

Dolazi sezona gljiva

Početnici oprez!

Usvakodnevnici preživljavanja i težini života u ratnim danima, moramo smoci snage za aktivnosti koje su nas do nedavno radovale, rekreirale a ujedno koristile u kvalitetnom popunjavanju porodičnog jelovnika.

Ako već nismo u toku prošle godine šetali šumom, planirali, skijali, brali ljekovito bilje, pecali, onda imamo prvo da se bar spremamo za nastupajuću sezonu branja gljiva u gradskom okruženju a, nadajmo se i šire.

Nekoliko praktičnih savjeta za početnike:

- berite samo vama dobro poznate vrste gljiva, makar brali 1 — 5 vrsta,

- najbolje je da u berbu idete sa poznavocem koji će vas dovesti do nivoa samostalnog berača,

- dok se krećete terenom vodite računa o orijentaciji u prostoru

a posebno o preprekama i drugim opasnostima koje vas vrebaju u šumi. Krećite se oprezno i laganotako ćete lakše primijetiti gljive.

- Najgrublja podjela na jestive i otrovne vrste gljiva vrši se po

TA. Amanite na stručku imaju i mali prsten, suknjicu koja je takođe ostatak jajeta iz kojeg je gljiva izrasla. Porodica AMANITA daje i vrlo kvalitetne gljive za čije branje je potreban viši nivo znanja i duže iskustvo. (Blagva, Biserica, Sunčanica i dr.)

- Gljive se čuvaju i pripremaju po kriterijima važećim za svježe meso. Lako se kvare te ih treba odmah konzumirati osim ako su sušene ili kisele, ili zamrznute.

- Gljive su najukusnije kađa su male, stare i izrasle gljive se ne koriste za jelo, izuzev vrganja koji se suši.

- Male tek izrasle gljive je veoma opasno brati jer su u početnoj fazi rasta mnoge gljive slične jedna drugoj.

Naravno, branje gljiva dolazi u obzir ukoliko nema opasnosti od nagaznih mina ili drugih eksplozivnih sredstava.

Vlatko SLOKAR

Jedna od prvih proljetnih gljiva

Dravi smrčak (*morchella esculenta*)

IZGLED: Loptast, jajolik, kao plast sijena, tijelo liči na saće pčela, od svijetlo oker do tamno smeđi nijansi, ponekad crn! Klobuk rebrast, sa dubokim udubljenjima 4—8 cm širok. Stručak bjelkast, voštan, pri dnu širi, valjkast i svijetliji od klobuka. Meso bjelkasto, voštano, specifičnog mirisa za smrčke,

DOBA BRANJA: samo rano proljeće

STANIŠTE: kraj smrča i jela, po vanjskom rubu šume u travi, po proplancima, kraj panjeva na krčevinama.

PRIPREMANJE: ne jede se sirov, odlična je gljiva pržen na puteru, dobar je suv.

SLIČNE VRSTE: ne postoje slične otrovne vrste, osim smrčaka drugih podvrsta, druge boje i forme klobuka ali uvijek sa tijelom kao sać pčela.

zadebljanju na kraju stručka — ostatku jajeta — pupa, koje uglavnom imaju sve otrovne i po život opasne gljive iz porodice AMANI-