, og at turledere derfor ville blive en mangelvare på sigt. Med Benny Christensen som tovholder blev der derfor indbudt til et turlederkursus, hvor medlemmer med en svampeerfaring lidt ud over begynderstadiet i fællesskab bearbejder turpædagogikkens hurdler set fra en specifik svampevinkel. Kurset kan også bruges som forberedelse til svampeforeningens diplomprøve.

Der var i bestyrelsen enighed om at skabe opbakning omkring Atlasprojektet, så vi afholdt vort første møde under Johnny Hansens ledelse i Varde Sdr. Plantage 11/5. Med vejledning af Jan Vesterholt blev vi kyndigt introduceret til projektet og fik indrapporteret svampene som de 14 deltagere fandt.

Johnny stod også for efterårets første tur 22/8, også i den spændende Varde Sdr. Plantage, hvor en speciel jordbund giver grobund for arter der ellers er sjældne i Vestjylland. De 20 deltagere havde en god tur, og den sluttede med svampebestemmelse og bålmad lavet på de fundne spisesvampe. I Hesselvig plantage afholdt Arne Jakobsen og Inger Thamdrup en tur 28/8, der sluttede med bestemmelse af de fundne svampe. 29/8 var det Peer Høgsbergs tur med svampe på Storetåen – Lillertåen i Tykhøj Krat. Med spisesvampe i praksis og udstilling og bedømmelse af dagens høst. Peer var igen på færde 5/9, hvor han ved Syvårssøerne i Frederikshåb Plantage havde en tur, der sigtede mod nybegyndere og deres børn. Børn der jo gerne ad åre skal blive medlemmer i svampeforeningen.

På Nordre Hede i Sdr. Omme Statsfængsels skov, hvor der ikke er adgang for publikum, havde Dina Møberg arrangeret en meget spændende tur 12/9. Desværre blev hun forhindret i at deltage, så turen blev „ledet“ af Helmuth Andresen og Poul J. Borup. Vi var i alt fire deltagere, hvoraf de to deltagere var mere kompetente end lederne. Det er et spændende sted, hvor man kan se, hvor rig svampebestanden er på lokaliteter, hvor den ikke hurtigt nedslides eller afplukkes. Og vi var enige om at en tur med få deltagere måske ikke er så dårlig endda, da den også giver mulighed for fordybelse på en måde, man ikke opnår på de store ture. Vi satser på at få lov til at besøge området igen næste år, så flere får mulighed for se svampe diversiteten i en „uberørt“, lysåben granskov.

19/9 havde Signe Ambrosius inviteret os til en tur i Klosterheden, hvor vi i pragtfuldt sensommervejrt fandt alle de karakteristiske hedeplantagearter og efter fælles bestemmelse fik dem registreret til Atlasprojektet. Turens højdepunkt var fundet af Skællet Kødpigsvamp (*Sarcodon imbricatus*) under gran. En tur vi satser på at gentage næste år.

Samme dag afholdt Tage Madsen og Benny

Christensen den årlige svampetur i Dejbjerg Plantage nord for Skjern. En tur med en næsten 20-årig tradition – og altid et tilløbsstykke. Den var fejlagtigt ikke annonceret i de kommunale turkalendere, men fik trods dette et stort fremmøde. Vejret på de kanter var langt fra så lovende som i Klosterheden, og regnen startede da også samtidig med turen. Men de, der trodsede vejret og var udholdende nok, fik set mange forskellige spisesvampe – og fik også solen at se til sidst.

I Rødding Plantage, hvor svampesamlerne må dele området med golfbolke på et 150 ha stort, spændende område, afholdt Inger Thamdrup og Arne Jakobsen tur 26/9, der sluttede med Arnes gennemgang af de fundne svampe i „Madpakkehuset“. Årets sidste Svampetur afholdtes i Knaplund Plantage med pæn deltagelse og mange interessante fund under kyndig ledelse af Anne-Lise Kliver Stope. Der blev ivrigt diskuteret bestemmelse, men endte alligevel med en pæn atlasrapportering.

