



Verksamhetsberättelse för Linköpings svampklubb år 2008

Svampklubben har under det gångna året liksom tidigare år haft en omfattande verksamhet med många exkursioner och föreläsningar. Någon traditionell svamputställning genomfördes ej heller detta år, däremot hade vi svampbord på "Svampens Dag" i Ekholmen Centrum, på "Skogens Dag" i Vidingsjö och på Naturcentrums skördefest i oktober. Klubbens tradition med svampinformationer på måndagar på Naturcentrum fortsatte under hösten 2008 och var även i år utökat till sju tillfällen liksom under 2006 och 2007. En aktivitet som var ny 2006 och som var mycket uppskattad även detta år var en nybörjarkurs i svampkunskap som hölls av Monica Andersson efter svampinformationerna på måndagar. Antalet poster i medlemsförteckningen var vid årets slut 220 styck, vilket är en liten ökning från föregående år. Om familjemedlemmar räknas in blir dock medlemsantalet större, cirka 275 personer.

Svampklubbens styrelse och övriga funktionärer

har fr.o.m. årsmötet den 26 mars varit som följer:

Styrelse: Anna-Lena Persson, ordförande, Olle Ståhl, kassör och Monica Andersson, vice ordförande samt ledamöterna Lennart Gidholm, Ulla Hodges, Klärry Karlsson och Magnus Källberg.

Revisorer: Sven Lönning och Rune Winqvist.

Revisorssuppleanter: Maj Thulin och Eric Svensson.

Valberedning: Utses av styrelsen enligt uppdrag från årsmötet 2008.

Sammanträden: Styrelsen har under 2008 haft fem protokollförda sammanträden: 10/1, 5/2, 27/5, 18/8 och 18/11.

Under senhösten 2008 gick två av våra trognaste medlemmar bort, Stellan Pettersson, som var ordförande under flera år och Vuokko Svensson, som varit med på nästan alla aktiviteter under många år. Vuokko var även tillsammans med Stellan valberedning mellan 2005-2007. Alldeles i början av 2009 gick även Yngve Funke bort. Han var verksam som revisorssuppleant under några av klubbens första år.

Hemsida

Svampklubben har sedan 1996 en egen hemsida på Internet, <http://svampklubben.org>, för bl.a. information om planerade och genomförda aktiviteter, oftast illustrerad med fotografier. Hemsidan flyttades under hösten 2003 till det danska webbhotellet one.com (www.one.com). Tillgängligheten förefaller ha varit god under 2008 och hemsidan är välbesökt, särskilt under hösten.

Sidan innehåller även annan information och har sedan oktober 2001 utökats med en "Månadsnotis" där smått och gott från svampfronten införs. Ämnena för månadsnotisen har under år 2008 varit nyårshälsning, goliatmusseron, langos med svamp, Forum Fungorum, ätlighet av riddarmusseron, kantarell och karljohan, svamp i blomkruka, grovticka, citronslenskivling, druvfingersvamp, SSV:s svamputställning och julinspirerade recept från Anna-Lena. Det största arbetet med månadsnotisen har gjorts av Lennart Gidholm och Magnus Källberg. Det finns ett register över alla hittills publicerade notiser - 83 stycken t.o.m. mars 2009. Registret uppdateras löpande.

Sedan hösten 2001 finns även ett nyhetsbrev för information från Svampklubben. Drygt 130 personer prenumererar på nyhetsbrevet.

Bibliotek och informationsmaterial

Svampklubben har ett eget bibliotek som är placerat i ett skåp på Naturcentrum. En förteckning över vilka böcker som finns i biblioteket återfinns på hemsidan. Lån från biblioteket görs enklast genom att man kontaktar Magnus Källberg, tel. 013 - 10 56 64 eller via e-post (magnus_k@svampklubben.org). Under 2008 har en ny bok inköpts (Funga Nordica, editorer Henning Knudsen och Jan Vesterholt, 2008).

Samarbete

Svampklubben samarbetar, liksom många andra naturföreningar i kommunen, med Naturcentrum i Trädgårdsföreningen. Svampklubbens kontaktperson har under året varit Sune Pettersson. Ett högst påtagligt uttryck för detta samarbete är de två årliga digra programutskicken från Naturcentrum. Eftersom programmen från Naturcentrum numera är mycket omfattande har Svampklubben dock inte haft möjlighet att skicka ut dem till rimlig portokostnad. Genom kontakten med Naturcentrum har ett antal svampfrågor vidarebefordrats till Svampklubben, framförallt om bestämning av olika svampar. Naturcentrum hänvisar då till våra måndagsträffar då man kan komma med sina svampar och få dem artbestämda.

