

SKURREHATTE

af: POUL J. BORUP

Tips til nybegyndere om svampejagt i det midt-, vest- og sydjyske.

FORSIGTIGHEDSPRINCIPPET:

Indsamling af spisesvampe er en ond sport:
Vi lader aldrig tvivlen komme nogen til gode.

Det vi ikke ved sikkert, ved vi intet om.

Der findes mange andre spiselige svampe i Midt-, Syd- og Vestjylland end dem, jeg efterfølgende beskriver. Jeg har valgt kun at omtale svampe, hvis anvendelsesmuligheder jeg har personlig erfaring med, dels finder her i området en eller flere gange i sæsonen, og som derfor uden store problemer burde kunne findes af alle.

Kompendiet fokuserer på svampe, som med lidt flid og omtanke kan læres ved selvstudium. Men det kræver, man lærer sig kendetegnene for den enkelte svamp grundigt at kende. Med hensyn til disse svampe kan man som svampejæger her i området have stort udbytte af Benny Christensen lille bog: ”Sikre spisesvampe i de vestjyske plantager” (Bollerup Boghandels Forlag, 97 32 00 84). Har man den og mindst 2-3 andre illustrerede svampebøger som reference, kan man uden yderligere hjælp selv lære sig at bestemme de sikre og vidt udbredte svampe, vi har her.

Brugen af forskellige svampebøger er tilrådelig, da man ikke mindst visuelt herved erfarer, hvor mange forskellige fremtrædelsesformer den samme svamp kan have – alt efter om fotografiet er taget af gamle eller unge, våde eller tørre eksemplarer.

Man bør som samler af spisesvampe hele tiden sørge for, at ens samling af svampebøger er opdateret, så man altid i sin samling har nyere bøger, da der hele tiden sker ændringer af anbefalingerne af den enkelte svamps egnethed som spisesvamp. Ligeledes bør enhver, der interesserer sig for svampe, melde sig ind i Foreningen til Svampekundskabens Fremme, se hjemmesiden www.svampe.dk så modtager man foreningens tidsskrift ”SVAMPE”, hvor man løbende bliver orienteret om ændringer omkring forsvarligheden af anvendelsen af de enkelte svampe og tilbud om ekskursioner, hvor man kan lære mere om svampe.

På foreningens hjemmeside er også en svampenøgle, så man kan lære at identificere den enkelte svamp. Svampeforeningen har en lokalafdeling som dækker vort lokalområde: ”Æ Skurrehat” se www.svampeinvestjylland.dk

Nogle af de rigtig gode spisesvampe har hverken rør eller lameller. Her finder vi blandt andet kantareller og Almindelig pigsvamp. Nemme svampe at finde og bestemme.

For nybegynderen er rørhattene de mest interessante. De er lette at lære at kende, da de ikke har lameller, men små rør under hatten. Denne gruppe rummer procentvis det største antal gode spisesvampe og i vort område ingen giftige, men dog to som senere nævnes på grund af deres uanvendelighed som spisesvampe.

Den største gruppe er lamelsvampene. For deres vedkommende drejer det sig om, at man skal kende til deres grundlæggende karakteristika såsom lamellernes opbygning og tilhæftning til stokken, spore- og lamelfarver, hattens størrelse og form, voksesteder. Alt dette beskrives i de fleste svampebøger. Der er mange gode spisesvampe i denne gruppe, men de fleste fatalt giftige er også her. Så indsamling af lamelsvampe bør de første mange gange kun ske sammen med erfarne svampejægere. Selv om ingen af de svampe, jeg anbefaler, kan forveksles med nedenstående giftige, bør man kunne bestemme disse, som alle er ret almindelige i vort område:

Snehvid fluesvamp *Amanita virosa*. Dødeligt giftig

Grøn fluesvamp *Amanita phalloides*. Dødeligt giftig

Panther fluesvamp *Amanita pantherina*. Dødeligt giftig

Alm. netbladhat *Paxillus involutus*. Dødeligt giftig efter gentagen indtagelse.

Manddraber mælkehat (Olivengrøn mælkehat) *Lactarius blennius*. Mistænkt for at være kræftfremkaldende.

Ægte ridderhat *Tricholoma aestuans* Muligvis dødelig giftig efter gentagen indtagelse.

Violet ametysthat *Laccaria amethystina* Grundet sit arsenindhold muligvis kræftfremkaldende.

Samt kende til **slørhatte** *Cortinarius*- og **trævlhat** **-(Inocybe) grupperne**, hvor flere er fatalt giftige.

Selvom man har været med på ekskursioner og mener at kende lamelsvampen, bør man altid, når man ”erobrer en ny spisesvamp”, de første mange gange man finder den, sikre sig ved opslag i mindst tre svampebøger eller autoritative

netreferencer om svampens karakteristika svarer til det angivne i alle bøger. Finder man blot en enkelt afvigelse fra beskrivelsen, er man ikke sikker nok på at svampen rent faktisk er spiselig. Og man bør da i det mindste ikke servere den for andre end sig selv....

Det er i det hele taget altid en god forholdsregel, når man prøver nye spisesvampe, at tilberede en lille portion først. Nogle mennesker er allergiske overfor nogle svampe, som andre tåler godt. Får man ikke maveproblemer, kan man trygt tage den på sit repertoire.

