

## Presentation:

Det var rätt nyligen ett inlägg i medlemstidningen Sporaden där jag presenterades med bild på mig och mina två hästar. Jag passade då att plocka föränderlig tofsskivling som växer rikligt på gamla björklågor i den skogshage som syns på bilden. Min mamma var en aktiv matsvampsplockare och drog med mig och min syster ut i svampskogen som barn.

Mitt matsvampsintresse väcktes till liv igen för några år sedan under mitt arbete på ett fjällhotell i Norge där det fanns gott om smörsopp. Medarbetare på hotellet med Polen som födelseland fyllde sina kökshyllor på höstarna med spännande svampinläggningar av svamp de hittat på fjället under ledig tid.

Under samma tid blev jag flitig läsare i gruppen Svampklapp och som ledde vidare till Patric och Alex svampkurser på distans som i sin tur ledde vidare till svampkonsulentutbildningen som i sin tur ledde vidare till svampstudier genom SLU i Uppsala och som nyligen avslutades och lämnande ett tomrum efter sig men fler svampböcker i bokhyllan här hemma och ökad nyfikenhet om svampar och dess egenskaper...

Det jag tycker är bäst med svamp som intresse och hobby är att man aldrig kan bli fullärd - det finns alltid mer att upptäcka och lära om svamp - det är en fantastisk värld att få ta del av.

Jag har varit aktiv medlem i svampklubben skogsriskan här i Dalarna de senaste två åren och fått förmånen att arrangera en svamputflykt i skogsriskans regi två år på raken under september månad. Att kombinera svampplockning och bjuda deltagarna på en fika med svamptema ute i naturen runt en öppen eld samt en avslutande tipspromenad med svampfrågor och vinster i svampens tecken är mitt personliga upplägg kring en svamputflykt. Att rida eller cykla omkring här hemma i Nås och reka efter nästa utflyktsplats är minst lika roligt...

Matsvampsfavoriterna är många - sotvaxing, rödgul trumpetsvamp, vinterskivling och stolt fjällskivling hör till favoriterna för tillfället.

Trattkantarellen, för att den växer i massor här omkring, och ger fortfarande lycka att kunna frossa i. Favoritreceptet är en paj jag gör med trattkantareller, gul lök, tomat, ost, citron, crème fraiche, majonnäs och citronpepparkrydda.

Jag hoppas kunna få göra nytta i svampkonsulenternas riksförbund och kanske även få uppdrag av spridande av svampkunskap. Skolor? och övriga intresseorganisationer, privata samt företagsrelaterade arrangemang?- min uppfattning är att svampkunskap i Västerdalarna generellt är mycket bristfällig. Paradoxalt är kulturen av att vistas mycket ute i skog och mark stor, så det borde finnas potential av att lyckas få fler människor intresserad av denna lokala delikatess.

Det här med att förena nytta med nöje är nog min grej.... att alltid ha en ursäkt för att få plocka och komma hem med matsvamp. Fantastiskt vilken kreativitet och påhittighet man kan få när det kommer an till svamp - när "nya hagar ska sättas upp", under ett "snabbt" stopp på en bilresa för att "slå en drill", under en söndagstur med bil för att "titta på skog och vacker natur", när man ska "röja sly", "klippa gräset," "rasta hunden" etc. etc.



**varma hälsningar**  
**Carolina Lindgren-Blixt**