Sidste år havde vi god deltagelse til vort svampekursus over tre mandagsaftener, og blev gentaget med samme succes i år. Grundlæggende svampekundskab ved Benny Christensen, atlasintroduktion med Johnny Hansen som guide og hver aften bestemmelse af og diskussion omkring medbragte svampe. Men ikke mindst fik vi to inciterende foredrag af Aase Flensted og Hanne Grete Kirk, hvor Aase i bedste stand up-stil fik introduceret os til teknikken og æstetikken omkring svampefotografering, og Hanne Grete kyndigt og fyndigt gav en introduktion til farvesvampene og svampefarvningens mysterier. Vi håber vi kan få dem overtalt til i felten og i praksis at lede kurser næste år.

Som sædvanlig var sidste kursusaften koncentreret omkring det mykofagiske. Der blev af de frivillige og velvillige kokke serveret brød, supper, postejer, stuvninger, grillede svampe mv., alle retter med svampe som væsentlig smagsingrediens. Chokoladekagen til kaffen dog undtaget – men den havde en smag, der gav en mindelse om det der i bagersprog kaldes „trøffel“. Svampekurset bliver nok en tradition, da det tiltrækker og fastholder nye medlemmer og giver mulighed for at genkalde og diskutere årets arrangementer. Alt i alt var 2010 et godt år med gode arrangementer og nye medlemmer. Vi ser fortrøstningsfuldt frem til en ny sæson.

NB: Vi kommunikerer kun til medlemmerne i dækningsområdet via mail. I det kommende år vil vi sætte mere på spontane ture, der ikke annonceres i aktivitetsprogrammerne. Så hvis du ikke allerede får informationer fra os, tilmeld dig til vor mailservice på enghavevej32@hotmail.com. Tilbudet gælder også medlemmer uden for dækningsområdet.

Poul J. Borup

Østjysk lokalafdeling

I 2010 var der i Østjylland pænt med svampe for både „mykofager“ og mykologer. Masser af trompetsvampe og tragtkantareller, enkelte morkler på morkelturen og – blandt mere spektakulære fund – en række sjældne pigsvampe fra Nørlund Plantage (især Blålig Korkpigsvamp) og genfund af Køllekantarel ved Silkeborg.

På forårsmødet i marts holdt Morten Strandberg og Carsten Brandt foredrag om sjældne svampe omkring Silkeborg, og Jan Vesterholt og Jens H. Petersen fortalte om atlas-

projektet, der ligesom sidste år har præget medlemmernes aktiviteter. I sin gennemgang trak Jan nogle af de lokale atlasrapportører frem og gennemgik deres gøren og laden ved hjælp af atlasprojektets hjemmeside. Hvor havde de registreret? Hvor mange forskellige arter? Hvor mange fund i alt m.m. Et par af de lokale medlemmer havde oven i købet gjort sig fortjente til at modtage præmier for deres indsats. Ruderne omkring Århus, Silkeborg, Skanderborg, Horsens og Vejle hævder sig også fint sammenlignet med resten af landet.

Der er ingen tvivl om, at Svampeatlas har givet svampeinteressen et løft her i det østjyske. Nu kan man målrette indsatsen, og har man problemer med bestemmelserne, er der hjælp at hente hos eksperterne på mandagsaftenerne.

På den efterfølgende generalforsamling blev der genvalg til Susanne Weiss og Jens H. Petersen. Kristian Nielsen ønskede at trække sig fra bestyrelsesarbejdet. I stedet blev valgt Kirsten Nielsen.



Kegle-Morkel fra den sædvanlige busk af Rynket Rose ved Glatved Strand. Foto Jens H. Petersen.



Jens Maarbjergh åbner ekskursionen ved Østjysk Lokalafdelings årlige svampeudstilling på Ørnereden. Foto Jens H. Petersen.

