

# Sporaden

NR 4-2023

Medlemstidning för Svampkonsulenternas Riksförbund



Årsmöte & utbildningshelg 2024 • Ett år med Årets svampkonsulent • Hirells historiska • Landet runt  
Efterlängtad julkryss • Svampjakt med barn • Trädserien: boken • Böcker om tryfflar och svampmord

## Innehåll nr 4-2023

- 3 Ledare:  
Att samverka och höja blicken lite
- 4 Årsmöte & fortbildningsträff
- 6 Förbundsnytt
- 8 Notiser
- 10 Aktuell forskning
- 12 Träden och svamparna:  
Boken – den skira grönskans och silvergrå barkens träd
- 16 Närbild: Smultronkantarell
- 18 Carins år som Årets svampkonsulent
- 20 Landet runt
- 24 På svampjakt med barn
- 26 Svampkonsulenternas julkryss
- 28 Ny bok: Frossa i tryffel
- 29 Ny bok: Svampig mordgåta
- 30 Hirells Historiska:  
Saccardo och all världens svampar
- 32 Julklappstips för svampälskaren

Tack till alla som har bidragit med fotografier, illustrationer och notiser.



**OMSLAGSBILD:**  
Svamp-potpurri:  
Lömsk flugsvamp,  
ametistskivling,  
svavelmusseron,  
silkesmusseron,  
rynkroting,  
vitgul flugsvamp,  
toppig giftspindling,  
kanelspindling,  
svartkremla,  
granfingersvamp (?)  
och kamfingersvamp.  
**FOTO:** Helena Lindgren

### Fakta om Sporaden

Manusstopp för Sporaden nr 1-2024: 16/2.

#### REDAKTÖR



Kontaktperson för artiklar etc.  
Lena Gustavsson  
tel: 073 020 04 64 (kvällstid),  
Vansövägen 18, 125 40 Älvsjö  
lena.gustavsson.orby@gmail.com

#### GRAFISK FORM



Kontaktperson annonser,  
bilder etc.  
Petra Wikström  
tel: 070 633 74 88  
petra@kollijox.com

#### ANSVARIG UTGIVARE

Niclas Bergius, nbergius@yahoo.com

#### GÄSTSKRIBENTER NR 4-2023

Lotta Ekberg, Majken Ekstrand,  
Mikael Hagström, Johanna Hellberg,  
Anna Helmersson, Anders Hirell.

### Tryck & distribution

Larsson Offsettryck [www.larssonoffsettryck.se](http://www.larssonoffsettryck.se)

#### Annonsor, kommersiella

Helsida 2 500 kr, halvsida 1 250 kr

#### Annonsor, medlemmar

Helsida 1 250 kr, halvsida 625 kr

### Svampkonsulenternas Riksförbund

#### KONTAKT

E-post: [styrelsen@svampkonsulent.se](mailto:styrelsen@svampkonsulent.se)  
Facebook: Svampkonsulenternas Riksförbund  
– intern grupp. Webb: [www.svampkonsulent.se](http://www.svampkonsulent.se)

#### SYNLIGHET PÅ WEBBPLATS

De som vill synas på webbplatsens offentliga förteckning över svampkonsulenter mejlar till: [medlem@svampkonsulent.se](mailto:medlem@svampkonsulent.se)

**Adressändring:** [medlem@svampkonsulent.se](mailto:medlem@svampkonsulent.se)

#### MEDLEMSAVGIFT I SVAMPKONSULENTERNA

330 kr/år. Stödmedlemmar är välkomna (samma avgift). SKR:s plusgrön 48 67 55-2, swishnummer: 1236055099



# Att samverka och höja blicken lite

Precis som brukligt kommer årsmötes- och fortbildningshelgen att hållas i slutet av februari, se vidare separat info på sidan 4-5.

Under förra årets arrangemang så medverkade Pål Karlson som företrädare för vår norska systerförening, Norges sopp- och nyttevekstförbund. Efter att helgen var över så gavs hans två föredrag mycket uppskattning. I februari får vi besök från Finlands svampvänners Stefan Jakobsson som kommer att ge oss en inblick i hur svampvännerna arbetar där. Han kommer också att tala om finsk mat- och svampkultur.

*”Det kan vara väldigt lätt att uppfinna hjulet på nytt både två och tre gånger utan lite höjd blick.”*

Generellt tror jag att utbyte av detta slag över landgränser är berikande och kan ge en tydlig inblick i hur andra jobbar med liknande frågor som vi själva. Det kan vara väldigt lätt att uppfinna hjulet på nytt både två och tre gånger utan lite höjd blick. Hoppas nu att många väljer att ansluta under denna helg.

Så här när jultider närmar sig kan jag inte undgå att slå ett litet slag för de tre utmärkta böcker som kommit ut med kopplingar till förbundet. Tänker då på *Våra bästa matsvampar* av Lotta Ekberg, *Giftsvampar och svampgifter* med bland annat Rut Folke och Anders Hirell som författare. Sist men absolut inte minst vill jag lyfta fram *Sandtallskogens marksvampar* av Helena Björnström och Petra Wikström.

Avslutningsvis får jag bara glädjas över hur gott det är att utbildningen av nya konsulenter nu kan dra i gång igen och även passa på att önska alla en riktigt ...

**God Jul och ett Gott Nytt År!**

Niclas Bergius  
Ordförande Svampkonsulenternas Riksförbund

## Idéer till förbundet? Skicka in en motion!

Den 16 december 2023 är sista dagen att väcka en fråga vid årsmötet 2024.

Mejla din motion till:  
[styrelsen@svampkonsulent.se](mailto:styrelsen@svampkonsulent.se).

## SVAMPKONSULENTERNAS RIKSFÖRBUNDS STYRELSE



Niclas Bergius  
ORDFÖRANDE



Lotta Ekberg  
VICE ORDF. & WEBBANSVARIG



Tor von Eichwald  
KASSÖR



Helena Lindgren  
SEKRETERARE



Magnus Näsholm  
LEDAMOT



Carolina Lindgren-Blixt  
LEDAMOT



Anne-Karin Mikonaho  
LEDAMOT



# Årsmöte & fortbildningsträff 24–25 februari 2024

**Start lördag kl. 10, avslut söndag kl. 14.** Programmet är preliminärt. Programmet och årsmöteshandlingarna läggs upp på de interna sidorna på vår webbplats svampkonsulenter.se under januari/februari. Information om programmet, när det är klart, meddelas också via vår interna Facebookgrupp.

**Har du förslag** på fler föreläsare eller andra önskemål, mejla [nbergius@yahoo.com](mailto:nbergius@yahoo.com).

## Plats för träffen

Vi håller till på Quality Hotel Winn Haninge, som ligger intill Handens centrum. Adressen är Rudsjöterrassen 3A, 136 40 Handen. Hotellets webbplats: <https://www.winn.se/vara-hotell/quality-hotell-winn-haninge/>

## Så tar du dig till hotellet med kollektivtrafik

Ta pendeltåget från Stockholms centralstation till Handen i Haninge (tåget går mot Tungelsta). Ta till höger när du kommer ut från pendeltågsstationens biljetthall. Hotellet ligger 150 meter bort på höger sida.



Stefan  
Jakobsson



Mikael  
Jeppson



Christina  
Wedén

## Programpunkter i urval

- **Hur arbetar Finlands svampvänner**, Stefan Jakobsson.
- **Soppar**, Mikael Jeppson.
- **Tryfflar**, Christina Wedén.
- **Mitt år som Årets svampkonsulent**, Carin Sjelin.
- **Svampböckernas år**, Lotta Ekberg, Rut Folke, Anders Hirell, Petra Wikström.
- **Årets svampkonsulent 2024** utses.
- **Svampkonsulentutbildning** på ny plats.
- **Speakers Corner** – medlemmarnas input.
- **Årsmötesförhandlingar**.

## Tipsa valberedningen om kandidater till styrelsen

**Valberedningen söker efter två personer som vill jobba i SKR:s styrelse: en som ordförande och en som styrelseledamot.**

Niclas har suttit som ordförande i SKR i snart tre år. Så här säger han om tiden som ordförande:

”Det har varit ett spännande, lärorikt och mycket roligt uppdrag. Det bästa av allt har varit att få lära känna så många duktiga personer som man blir inspirerad av, en extra bonus har varit den trevliga och lättsamma stämningen som har rått i styrelsen.

