

På svampejagt

Giftige, stinkende, flotte, velsmagende, sære... Det handler om svampe.

Det er både sjovt og spændende at gå på svampejagt, og om efteråret er der særligt mange svampe på marker, enge og i skovbunden. Med sund fornuft og kendskab til svampe er det ikke farligt at finde og spise af naturens skatkammer. Følg nedenstående gode råd og kom godt i gang. En svampetur om efteråret er alle tiders aktivitet, hvor der er god mulighed for at få rørt sig og få frisk luft i lungerne. Det kan hurtigt blive til en fast tradition i familien.

Gode råd når I samler svampe:

Spis kun svampe, I med sikkerhed kender. Det er **ALDRIG** nok at tro, at det er den rette svamp, I plukker. I skal vide det.

Er I ikke erfarne svampesamlere, så hav altid en person med, der kender til svampene. Alternativt en eller flere gode svampebøger.

Spis kun unge og faste svampe – og aldrig rå. Svampe, der lugter dårligt, kasseres med det samme.

Lad aldrig små børn samle svampe uden en voksen. Børnene skal være under opsyn, så de ikke spiser af svampene.



Vitus hviler sig ved siden af en kæmpeporesvamp.



Dagens høst af svampe.

Med kurv, kniv og pensel

Saml svampene i en kurv eller en spand med avis i bunden. Kom aldrig svampe i plastposer, så vil de hurtigt smutte ud! Det er en god ide at have en kniv med til at løsne svampene fra jorden eller det træ, de vokser på. Kniven er også god til at få hele svampen med, så I kan bestemme den med sikkerhed, når I kommer hjem. Børst dem rene med for eksempel en pensel i stedet for at vaske dem. Ellers kan de blive bløde og kedelige.

Når svampene er sorteret, og de spiselige er rengjort, kan I lave en lækker svampestuvning.



Vidste du det?

Paddehatte er et andet ord for svampe. I gamle dage troede man, at padderne (frøer og tudser) sad i læ under svampene, når det regnede. Derfor navnet paddehatte.

Skær svampene i stykker, steg dem på panden i lidt smør, tilsæt lidt fløde, salt, peber og citronsaft. Stuvningen smager rigtig godt på et stykke ristet brød og er en god afslutning på en efterårsdag i skoven.

I behøver ikke at spise dem

I kan godt gå på svampejagt uden at spise svampene. Det er faktisk en meget god idé i starten. Specielt, hvis I ikke har en svampekyndig person med jer. I kan tage en snak om, hvad det betyder, at svampene er giftige, og at man derfor ikke skal spise dem. Tag svampene med hjem, sortér dem og kig i jeres svampebog. Køb for eksempel nogle champignoner, kantareller og østershatte og sammenlign med dem, I har fundet. Bagefter kan I spise dem, I har købt.

I kan også prøve at lægge nogle store svampehoveder til tørre med lamellerne nedad på et stykke papir. Svampens mikroskopiske sporer (frø) vil drysse ud og lave et flot mønster på papiret. Nogle svampesporer er mørke og andre helt lyse. Prøv derfor med både hvidt og sort papir.



Spisekammer i træerne

Hvis I ser rigtig godt efter, når I går igennem skoven om efteråret, kan I af og til gøre en mærkelig opdagelse. På træernes grene og i barkens revner kan der sidde mange forskellige slags svampe,



Hverken eller...

Før i tiden, når man fandt nye ting i naturen, så "puttede" man det i dyreriget eller planteriget. Hvis det da ikke hørte til mineralriget, det vil sige alt det "døde" i naturen, som sand og sten. Men man kunne ikke finde ud af, hvad man skulle stille op med svampene. De passede ikke ind hos planterne, som lever af energi fra solens lys og CO₂ fra luften samt vand og gødningsstoffer fra jorden. For svampe kan ikke fange energien i solens lys – de mangler det grønne farvestof, klorofyl.



En kurvfuld kantareller.

som ellers vokser på jorden. Det virker nærmest, som om nogen har anbragt dem dér, for at de skulle tørre i efterårs-solen. I virkeligheden er det et egern, der har samlet dem som forråd til den kolde årstid. Det drejer sig for eksempel om brungule rørhatte, honningsvampe og kantareller.



Vil du vide mere...

Hjemmesider: www.skovognatur.dk, www.svampe.dk
Bøger: Henning Knudsen: Politikens svampebog.



Man kan sagtens røre ved de giftige svampe. Her er det en rød fluesvamp. Men husk at vaske hænder bagefter.

