

# MYCELIET

Nyhedsbrev for Foreningen til Svampekundskabens Fremme

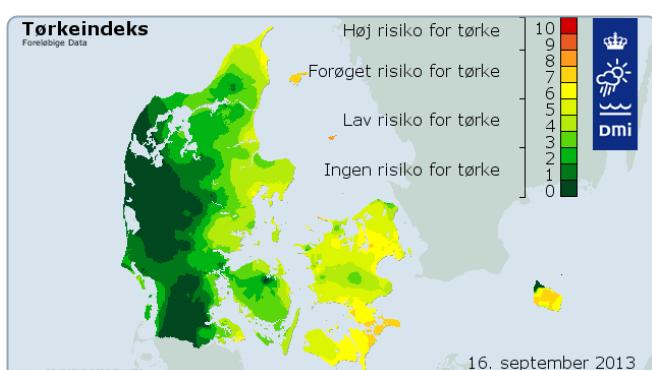
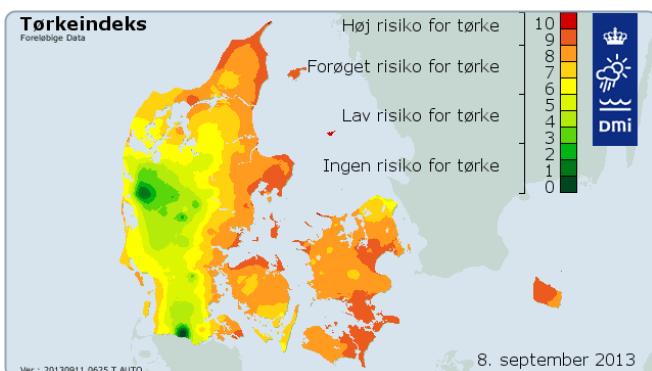
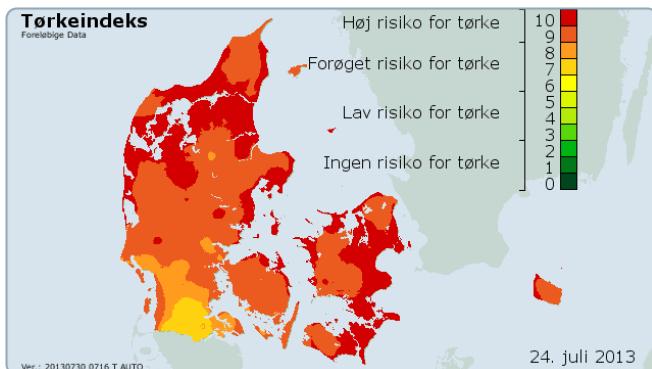
Nr. 4 – september 2013

## God, sen svampesæson i vente

Sommeren og efterårets begyndelse har været præget af tørkeperioder, og de fleste steder har det knebet med at få gang i svampene. Nu sker der endelig noget. Fra den 8. september og frem har vi langt om længe fået den regn, svampene har manglet, og resten af foreningens svampeturé denne sæson – næsten 50 – kan vist kun give bedre udbytte, end de hidtidige.

Der har været påen opmærksomhed om svampene mange steder uden for foreningens egne rækker, og det lover godt for årets medlemstal. Vel mødt til et (forhåbentlig) svamperigt efterårs arrangementer.

Med de bedste hilsner  
*Flemming Rune, formand*



DMI's tørkeindeks giver et godt indtryk af svampeårets forløb hen over sommeren og starten af efteråret.

# Foreningens nye brochure

The brochure cover features a large central image of a boletus mushroom growing in moss. To the left is a smaller image of a morel mushroom. The title 'Lær svampene at kende' is at the top, with the subtitle '- bliv medlem af Svampeforeningen' below it. A green bar at the bottom contains the text 'Køb svampesøger til medlemspris'.

**Hjem er vi?**  
Svampeforeningen har ca. 2000 medlemmer og udgiver både bøger, dyrige ansigter og video-skabelige svampesøger. Vi har lokalafdelinger i hele landet.  
Læs mere på Svampeforeningens hjemmeside: [www.svampe.dk](http://www.svampe.dk)

**Hvordan bliver man medlem?**  
Et medlemskab koster 150 kr. om året og dækker hele husstanden. Ved bopal i udlænding koster det 180 kr.  
Indmedlelse sker ved henvendelse til Svampeforeningen.  
Svampegt 9, 3100 Hornbæk, Tlf: 24 46 02 23 eller send en e-mail til [medlem@svampe.dk](mailto:medlem@svampe.dk).  
Kontaktformular: [www.svampe.dk](http://www.svampe.dk)  
Danske Bank: Reg. Nr. 9576 kontonr. 9020235  
SWIFT/BIC: DABADKKK - IBAN: DK37 3000 0009 020225  
Husk at angive navn og adresse.  
Foto: Jens Mørch & Jens I. Petersen