Når man går i skoven og efterhånden ved læsning har lært sig, hvilke spisesvampe, der danner mykorrhiza (symbiose med træer), er det selvfølgelig indlysende, at man også bør kende til de forskellige træarter. Eksempelvis er identifikation af nogle af rørhattene kun visuel mulig, hvis man ser hvilke træer, de vokser sammen med, og kendskabet til den enkelte træart kan ligeledes være et godt pejlemærke for hvilke svampe, der er sandsynlighed for at finde i nærheden.

De svampe, vi spiser er kendetegnet ved et højt proteinindhold –højere end planters - og er derfor et godt tilskud til en vegetarkost, men da svampene er tungt omsættelige, bør de ikke “sluges” men tygges godt, så man bedst udnytter svampeproteinerne.

Som nævnt er nogle mennesker allergiske overfor visse svampe. Man serverer derfor ikke spisesvampe til andre, om hvem man ikke ved, om de har spist den pågældende svamp før uden at have følt ubehag derved. Det er de færreste spisesvampe, der kan spises rå, og det frarådes også for svampe, der i svampebøgerne beskrives som spiselige rå. Der kan fra ræv, grævling og mårhundes afføring overføres en giftig parasit, der på sigt virker levernedbrydende og sidst men ikke mindst:

- HUSK

de fleste “svampeforgiftninger” skyldes brug af halvrådne svampe eller mangelfuld tilberedning.

Mange svampe er giftige rå, men fine spisesvampe, når de er gennemstegte.

Om mad er der flere sandheder, end der er om svampe. Angivelserne af anvendelsesmuligheden af den enkelte art og dens tilberedning er således helt privat og er til enhver tid til diskussion og revision.

Når en svamp betegnes som blandsvamp betyder det, at den i sig selv ikke har smag eller konsistens til at underbygge en hel ret, men må suppleres med lidt af de gode svampe. Derfor betaler det sig altid at have et lager af gode tørrede

eller frosne svampe.

Nybegynderen bør dog ikke starte med at blande forskellige svampe sammen i samme ret. Får man en allergisk reaktion, er det godt at vide, hvilken svamp man reagerer overfor.

De latinske navne behøver man ikke at huske, men er en fordel at kende, så man med sikkerhed kan anvende udenlandske opslagsbøger eller foretage svampesøgning på udenlandske netsider.

VÆRKTØJ I FELTEN

En skarp og spids kniv.

En svampekurv. Gerne med to-tre rum, så man kan skille tørre fra fedtede svampe og kan tage svampe man er usikker på med hjem til nærmere bestemmelse, således at sikre arter allerede i skoven er sorteret for sig selv. Det letter rengøringstiden, når man kommer hjem. Har man ikke en kurv med flere rum, kan det anbefales at man deler sin kurv op ved hjælp af de plastbakker, som grønt ofte sælges i.

Plastposer er en absolut nødløsning, da de indsamlede svampe ofte viser sig som en gang ubrugeligt ”smadder” ved hjemkomsten. Dog er det altid en fordel at have en plastpose liggende i bilen, hvis man udenfor tur skulle falde over nogle brugelige svampe. Her må man jo så improvisere med hensyn til afskæringen af svampene, da knive som bekendt ikke hører hjemme i en bil med mindre man har et lovligt ærinde, hvor kniv er tilladt – som eksempelvis en svampetur.

En børste. En tandbørste fylder ikke meget og er velegnet til feltrensning af små svampe.

En felthåndbog gerne med plastomslag. Ligeledes er det altid en fordel at have en lille rulle køkkenplastposer med i kurven, da man på svampeturen tit finder ene, tytte- eller blåbær. Alle gode som krydderi i en svampestuvning eller til at krydre en snaps.

Vand og papirlommetørklæder. Vand til såvel udvortes som indvortes brug.

Evt. kompas eller GPS og områdekort, hvis man går i ikke kendt territorium.

Evt. en lille **notesbog og kuglepen** til notering af fundsteder mv.

Evt. digitalkamera, hvis man ikke har et indbygget i sin mobiltelefon, til registrering af ukendte svampe. Husk altid at få såvel omgivelse som hat set skråt ovenfra og lamel/rørlag med på billedet.

Er man på tur med andre end sig selv er det altid en fordel at være klædt i tøj, der ikke ligefrem er camouflaget farvet. Ligeledes at have aftalt, hvor og hvordan og hvornår man finder hinanden igen.

Og husk lige flåterne – skovens farligste dyr. Stop trøjen ned i bukserne. Stop bukserne ned i støvlen eller i sokkerne og undgå så vidt muligt at gå igennem højt græs.

INDSAMLING

Allerede i felten sorterer man sine svampe i grupper af sikre og ukendte svampe. For en sikker bestemmelse af de ukendte drejer det sig om at få så meget af svampen med som muligt, da identificeringen af ukendte svampe ofte kræver at man kan se, hvorledes stokken er opbygget, evt. farven på rodenden eller om der er en skede omkring den nederste del af stokken. Voksestedet og bevoksningens art skal også noteres. Helt små eksemplarer af specielt champignon og rørhat skæres igennem for at konstatere, om de har svampens karakteristika og ikke er små giftige svampe som ex. slørhat eller snehvid fluesvamp, der har blandet sig i det gode selskab.

