



Svampetid



Friluftsrådet

Svampene omkring os

Vi kender svampene fra efterårsskoven, hvor de myldrer frem af skovbunden. Især efter fugtige perioder er der gode chancer for at få øje på de sjove paddehatte. Vi kender dem fra eventyrene, fra supermarkedet og fra avisoverskrifter, når nogen har været uheldige og spist en forkert svamp. Men svampe er også mug på maden, velsmag i vinen og sygdom i hud og mave. Først og fremmest er de nedbrydere, medspillere i naturens vigtigste kredsløb—vi kunne ikke leve uden dem.

Hvad er svampe?

Tidligere troede man, at svampene tilhørte planteriget, men nu har de har et rige for sig selv, da de hverken er dyr eller planter.

I dag kender man ca. 100.000 svampearter, og man regner med at der findes 1-1,5 millioner arter i verden. Heraf selvfølgelig også en del i Danmark, men kun ca. 3000 af en betydelig størrelse.

De fleste svampe starter livet som en svampespore, der svarer til planernes frø. Ud fra sporerne vokser der en tynd tråd, en såkaldt hyfe, der snart deler sig i to, og efter flere delinger udgør hyferne et netværk, der kaldes svampens mycelium. Man ser sjældent myceliet. De svampe, vi ser i skovbunden eller på maden, er kun svampens "frugt" fyldt med sporer, der skyder op når svampen skal formere sig.



Hvad lever svampen af?

Svampe har den særlige egenskab, at de ligesom bakterier kan nedbryde levende materiale til dødt. Når grøntaffaldet i komposten eller bladene i skovbunden bliver til muld, har tusindvis af svampe været i gang. Det samme gælder desværre, når frugt og andre fødevarer går i forrådnelse.

Nogle svampe lever som parasitter på levende dyr fx gærsvamp i menneskets hud eller skimmelsvamp på fluer. Andre svampe lever af døde materialer, for eksempel mug- og skimmelsvampe på tøj, i ost og på brød.

Andre igen lever i tæt symbiose med små alger, det er det vi kalder lav. Mange lever i symbiose med planterødder.

Nogle svampe er encellede og danner ikke mycelier. Det gælder fx gærsvampe, der anvendes til brødbagning.

Mange svampe lever af døde plantedele, dyr og ekskrementer. Vi kan ikke undvære svampenes funktion som nedbrydere i naturen.



Ud på svampejagt

Lad os koncentrere os om de svampe, vi støder på og fascineres af en efterårsdag i skoven. Der er en stor variation blandt disse vækster: store og små, tørre og slimede, vellugtende eller stinkende og, nå ja, Giftige og spiselige. De findes i mange farver, og på mange forskellige steder. De dukker pludseligt op i løbet af ganske kort tid, og så, efter nogle uger, er de væk igen.

Ud på svampejagt

I skal bruge en kurv, knive og en svampebog, så er I klar. Kurven beskytter svampene mod at gå i stykker eller blive mast, og kniven gør det nemmere for jer at få svampe uden for meget jord med hjem.

Man skal bestemt ikke smage på svampe, man ikke kender, men man kan trygt røre ved alle svampe, også selvom man kommer til at stikke en finger i munden bagefter.

Efteråret er den bedste tid at gå på svampejagt, men især de store trævoksende svampe kan man se året rundt, og hvis man intet finder, kan en ost med mug og købte champignoner jo også altid fremskaffes til lejligheden.

Se nærmere på svampene

Man kan plukke med hjem til en lille udstilling og på den måde blive opmærksomme på forskellighederne. Børnene kan sortere og kategorisere og prøve at finde navnene på svampene. I kan dog også nøjes med at hjembringe fotos.

Vendespil

I kan lave et lille vendespil med svampe. Ved at gemme de fundne svampe i sæt mellem to paptal-lerkener, har I et fint svampevendespil.

Rør eller lameller?

Svampens sporer sidder godt gemt oppe under hatten enten mellem lamellerne eller inde i små rør. For at sporerne kan drysse ned på jorden, sørger svampen for at hatten altid står vandret. Rør eller lameller er et vigtigt kendetegn, når man skal bestemme svampen.



De sære svampe

Mange svampe har sjove navne efter udseende eller smag: Amatysthat, honningsvamp, stinksvamp, støvbald osv.

Hvad består svampen af?

Prøv at se nøje efter: Kan I finde stokken, hatten, lamellerne (eller rørene) og måske sporerne? Sporerne er ganske små, men hvis I finder en gammel støvbald eller bruskskat, kan I træde på den og se de mange sporer flyve ud som en brun sky.



Hvem spiser og bor i svampen?

I kan undersøge hvilke små dyr, der lever i og af svampen. Hvilke dyr møder I sammen med svampen? Snegle og bænkebidere og små orme lever under hatten, og fx. stinksvampene tiltrækker fluer med deres lugt af råddent kød.



Hekseringe

Svampen lever det meste af tiden nede i jorden som et "mycelium" - et net af fine tråde. En heksering er således en enkelt svamp, der har bredt sig ud i en cirkel og sat "frugtlegemer", som vi ser over jorden. I tidlige tider var disse steder frygtede, idet ringene ansås for at være spor efter heksenes stævne møder eller elevernes natlige dans.