**Lær svampene at kende**  
- bliv medlem af Svampeforeningen

**Svampeforeningens arrangementer**  
Svampetur: Vi afholder ca. 100 svampetur fordelt over hele landet. Turen er undervejs med svampesøger eller har besøkt foreningens diplomsprøve. Man må gøre kommen med på en prøve for man bedøler sig for medlemskab. Se turen i programmet, der bliver sendt til medlemmerne to uger iflg. Tag gerne børnene med!  
Tag på svampesøjer: Vi arrangerer 1-2 svampesøjer om året i Danmark og ngle gange i udlandet.  
Åbent hus-arrangement: Mange lokalforeninger holder åbent hus-arrangementer og mandagsaften i svampesøjen. Her kan man få bestemt eller kontrolleret weekendens svampetid af eksperter.  
Svampdag i februar: Vores årsmøde med fordrag, bogskotkon og generalforsamling holder vi gjerne den sidste lørdag i februar.  
Diplomsprøve i svampeskundskab: Formålet med prøven er at blive i stand med sikkerhed at kunne bestemme spise- og giftsvamp, så man kan lede foreningens svampetur. Hver lokalforening arrangerer undervisning, og der afholdes prøver hvert efterhånden.

**Få bladet SVAMPE**  
Bladet SVAMPE får du to gange om året i snukt layout med indhold for både dem, der vil samle spisesvamp, og dem, der vil have mere viden. Læs bl.a.  
• spisevamp og giftsvamp  
• hvordan man kender svampene  
• svampeskilder  
• danske svampesøge  
• sædler svampefund  
• det nyeste om svampe  
• naturbeskyttelse  
• miljøsikre svampe  
• foreningens ture og rejser

**Køb svampesøger til medlemspris**  
Som medlem af Svampeforeningen kan du købe svampesøger, svampenkive mv. til særlig medlemspris gennem foreningens bogsalg SVAMPETRYX.

Ved en stor indsats af bl.a. Margot Nielsen og Jørn Gry lykkedes det endelig at få designet og produceret Svampeforeningens nye brochure til brug i efterårssæsonen 2013. Brochuren er et af foreningens vigtige ansigter udadtil, og den har i høj grad fået en ansigtsløftning i forhold til den 7 år gamle brochure "Vil du med på svampetur?", hvor forsideneksten først stod på sned og siden blev rettet op. Desværre nøede teksten ikke at vende ude i lokalafdelingerne, men den er dog ikke så ringe endda (og de fleste fotos er jyske ☺). – Der er i første omgang trykt 8.000 eksemplarer af den nye brochure, og det burde dække behovet et par år frem. Oplaget ligger hos Henny Lohse i Hornbæk, hvorfra lokalafdelinger kan rekvirere passende antal efter behov. Skriv til [info@svampe.dk](mailto:info@svampe.dk).

## Foreningens arkiv

Efter mere end 30 år under loftet på Botanisk Haves maskinfløj i København er foreningens arkiv i første halvdel af september blevet flyttet til et kælderlokale under Universitetsparken. Taget skulle udskiftes, og da foreningen ikke kunne få lovning på genindflytning under loftet, måtte alt flyttes.

Det er ufatteligt, hvor meget en aktiv forening kan dynge sammen på 30 år – herunder op til 100 kg af adskillige af Svampes 68 numre, en næsten tilsvarende mængde af det tidligere tidsskrift 'Friesia' fra 1933-78, talrige byttetidsskrifter fra hele verden (som Poul-Erik Brandt opbevarede i Aarhus indtil for nylig) og bunker af andet arkivmateriale.

Mange tons blev kasseret ved flytningen, og kun hvad der skønnes at dække de næste 50 års behov blev bevaret og i ti meget store trailerlæs kørt til de nye nemærker. Tak til de medlemmer, som gav en hånd med! Der mangler endnu en større sortering efter samling af stålreoler, men det er planen at udarbejde en oversigt, så foreningens medlemmer (gratis) kan få, hvad de ønsker...



for



after

## Svampe på TV

Formandens sommerhalvårsjob som tv-vært i programmet 'Frihuset' på TV2 Fri-kanalen, har fra maj til september indtil videre resulteret i lidt over 150 tv-indslag om have og natur, heraf et antal indslag om svampe, hvor foreningen og ikke mindst foreningens hjemmeside passende er blevet nævnt. Måske det kan give lidt nye medlemmer blandt de ofte over 100.000 seere.