Mandagsaftenerne var velbesøgte. Der kunne ligefrem opstå mindre kødannelse foran eksperterne, når weekendens atlasfund skulle have sat navn på. Heldigvis har Torbjørn Borgen i de sidste par år gennemført et kursus i mikroskopi af svampe, så flere nu selv kan bestemme deres svampe. Året bød på ti ture fordelt fra Vejle til Randers og fra Midtjylland til spidsen af Djursland, altså en meget fin geografisk dækning. Desværre var der som de foregående år kun enkelte ture i selve Århusområdet, men det opvejedes nok til dels af svampedagen på Ørnereden og af alle mødeaktiviteterne, der stadig ligger på Aarhus Universitet.

Begynderkurset havde 13 deltagere, der var på ekskursioner i Lisbjerg Skov, Skanderborg Dyrehave, Hårup Sande og skoven omkring Ørnereden. Deltagerne hørte foredrag om spisesvampe, giftsvampe, „Hvad er en svamp“, svampelitteratur m.m.

På julemødet planlagde vi forårets ture og afviklede den sædvanlige konkurrence i de to kategorier: „Svampeportræt“ og „Svampeland-

skab“. Vi så også den sædvanlige stribe billedserier om medlemmernes oplevelser i årets løb, spiste æbleskiver og drak gløgg. En hyggelig afslutning på en østjysk svampesæson, der var god uden at være prangende.

Jens Maarbjergh & Jens H. Petersen

Fyn – Pahati

Planlægningsmødet den 17. april blev også denne gang holdt hos Anders Lykke i Svendborg. Vi lagde årets program, indtog som sædvanlig Anders' velsmagende mad, og nogle af os sluttede af med en tur i omegnen.

Forårsturen den 8. maj gik i år til Lundsgård ved Kerteminde. Der var pænt med morkler, men turens højdepunkt var dog Håret Judasøre! Vor første sensommertur den 22. august var planlagt til Brændegård Sø, men blev af forskellige grunde ændret til Knagelbjerg Skov ved Faaborg, her med adskillige pæne fund.

Den 5. september var det så Faurskov – Lunge Bjerger, hvor vi gentog succesen fra 2009. To uger senere, i weekenden den 17-19. september,

var det ligeledes en gentagelse af en tidligere succes, nemlig en tur til Han Herred til Naturcenter Fosdalen, som med de udmærkede faciliteter var et godt udgangspunkt for ture til lokaliteter, som er meget forskellige fra, hvad vi er vant til her på Fyn.

Samme weekend havde 'Puggehatten' Skånes Mykologiska Förening inviteret os til en inventeringsweekend. Dvs. egentlig en uge senere, men af en eller anden grund nu flyttet til den samme weekend, hvor vi for længst havde booket Fosdalen. Anders Lykke deltog dog alligevel.

En tur til S. Vilstrup den 9. oktober blev erstattet af den før omtalte tur til Brændegård Sø. Den 30. oktober – årets sidste ordinære tur – gik til Dyreborg Skov ved Faaborg. Juleturen den 27. november gik i år til Svendborg. Efter et par timers vandring ad Christiansmindestien sluttede vi året af med en almindelig god dansk julefrokost på Hotel Ærø ved Svendborg Havn.

Vore mandagsaftener har vi i år fortrinsvis holdt på Trente Mølle naturskole, da der stadig ikke er internetadgang på Hollufgård. 2010 har alt i alt været et forrygende svampeår – også på Fyn, men det kunne vel også efterhånden være tiltrængt efter nogle magre år.

