

Guidning på Bålstaåsen med svampkonsulent Pelle Holmberg

Lördagen den 23/10 samlades i Naturskyddsföreningens regi 16 st. förväntansfulla svampvänner vid Bålsta järnvägsstations övre parkering för att ta del av vad skogen på Bålstaåsen kunde erbjuda.

Vår guide (Pelle Holmberg) hade tidigt samma morgon pratat om ätliga växter i P1:s ”Naturmorgon” och erbjöd deltagarna att smaka på naturgodis såsom kardborre- och hundkäxrot samt tranbär.



Pelle Holmberg bjuder godis från naturens skafferi

Huvudtemat vid denna guidning var emellertid svamp. Den egentliga svampen utgörs av ytterst tunna trådar (hyfer) som kan bli flera hundra meter långa och grenade. Den största nu levande organismen är f.ö. en svamp. I Malheur National Forest i Oregon (USA) finns en mer än 2400 år gammal släkting till vår honungsskivling (träddparasit). Där finns en individ som täcker ett 9 km² område och beräknas väga omkring 605 ton! Svamparna gör stor nytta i naturen som nedbrytare av organiskt material. De delar av svampen (fruktkropparna) som vi använder som livsmedel är ju egentligen ett utskott med uppgift att underlätta svampens fortplantning, d.v.s. ungefär som äpplen på ett äppelträd. En del svampar samarbetar med träd och utbyter näringsämnen med varandra (mineraler mot sockerarter). Detta kallas för mykorrhiza eller svamprot.



Under denna gran växte citrongul slemskivling i barmattan

Vi fick lära oss flera ätliga mykorrhizasvampar under vandringen såsom streckmusseron (samarbetar med barrträd), sillkremla (tall bl.a.), aspsopp (asp), citrongul slemskivling (gran) och svartriska (björk och gran). Den sistnämnda arten var förr en populär matsvamp, framförallt i Finland, men har nu omvärderats eftersom man hittat cancerogena ämnen i den.



Pelle Holmberg visar en kungschampinjon



Pelle Holmberg visar en sillkremla

Samma sak har skett med riddarmusseronen eftersom det skett dödsfall i Frankrike, men då hade vederbörande ätit av svampen i en veckas tid. Pelle gick mycket in på ämnesområdet "Ätliga svampar". Detta ämnesområde är mycket knepigt. En del svampar som för 50 år sedan ansågs vara ätliga och goda anses numera vara oätliga eller t.o.m. giftiga. Av de över 4500 "storsvampar" som är kända i Sverige så är kunskaperna om de allra flesta (ur ätlighetssynpunkt) helt obefintliga. Denna kunskap går inte att ta fram via labbförsök utan man måste helt enkelt provsmaka. Bengt Cortin (1907 – 1960) var den förste mykologen i Sverige som använde denna metod. Han blev 53 år men dog inte av svampförgiftning. Bland de mera udda fynden på Bålstaåsen kan nämnas sprängticka, en trädparasit på bl.a. björk, som utvecklar sina fruktkroppar innanför barken innan de till slut spränger sönder barken (därav namnet). Tickan användes förr som kaffesurrogat och även vid färgning.



Fika!



En björk som angripits av sprängticka

Den tre timmar långa vandringen avslutades i scoutstugan där de deltagare som ville kunde köpa av Pelles böcker. Han har hittills gett ut 23 st. böcker inom ämnesområdena svamp, växter och matlagning.

Håkan Nihlman