Alla i styrelsen har alltid varit beredda att

hugga in och dra sitt strå till stacken, så det har verkligen varit ett team som jobbat ihop. Men nu kan det vara dags för en ny kraft med andra idéer att kliva in på ordförandeposten.”

Anmäl ditt intresse eller tipsa om en annan person som kan vara intresserad! Hör av dig senast den 31 december till:

**Maria Kroik** på: [maria.kroik@gmail.com](mailto:maria.kroik@gmail.com)

**Gunilla Ramstedt Burke**, endast sms:  
073 768 35 39

**Evy Andreasson** på: 070 359 12 31

## Dagordning årsmöte

1. Årsmötets öppnande.
2. Val av mötesordförande och mötessekreterare.
3. Val av två justerare, som med ordförande ska justera protokollet. Justerarna är också rösträknare.
4. Beslut om mötets behöriga utlysande.
5. Beslut om dagordningen.
6. Styrelsens verksamhetsberättelse.
7. Styrelsens ekonomiska rapport.
8. Revisorernas berättelse.
9. Beslut om ansvarsfrihet för styrelsen.
10. Val av ordförande.
11. Beslut om antal ledamöter i styrelsen och valberedningen.
12. Val av styrelseledamöter och ev. fyllnadsval.
13. Val av 2 revisorer och minst 1 revisorssuppleant.
14. Val av valberedning.
15. Beslut om medlemsavgift för nästkommande år.
16. Beslut om ersättning till styrelse, revisorer eller annan uppdragstagare i förbundet.
17. Ärenden i kallelsen, som av styrelsen väckts till årsmötet, eller som ingetts av medlem senast tio veckor före årsmötet.
18. Årsmötets avslutning

## Anmälan, logi och kost

**Anmäl dig senast 19 januari:** Anmäl dig till årsmötet och utbildningshelgen genom att betala in 300 kronor till Svampkonsulenternas Riksförbund, plusgiro: 486755-2, eller swisha till 1236055099.

**Boka ditt boende:** För deltagare som behöver boende på hotellet finns rabatterade priser – 950 kronor för enkelrum och 1 150 kronor för dubbelrum. Priserna är per rum och natt. De inkluderar moms och frukostbuffé.

**Boka boende senast 19 januari via:** [q.winn.haninge@strawberry.se](mailto:q.winn.haninge@strawberry.se). Uppge bokningskod SVAMP för att ta del av de rabatterade priserna. Boendet betalar du till hotellet vid ankomst.

### Måltider:

Lördag: Lunchbuffé och middagsbuffé.

Pris alla måltider lördag: 610 kr

Söndag: Lunchbuffé.

Pris alla måltider söndag: 265 kr

Välj själv vilken eller vilka dagar du vill boka mat för. Båda dagarna ingår kaffe, mjukglass och popcorn.

**Boka måltider** via Niclas Bergius, [nbergius@yahoo.com](mailto:nbergius@yahoo.com). Glöm inte att ange eventuella allergier.

**Betala ditt måltidspaket** till SKR senast den 19 januari, men efter det att hotellet bekräftat rumsbokningen. Sätt in pengar på SKR:s plusgiro: 486755-2 eller swisha till 1236055099.

**Frågor om årsmötet och utbildningsträffen?** Ställ dem till Niclas Bergius 070-239 39 13, [nbergius@yahoo.com](mailto:nbergius@yahoo.com).

# Vem blir Årets svampkonsulent 2024?

**Nominera en person till Årets svampkonsulent!** Utmärkelsen ska gå till en person som har gjort "berömliga insatser för att främja och sprida svampkunskap". Skicka ditt förslag med motivering till [styrelsen@svampkonsulent.se](mailto:styrelsen@svampkonsulent.se), senast 9 februari 2024.

Utmärkelsen Årets svampkonsulent har delats ut sedan 2010. Följande personer har förärats titeln: Carin Sjelin, Majken Ekstrand, Theresia Lückner, Alf Pallin, Malin Moberndt, Eva Allestedt, Liza Johansson, Karin Engerström Gerstel, Helena Björnström, Anders Hirell, Anna-Lena Lindqvist, Cecilia Hultqvist, Eva Loodh, Michael Krikorev. ♦

## Ny kull kommer

Det blir en svampkonsulent-utbildning 2024!

Utbildningen ges via **Väddö folkhögskola** i Roslagen. Som tidigare går den på halvfart, distans, och har tre obligatoriska fysiska träffar.

För att kunna bli antagen ska man ha grundläggande kunskap om svamp, till exempel kurser i svampkunskap från Sveriges lantbruksuniversitet, Umeå universitet, Högskolan Kristianstad, Åsa folkhögskola eller motsvarande kunskaper.

– Det ska bli kul att utveckla utbildningen på Väddö. Vi hoppas på deltagare från hela landet, säger Lotta Ekberg, som är huvudlärare vid kursen, tillsammans med Rut Folke.



Foto: Lotta Ekberg

Känner du någon som vill bli svampkonsulent? Tipsa om utbildningen – ansökan är öppen till den 31 december.

Helena Björnström, Mikael Hagström och Lena Embertsén Engemark är andra svampkonsulenter som medverkar under utbildningen. ♦

Ansökan ska göras **senast den 31 december 2023**. Läs mer på Väddö folkhögskolas webbplats:

[www.vaddo.fhsk.se/kurser/svampkonsulent](http://www.vaddo.fhsk.se/kurser/svampkonsulent)

## Riksträff 2024 på västsidan

Vi på västkusten välkomnar dig till riksträff i härliga Bohuslän den **19-22 september 2024**.

Vi ska hålla till på vackra Stenungsön och röra oss i Stenungsund med omnejd. Vi besöker vackra och kalkrika Tjörn, får inspiration via föreläsningar, umgås och nätverkar.

Boendet kommer att kunna anpassas som ni önskar, det finns möjlighet till hotell, vandrarhem och camping. ♦

Svampkonsulenterna i Väst

## Medlemsmatrikel och adressändring

Medlemsmatrikeln skickas till förbundets medlemmar tillsammans med Sporaden nr 1-2024. Vill du inte stå med i matrikeln? Meddela i så fall detta till [lena.gustavsson.orby@gmail.com](mailto:lena.gustavsson.orby@gmail.com).

Om du vill ändra några av dina kontaktuppgifter till matrikeln, gör du det till: [medlem@svampkonsulent.se](mailto:medlem@svampkonsulent.se).

# Svamp.se

Stort sortiment av svampustrustning, böcker, affischer och presentartiklar!

Det visste du inte om flugsvampen!



Naturvårdsarter  
i tallskog

Laga veganskt  
med svamp



Perfekt till svampkursen

Uppdatera din  
kunskap om  
giftsvampar



Många fler  
böcker i  
webbshopen!



Karl-Johan  
Smartaste svampkniven?  
**270 kr**



Svampväska  
Hopvikbar  
- enkel att alltid ha med!  
**275 kr**



Handbok  
meaföljer!



Stöckli Dörrex  
med timer och 3 plastoller  
**2 130 kr**

Olla i plast, 162 kr  
Olla med metallnät, 337 kr  
Silikonmattor, 2-pack, 225 kr  
Förhöjningsring, 225 kr





## Lyssningstips:

### Sporen – en podd om svampar

Nu finns en podd om svamp, vetenskapligt grundad och producerad av Anna Rosling, lektor vid Uppsala universitet, och Hanna Johannesson, professor vid Kungliga vetenskapsakademien/Stockholms universitet.

Anna och Hanna har känt varandra och forskat om olika aspekter av svampbiologi i över 25 år, och pratat om svamp sedan dess. Nu sprider de sin kunskap i poddformat.

#### Kul med podd, varför valde ni det?

– Det är ett roligt format med mycket frihet att utforma efter person och innehåll. Vi pratar ju mycket om svampforskning och har väldigt roligt och det hoppas jag att vi även lyckas förmedla i podden, säger Anna Rosling.