Vi er så heldige blandt deltagerne i vore ture at have et antal flittige rapportører til Svampeatlas, ingen nævnt, ingen glemt. Så interesserede henvises hertil, hvis oplysninger om fund på de enkelte lokaliteter ønskes. <http://www.svampe.dk/atlas/soeg.php>

Knud-Erik Andersen

Sjælland

Efter en lang og kold vinter tog syv sjællandske svampefolk på tur i Hejede Overdrev den 14. marts. Sneen lå stadig i skovbunden, men vi fandt alligevel mange af de svampe, vi normalt finder på turene i overgangen mellem vinter og forår. Især blandt de træboende svampe var der meget at kikke på, f.eks. Stor Dukatbæger på liggende ædelgrangrene mange steder i skoven. Frokosten blev indtaget ved bredden af Avnsø, mens sneen føg os om ørerne. Heldigvis blev der skænket rigeligt med kryddersnaps, så vi holdt varmen. Efter frokost fortsatte vi som sædvanlig til Jystrup, hvor vi skulle se til Krølhåret Pragtbæger. Sneen lå også højt her, men

på den gamle jernbanedæmning var der huller i snedækket, så vi kunne beundre denne smukke vinter/forårssvamp.

I slutningen af marts behøvede vi ikke længere at tage på svampetur med sneskovl og ishakke. 16 deltagere var på tur i Sorø Sønder-skov, hvor en del af skoven er udlagt til Natura 2000 område. Størstedelen af turen foregik i en gammel urørt løvskov. Krølhåret Pragtbæger var blevet rigtigt flotte og var nu lettere at finde, da sneen var væk. Derefter fortsatte vi til engområdet Flommen, hvor en af turlederne kunne fremvise en stor liggende birkestamme med Glat Ildporesvamp. Til sidst var vi i en ædelgranplantage, hvor vi foruden Stor Dukatbæger kunne beundre Hjortebæger. Den ser vi ikke så tit.

I april var vejret ret tørt, men der var stadig pæne frugtleger af Krølhåret Pragtbæger at se på turen til Nærum. Ellers var det ret småt med svampene. Det var ikke bedre på turen til Tisvilde Hegn. Vi fandt ikke en eneste Spiselig Stenmorkel på turen, men måtte nøjes med at studere et enkelt frugtleger af Udbredt Stenmorkel. Af øvrige fund på turen kan nævnes Sortbæger, Gran-Koglehat og Krusblad. I stedet kikkede vi på laver, da vi var så heldige, at der var lavkyndige med på turen.

På turen til Boserup i starten af maj fandt 15-18 personer 8-9 Spiselig Morkel til deling. Der blev også fundet Klor-Bægermorkel, nogle Vårmusseron i spisestørrelse og en del mindre, der var på vej, ellers var der ramsløg, løgkarse og strandløg, hvis der skulle noget med hjem til køkkenet. Senere gik der frasagn om fund af kilovis af Hætte-Morkel i midten af maj, så efter en sen start endte foråret med at blive et rime-ligt godt morkelår.

I slutningen af maj var vi på den sædvanlige pinsetur til Gribskov, Tumlingevang. Her var Vår-Foldhat fremme talrige steder i skoven under rødgran. På en af stierne stod frugtlegerne side ved side på begge sider samt i midten af stien på en strækning af ca. ½ km. Også bægersvampen *Peziza arvernensis* blev set mange steder. Af spisesvampe blev der samlet nogle få Vårmusseron. Den havde ellers et rigtig godt år i år. I midten af juni blev de første kantareller observeret. Det blev tørt og varmt fra Sankt Hans og 3 uger frem, så det var ikke med de



Margot Nielsen har fundet østershatte, men deler gerne med os alle. Foto Anne Storgaard.

største forventninger, vi tog på kantarelgilde i Gribskov ved Grønnekilde den 11. juli. Vi havde dog ikke behøvet at bekymre os. Der var kantareller nok til en smagsprøve til alle ca. 30 deltagere. Ellers blev der bl.a. fundet en del skørhatte, rørhatte og fluesvampe, så der var en fin svampedemonstration efter frokosten.

Det tørre og varme vejr fortsatte også resten af juli. Der var dog stadig svampe at finde på vores tur til området nord for Mårup i Gribskov den 25.7. Specielt blev en stamme med „Sommer“-Østershat meget beundret, og de fine friske svampe fyldte godt i kurvene. Af sjældenheder fandt vi en granstamme med Flammeporesvamp. Den er øjensynlig under udbredelse i Nordsjælland.