Efterhånden som man lærer den spiselige svamp at kende, kan man uden at skære den af, men blot ved at føle på den mærke om den har en spiselig konsistens. Der er ingen grund til at slæbe ubrugelige svampe med hjem. For mange af de gode rørhatte, champignoner, mælkehatte og skørhatte er der imidlertid det problem, at selv faste eksemplarer ved afskæring viser sig at være hårdt angrebne af svampemyg. Mælkehatterne, champignonerne og skørhatterne lader vi blive i skoven eller på marken – mens de fastkødede rørhatte bør befries for rørlaget og det viser sig så tit, at selvom stokken er helt gennemhullet, så kan der i hatten være større eller mindre pletfri partier, der udmærket kan anvendes til tørring.

Svampemyggens larver er i sig selv ikke giftige, så det er mest et æstetisk spørgsmål, hvor perniffen man skal være ved udskæring til tørring. Men vær opmærksom på at selv let angrebne svampedele skal anvendes eller tørres straks, da man ellers risikerer at stå med et fluidum af opspist svampekød og hundredevis af små hvide larver, hvis man lader dem ligge til næste dag. For skovæstetikens skyld bør alt afskær gemmes diskret, ubrugelige hatte med hattoppen opad, så andre skovbrugere ikke får ødelagt deres skovoplevelse.

Og alle svampejægere kan blive overivrige, når de finder et rigtigt godt sted med svampe. Høster revl og krat, hvorved andet end det tilsigtede kommer i kurven. Derfor er en sortering i skoven, når turen er færdig en god ide, men må aldrig få en til at springe sorteringen i køkkenet over.

RENSNING I FELTEN

Den rensning, man foretager i felten, belønner sig tifoldigt i køkkenet. Jord og snavs på hat, rør og lameller børstes eller skrubes væk med det samme, ligesom rodknolden skæres fri for jord.

I KØKKENET

Hjemkommet fra turen breder man nogle aviser ud og skiller de forskellige grupper ud hver for sig. Usikre svampe placeres helt for sig selv, så man ikke uforvarende kommer til at blande de gode med de onde.

Svampene man ikke umiddelbart er sikker på - efter at have konsulteret sine svampebøger - kasserer man uden blusel eller fjerner dem fra køkkenet til nærmere bestemmelse et andet sted.

Der er ingen tvivl om, at megen af den gode smag hos svampen sidder i spore- eller rørlaget. Derfor har det altid været god religion at undgå vand mest muligt. Jeg er dog efterhånden kommet til den overbevisning, at en godt rengjort svamp nænsomt renses med lidt vand - aldrig rindende - kulinarisk er at foretrække frem for en svamp, der mere eller mindre nødtørftigt er børstet af og sikkert smager meget af svamp, men hvis bismag af jord, sand, græs og grannåle højst er charmerende i lejrblåstuvninger.

Har man været nødt til at bruge vand til rensningen er det dog vigtigt at svampene lufttørres lidt et tørt og luftigt sted inden brug. Det samme gælder for svampe indsamlede i regnvej.

To tunge skærebrædder. Et til grovrensning, et til finpudsning. Placer gerne en hårdt opvredet karklud under brættet, så det ikke skrider under arbejdet.

En spids urtekniv til finrensning af svampene. En god skarp køkkenkniv til udskæring eller findeling.

En (tand)børste der ikke bruges til andet end rengøring af svampe.

En hårdtopvredet karklud til aftørring af svampene.

En skål med koldt vand til afrensning af specielt beskidte hatoverflader.

Køkkenrulle eller et rent viskestykke til eftertørring af svampene inden anvendelse.

Tætte glas til tørrede svampe.

Fryseposer til indfrysning. Husk at markere på posen vægt, art og dato. Det letter køkkenarbejdet, når man en dag skal bruge af det frosne. Jeg har prøvet at tage en pose frosne blomster ud i den tro, at det var svampe!

TILBEREDNINGSMETODER

SAUTERING

Den simple og klassiske sautering af næsten alle svampe er: panden varmes godt op, de rensede og ikke for fugtige svampe sauteres uden fedtstof under hyppig omrøring til det meste af væsken er fordampnet. Tages fra blusset, der skrues ned, og de monteres med smør/olivenolie efter smag og behag.

Når det hele er kølet let af /smørret brusset af, sættes panden på blusset igen og finthakket løg, evt. hvidløg tilsættes sammen med salt/peber og evt. persille og/eller andre hakkede krydderurter. Til sidst kan stuvningen monteres med fløde. Svampe med lidt fad smag kan med fordel tilsættes lidt citronsaft. En stuvning tager aldrig skade af en anelse cognac, kryddersnaps eller tør sherry.

Blandt svampe uden megen smag kan med fordel kombineres med bacon eller røget skinke.

TØRRING

Bortset fra Stor parykhat kan alle de spisesvampe vi finder her i området tørres med mere eller mindre held. Det er vigtigt at man har gode tætte glas til opbevaringen. Svampene fyldes ikke på glas, før de er knæktørre, og glassene skal regelmæssigt checkes for at konstatere, om luftfugtigheden har gjort svampene bløde. I så fald skal de tørres igen. Opstår der mug eller hvidskimmel på nogle af de tørrede svampe, kasseres hele glasset, - bittert men nødvendigt. Mug og skimmel kan være kræftfremkaldende og er under alle omstændigheder dårlige for leveren.