Hanna Johannesson och Anna Rosling.

Foto: Andreas Forsberg

I de sex poddavsnitten, på ungefär en halvtimme vardera, avhandlas på ett hyfsat lättbegripligt sätt en massa spännande fakta om svamp. Men även påståenden om svamp som inte har kunnat bevisas, till exempel teorierna om the wood wide web.

Podd-duon har fått positiv respons och uppmanar lyssnare att höra av sig med frågor och tips på teman för nya avsnitt.

– Det kan bli fler avsnitt, kanske nästa år någon gång, säger Hanna Johannesson. ♦

*Du hittar podden på Spotify.*

## Ny spindling på Gotland

*Cortinarius glaucoelotus* är en ny spindelskivling för Sverige. Det var Sten Svantesson som hittade arten på norra Gotland 2022. Efter dna-sekvensering har arten nyligen kunnat bekräftas.

– Det är en mycket vacker art som jag vill uppmana alla att leta efter framöver. Fruktkroppen är senapsfärgad på hatten och foten är blekt lilafärgad, fibrig och glänsande, lite som silke, säger Sten Svantesson. ♦



*Cortinarius glaucoelotus* (på bild) liknar violettrandad spindling, *Cortinarius pseudoglaucopus*, och är tidigare bara funnen fem gånger, i Österrike, Ryssland och Spanien.

Foto: Sten Svantesson



## Länge sedan sist

Majken Ekstrand har gjort ett oväntat fynd. Vid en tur i skogen i november lade Majken märke till en vacker myxomycet som vid närmare granskning visade sig vara mer spännande än hon först trodde.

- Jag fick åka tillbaka och hämta mer för att kolla i mikroskop. När jag sen fick hjälp av Mikael Jeppson och norska slemsvampsexperten Edvin Johannesen att artbestämma den visade det sig vara *Lamproderma violaceum*!

Arten har inte rapporterats i Sverige sedan 1909. Kollekt finns nu på Naturhistoriska riksmuseets herbarium. ♦

Foto: Didrik Vanhoenacker



Överst som fruktkropparna såg ut när Majken gjorde fyndet, nedan det ljusa så kallade capellitiet, som syns när man blåst bort sporerne.



Foto: Sandra Gdaniec

## Suggestiv svamp funnen i tunneln

Sandra Gdaniecs mest iögonenfallande fynd denna svampsäsong var i en arbetstunnel till Norra Länken i Stockholm. Sandra, som är geolog, var där för att inspektera berget på uppdrag av Trafikverket. Plötsligen fick hon se en kabeltrumma omsluten av en svamp som fortsätter ner på singeln på marken.

- Jag tänkte oj, en hussvamp, det har jag aldrig sett i verkligheten. Det var roligt att se kokongerna som liksom hänger ner från trumman och mycelet som sträcker ut sig som i en cirkel. Jag kunde inte motstå att klappa lite på den, säger Sandra Gdaniec.

Sandra lade upp bilden i Svamp-klapp och fick bekräftat att svampen troligen är en hussvamp. ♦

### EFTERLYSNING - de bästa recepten!

Dela med dig av dina bästa svamprecept till svampkonsulenternas nya recepthäfte, med planerad utgivning till svampsäsongen 2024. Låt oss få ta del av dina mest unika recept; fiffiga, oväntade, klassiska eller bara magiskt goda. Skicka in ditt recept via formuläret: <https://bit.ly/SKR-recept> (senast 31/12 -23). ♦

# Svamp städar upp plast i naturen

Dyngbläcksvampar, *Coprinopsis cinerea*, har visat sig fungera som dammsugare för giftiga plastpartiklar i marken, så kallade nanoplaster. Det visar ny svensk forskning.

TEXT: Anna Helmersson

Allt vårt plastavfall orsakar stora miljöproblem. Bland annat har nanopartiklar av polystyren visat sig vara farliga för människor. Partiklarna är så små att de kan passera in i celler och påverka deras funktion.

En doktorand i biologi vid Lunds universitet, Micaela Mafla Endera, ville undersöka hur svampar och bakterier påverkas av nanoplasterna. Det de överraskade forskarna kunde se var hur plasterna drogs till dyngbläcksvampens hyfer (se bild) så att marken omkring blev nästan fri från nanoplaster, en slags dammsugareffekt.

– Vi vet att plasten stannar utanför cellväggarna men inte om den bryts ned av svampen. Men svampar är ju världsmästare i kemi, de hittar på vad som helst i enzymväg för att kunna

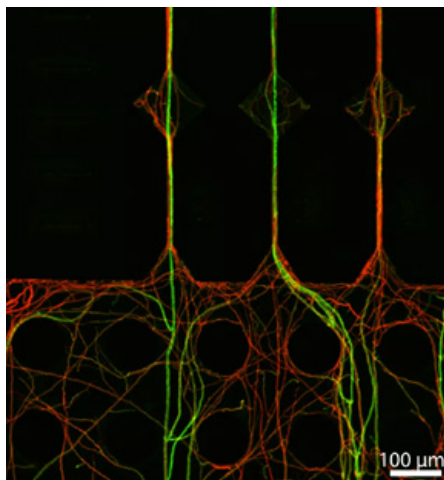


Foto: Micaela Mafla Endera

Svampen (i rött) samlade alla gröna plastpartiklar på de första svamptrådarna som kom i kontakt med det förorenade området. På det sättet rengjorde svampen omgivningen.

bryta ner, säger Edith Hammer, lektor i biologi vid Lunds universitet. Hon är Micaela Mafla Enderas handledare, men eftersom Micaela är helt uppslukad av sin nära förestående disputation är det handledaren som får svara på frågor.

Forskarna testar nu andra svampar, inte bara dyngbläcksvamp, för att se om de möjligen har samma förmåga.

– Vi har tyvärr ingen plastdammsugare på gång ännu, men vi fortsätter titta på andra fruktkroppsbildande svampar och på vad som händer med den insamlade plasten, säger Edith Hammer.

Hon tror att upptäckten kan bli användbar, även om det visar sig att svampen inte kan bryta ned plasten.

– Självklart mår svampen inte bra av att växa i plast själv, men man kan ändå se det positiva i att toxiska ämnen städas undan och immobiliseras, till nytta även för andra organismer. ♦

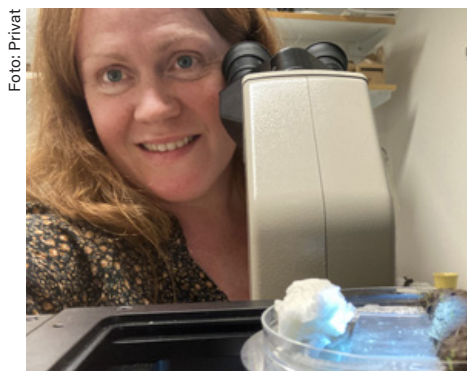


Foto: Privat

Kan svampen också bryta ner plast? är en fråga som Edith Hammer ställer sig.

## Nyupptäckt ämne kan bli vapen mot svampinfektioner

Ett naturligt ämne som finns i många växter har visat sig vara effektivt mot jästsvampen *Candida*, den svamp som orsakar flest infektioner hos människor. Det är en vattenlöslig tannin som tycks svälta ut *Candida* genom att själv ta upp järn, ett viktigt näringsämne för jästsvampen.

Studien, som skett i laboratoriemiljö, publiceras i tidskriften *ACS Infectious Diseases*.

Många *Candida*-arter är resistent mot behandling och orsakar många dödsfall. ♦



Foto: Majken Ekstrand

## Mykolog infekterad av purpurskinn

En indisk mykolog, som sökt vård för heshet och sväljsvårigheter, konstaterades ha blivit infekterad av nedbrytarsvampen purpurskinn, *Chondrostereum purpureum*. Svampen hittades i en böld intill luftstrupen, rapporterar *Medical Mycology Case Reports*.

Purpurskinn angriper vanligen lövträd och det är extremt sällsynt att svamp som orsakar skada på växter angriper människor. Vårt immunförsvar skyddar oss, liksom pH-värde och kroppstemperatur.