Weekenden efter var vi på tur i Tisvilde Hegn. Også her kom der en del i kurvene, specielt kantareller. Løvskoven var mest givtig. Nåleskoven var endnu ikke rigtig kommet i gang efter den varme og ret tørre juli måned. Dog var vi heldige med at se Elfenbens-Rørhat på de kendte mycelier under Weymouth-Fyr.

I august kom al den regn, vi havde savnet. Mange steder på Sjælland faldt der langt over 100 mm regn på nogle få uger. På turen til Gribskov, Tumlingevang, nåede vi for første gang i år op på over 80 noterede arter. Lidt færre arter var der på turen til Fredensborg Slotshave, men kurvene blev fyldt godt op af specielt Stor Skørhat, der var talrig under bøg langs bredden af Esrum Sø. Omkring 20. august væltede svampene frem alle vegne på Sjælland, bl.a. blev Spiselig Rørhat samlet i kilovis de fleste steder.

I år var der ingen problemer med at lave en udstilling til værkstedsdagene på Dansk Jagt- og Skovbrugsmuseum i Hørsholm den første weekend i september. Vi kunne demonstrere alle ønskelige arter både af giftsvampe og spisesvampe. Især blev Koralpigsvamp, Kæmpe-Støvbold og Rød, Grøn og Snevid Fluesvamp meget beundret. Da vejret var godt både lørdag og søndag, kom der ca. 1500 besøgende i alt i weekenden.

Svampeturene fortsatte med fortrinligt udbytte i september. Jeg mindes ikke, at det har



Henny Lohse laver kantarelstuvning ved Grønnekilde. Foto Viggo Lemche.

været så godt de sidste 10 år. Kurvene blev fyldte på alle turene, men også sjældenhederne var fremme, så der var også noget til artsjægerne. I skoven vest for Krogerup Højskole var der igen i år meget smukke frugtleger af Pindsvinepigsvamp, og på turen til Græsted Hegn så vi bl.a. Flammeporesvamp og Børsteporesvamp.

Suppeturen den 19. september forløb i dejligt solskinsvejr. 63 personer blev noteret i gæstebogen, men der må have været en hel del flere, der bare har glemt at skrive sig i bogen. Der var rigeligt med spisesvampe både til to gryder svampesuppe og til to gryder med kantarelstuvning. På svampebordet var der ca. 100 arter at demonstrere, selv om den nærmeste omegn omkring kilden virkede noget svampetom.

Omkring 1. oktober blev vejret tørt og blæsende, så blæsende at turen til Saltholm den 26. september måtte aflyses. Der var dog stadig svampe at finde, men nu var det især slørhatte og ridderhatte, der var fremme. Vi kunne stadig også finde specialiteter, bl.a. ser Grøn Farvetun-

ge ud til at have haft et godt år i 2010.

Kulturnatten fredag før efterårsferien i Botanisk Have havde ca. 6000 besøgende, og langt de fleste var en tur gennem kældergangen, hvor vi stod. Mange stoppede op og snakkede med os om svampene og var imponerede over: „så mange forskellige“. Vi havde en fin udstilling med knap 140 arter, som var indsamlet fortrinsvis på hexeringsturen onsdagen før og på atlaslejren ved Trente Mølle på Fyn. Ole Terney kom med en påhængsvogn med store kollektioner af honningsvampe, hekseringshatte, pigsvampe o.a. så der blev lavet flotte dekorationer og hekseringe uden for vores indgang som blikfang.

I midten af oktober kom de første nætter med nattefrost, men umiddelbart tog svampene i skoven ikke skade. På turen til Gribskov den 24. oktober så vi ca. 150 arter. Tragt-Kantarel blev dog ikke samlet i de mængder, vi havde håbet, men der var pænt med Almindelig Pigsvamp.