Velplejede glas med tørrede svampe har næsten ubegrænset

holdbarhed. Især rørhattene og tragtkantarellerne gennemgår en slags fermentering under lagringen, så de får en behagelig, lidt syrlig duft og en modning af smagen. Tyndkødede svampe som tragtkantarel kan i perioder med lav luftfugtighed blot tørres ved alm. rumtemperatur på en avis. Er luftfugtigheden højere end 50 %, bør de nok placeres over en radiator. Og med mindre man bevidst samler ind til tørring eller frysning vil jeg anbefale, at man ikke plukker flere svampe end man kan spise på kort tid. Rensede holder de sig fint i en åben plastpose i køleskabet 2 dage-1 uge.

Der er flere anvendelige tørringsmetoder. Man kan anvende en semiprofessionel tørremaskine, der kan anskaffes gennem Foreningen til Svampekundskabens Fremme. Tørring ved lun, og ikke brændvarm eftervarme fra en brændeovn er også mulig. Men pas på at svampene har god luftcirkulation over sig, og at de blot tørres dvs. ,at de ikke får en "stegt" karakter.

Men den nemmeste tørringsmetode er efter min mening en tændt varmluftovn hvor, kun blæseren er sat til, og der ikke er tændt for temperaturknappen. Altid med åben ovndør. Tørringstiden er individuel efter tykkelsen af de udskårne svampe og deres vandindhold. Har man en lun kælder med fyr, kan man trække skiver eller hele små svampe på snor, og lade dem tørre der.

Når de tørrede svampe skal tages i brug, udblødes de ½ times tid i lunkent vand. I de fleste tilfælde kan udblødningsvandet anvendes helt eller delvist i de retter, svampene skal bruges til. Men vær opmærksom på, at udblødningsvandet er mere eller mindre brunt alt efter sporefarverne, og udblødningsvand derfor kan misfarve lyse retter. Vil man virkelig flotte sig, udblødes svampene i tør hvidvin, sherry eller cognac. Det giver en fremragende basis til en god sovs.

FRYSNING

Igen med undtagelse af Stor parykhat, kan alle de nævnte svampe fryses. Inden frysning er en god, lang lufttørring i rumtemperatur at anbefale, da væsken i svampene sprænger cellemembranerne en smule ved indfrysning, så de får en lidt slatten karakter efter optøning. Derfor skal så meget vand som muligt være fordampnet inden indfrysning. Men vær opmærksom på at tragtkantarel og til dels skørhatte meget hurtigt tørrer ind ved stuetemperatur. Så man må holde øje med dem, hvis de skal bevare spænding i kødet. Rensede pigsvampe kan fryses rå.

Sørg for at "gnide" så meget luft ud af fryseposerne som muligt, så der ikke dannes unødvendig kondens-is i dem. Det letter alt andet lige optøningsprocessen, og gør svampene mere appetitlige og nemme at bruge. Efter

optøning, der mest skånsomt - som med kød - foregår i køleskab, skal de afdryppes i sigte i forholdsvis lang tid inden anvendelse til sautering af enhver art.

Svampe til frysning skal have en god, fast karakter. Let sautering i fedtstof får svampene til at fylde mindre i frostboksen. Men det anvendte fedtstof giver en begyndende harskning allerede efter få måneder, så svampene bør fryses rå eller sauteres uden brug af fedtstof, indtil det meste af svampens væske er fordampet.

Tilberedt mad med svampe - bortset fra langtidssimrede gryderetter - anbefaler jeg ikke at fryse. Svampenes smag og konsistens forringes kraftigt. Så tilbered aldrig mere af en svamperet, end du forventer, bliver spist op. Vilde svampe er under alle omstændigheder en luksus, hvor for lidt er bedre end for meget.

Der skulle helst ikke alt for meget nøden til...

GRILL

Store eksemplarer af Karl Johan, Sommer-rørhat, Brunrød rørhat eller Punktstokket indigo-rørhat skæres i ca. 1 cm. tykke skiver. Grilles over endnu glødende kul dækket af et hvidt lag aske et par minutter på hver side. Derefter fjernes de fra grillristen over på et fad, hvor de pensles med en god olivenolie eventuelt krydret med hakkede urter. Salt og peber. Kommes på grillen igen et par minutter på hver side.

SUPPE

Til supper er en god hønsekødssuppe et godt udgangspunkt (evt. bouillon). Svampene og evt. løg, hvidløg og krydderurter sauteres let - må ikke brune- og den varme suppe hældes over. Simrer lidt. Kan lieres med fløde.

SYLTNING

Syltning kræver god køkkenhygiejne. Til syltning anvendes de klassiske sur/søde opskrifter, som man bruger til pickles eller asier. Jeg bruger dog knapt så meget sukker som her og anvender vineddike i stedet for almindelig lagereddike.

Ved syltning er meget omhyggelig rengøring af svampene og skoldning af glas et ufravigeligt krav samt konservering med Atamon. Svampene gives et opkog på 3-5 minutter efter tykkelse, store svampe skæres i skiver først inden syltningen.

DISSE SVAMPE KAN DU LÆRE VED SELVSTUDIUM

Alle nedenstående spisesvampe - bortset fra Judasøre - kan staves og serveres på brød eller i tarteletter, anvendes på pizza, i en pastaret eller som fyld i pies, postejer og brød.