Kreativ med svampe

Mal med blæk fra en blækhat

Blækhattene er meget almindelige i haver, skove og plæner. Man kan plukke den hvide hat, og efter få timer bliver lamellerne sorte og går nærmest i opløsning. Deraf navnet. I kan prøve, om I kan male fine billeder med den opløste blækhat .



Lav sporebilleder

Svampe formerer sig både gennem myceliet i jorden og via sporer (svampens frø) på samme måde som fx jordbærplanter. Sporerne sidder oppe under hatten mellem lamellerne eller inde i små rør (hos rørhatte). Svampen holder sin hat vandret, så sporerne kan falde ud og vokse op som nye svampe.

Hvis I gerne vil se svampens sporer, skal I altså lade hatten være vandret så sporerne drysser ud.

I kan lave flotte "sporebilleder" således:

I skal skære stokken fra og lade hatten fra friskplukkede svampe ligge med lamellerne nedad natten over. Læg dem på både hvide og mørke stykker papir, så I kan se mønsteret uanset sporerne farve. I løbet af et døgn er sporerne drysset ud af hatten og ned på papiret.



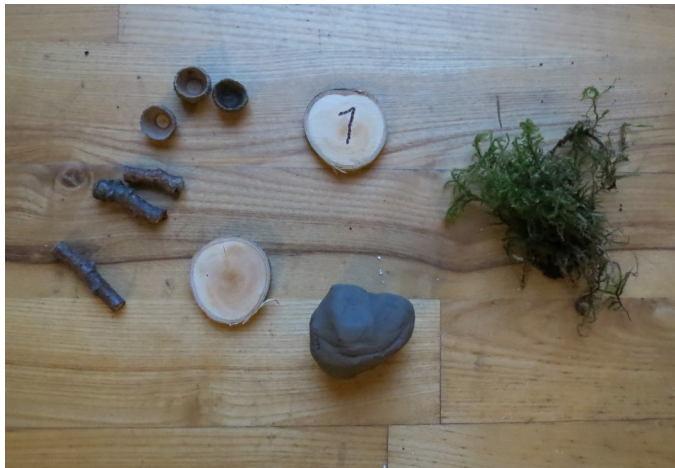
Bersærk af rød fluesvamp?

Indtog vikingerne virkelig rød fluesvamp inden kamp, for at "gå bersærk"?

Sandsynligvis ikke. Indtagelse af Rød Fluesvamp medfører bl.a. kvalme, hovedpine, opkastninger, hallucinationer og paranoia, hvilket ikke umiddelbart virker formålstjenligt, hvis man skal i kamp.

Snit eller byg en svamp

Man kan selv lave sjove svampe med lidt længere holdbarhed til pynt på stuen. Byg dem op af pinde og hattenen fra agern og sæt dem sammen med lim eller en klat ler. Plant dem i en lille klump ler, der evt. bliver pyntet med mos.



Hvis man skal snitte en svamp, er det lettest at starte ud en med frisk og hel pind, så man har noget at holde fast i, mens man snitter.

Snit først oversiden af hatten i den ene ende af pinden, ved at runde enden til.

Under hatten kan man derefter udforme stokken, ved at snitte fra stokkens bund og op imod hatten.

Bunden af hatten snittes flad.

Til sidst, når svampen har den rette form, saves den af pinden og males eventuelt i forskellige farver.



En af verdens største organismer er en enkelt svamp, der breder sit mycelium ud over et areal på 8,9 km², og har en formodet alder på 2400 år.

”Heksekoste” er en samling af tæt-voksende smågrene, som man kan finde på birketræer. De er forårsaget af et svampeangreb, en gærsvamp, der påvirker træet til at sætte småskud i alle retninger.



Spisesvampe

Man kan selvfølgelig også samle svampe med henblik på at tilberede og spise. Her er det naturligvis vigtigt at have en kender med. Måske er der én svampeentusiast i forældregruppen? Ellers findes der foreninger og naturvejledere, der kan hjælpe.

Men man kan også kombinere sin svampetur med en bakke indkøbte svampe, og i stedet tilberede dem. Så er man på den sikre side. Ofte kan man udover champignoner købe både kantareller og østershatte i sæsonen.

I kan også bage brød med gærsvampe og smage på ost med skimmelsvamp.

Spiselige svampe

Vi har en del spiselige svampe i Danmark. De fleste jager kantareller, trompethat, østershat og forskellige rørhatte, men også blækhat og champignon er almindelige spisesvampe i Danmark.



Stuede svampe

Svampene skæres i skiver og ristes på en tør pande til væsken fra svampene er dampet væk. Så tilsættes lidt smør, og svampene brunes. Til sidst tilsættes salt, citronsaft og fløde, og det hele koges godt igennem. Serveres på ristet brød.

Giftige svampe

Vi har 3 dødeligt giftige svampe i Danmark og yderligere to, man kan få alvorlige mén af. Vores giftigste svampe er grøn og hvid fluesvamp, som kendes på hvid/grønlig hat og hvide lameller



Dyrk selv svampe

Der findes flere firmaer, hvor I kan bestilles papkartertonner med svampemycelier på internettet. I skal blot åbne kartonnen og tilsætte vand. Eller I kan bestille mycelier hjem, som skal fodres med kaffegrums eller dyrkes på træstubbe.



Forfattere: Lenette Schunck og Ida Kryger

Fotos venligst udlånt af Lenette Schunck og Naturhistorisk Museum, Molslaboratoriet.