Der har i år været problemer med at få lov

til at arrangere ture i de private skove syd for Køge. Turene til Køge Strandskov i slutningen af september og i slutningen af oktober måtte aflyses. Det er ture, der har været afholdt hvert år gennem de sidste 15-20 år. Det er ærgerligt, at det kun er i statsskovene og andre offentlige skove, at vi kan holde ture uden forhåndstilladelse.

Turene i november gav lidt større portioner Tragt-Kantarel, men det var ikke i så store mængder som tidligere år. På turen i Rude Skov blev der fundet en del slørhatte, bl.a. Blodrød Slørhat, der er meget eftertragtet af de medlemmer, der farver med svampe. Turen til Hornbæk Plantage gav det sædvanlige udbytte en af de sidste dage, inden vinteren igen var over os. Foruden Tragt-Kantarel blev der fundet nogle få Ægte Ridderhat, Frost-Sneglehat og Jordfarvet Ridderhat. Ca. 60 arter i alt kunne demonstreres inden frokosten blev indtaget i Bryghuset midt i plantagen. Frokosten var som sædvanlig overdådig, så turen er altid et tilløbsstykke, ikke altid på grund af svampene, men i hvert fald på grund af traktementet og det hyggelige samvær.

I skrivende stund i slutningen af november er det meste af Sjælland begravet i sne, så det bliver sandsynligvis kun højtsiddende træboende svampe, som vi finder på årets sidste tur den 5. december.

Anne Storgaard



Frokost i det „hvide“. Foto Anne Storgaard.

Bornholm

Efter den ekstremt lange og hårde vinter var vi meget spændte på, hvad der ville ske med svampene. Kom der overhovedet nogen? Og i givet fald: hvornår?

Det første, vi bemærkede, var, at sæsonen blev forskubbet. Vi skulle helt hen i slutningen af maj, før de første Vårmusseroner viste sig. Der var ingen tidlige champignoner eller Elledans-Bruskhatte og ej heller Punktstokket Indigo-Rørhat, som vi ellers tit finder i den sidste uge af maj. Kantarellerne kom først i gang hen i juli, men så blev der ellers bonus til alle! Der blev samlet kantareller gennem hele sæsonen, i store mængder og fra lokaliteter, der aldrig tidligere havde budt på denne svamp.

I løbet af august blev det klart, at dette år kunne blive stort. Det myldrede frem med alskens arter og alle vegne: på tørre steder, midt på stier, oven i hinanden – sjældent har jeg set noget lignende. Det bevirkede, at der også kom gang i tilstrømningen til Svampevennernes ture, og jeg selv blev kimet og mailet ned af ivrige svampejægere, der liiige ville spørge....så er det altså sjovt at være svampeentusiast!

Det var de større slægter, der dominerede; skørhatte, mælkehatte, fluesvampe og rørhatte. Karl Johan kom med et ægte boom omkring midten af september. Folk hentede mange kilo hjem fra skove og plantager flere gange om ugen (hvad skal de med alle dem?). Vi så mange Skønfodet Rørhat. Det er godt at have styr på den; den smager som bekendt lige så dårligt som Galde-Rørhatten, der flere steder i nåleskoven var den almindeligste rørhat.

Blandt mælkehatterne var der et par gode fund: Bugtet Mælkehat på Dueodde den 9. oktober, Spiselig Mælkehat i Kleven nær Spellinge Mose 15. august, Rosabladet Mælkehat på en ny lokalitet i Rønne 15. oktober samt vores „nationalsvamp“ Fløjls-Mælkehat flere steder i oktober.

Torbjørn Borgen fandt en formodet ny skørhat for øen, Puklet Skørhat ved Dueodde 9. oktober, og samme sted Halsbånd-Ridderhat. På Dueodde så vi også Okkergul Fluesvamp; det gør vi nu tit, men i år var det i stort antal.