Beskrivelsen af nedenstående svampe skal kun betragtes som stikord, der er lette at huske og for at give en ide om hvilke svampe, der med fordel kan indsamles, og hvorledes de kan anvendes i madlavningen. Fyldigere og præcise beskrivelser finder du i svampebøger. Billeder kan hentes fra nettet eller i svampebøger.

SVAMPE UDEN RØR ELLER LAMELLER

Almindelig pigsvamp *Hydnum repandum*

Almindelig i juli-november. Let genkendelig på grund af det tætte piglag under hatten. Vokser spredt i både løv- og nåleskove, men er i her i området nemmest at finde i ældre gran- og fyrrebevoksninger, hvor de ofte findes i store mængder. Og i øvrigt skal man - når man finder et godt pigsvampested - være på udkik efter tragtkantareller, som tit gror på samme lokaliteter.

Farven veksler fra helt hvid over creme til rouge/hvid. Er næsten aldrig angrebet af insekter eller snegle og giver derfor en reel indsamling uden stort spild.

Der findes andre arter af pigsvampe med sej eller træet konsistens. De er uspiselige, og da flere af dem er rødlistede, (truede af udryddelse), bør de forblive uplukkede i skoven.

Har man én gang fundet et godt pigsvampested, bør beliggenheden noteres, da den er meget trofast over for sit territorium.

Forvekslingsmuligheder: Ingen, men da den overfladisk kan ligne en Bleg kantarel set ovenfra, kaster nogle kantarelsamlere den fra sig, når de ser piglaget.

Har man først lært den at kende, er man aldrig i tvivl, og de redder mangan en svampetur. En svamp der fruktificerer i stort antal sidst på sæsonen.

Gamle, store eksemplarer kan smage bittert, men bitterheden kan justeres ved krydring af retten. Da piggene sidder meget løst på gamle eksemplarer, kan de skrubes af inden tilberedning. Da pigsvampen er langsomt voksende, indlejrer den i kødet ofte små stykker af mos, græs eller grannåle. Disse fjernes med en spids urtekniv inden

anvendelse, da de ellers giver den tilberedte mad en forkert smag. Ligeledes kan toppen af hatten skrælles let, hvis den er indfiltret i jord eller mos.

Tørring: Kan tørres, men er meget sej – også efter udblødning. Tørrede pigsvampe kan blendes til svampemel, der kan blandes i brøddej eller anvendes til panering af kød.

Dybfrost: Meget velegnet til frost – også rå. Er de lufttørrede inden frysning, holder de nemt indtil næste sæson.

Køleskab: Lufttørrede holder de let en uge i køleskab.

Suppe: Velegnet

Syltning: Velegnet. Får en behagelig sprød konsistens.

Har i madlavningen et bredt anvendelsesfelt. I opskrifter, hvor tilberedte champignoner anbefales kan pigsvamp erstatte disse og giver i kulinarisk sammenhæng en mere spændende konsistens. Lidt længere tilberedningstid end champignon – afhængig af benyttet udskæring. Duxellertilberedning (meget finthakkede svampe) kræver ikke længere tilberedningstid. Finthakkede som fyld i fisk. Skal sautes let først, så de ikke er rå når fisken er færdig. Er god at kombinere med almindelig kantarel eller tragtkantarel.

Går i spænd med næsten alle friske krydderurter. Syltes som asier - med lidt mindre sukker end anbefalet i almindelige opskrifter. Ved syltning er omhyggelig rengøring meget nødvendig. Gives et opkog på et par minutter. Tilsæt blancherede krydderurter og løg efter smag.

Almindelig kantarel *Cantharellus cibarius*
Almindelig juni-oktober.

Bleg kantarel *Cantharellus pallens*
Hist og her juni-oktober.

Den første svamp de fleste lærer at kende. Kantarellen har uregelmæssige ribber, der løber mere eller mindre ned ad stokken. Vokser spredt, men ofte i store flokke i både løv- og nåleskove. Desværre er det den svamp, der er mest udsat for "jagttryk", så man må være tidligt ude!

Farven veksler fra cremehvid over gul til orange. Er næsten aldrig angrebet af insekter eller snegle og giver derfor en reel indsamling uden stort spild.

Har man én gang fundet et godt kantarelsted, bør beliggenheden noteres, da den er meget trofast over for sit territorium.

Undgå at tage de helt små, selv om det er fristende, og sørg for at de er så rengjorte i skoven som mulig. Alle stokkender skræres fra. En børste er et uomgængeligt værktøj.

Forvekslingsmuligheder: Den ugiftige, men smagløse lamelsvamp Orangekantarel.

Tørring: Kan tørres, men bliver sej – også efter udblødning.

Dybfrost: Meget velegnet til frost. Er de lufttørrede inden frysning eller sautes uden brug af fedtstof, holder de nemt indtil næste sæson.

Køleskab: Lufttørrede holder de let en uge i køleskab.

Suppe: Velegnet

Syltning: Velegnet. Får en behagelig sprød konsistens.

Klassisk forret som flødestuede på ristet brød . Lidt citronsaft anbefales. Friske bær fra skoven – tyttebær eller blåbær - klæder enhver kantarelstuvning.

Finthakkede som fyld i fisk. Skal sautes let først, så de ikke er rå, når fisken er færdig.