En del af indslagene er også blevet vist på hovedkanalen TV2, og alle udsendelser af Frihuset tilbage til 5. maj kan ses på <http://play.tv2.dk/> af dem, der er villige til at betale en abonnements-afgift til TV2 Play. Indslagene om svampe har været:

- 14/5: Morkler og morkelsnaps (5 min.)
- 20/5: Svampedyrkning på halmballer (20 min.)
- 22/5: Podning af svampe på halmballer og anlæg af svampehave (17 min.)
- 18/6: Spisesvampedyrkning kloden rundt (16 min.)
- 19/6: Podning af østershatte på bøgekævler (23 min.)
- 12/8: Hekseringe (16 min.)
- 13/8: Podning af champignoner på komposteret hestegødning (16 min.)
- 2/9: Kantareller – identifikation og brug (11 min.)
- 3/9: Vilde svampe – hovedgrupper og spiselighed (14+12 min.)
- 6/9: Fluesvampe (10 min.)
- 12/9: Rørhatte (10 min.)

Høst af champignoner på komposteret hestegødning (7 min.; optaget – sendes i september)

Historien om Karl Johan – svampen og kongen med de franske rødder (13 min.; optaget)

Herudover et antal mindre indslag om svampe i seer-brevkasse og på den daglige havevandring.



## Svampenes Dag og andre større arrangementer i efteråret 2013

Søndag den 1. september var det Svampenes Dag i hele Norden. Svaneforeningen afholdt 5 arrangementer i Danmark på dagen – det mest velbesøgte nok i Tisvilde Hegn, hvor Jørgen Vingborg efter vellykket foromtale i tre aviser guidede lidt over 50 deltagere rundt i skoven. På trods af tørken i sidste halvdel af august var der et pænt og varieret svampeflor at fremvise. Kun ganske få af deltagerne var medlemmer af foreningen. Foreningens nye brochure blev uddelt, og mon ikke der ved den lejlighed blev banet vejen for adskillige nye medlemsskaber?



Svampenes Dag i Tisvilde Hegn

Samme weekend som Svampenes Dag deltog Anker Hansen, Sønderborg, traditionen tro i den 5. Internationale Brød og Mad Festival på Skærbæk Mølle (Als), hvor han viste svampebrød og demonstrerede svampemel for ca. 4.000 deltagere. – Af andre større arrangementer kan nævnes Lokalafdelingen Sjællands udstilling for 2. år i træk ved Torvehallerne nær Nørreport Station i Københavns centrum, søndag den 15. september. Ikke mindst Anne Storgaard, Lisbeth Brendstrup, Jørn Berril og Bjørn W. Pedersen bidrog med svampe til udstillingen (ca. 120 arter) og holdt standen bemanded fra kl. 9 til 17. Der kom mellem 1.000 og 2.000 besøgende. – I den kommende weekend (søndag den 22. september) holder Østjysk Lokalafdeling igen Svampedag på Naturcenter Ørnereden efter et år i "landflygtighed" ved Klostermølle (Mossø). Det er lykkedes lokalforeningens kontaktperson at tale vores sag for myndighederne og få lov at anvende den attraktive placering for Svampedagen i Østjylland, i hvert fald dette og næste år.



Udstilling ved Torvehallerne, København

## Svampefilmen

Henrik Bjørnslev arbejder stadig på at færdiggøre sin svampefilm, hvortil de første optagelser blev lavet helt tilbage ved foreningens 100-års jubilæum i 2005. Foreningen har intet økonomisk engagement i filmen, der modtog fondsstøtte fra et par fonde gennem konsortiet 'Svampefestival 2005', men da foreningens medlemmer vil være en af hovedmålgrupperne for filmen, er bestyrelsen meget interesseret i at kunne formidle det endelige resultat.

Morklerne var en af de grupper af svampe, som Henrik Bjørnslev manglede at dække i filmen, og da forårets morkelsæson her i 2013 tørrede væk, forsynede formanden ham med pæne 'faste billeder' (elektronisk), der kan anvendes. Den næste måneds tid bliver de sidste huller i optagelserne lukket, så vi glæder os til at se filmen færdigproduceret hen over vinteren.



Henrik Bjørnslev i aktion i køkkenet på Søllerød Kro og i Gribskov, 13/9-2005 og 15/10-2006.

## Østershatte på bøgekævler

Det er rart at opleve, når efterlysninger i Myceliet virker. I januar-nummeret af nyhedsbrevet blev modtagerne opfordret til at sende fotos af østershattedyrkning på kævler til formanden. Jens Maarbjerg var hurtig og sendte scan af en gammel dias-serie, og de er nu trykt i en artikel i det aktuelle september-nummer af Haveselskabets tidsskrift 'Haven', som har et læsantal på 185.000. – Et beskedent honorar, men dog nok til en god middag for to i byen, er på vej til Jens i Skanderborg.

The image shows a double-page spread from a magazine. The left page features a large photograph of mushrooms growing on tree stumps, with a smaller inset showing a close-up of yellow mushrooms. Text on the page includes instructions for growing oyster mushrooms on beech stumps and a recipe for pasta with oyster mushrooms and truffle oil. The right page also shows a large photograph of mushrooms on stumps, with a smaller inset showing a bowl of pasta. Text on the right page includes instructions for preparing the mushrooms and a recipe for pasta with oysters and truffle oil.