Mannen tillfrisknade med hjälp av dränering och behandling med svampdödande medel. ♦

## Bråttom att hitta och namnge svampar

Mer än 90 procent av alla svampar tros fortfarande vara okända för oss. Majoriteten av dessa arter, tre fjärdedelar, är akut hotade. Arbetet med att hitta och beskriva ännu kända svamparter måste därför skyndas på, enligt rapporten *Kew's State of the World's Plants and Fungi 2023*.

– Det finns ett akut behov av att snabba på processen, så att vi kan förstå och skydda deras otroliga mångfald innan den går förlorad, säger Anders Dahlberg, professor vid SLU och delaktig i rapporten.

Forskarna kräver därför att alla nyligen beskrivna svamparter ska behandlas som hotade, tills motsatsen bevisats.

I denna femte utgåva av *State of the World's Plants and Fungi* har 200 forskare från 30 länder bidragit med kunskap, presenterad på ett pedagogiskt och lättillgängligt sätt med hisnande nyckeltal, fantastiska bilder och ambitiös formgivning. ♦

Rapporten kan hämtas på Kew Gardens webb: [www.kew.org/science/state-of-the-worlds-plants-and-fungi](http://www.kew.org/science/state-of-the-worlds-plants-and-fungi)



Foto: Lena Gustavsson

Anders Dahlberg, professor vid SLU, är en av många forskare som arbetat med rapporten.

# BOKEN:

## *Den skira grönskans och silvergrå barkens träd*

Boken kallas ibland Skånes gran och här, i de sydliga bokskogarna, hittar man många matsvampar som också lever med gran. Men i bokskogen får svampplockaren skärpa ögonen alldeles extra. Marken är täckt med många års nedfallna löv och frökapslar, vilket gör svampjakten till en riktig utmaning.

TEXT: Mikael Hagström ILLUSTRATIONER: Anna Kjellander

**B**okträden hör till våra mest uppskattade trädslag som med sina släta grå stammar och sitt täta lövverk lockat många trädgårdsmästare att skapa svala skuggiga rum i parker runt om i södra Sverige.

Mer eller mindre naturligt förekommer bok i landets sydliga och allra sydvästligaste del – karaktärgivande i landskapet i Skåne, Halland och angränsande delar av Blekinge, Kronoberg och Västra Götaland och med enstaka utpostlokaler vid Vättern och Vänern.

Boken har en god grobarhet även under ett ganska slutet krontak och plantorna har en förmåga att likt granen stå i decennier och vänta på att en lucka ska uppstå. Då sätter trädet fart upp till ljuset. På detta sätt konkurrerar boken med tiden ut ek, björk och tall i de bestånd där den är närvarande. Boken trivs

bra på både sura och basiska (kalkrika) jordar, men den har svårt för våta platser och den är känslig för alltför varma och torra somrar.

### Nyttjande och historia

Boken kom till vårt land för cirka 3 500 år sedan och ökade sedan i utbredning. Sett till utbredningsområde har den kanske aldrig varit mer utbredd än nu,



Guldkremla och artkomplexet blodsopp är exempel på de många arter som bildar mykorrhiza med bok.





↑ Foto: Mikael Hagström



↑ Foto: Pixabay

### Tydliga karaktärer

Boken är lätt att känna igen tack vare flera unika karaktärer. Mest utmärker sig frökapslarna som är tjocka och motståndskraftiga har halvcentimeterlånga masklika utväxter på utsidan. Kapslarna går att hitta på marken nedanför trädet oavsett årstid.

Löven påminner om flera andra trädarters löv till formen, men utmärker sig genom att ha långa hår, som ögonfransar, på kanterna. Håren faller ofta av fram emot sensommaren och hösten. Boklöven är tjocka och hårda. De bryts därför ner långsamt och det finns ofta tjocka lövmattor med flera säsongers lövnedfall i bokskogen.

Stammen har slät grå bark som påminner om barken hos till exempel avenbok och gråal – eller elefantben.

Boken växer gärna i slutningar i kuperad terräng, därav smeknamnet slutningarnas träd.

men mängden bok har definitivt varit betydligt större under perioder.

I likhet med ekarna fick inte bok huggas hur som helst under senare delen av medeltiden. Bokens virke är hårt och användbart, men historiskt har trädslaget kanske framför allt varit högt värderat för sina ollon. De är riktiga energipaket som uppskattas av klövdjur. Ollonen har också varit en viktig resurs för tamsvinen.

Mängden bok minskade i takt med att befolkningen ökade på landsbygden fram till slutet på 1800-talet. Efter detta har framför allt gran odlats på skogsmarken, vilket bromsat återetableringen av bok på stora arealer. Idag skyddas bokskogen genom den så kallade ädellövslagen, som förenklat innebär att ny bok ska odlas där bok avverkats.

### Boken och svamparna

Boken har ett stort antal arter knutna till sig, såväl smådjur som svampar. Bland mykorrhizasvamparna finns en del mindre nogräknade arter som boken delar med ek, björk och tall, men det stora flertalet svampar är i stort sett värdspecifika. →



De "mask"prydda frökapslarna faller småningom till marken och finns alltid i mängder under träden.

Foto: Mikael Hagström

→ Även bland ved- och förnedbrytande svampar finns många som bara lever med bok, till exempel den säregna porslinsskivlingen som kan sägas vara något av en karaktärsart i många bokbestånd.

I bokskogar på kalkrik mark finns många av våra allra mest sällsynta svampar, inte minst bland spindelskivlingarna i släktet *Phlegmacium*. Molekylära studier visar gång efter annan att likartade svampar, som lever med både till exempel ek och barrträd och som man trott varit en (1) art, i själva verket är skilda arter. Man kan misstänka att detta gäller för flera svamparter i bokskogen. Och eftersom arealerna med äldre bokskogar är så små, särskilt på kalkrika jordar, löper svamparterna som finns där stor risk att dö ut från landet även vid relativt småskaliga förluster av naturtypen.



Den vackra porslinsskivlingen är en karaktärsart för gamla bokskogar.



Den uppskattade ostronmusslingen trivs på bokved.

Många populära matsvampar går att hitta i bokskogen. Här finns blodsopp, karljohan, rimskivling, streckmusseron och trattkantarell på kalkfattiga jordar och på rikare marker kan man hitta finluden stensopp, druvfingersvamp och ett antal goda kremlor. På veden kan man dessutom plocka föränderlig tofsskivling och ostronmussling. ♦



↑ Foto: Mikael Hagström

Boken kan bli upp till 400 år gammal och 30–40 meter hög. Vitrötaren fnöscticka förekommer ofta på bok.

Läs gärna mer om trädslagets betydelse för artmångfalden i SLU-rapporten [Värdväxters betydelse för andra organismer – med fokus på vedartade värdväxter](#).

# Evermat för hållbarhet

40 ÅR



Evermat har cirkulär ekonomi och hållbarhet i fokus. Den designades i Finland 1982 och är idag i stort sett identisk efter dessa 40 år. Kunder i flera generationer har använt Evermat till att torka grönsaker, bär, frukt, kryddor, svamp, kött och fisk. Responsen från våra kunder har varit fantastisk med otaliga kommentarer om 30-35 års användning. Här är ett exempel från en användare:

”Jag torkade frukt som godis till vår flicka när hon var liten (hon är 33 år nu!) och vi torkar hinkvis med svamp i den varje höst. Jag torkar kryddor, nypon, rönnbär, lingon, m.m. för att trygga vinterns C-vitaminbehov.”

## Tekniska data

### Yttermått:

Diameter 28 cm, höjd 40 cm

Sex torkkollar, rostfritt galler

Steglös termostat 0-60°C

Tidur: 0-12 timmar

5 ÅRS GARANTI

Beställ på [www.evermat.se](http://www.evermat.se)



# evermat®

Evermat AB, [info@evermat.se](mailto:info@evermat.se)

[www.evermat.se](http://www.evermat.se)





## Närbild

### Smultronkantarell

*Aphroditeola olida*

**Foto:** Brian Johnson.

**Beskrivning:** En småväxt art med stark karaktär. Hattens matta yta och rosa färg tillsammans med doften av smultron eller luktsuddgummi är unika igenkänningstecken för arten. Hatten är till en början som en liten rosa knapp. Utvuxen med böljande kant och nedsunken mitt. De ljusa skivorna är grunda, nästan liknande åsar, gaffelgrenade och nedlöpande. Foten är rosa, som hatten eller något ljusare. På fotbasen finns ofta ett ljust mycelludd. Hela fruktkroppen tunnköttig och känslig för torra.