Torbjørn var med dagen efter ved Produktionshøjskolen i Almindingen. Her var der rigtig mange arter, men ingen sensationer. Dog et par



Torbjørn i aktion på Dueodde den 9. oktober 2010. Foto Finn Hansen.

flotte Silke-Ridderhatte og Spættet Kam-Fluesvamp.

Det sene efterår bragte kolossalt mange Tragt-Kantareller og også farvesvampe, specielt Cinnoberbladet Slørhat, kunne vi skovle op. Gennem hele sæsonen var der i øvrigt også en hel del Brunporesvampe, så nu lægger vi op til garnfarvning til vinter.

Ud over Svampevennernes ture, åbne svampebestemmelser i Hasle Lystskov og udstilling på NaturBornholm satte jeg et nyt skib i søen i år: mandagsaftener! Jeg håbede, at den store svampeinteresse og det formidable svampeår kunne „trække“ en sådan aktivitet. Det blev lavet som fyraftensmøder kl. 16.30 på NaturBornholm, i alt tre gange med 14 dages mellemrum og behørigt omtalt og annonceret i de lokale medier. Første gang kom der otte, anden gang 12 og tredje gang ikke mindre end 20! Vi så folk,

vi slet ikke kendte; der kom nogen, som aldrig havde prøvet at samle svampe før, og de trofaste støtter kom med et bredt udvalg af arter, så vi havde noget at vise frem. En vældig glædelig oplevelse, og det må gentages til næste år. Nu er tiden også ved at være moden til at lave en studiegruppe for dem, der gerne vil lidt videre med svampene.

Alt i alt et særdeles aktivt svampeår – og til næste år fylder Svampevennerne 30 år. Det skal ikke forbigås i tavshed.

Karen Nisbeth

SVAMPE er medlemsblad for Foreningen til Svampekundskabens Fremme, hvis formål det er at udbrede kendskabet til svampe, både videnskabeligt og praktisk. Foreningen afholder hvert år en række ekskursioner, svampeudstillinger, foredrag og kurser. Se også »www.svampe.com«.

Indmeldelse sker ved at indsende 130 kr. (ved bopæl i udlandet 150 kr.) samt tydeligt navn og adresse til:

Foreningen til Svampekundskabens Fremme
Søvænget 9
3100 Hornbæk
Giro (reg.nr. 1199) 9 02 02 25

SVAMPE udkommer to gange årligt, i februar og august.

SVAMPE is issued twice a year. Subscription can be obtained by sending DKK 150 to:

The Danish Mycological Society
Søvænget 9
DK-3100 Hornbæk, Denmark
E-mail: svampe@e-box.dk

Please give name and address clearly.

Redaktion

Jan Vesterholt
Venusvej 24, 8960 Randers SØ
tlf.: 75 72 02 80
e-mail: myco@vip.cybercity.dk

Thomas Læssøe
Biologisk Institut, Universitetsparken 15, 2100 København Ø.
tlf.: 35 32 01 35
e-mail: thomasl@bio.ku.dk

Mogens Holm
Primulavej 11, 5700 Svendborg
tlf.: 62 22 61 31
e-mail: kirstenogmogensholm@gmail.com

Tobias Frøslev
Lynge Byvej 25, 4180 Sorø
tlf.: 50 57 20 15
e-mail: tobias.froeslev@gmail.com

Henny Lohse
Søvænget 9, 3100 Hornbæk
tlf.: 24 46 02 23
e-mail: tang.lohse@mail.dk

Jens H. Petersen
Nøruplundvej 2, Tirstrup, 8400 Ebeltoft
tlf.: 86 36 37 10
e-mail: jens@aebbletoften.dk

SVAMPE 62 er korrekturlæst af Steen A. Elborne og trykt hos Narayana Press, Gylling.

Forfattervejledning

Manuskripter

Artikler til Svampe kan sendes vedhæftet til en e-mail. Teksterne bør være lagret som Word, RTF eller ren tekst.
Hvis du er i tvivl, så kontakt Jan Vesterholt.