Er god at kombinere med almindelig pigsvamp. Fin til alle kødretter og svampesuppe.

Går i spænd med næsten alle friske krydderurter. Men er især glad for persille.

Syltes som asier - med lidt mindre sukker end anbefalet i almindelige opskrifter. Gives et opkog på 3-4 minutter. Tilsæt blancherede krydderurter og løg efter smag.

God til alle kødretter.

Tragt-kantarel *Craterellus tubaeformis*
Almindelig august-november.

Svampen mange ikke ser. Den er gråbrun på hatten og ser ikke særligt spændende ud set oppe fra. Men observerer man noget gult, når man ser skråt nedefter, vil det tit vise sig at det er tragt-kantareller, man står over for. Vokser spredt i både løv- og nåleskove, men er i her området nemmest at finde i ældre nåletræbevoksninger. Hatfarven veksler fra helt gennemsigtigt gulbrun til gråbrun efter svampenes alder. På undersiden har den nedløbende ribber forbundet med små årer. Stokken er hul. Først gullig senere brunlig til grå.

Næsten aldrig angrebet af insekter eller snegle og giver derfor en reel indsamling uden spild. Når man finder den, forekommer den ofte i store flokke, så man let får en kurv

fyldt. Har man én gang fundet et godt tragt-kantarelsted, bør beliggenheden noteres, da den er meget trofast over for sit territorium.

En svamp der fruktificerer i stort antal sidst på sæsonen. Kommer ofte igen efter kortvarig nattefrost.

Forvekslingsmuligheder: Ingen, men den lille ugiftige ravsvamp, som vokser samme steder, ligner den lidt, men har ingen ribber og årer eller udpræget hat

Tørring: Meget anvendelig. Også god til svampemel.

Dybfrost: Kan fryses, men bliver lidt kedelige i strukturen efter optøning. Bør lufttørres let først.

Køleskab: Lufttørrede holder de let en uge.

Suppe: Velegnet.

Syltning: Velegnet, men bliver på grund af sin konsistens nemt blød. Blancheres forsigtigt.

Som fyld i fisk. Eller som tilbehør til kødretter sauterede med finthakket løg og passende krydderurter. Er fin sammen med stærktsmagende krydderurter. God til sovse og sammenkogte retter. Også som tørrede uden forudgående udblødning.

Almindelig judasøre (*Auricularia auricula-judae*)

Almindelig hele året Er kendetegnet ved sin ørelignende facon. Vokser på forskellige løvtræer, men er mest almindelig på hyld nær kysten. Den ses som små øreformede, bruskagtige svampe på ældre, døde grene. I fugtigt vejr er den blød og gennemsigtigbrunlig, i tørt vejr hård og gråsort, men kan høstes i begge tilfælde. Renses ved at skære evt. medfølgende bark fra. Børstes og tørres. Også om vinteren kan man finde dem.

Forvekslingsmuligheder: Ingen, kan på grund af sin ørelignende form næppe forveksles.

Tørring: Skal tørres. Svulmer kraftigt op efter udblødning.

Dybfrost: Uegnet

Køleskab: Ikke nødvendigt.

Suppe: Fin i asiatisk inspirerede supper.

Syltning: Uegnet.

Anvendes i (kinesiske) risretter. Har ingen egensmag, men en "interessant", vingummiagtig konsistens.

Blomkålssvamp *Sparassis crispa*.

Hist og her august-november. Navnet giver svampens form. Kan blive meget stor – op til flere kilo. Vokser på stubbe af nåletræ.

Farven er hvidlig, gul. Brun hvor den er tilhæftet stubben. Dette skæres fra. Den skæres i ensartede skiver, der renses for dyr og planterester. Vand er her uomgængeligt.

Tørring: Kan tørres, men mister noget af sin spændende konsistens efter udblødning

Dybfrost: Kan efter omhyggelig rensning og tørring fryses op til ½ år.

Køleskab: Lufttørrede efter rensning holder de let 3-4 dage.

Suppe: Velegnet

Syltning: Uegnet, da man aldrig kan gøre den 100% ren.

Som tilbehør til fisk og kød. Olivenolie giver den en fin smag. En klassisk tilberedning er at vende den i en beignetdej med øl og derefter friturestegt.

RØRHATTE

Spiselig rørhat (Karl Johan) *Boletus edulis*.

Almindelig juli-oktober.

Rør fra hvide og olivengul til olivengrøn. Blåner ikke ved berøring. Under løv- og nåletræer. Vokser spredt i små grupper.

Rødbrun rørhat *Boletus pinophilus*.

Ret almindelig september-oktober.

Rørfarve som Spiselig rørhat. Hatten mere tør end dennes. Blåner ikke ved berøring. I nåleskov på sandet bund. Vokser spredt i små grupper.

Sommer-rørhat *Boletus reticulatus*.

Almindelig juni-september.

Rørfarve som Spiselig rørhat. Hatten mere tør end dennes. Blåner ikke ved berøring. Under løvtræer. Vokser spredt i små grupper. Alle angribes let af svampemyg.