**Ekologi:** Trivs i tallskog på sandig mark och i ängsgran-skog. Arten förekommer även under ved, då vanligen än mer småvuxen och blekare i färgen.

**Förväxling:** Saknar egentlig förväxlingsart.

**Utbredning:** Huvudsakligen en nordöstlig utbredning, från Uppland och norrut. Enstaka avvikande fynd finns längre söderut.

**Ekologisk grupp:** Saprofyt (ifrågasatt, möjligen parasit).

**Status:** Sårbar (VU).

**Källor:** Sandtallskogens marksvampar, Skyddsvärd skog och Artdatabanken.





# Carins år som Årets svampkonsulent

Det har varit ett svampår, som vanligt i Carin Sjelins fall, fyllt med aktiviteter. Årets svampkonsulent har inte legat på latsidan.

TEXT: Lena Gustavsson

**K**urser och guidningar för grundskolan i Klövsjö, sommar-gästerna i Järvsö och företags-grupper. Ett av Carins samarbeten i år var med ett företag som anordnar teambuilding och after-work i skogen. I deras miljö med tält, eldstäder, badtunna och bastu har Carin stått för svampkurs med svampprovning.

Tillredning av svamp har gått som en röd tråd genom Carins svampsäsong. Det egna kurskonceptet där deltagarna först lär sig om matsvamp, sedan plockar den i skogen och till sist lagar till en svampsoppa tycker hon bäst om. Viktigt till alla kurser med matlagning är att vara minutiös i planeringen och inte glömma att ta med något: tändstickor, t-röd eller liknande.

På heldagkurserna får deltagarna

också tillreda fyra olika svampstillbehör: kantarellpesto, finsk risksallad, svamp inlagd i 1-2-3-lag respektive oljelag, som de får ta med sig i burkar hem.

## Goliatmusseronen skapade intresse

På svampkurs i Klövsjö hittade Majlis Bromée goliatmusseron, roligt eftersom den inte är så vanlig i Härjedalen och Hälsingland. Ryktet om goliatmusseronen spred sig – skolan i Klövsjö hörde av sig och ville att Carin skulle undervisa vid skolans skogsvecka med grupper indelade i förskoleklass-2:or, 3-4:or och 5-6:or.

– Skolor har ju inte råd att betala som ett företag, så därför kom vi överens om ett arvode motsvarande en lärarvikarie. Ibland gör man ett jobb mer med hjärtat än med plånboken, säger Carin.

Foto: Karin Roiseux



↑ Undervisning och utställning i stort tält.

→ Tillagning av kantarellpesto och en inläggning med svamp. Här två deltagare vid en kurs i Långhed.

Foto: Carin Sjelin







Foto: Elisabeth Bååth →

En skön avslutning på säsongen var svampresan till Pyrenéerna.

Men Carin har också varit ute på egen kompetensutveckling. I år gick hon SMF:s kurs om soppar i Bollnäs, arrangerad av Mikael Jeppson och Monica Svensson. Hon försöker också alltid unna sig att gå på SKR:s riksträffar och årsmöten.

– En nyhet för mig den här säsongen var att hitta smultronkantarell i Borgsjötrakten. Det var roligt och spännande att den luktar precis som smultron, säger Carin.

Efter en intensiv svampsäsong blev det en svampresa i Pyrenéerna, i år som Årets svampkonsulent.

– Det blev ändå mer avkoppling än jobb. Och en riktigt belöning efter det att säsongen var slut. ♦

## TIPS FRÅN CARIN: Nivåindela gruppen

Om du delar in gruppen utifrån förkunskap kan nybörjarna fokusera på att lära sig några få arter från grunden och de med lite mer förkunskap får bygga på sin kunskap.

### Så här kan du nivåindela:

- Be deltagarna i huvudet räkna ut hur många arter de plockar, lagar till och äter.
- Fråga sen om det är någon som kommer upp i fler än 8 arter.
- De som räcker upp handen får ställa sig i en grupp.
- Fortsätt sedan att fråga... 7, 6, 5, 4... någonstans här brukar de vara halva gruppen.
- Den här gruppen, med förkunskap, får gå ut i skogen och plocka fruktkroppar och komma tillbaka om 30 minuter. Be dem att ställa timern på mobilen.
- Gruppen som är kvar undervisar ut från grunden (rör, skivor, åsar, taggar) med hjälp av svampar som du har tagit med.
- Efter 25 minuter skickar du ut nybörjarna i skogen och uppmanar dem att leta efter matsvampar som inte har skivor under hatten.

När gruppen som redan har samlat svampar kommer tillbaka, ber du dem att sortera fruktkropparna utefter hur de ser ut på undersidan.

Gå igenom och undervisa. Var samtidigt lyhörd för om det finns personer som efterfrågar ännu lite mer: dem kan du undervisa separat om krenlor och riskor, till exempel när ni gemensamt går ut i skogen.

Foto: Carin Sjelin



När SMF ordnade soppkurs i Hälsingland var det många svampkonsulenter som var där. Här Lotta Ekberg och Elisabeth Bååth.



# Landet runt

Svampkonsulenternas höjdpunkter från svampsäsongen 2023

## Festival med svamp i centrum

På Äleby gård, Stallarholmen, med sina vackra, lantliga omgivningar, anordnades svampfestival för andra året i rad. Svampen står i centrum och presenteras på flera sätt, bland annat kulinariskt men även som konst. Eventet är ett bra tillfälle att sprida svampkunskap och utställningen med matsvamp och förväxlingsvamp lockade många besökare. ♦

Hanna Pohjola, Enhörna

Foto: Hanna Pohjola



Mira Rawet var en av svampkonsulenterna som medverkade vid utställningen.

Foto: Hanna Pohjola



Pernilla Lindgrens (Perniepaints) svampkonst.



Foto: Åsa Öberg

Åsa är tydlig med målgrupp och syfte med kursen så att deltagarna får rätt förväntningar.

## Uppfyller gruppens förväntningar

Mitt upplägg och innehåll vid svampkurser för studieförbund innehåller teori och en svamptur med uppföljning i fält. Där ser jag till att ha en yta för att dela upp fruktkropparna i grupper och gärna en eld att samlas runt och prata om de olika kännetecknen för att artbestämma en fruktkropp.

Förväntningarna hos deltagarna är primärt att identifiera svamp för mig. Under svampturen uppfylls de här förväntningarna och vi stämmer av innan vi skiljs åt. Jag kan då också förtydliga eller justera upplägget efter gruppens önskemål.

En av flera lärdomar är att tydlighet gällande målgrupp och syfte med kursen är viktigt, annars kan förväntningarna landa helt tokigt.

Målet är att deltagarna vill fortsätta att utforska det spännande riket, fungi, efter kursen. ♦

Åsa Öberg, Uppsala



# Vi gratulerar!

Svampkonsulent Lars-Göran Hellsten i Jönköping, 90 år den 1 november.

Foto: Privat



**Du har en lång karriär inom svampfolkbildning bakom dig och är fortfarande aktiv. Berätta!**

Det bästa med att vara svampkonsulent är att hålla kurser, utställningar och rådgivningar. Det brukar hända

så mycket och det är jätteroligt att träffa alla människor.

I år är första gången på 40 år som jag inte hållit en vanlig studiecirkel. Åldern tar ut sin rätt. Man kan inte springa som en hare i skogen längre. Jag har i stället kurser då deltagarna får gå i skogen själva, sen har vi gått igenom fynden efteråt.

Under åren har jag har varit lokal kontaktperson för Giftinformationscentralen. Lasarettet har ringt vid misstänkta förgiftningsfall med svamp. Jag minns en gång en scoutgrupp som hade ätit små bruna svampar – spindelskivlingar visade det sig – i tron att



Foto: Eva Allestedt

Lars-Göran gillar att hitta ovanliga arter. Här koralltaggsvamp på Söderåsen i Skåne.

det var trattkantareller. Men det gick bra.