Indlæg til bladet kan naturligvis også afleveres maskinskrevet.

Manuskripter sendes til Tobias Frøslev.

Illustrationer

Fotografier afleveres som film (dias eller negativer) eller som elektroniske billedfiler enten på cd-rom eller som vedhæftede filer til en e-mail. Elektroniske farvebilleder skal være lagret som RGB i enten TIFF eller JPEG format. JPEG billeder skal komprimeres med laveste kompression (høj kvalitet). Kommer billederne fra et digitalkamera, modtager vi helst den originale billedfil uden redigering af nogen art. Indscannede billeder leveres i en bredde på 16 cm med en opløsning på 250-300 dpi.

Stregtegninger afleveres i dobbelt størrelse, dog maksimalt i A4-format.

Udbredelseskort, diagrammer, tabeller og lignende kan afleveres som skitser der af redaktionen rentegnes på computer.

Ved spørgsmål angående illustrationer, kontakt Jens H. Petersen.

Navnebrug

Ved dansk svampenavngivning følges navnelisten som er tilgængelig på foreningens hjemmeside: www.svampe.com.

Afleveringsfrister

Stof til forårsnummeret af Svampe skal være hos redaktionen senest den 1. december; stof til efterårsnummeret senest den 15. maj.

Indholdsfortegnelse

- | | | |
|----|---|--|
| 1 | Sæsonens mykolog: Torbjørn Lindhardt Borgen | <i>Profiles of mycologists: Torbjørn Lindhardt Borgen</i> |
| 6 | Danmarks svampeatlas — 2010 sæsonen
Thomas Læssøe, Jacob Heilmann-Clausen,
Jens H. Petersen & Jan Vesterholt | <i>The danish basidiomycote atlas — 2010</i> |
| 14 | Atlaslejr i Vester Vedsted
Jens Maarbjerg | <i>Atlas workshop in Vester Vedsted</i> |
| 16 | Svampegastronomi
Flemming Rune | <i>Mycogastronomy</i> |
| 18 | Brød med svampemel
Anker Hansen | <i>Bread with mushroom flour</i> |
| 20 | Vidste du . . .
Flemming Rune | <i>Did you know . . .</i> |
| 23 | Besøg på svampeproduktionsstedet Ådalen
Susanne Weiss | <i>A visit to Ådalen — a production site for edible mushrooms</i> |
| 26 | Tre generationer på svampejagt
Pernille Hirshals & Bjørn Hirshals | <i>Three generations on foray</i> |
| 29 | Fødevarer sikkerhed og handel med spise-svampe
Bente Fabech, Jørn Gry & Henning Knudsen | <i>Food safety and trade with edible mushrooms — needs for mycological expertise</i> |
| 34 | Sæsonens art: Solbær-Urneskive | <i>Profiles of fungi: Godronia uberiformis</i> |
| 36 | Et usædvanligt fund af svampemyggen
Keroplatus tipuloides
Margaretha Liebmann | <i>A find of the fungus gnat Keraplatus tipuloides</i> |
| 37 | Usædvanlige danske svampefund | <i>Notes on rare fungi collected in Denmark</i> |
| 42 | Nye bøger etc. | <i>New books, etc.</i> |
| 46 | Gysinge farvedage
Jytte Albertsen m.fl. | <i>14th International Fungi & Fibre Symposium</i> |
| 50 | Svampetur til Kindrogan i det Skotske Højland
Jørn Gry & Mette Bjørn | <i>Mushroom forays in the Scottish Highlands</i> |
| 54 | Ida Howalt 1919-2010
Lilian Andersson | <i>Obituary: Ida Howalt 1919-2010</i> |
| 56 | Landsdelsrapporter | <i>Regional reports</i> |

Omslagsbillede: Krukkesvamp (*Crucibulum crucibuliforme*) på stående stængel af Skræppe (*Rumex*). Foto Jens H. Petersen.

ISSN 0106-7451

SVAMPE **63**
2011

SVAMPE **63**
2011