Samarbete sker även med svampklubben Boletus i Norrköping. En kortare presentation av denna verksamhet infördes som månadsnotis för mars 2002. Datum för Boletusträffarna publiceras i förhand på hemsidan. En aktivitet har genomförts tillsammans med andra naturföreningar i Linköping, nämligen en kurs om signalarter tillsammans med Naturskyddsföreningen Linköping och Studieförbundet, huvudsakligen under september månad. Kursen redovisas sist i denna årsberättelse.

Aktiviteter 2008

Beskrivningarna av klubbens aktiviteter nedan är i stort sett tagen rakt av från svampklubbens hemsida på Internet. De hänvisningar till bilder som finns på många ställen i texten på hemsidan är dock utelämnade i detta dokument. De flesta redogörelserna är skrivna av Magnus Källberg, men flera andra medlemmar har också bidragit, vilket framgår av texten.

Onsdag 27 februari SVAMPKONSULENTERNAS KVÄLL

Totalt 17 personer hade kommit till Naturcentrum denna kväll, då tre av klubbens svampkonsulenter presenterade specialarbeten som de gjort i samband med sina studier. Ulla Hodges pratade om svamp i medicinen, Annette Lundberg om svamputbildningen, färgning av mat med svamp, och svamp inom homeopati, och slutligen berättade Monica Andersson om svenska musslingar. I texten nedan ges en kort redogörelse för de olika föredragen.

Ulla gav först en historisk tillbakablick om den medicinska användningen av svamp. Olika tickor har använts genom tiderna och att stinksvamp har använts som afrodisiakum kan man ju nästan själv räkna ut... Men även idag används olika svampar inom främst österländsk medicin. Några arter anses vara kolesterolsänkande, t.ex. ostronskivling, shiitake och *Tremella fuciformis*, som vi faktiskt skrivit om i månadsnotisen för april 2006. Men då var det mer ur kulinarisk synpunkt. Sidenticka används mot cancer i Kina och en art av *Cordyceps*, parasitklubbor enligt Svenska svampnamn, kunde nog närmast betraktas som ett dopningsmedel. Ulla tyckte att det varit svårt att hitta bra litteratur. På Internet finns det en hel del information, men ofta från de som säljer olika preparat från svamp och de kan ju misstänkas för att inte vara helt objektiva.

Sedan var det Annettes tur. Hon pratade först lite om konsulentutbildningen och om de olika kurser om svamp som man kan läsa vid Umeå universitet. En av kurserna hålls i Linköpingstrakten av Marie Jadner som tidigare bodde i Linköping. Annette hade skrivit en av sina uppsatser om att färga mat med svamp. De flesta färgar annat med svamp, men att färga mat kunde kanske vara ett bra alternativ till de mer eller mindre (o) farliga färgämnen som finns idag. Hon hade testat att färga marsipan och quorn, som ju också är en svampprodukt, med svart trumpetsvamp, rör av Karljohan och ärtröksvamp. Tyvärr var resultaten ganska nedslående. Quorn, som ju inte i sig ser så aptitlig ut såg ännu mer oaptitlig efter färgning med karljohanrör och med ärtröksvamp såg den vidbränd ut. Men smaken på quornet förbättrades med karljohanrören. Svart trumpetsvamp var inte alls lämplig att använda. Sedan berörde Annette helt kort svamp och homeopati. Det finns cirka 2500 homeopatiska preparat, men bara röd flugsvamp, giftkremla och skålröksvamp har använts inom homeopatin. För den som ville veta mera hade hon med sig några exemplar av sin uppsats "Homeopati - ett mindre välkänt användningsområde för svamp" för den som ville ta med sig hem och läsa.