Det var väldigt roligt att sitta i styrelsen i Svampkonsulenternas Riksförbund, jag var sekreterare under många år. Man kom in i klubben på ett bra sätt, fick lära känna medlemmarna och vara med och forma klubben. Jag tycker att förbundet har utvecklats och det är roligt att svampkonsulentutbildningen har kommit igång igen.

Lars-Göran har utbildat sig i svampkunskap på Göteborgs universitet, och gått svampkonsulentutbildningen i Umeå. Inspirerad av starten av Sveriges Mykologiska Förening, startade han Södra Vätterbygdens Svampklubb i Jönköping/Huskvarna 1981. ♦



Foto: Maria Berg

## Svamputställningsdebut på Möja

Möjas första svamputställning gick av stapeln den 2 september i samband med Ramsmora höstmärnad. Intresset var mycket stort och cirka 400 besökare var på plats. Förhoppningsvis blir detta ett stående inslag på Ramsmora höstmärnad och nästa år hoppas jag få till en större utställning. ♦

Stina Åbrandt, Möja, Stockholms skärgård

← Stina Åbrandt fixade Möjas första svamputställning.

## Smaka på svamp i nobelt sällskap

Lena Engemark Embertsén höll en matsvampsföreläsning och svampsmakning på Nobelprismuseet fredagen den 13 oktober.

Gästerna fick blindtesta fyra svampar som dels var förkokta, dels smörstekta (kantarell, blek taggsvamp, fårticka och igelkottaggsvamp). Därefter provsmaka tre svampanrättningar: svill på shiitake, kaviar på svart trumpetsvamp och karljohanolja. Och slutligen avnjuta svartvinbärdricka utan svamp och med svamp (kombucha) samt chaga. ♦

Lena Gustavsson, Stockholm

En servering med svamp i olika former provsmakades på Nobelprismuseet. →



Foto: Lena Gustavsson

Foto: Hasse Lagenius



## Svampmat i Hargshamn

En buffé med tolv svamprätter fick åtta entusiastiska deltagare prova när jag ordnade svampmatlaggningskurs i Folkets hus i Hargshamn. Några axplock från menyn:

- piccata på fårticka
- kantarellost
- svampfyllda kroppkakor
- toscakaka med trumpetsvamp
- karljohanfrestelse
- falska sniglar

Malda torkade svampar att dofta på gav mycket underlag för diskussion om svampdofter och smak. Tack för inspirationen, Malin Mobrandt! ♦ Hasse Lagenius, Gimo

← Dace Pilaga, en av deltagarna som tillredde svampanrättningar.

## Varning – alla talar skånska

Två entusiastiska svampkonsulenter och skåningar, 100 mil från hemmaskogarna, gjorde succé på svamputställning på naturum i Borgsjö. 55 nyfikna besökare förundrades över mångfalden av matsvampar som fanns i deras närhet. Speciellt många frågor kom om snöbollschampinjonerna som trivs i de kalkrika markerna i Borgsjö. ♦ Rebecka Andersson, Ånge



Foto: Rebecka Andersson

Skämtsam dialektvarning utfärdad när Helena Lindgren och Therese Hellberg förestod svamputställningen i Borgsjö, Ånge.

13-20 APRIL 2024

# Tryffel- & vinresa till Sardinien

Följ med mig på en alldeles unik 8 dagar lång gourmetresa till Sardinien/Italien, 13-20 april 2024, med fokus på fokus på tryffel och vin.



Jag, Malin Mobrandt, kommer under resan att ge er en inblick i tryffeln och vinets värld. Vi kommer att leta efter många svamparter på våra utflykter, göra food walk i en fantastisk saluhall, uppleva tryffeljakt, tryffelshopping och tryffellunch och mycket mer. Det blir matlagning vid två tillfällen under resan, måltiderna består av lokala specialiteter utmärkande för Sardinien. Vi gör även besök på fyra vingårdar.

Med som guide finns Måns Hallqvist som bott på Sardinien i drygt 30 år.

Resan arrangeras i gott samarbete med **Mitt i Medelhavet**.

För mer information och bokning:  
<https://www.mittimedelhavet.se>

Antalet platser är begränsat.  
Flyg, transfer, de flesta måltider och hotellvistelse ingår i resan.

## Malin Mobrandt

Årets Svampkonsulent 2019  
Svensk Gourmetsvamp

För mer information och bokning: [slcab@mittimedelhavet.se](mailto:slcab@mittimedelhavet.se)



# På svampjakt med barn

Mitt i värsta högsäsongen fick jag frågan om att vara med i barnprogrammet Lilla Aktuellt som svampexpert. Hjälp vad kul! Det vill jag såklart – men hur? I svampkonsulenternas interna Facebookgrupp frågade jag om tips, och jag fick massor med bra tips – tusen tack för det!

TEXT & FOTO: Majken Ekstrand

Inspelningen till Lilla Aktuells inslag om svampjakt filmades i min hemmaskog Grimsta naturreservat i Bromma. Tre timmars film och svampsnack blev till slut ett inslag på två och en halv minut. Det gällde att fatta sig kort, vara precis och koncis – och tydlig.

Jag föreslog att vi skulle fokusera på svampjakt – inte just på matsvampar eftersom det krävs lite mer förklaringar för att berätta om matsvampar på ett säkert sätt, särskilt med tanke på att programmet riktar sig till barn. Hellre då prat om hur roliga och spännande svampar är, och vad härligt det är att fika i skogen!

Under hösten har jag också organiserat flera barn- och familjeevent med svampjakt, bland annat i samarbete med Friluftsförbundet och med ett helgkollo för barn med adhd och autism. Det är betydligt lättare när man får träffa barnen och hinner med deras frågor, och de kan klämma, känna och lukta på svamparna.

## Mer än bara matsvamp

Med barngrupperna har jag också valt att inte bara leta matsvamp, utan försökt bredda deras förståelse för vad svamp är. Jag brukar börja med att berätta lite om svampar som organism, hur de lever, vad de gör och vad man tittar på när man identifierar dem. Bara att förstå att det



Charlie hittade mandelriska.

## Svampguida barn – Majkens tips

Var så tydlig som möjligt med vad som ska hända, hur länge det ska ta och i vilken ordning momenten kommer. Jag försöker tänka på att inte prata för länge, och att dela upp teoriavsnitt i kortare pass.

Språket, däremot, tycker jag inte man ska anpassa för mycket. Det finns många barn som har ett starkt sug efter att lära sig specifika ord som hymenium och mykorrhiza. Tänk bara på att förklara dem på ett enkelt sätt.

Interaktivitet är viktigt, att alla får känna att de är delaktiga. De kan till exempel få gissa hur många svamparter det finns, eller så ställer man frågor som "Hur många känner igen den här svampen?".



Astrid hade ögon för små, små svampar och ville lära sig allt. Här har hon hittat en pyttesvamp på ett gammalt asplöv.

→ Mor och dotter på spaning i skogen.

*”Bara att förstå att det inte är farligt att ta i svamp är en viktig insikt som kan bidra till barnens nyfikenhet”*

inte är farligt att ta i svamp är en viktig insikt som kan bidra till barnens nyfikenhet. Att sedan upptäcka att man kan vända på en ruttnande pinne och hitta coola myceltrådar, eller att svampar kan lukta helt olika, kan öppna en helt ny värld.

Alla barn är inte jättesugna på svampjakt. Det kan vara lite knepigt när man träffar en unge som truligt inleder med att konstatera ”Jag gillar inte svamp”. Jag försöker skapa nyfikenhet genom att visa spännande svampar – en pytteliten svamp som växer på ett barr, en grön pinne färgad av grönskål eller en enorm

motaggsvamp. Bingo, eller något annat tävlingsmoment som ”hitta den snyggaste svampen”, kan sätta igång även den mest motsträviga svampmotståndaren.