Begyndere har ofte svært ved at skelne mellem disse rørhatte. Men da de tilberednings- og smagsmæssigt ligner hinanden meget, gør det ikke noget. MEN PAS PÅ ikke ved en fejltagelse at få den meget besk, bittert smagende **galderørhat** *Tylopilus felleus* med hjem. Den er

kendetegnet ved rosa rørmundinger - og den ødelægger enhver ret, den kommer i. Og er der spiselige rørhatte i nærheden med hvide sporemundinger i barndomsstadiet – som Karl Johan - så undgå at samle helt små udfoldede eksemplarer af disse, da galderørhattens sporemundinger i udfoldet stadium ikke har fået et rosapræg endnu og derfor kan forveksles.

Punktstokket indigo-rørhat *Boletus luridiformis*.

Almindelig maj-oktober.

Tør ruskindsagtig hat. Poremundingerne er kraftigt orangerøde og bliver mørkere ved tryk. Stokken bliver indigoblå ved gennemskæring. Under løv- og nåltræer. Oftest tæt på stier. Tit enkeltstående ved f.eks. eg også udenfor skoven. Er sjældent angrebet af svampemyg og derfor som ung altid givtig. (Bevæger man sig ud over vores område østpå, må man ligeledes kende til den letgiftige **Satans rørhat** *Boletus santanas* som nogle forveksler med Indigorørhatten. Men i modsætning til denne er hatten meget lys og blåner heller ikke kraftigt og øjeblikkeligt ved gennemskæring.)

Karl johan og **punktstokket indigo-rørhat** er to af vore fornemmeste spisesvampe med en tekstur af lige dele fast/sprød, som gør dem til meget elegant tilbehør til hvilken som helst suppe, fiske-, kødret eller postej - eller som tapas eller antipasta. De er velegnede til tørring og frysning, men er absolut på deres rette plads serveret friske. Kan holde sig i køleskab et par dage i en ikke lukket plastpose. Velegnede til alle tilberedningsmetoder.

Brunstokket rørhat *Boletus badius*.

Meget almindelig august-oktober.

Er mindre end de ovenstående og ikke så fast i kødet som disse. Rørlaget gult til oliven og blånes ved tryk. Findes ofte i store mængder og er en fremragende svamp til tørring.

Ovenstående er udprægede solister i en svamperet. De bør ikke blandes med andre.

Her i området er alle rørhatte ugiftige, men **Skonfodet rørhat** *Boletus calopus* - der er kendetegnet ved tør, mat hat som ikke er sprukken i overfladen, gule rør ved tryk blånende, stokken er kraftigt rødmende mod rodenden – er som **Galderørhat** meget bitter i smagen og derfor uspiselig. Man bør lære dem godt at kende, så man ikke ødelægger en fornem ret med rørhatte.

De fleste rørhatte er kun anvendelige som blandsvampe -men den lille **Peberrørhat** *Chalciporus piperatus* har en meget gennemtrængende og stærk smag, som ikke alle bryder sig om. Den skarpe smag forsvinder dog noget ved tørring.

Alle **rørhatte med slimede hatte** bør befries for slimlaget inden tilberedning. Om rørlaget skal fjernes før tilberedningen: Hvis rørlaget er fast og fejlfri, anvendes rørlaget. Ellers løsnes den let fra svampen med en finger. Rørhatte, hvor rørlaget ikke let kan løsnes fra hatten evt. med en spids kniv, bør ikke anvendes til madlavningen på grund af deres konsistens.

LAMELSVAMPE

Som tidligere nævnt skal man ikke begynde at lede efter spiselige lamelsvampe uden ledsagelse af en erfaren svampejæger. Enkelte kan dog ikke forveksles med giftige svampe – og dem kan man selv lære at finde. Blandt lamelsvampene er især to grupper, vi finder i skoven interessante som spisesvampe: **Mælkehattene** og **skørhattene**.

Mælkehattene udskiller hvid, vandagtig eller orangesaft fra lamellerne. Skørhattene sprænger i små stumper som en tør ost. Det har altid været god latin omkring disse to grupper, at de mildtsmagende er spiselige og de bittert- eller stærktsmagende er uspiselige.

Man smager på en flig af svampen og spytter den ud straks efter tygningen. Indenfor et minut registrerer man smagen, og selvom svampen skulle være grimt smagende eller giftig, er der ingen risiko ved det. Men synk aldrig smagsprøven.

Dette er langt hen ad vejen en korrekt metode, men med så mange modifikationer, at man ikke som nybegynder skal benytte sig af den som en almen gyldig regel.

De letkendelige spisesvampe i disse grupper beskrives kort nedenfor:

Gran-mælkehat *Lactarius deterrimus*.

Almindelig august-oktober.

Velsmagende mælkehat *Lactarius deliciosus*. Hist og her. September-Oktober.

Tvefarvet mælkehat *Lactarius quieticolor*.

Hist og her august-oktober

Granmælkehat vokser i yngre granbevoksninger, de to andre især under fyr. Grunden til de er lette at kende er, at de alle udskiller en orange mælkesaft. Er de efter gennemskæring tydeligt angrebne af svampemyggelarver i stokken, er de uanvendelige.

Tørring: Alle er gode.

Dybfrost: Meget velegnet til frost. Er de lufttørrede inden frysning holder de nemt ½ år.

Køleskab: Lufttørrede holder de et par dage.

Syltning: Velegnede. Må ikke blancheres for hårdt inden syltning..

Tørrede er de fine som ”trøfler” i leverpostej. Sauterede som stuvning eller som tilbehør til kød og fisk.

Prægtig skørhat (*Russula paludosa*)

Vokser under nåletræer. Let genkendelig på grund af sin varme røde hatfarve, der dog hurtigt blegner efter regnvejr, en kraftig rødmen på stokken og tydeligt cremefarvede sporer ved lamellerne. Vokser tit sammen med den uspiselige og skarptsmagende Stor gift-skørhat (*Russula emetica*), men denne har en kold rød hatfarve og hvidlige lameller og stok. Selv om jeg ikke anbefaler smagemetoden, er det i denne sammenhæng en god ide.

Desværre er 90% af de Prægtige skørhatte, vi finder ormstukne, så spild ikke smagekrudtet før du har konstateret, om svampen er brugelig.

Tørring: Kan tørres, men ikke velegnet.

Dybfrost: Kan fryses, men mister megen saftspænding efter optøning.

Køleskab: Holder sig når renses 1 døgn.

Syltning: Uegnet.

Prægtig skørhat farves rød under sautering og må aldrig sauteres for hårdt. Har en spæd svampesmag, der ikke skal krydres for meget. Ingen af skørhatte er giftige – men mange er spiselige – og selv adskillige af de skarptsmagende er anvendelige efter afkogning eller nedsaltning, så det er en interessant gruppe at sætte sig ind i for den madinteresserede svampesamler.

Stor parykhat *Coprinus comatus*.

Meget almindelig august-oktober.

Vokser på græs i skoven, men er mest almindelig i parkområder og på græsrabatter i byerne. Vokser i klynger. Sporelaget sortner hurtigt og hvilket gør svampen uanvendelig, så når du finder en gruppe med Parykhatte: følg den dagligt og pluk de endnu ikke udfoldede og sortnede eksemplarer.

Kan på grund af sin størrelse næppe forveksles med andre svampe, men pas på **Almindelig blækhat** *Coprinopsis*

atramentarius som kan vokse samme steder. Den afgiver et antabuslignende stof ved tilberedning. Men har man set dem ved siden af hinanden, er man aldrig i tvivl.

Tørring: Uegnet.

Dybfrost: Kan fryses, men ændrer konsistens efter optøning.

Køleskab: Uegnet.

Syltning: Uegnet.

Skal spises samme dag, som den er plukket. Bedst i en simpel flødestuvning med meget finthakket løg og persille.

ANDRE SVAMPE

Jeg har bevidst undladt at komme ind på champignoner – men husk, hvis du alligevel samler dem: skær de små eksemplarer igennem for at se, om de har et begyndende rosa lamellag, og saml dem aldrig i plantager eller lige uden for disse, men kun på friland. Hvor der er træer, er der en fatal risiko for forveksling med Snehvid fluesvamp.

Champignoner er forholdsvis lette at lære ved selvstudium. Men plukningen af dem er på egen risiko, da nogle af de mest velsmagende er gulligt anløbende, og det har vist sig at de, uanset om jorden er forurennet eller ej, ophober tungmetaller i så høj en grad, at man nu tilråder højst at spise disse gult anløbne et par gange om året.

Hovedreglen er, at de rødmende kan spises uden problemer, mens de gulnende frarådes.

Trods alle advarsler - God fornøjelse med spisesvampene! Tænker man sig om, er det ikke så svært.

TIL SIDST

Husk en svampetur har aldrig været forgæves selvom man ikke kommer hjem med noget spiseligt. Du har fået frisk luft, forhåbentlig nydt (na)turen, og de mange kilometer – og tænk på alle de gange du har bøjet dig eller været nede i knæ.

Kilder

- Benny Christensen: Sikre spisesvampe i de vestjyske plantager, Bollerup Boghandels Forlag UÅ
- Edmund Garnweidner: Svampe, Gyldendal 1991
- Henning Knudsen: Politikens svampebog, 1994
- Henning Knudsen: Politikens bog om spisesvampe, 2007
- Hans E. Laux: Spiselige svampe & deres giftige dobbeltgængere, Aschehoug Fakta 1996
- Bodil & Morten Lange: Gode spisesvampe, GAD 1996
- Lohmeyer, Till R. & Ute Künkele: Svampe, Paragon Books 2006
- Thomas Læssøe: Politikens store svampebog 1998
- Thomas Læssøe: Find og spis de bedste svampe, Gyldendal 2010
- Sven Nilsson, Persson, Olle & Mossberg, Bo: Gyldendals svampebog 1986
- Jens H. Petersen: Svamperiget, Gads forlag 1998
- Jens H. Petersen & Vesterholt, Jan (ed.): Danske storsvampe (Basidiesvampe) 1990
- Jean-Marie Polese: Miniguide svampe, h.f.ullmann 2005/2007
- Svampe, medlemsblad for Foreningen til Svampekundskabens Fremme Nr 1-ff.
- Ejgil Tryel: På svampejagt året rundt, Wøldike 1974
- Ejgil Tryel: Svampejagt uden risiko, Wøldike 1983
- Ejgil Tryel: Værktøj for svampejægere, Centrum 1991
- Jan Vesterholt: Danmarks svampe, Gyldendal 2004
- Jan Vesterholt & Knudsen, Henning: Politikens guide til Danmarks svampelokaliteter 1999
- Renate Zeltner: Politikens svampebog, Politikens forlag 1995
- Samt egne & svampevenners erfaringer.