Efter en intensiv förmiddag med svampjakt och korvgrillning kom sex-åriga Astrid fram till mig och sa med mycket inlevelse, och med sina intensivt mörkbruna ögon tio centimeter från mina: ”Tack snälla Majken för allt du har lärt mig.” Då var tårarna inte långt borta. Kanske får jag en dag möta henne som svampkonsulentkollega. Hennes intresse är definitivt väckt! ♦



# SVAMPKONSULENTERNAS JULKRYS



Kryssa och vinn!  
Skicka ditt svar senast 31/1.

	PÅ DETTA VISET		AVSLUTA FLYG- TUREN		YTMÅTT	DET KAN SES VID MAT- BORD					
	KRÅLA								SNATTA HERRE MIN ...		
	KÄNNS TRÄ- SMAK I?					ÄR UNIK DEN					
						GER VISS KRAFT			SINGLA NER		
									SKYDDA		
	FÖR OM- KRINGI LUFTEN		KANTAS AV TRÄD								
	STAD I SCHWEIZ					PLAN- TERA					
	LITEN LÄGEN- HET									RÖJS PÅ VINTERN	
	SÄTTER PIFF PÅ SMÖR- GÄS					SYRE- BOK- STAV			OGIN		
	SIFFER- KRYSS	HUD FAK- TISK		SUND- HAGE	KAN DAMM- SUGARE VARA NU- FÖRTIDEN	PLÄGAR STINK- SVAMP	DENUT- MÄRKER AGARICUS SYLVICOLA				
						GLOSOR DET GJOR- DE JESUS PÅ ÅSNA		DECITON	GÖR SNYGGT MED GRÄDDE	LAND- MASSOR KÄNSEL- TRÄD	
	HOTAT REGN- SKOGS- OMRÅDE		ÄR SLÄKT MED ILLER		MENINGS- DELEN BUDDHIST- GREN						NÅGOT KORTARE
	DRA AV HATT- HU DEN							ÄR TRÄ- NADI		DRIVER DET MESTA NU	
				FÖRE TU VENEN			SPRIDER SKÄDAS PÅ GALLERI				RETAS MED AMUSE- BOUCHE?
	FÅGEL- HEM	OFTA VÄPNAT BROTT				FRAKT- FIRMA HAR			SÅLLSYNT MÖTE I SVAMP- SKOGEN? GNÄLL		
	MÅNGEN PÅ STJÄRNA				ÄR DINA SAKER IDIN		ÄLDRE DÄRFÖR GRÖN I ÖKNEN				AV PÅ MITTEN
	HINDER		KORTARE EDER								
					SYRA- BEHAND- LA				ANDEL I BOLAG		
	GRIS- GRAB- BAR					STYRDE LÖST				HUD- ABER OCH SKER VID TEE	

Therese Hellberg har konstruerat vårt fiffiga julkruss.  
Två vinnare får en aktuell bok om svamp.



HÖNA I VISA	FICK SNUVAD	↙	INOM	GÖR GORILLA SOM GÄRILLA	ÄR VISP- GRÄDDE DAM	↙	BÖR VI INTE ÄTA SVAMPAR	BRYSEL- BON?	↙	TILLÄGG PÅ SLUTET	ABSOR- BERAR	↙	BESTÄMMER EN VISS FINGERSVAMP
	RÅTT- RÄDIG						TAMP	↙			MUSIK- GENRE		
	DRATTA OMKULL						DJUR- GRUPP				HEL- SKINNAD		
													?
							EGOIST- ORD				GJORDE GÄRNA KLEPTO- MAN		↙
							KÖN				KAOTISK		GÖR VI VID BRAND
			BRUNTE- BROMS					HÅLLER NOLL GRADER					
TRICKS			HJÄRT- KURVA										
BRITT- TIA					JOBBAR SES PÅ ATT-GÖRA- LISTAN								TEMA
													↙
			ÄR MÅNGEN MÖBEL										TVÅ PÅ TRÖJA
			DRAG INORR										MIN
	HAR EGENDOM						SLUTEN KRETS						
	LUSTAR EFTER						AMPERE- TIMME						
			TVAGAR OCH DJUR							STÅR FÖR NEWTON	LUND- STRÖM/ ETERN		
USCHI				TRIVS NOG I SÖDER			PARKE- RAS FLYG- PLAN I NUMERÄR						
SNATT- RAR IDAMM													
			KALLADES OMEN										FÖRST I RADEN
			ÖVRE GRÄNS										↙
			SINKADE ÄRSKUM- MANDE MUN										
							INSEKT MED GADD	↙					HÅLLS PÅ BRÖL- LOP
	RUNT HALSÄR												
	GER FISK SYRE												
			HÖGRE STÄND										LIVS- LOTTEN
			GRIMA- SERA										
ÄR GAMMALI UTTRYCK TEORI								↙					SAK OCH DOMSTOL
	HAR PAMPIGA BLOM- MOR												TVÅ LIKA
							MJÖLK- DJUR						



De rosa rutorna bildar ett ord, vilket? Skicka in ditt svar senast 31 januari 2024 till:  
[lenu.gustavsson.orby@gmail.com](mailto:lenu.gustavsson.orby@gmail.com). Eller på vykort till Lenas adress på sidan 2.

# Frossa i tryffel

TEXT: Lotta Ekberg

**Tryffelfeber – bland matnördar, maffia och miljardärer**

Författare: Steven Ekholm och Christina Wedén

Inbunden: 294 sidor

Utgiven av: Norstedts 2023



Gourmanden och författaren Steven Ekholm tar, tillsammans med tryffleexperten och biologen Christina Wedén, tempen på tryffelvärlden. Mina förväntningar på läsningen är höga. Christina var min utmärkta lärare i tryffelkunskap och inspirerade mig till att skaffa tryffelhund. Steven har jag ingen relation till, men han växer snabbt fram på sidorna. Hans resa går från novis på området till invigd i de innersta tryffelkretsarna, från Gotland till Serbien, Italien, Frankrike, USA och Australien.

Insprängt mellan kapitlen finns fakta om tryfflarna: *Tuber magnatum*, *Tuber aestivum*, oregontryfflar, *Tuber melanosporum*. Tyvärr snubblar jag lite på Stevens språk och prioriteringar.

De engelska uttrycken, "Allt var totalt undercover", är många och utvecklingarna långa, ofta handlar det om vin. Här avhandlas några av världens dyraste viner, årgångar och vindistrikt, faktiskt fler än tryffelrätterna och varianterna av den mytomspunna svampen.

"Jag blir bokens jag, men orden är våra" förtydligar Steven i inledningen. Men stundtals ställer sig jaget i vägen för berättelsen och skuggar det som är riktigt bra. För det finns där. Tryffelvärdens människor och deras drömmar, marknaderna och myterna, de stora pengarna och ljusskygga affärerna, tryffelhundarna och en gris som heter Nicolina.

*"En upptäcktsresa för den som är nyfiken på tryfflarnas universum"*

*Tryffelfeber – bland matnördar, maffia och miljardärer*, är en upptäcktsresa för den som är nyfiken på tryfflarnas universum. Självtänkt jag läsfätöljen och återgår till tryffeljakten. Min hund Ester markerar ivrigt öländsk *Tuber aestivum*, även kallad bourgognetryffel och gotlandstryffel. På knä med näsan i myllan uppslukas jag av doften, tryffelsvamparnas signum. Gräver försiktigt fram den mogna fruktkroppen, drabbad av äkta tryffelfeber. ♦

Foto: Lamia Karić



Steven Ekholm och Christina Wedén tar med läsaren på en resa till tryfflarnas universum.

# Svampig mordgåta

TEXT: Johanna Hellberg

## I mördarens spor

Författare: Sofia Rutbäck Eriksson i samarbete med Mattias Boström

E-bok: Uppläsare Ellen Jelinek

Utgiven av: Lind & Co 2022



Artsamlaren, nörden, pedagogen och naturmuppen, alla känner vi väl svampkonsulenter med dessa karaktärer? De finns också alla representerade i svampklubbens styrelse i Sofia Rutbäck Erikssons och Mattias Boströms bok *I mördarens spor* som är den elfte delen om Katarinas eminenta detektivbyrå.

Serien handlar om privatdeckarduon 31-åriga Katarina Zapp och hennes granne, pensionären och rullatoranvändande Greta, och deras äventyr med Katarinas eminenta detektivbyrå. Att jag inte läst de tio första böckerna gör ingenting, jag hänger med ändå i referenserna till framför allt Katarinas privatlivs förvecklingar.

Katarina är övertygad om att dödsfallet efter svampklubbens styrelses retreat är mord fast polisen avskrivit det som en olyckshändelse. Med hull och hår går deckarduon in för att lösa mordet genom att locka alla deltagare på retreaten med ett falskt meddelande om att en sällsynt svamp hittats på platsen. En storporig brandticka, minsann!

Böckerna beskrivs i andra recensioner som humoristiska mysdeckare. För den som tittar mer på film och teater än läser böcker kan boken väl mest liknas vid en buskis. Men ändå inte, för det finns en finess i de snabba replikerna i boken som saknas i en äkta buskis och när buskisen bara gör mig uttråkad får boken mig att småle och faktiskt få en liten myskänsla.

Den är välskriven, både språkligt och innehållsmässigt och lättläst och även om den inte är den genre jag normalt läser så ger den en trivsam stund.

För mig personligen ger berättelsen tillfredsställelsen av mycket igenkänning, från karaktärerna, till nedslagen i Luleå med omgivningarna och språket, för vem pratar om pumlor (julgranskolor) som inte har starka kopplingar till Norrbotten? ♦

### Research om giftsvampar

Med på ett litet hörn i den här boken är Rut Folke. Författaren kontaktade henne för att ta reda på hur en viss giftsvamp verkar.



Foto: Patrik Öhman, montage: Mattias Boström

Författaren Sofia Rutbäck Eriksson tillbringar gärna tid i skogen. Under sin research till boken deltog hon i Luleå Svampklubbs utflykter. Till höger i bild förläggaren Mattias Boström.



# Saccardo och all världens svampar

Pier Andrea Saccardo föddes 1845 i en liten by några mil norr om Venedig i den italienska regionen Veneto. Tidigt intresserad av naturen hade han vid 14 års ålder bland annat ett herbarium med 130 växtarter och 50 olika typer av blad. Några år senare hade han skapat en egen botanisk trädgård med hundratals arter.



TEXT:  
Anders Hirell

**1864** började Pier Andrea Saccardo på universitetet i Padua och blev snart assistent till föreståndaren för Paduas botaniska trädgård. Saccardos intresse för naturen koncentrerades successivt till svamparna. Men mykologi på universitetet betraktades på denna tid bara som en kurs i den medicinska skolningen, något som kan förklara, att många av dåtida mykologiskt intresserade var läkare.

1871 redovisade en österrikisk baron en förteckning över svamparna i två områden, i Oberösterreich 1 242 svampar och i Veneto bara 245. Kanske väckte detta både politiska och sociala känslor hos Saccardo. Här var nu en österrikisk adelsman med synpunkter på svampfloran i italienska Veneto, som fram till 1866 varit en del av kejsardömet Österrike-Ungern.



Saccardo skapade en färgmatris, som var tänkt som ett referensmaterial för vetenskapsmän inom främst botanik och zoologi när de behövde beskriva färger.



Saccardo avbildad på ett illegalt framställt frimärke, som påstås vara från Elfenbenskusten.

Saccardo kände skam över att "vår mykologiska flora" hade reducerats till något så småttigt. Han började inventera svamparterna i Veneto och kunde 1873 redovisa resultatet i sin första mykologiska skrift *Mycologiae Venetae Specimen*: 1 200 arter!

När han nu gav ut en förteckning över svampar i en specifik region, var han barn av sin tid. De flesta förteckningar över svampar, liksom uppsatser, avhandlingar och dyligt, avsåg på den tiden ofta geografiskt begränsade områden.

Så en tanke väcktes hos Saccardo... Och han började nu arbetet med ambitionen att förteckna alla världens svampar i ett enda verk. Från hela världen samlade han på sig böcker, tidskrifter och andra publikationer, han fick sig tillsänt exsiccata (torkade exemplar), han korresponderade med ett

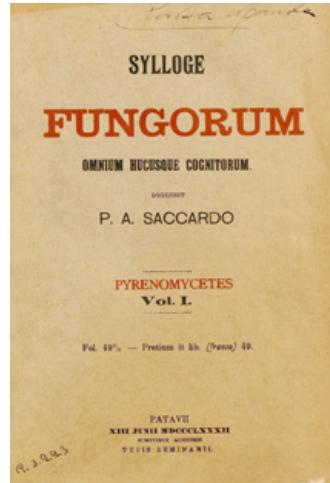
allt större nätverk i snart sagt alla världsdelar (han behärskade italienska, franska, tyska, engelska och latin). Det internationella postväsendet utvecklades och effektiviserades under 1880-talet, något som naturligtvis gynnade Saccardo. Och han såg sig snart tvungen att skaffa sig åtskilliga medhjälpare. Han hade ord om sig att – med ett modernt uttryck – vara "arbetsnarkoman", ett karaktärsdrag som säkerligen var till nytta i detta läge.

1882 utkom första delen av *Sylloge Fungorum Omnium Hucusque Cognitorum* (Samling av alla hittills kända svampar). Vid Saccardos död 1920 hade 22 delar publicerats och postumt utkom ytterligare 4 (plus en sista försenad del 1972). Här omnämns cirka 70 000 arter på sammanlagt 28 000 sidor. Ett samlat index över alla delar av *Sylloge* sammanställdes 1993 – det kom att innehålla 160 000 uppslagsord.

Detta lika gigantiska som unika verk har ansetts ha haft en enorm betydelse i mykologins utveckling – som den "icke-digitala databas" det var. Saccardo blev ett nav i den dåtida mykologiska världen. Så ombads han till exempel artbestämna svampar från Alabama, USA, och avgöra tvister i Japan om parasitsvampar på ris.

En svensk anknytning fick han genom att han 1897 invaldes i den vetenskapliga akademien Kungliga Vetenskaps- och Vitterhets-Samhället i Göteborg.

Elias Fries brukar ju kallas "mykologins fader" och "mykologins Linné". Men internationellt har dessa epitet också tillskrivits Saccardo! ♦



*Sylloge Fungorum*, första volymen. Finns att läsa digitalt via spanska Biblioteca Digital.

# Julklippstips för svampälskaren



1

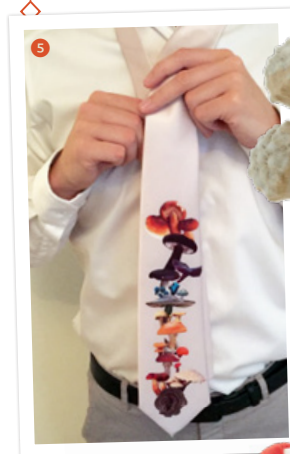


2



4

3



5



6



7



8

9

10



11

1 Svampkonsulenternas tygkasse. Illustration Liza Johansson. Beställs från Magnus Näsholm: [magnus.nasholm@gmail.com](mailto:magnus.nasholm@gmail.com) 2 Stickade svampar. Gratis mönster. Drops Design. [garnstudio.com](http://garnstudio.com) 3 Halsband med graverad text på rostfritt stål. Smolk Sweden. [smolk.se](http://smolk.se) 4 Liten flugsvamp i glas, fin i tallris och julgran. Design Lena Qvick Ström. Kamixa. [kamixa.se](http://kamixa.se) 5 Slips designad av Benoît Peyre. [svamp.se](http://svamp.se)

6 Vas i keramik, 19 cm hög. Confident Living. [confidentliving.se](http://confidentliving.se) 7 Broderikit svampskogen. Ateljé Margaretha. [margaretha.se](http://margaretha.se) 8 Penna, svamp. Naturbutiken. [naturbutiken.se](http://naturbutiken.se) 9 Mjukis, röd flugsvamp, från Naturbutiken. [naturbutiken.se](http://naturbutiken.se) 10 Mjukis, karljohan. Luksus Baby. [luksusbaby.se](http://luksusbaby.se) 11 Familjekalender med Elsa Beskows bilder från Tomtebobarnen. Finns hos Monica på Svamp.se. [svamp.se](http://svamp.se)