Monica avslutade därefter kvällen med en genomgång av de olika svenska musslingarna. Hon hade fascinerats av att det verkade vara en sådan stor och heterogen grupp. Enligt de kriterier som Monica hade ställt upp kunde hon räkna in 64 olika arter i Sverige fördelade på åtta olika ordningar. Få är ätliga (ostronmussling, blek ostronmussling och örnmussling) även om örnmusslingen i varje fall inte ska ätas av den som är njursjuk. Få är också vanliga (slingerticka, korkmussling (i ekstrakter), vedmussling och vintermussling) och många är

sällsynta eller rödlistade (sex stycken). Fyra arter räknas som signalarter (mjölmussling, kantarellmussling, korkmussling och violmussling). De flesta (62 %) växer på lövved. En art, klyvbladet, anses inte vara en fruktkropp utan många fruktkroppar som växer tillsammans. Monica visade också bilder på många av de arter som hon pratade om och skickade runt torkade fruktkroppar av några olika arter.

Onsdag 26 mars ÅRSMÖTE i Linköpings svampklubb

Svampklubbens årsmöte var som vanligt ganska välbesökt. Drygt tjugo medlemmar hade kommit för att delta i årsmötesförhandlingarna och för att se vilken hemlig gäst som skulle komma. Årsmötesförhandlingarna tog knappt 1 timme. Nytt för i år var att årsberättelsen inte lästes upp utan istället presenterades i form av ett bildspel i dataprogrammet PowerPoint. Föredragande var Lennart Gidholm och han hade tagit bilderna från vår hemsida där det finns gott om bilder från klubbens aktiviteter. Sedan följde ekonomisk berättelse, revisorernas berättelse och ansvarsfrihet tillstyrktes. Medlemsavgiften föreslogs oförändrad och budgetförslaget godkändes. Sedan blev det omval på aktuella poster, utom för Eva Dahlgren som undanbett sig omval. I hennes ställe valdes Klärry Karlsson in i styrelsen. Valberedningen ville dock inte fortsätta med att förbereda 2009 års val så det gavs i uppdrag åt styrelsen att ta fram en ny valberedning. Därefter presenterade Monica Andersson styrelsens förslag till nya stadgar. Dessa godkändes utan större diskussioner. De hade ju också distribuerats med vårutskicket och innehöll inga större förändringar. Sedan presenterade Magnus Källberg "Svampens dag" som är planerad att hållas i hela Norden första söndagen i september. Förslag framfördes även på att klubben skulle skicka representanter både på SMF:s årsmöteshelg i mars och på Vintersopptreffet i Oslo, som anordnas av Norges sopp- och nyttevekstförbund. Därefter avslutades årsmötet och det var dags för den hemliga gästen.

Den hemliga gästen visade sig vara nutritionisten Maria Åkesson, som alltså arbetar med näringslära. Hon pratade om smak och matlust och hur kroppen stimuleras och saliven avsöndras och hjärtat slår snabbare och körtlarna arbetar. Vi fick smaka på en blandning av socker och kanel med näsan avstängd i ett fast grepp med fingrarna. Det var knappt jag själv kände den söta smaken, men smakprovet hamnade kanske inte på tungspetsen utan längre in i munnen. Vi testade också olika typer av fett med olika smältpunkt och det var en väldigt stor skillnad på några vegetabiliska fetter med hög smältpunkt och smör med betydligt lägre. Sedan kom det stora provet med champinjoner tillagade i fem olika fetter. Jag tror de flesta tyckte att de smörstekta var allra godast, åtminstone var det min egen uppfattning! Tyvärr skulle Maria åka hem till Enköping igen med tåget redan klockan åtta, men vi får förhoppningsvis möjlighet att höra henne igen senare eftersom hon arbetar tillsammans med ordförande Anna-Lena Persson i företaget IFAC AB.

Lördag 12 april STUDIEBESÖK på svampodling

Studiebesöket blev tyvärr inställt på grund av alldeles för få anmälningar.

Söndag 27 april MURKELUTFLYKT - Kom med och leta vårens läckerhet!

Murkelutflykten genomfördes två veckor tidigare än planerat på grund av den varma våren. Antalet deltagare var tolv, varav tre sett "Dagens tips" i Corren. Vi åkte liksom förra året till Ulla Hodges hemtrakter i närheten av Klockrike. Att bara åka vägen till Klockrike var ju en upplevelse enligt en av deltagarna! Vädet var perfekt för murkelplockning och murklorna var på humör att visa sig också, så att de flesta fick något i sina korgar, t.o.m. rätt så mycket i några korgar. Den pyttelilla gårdsmygen sjöng vackert för oss och jag fick även se honom riktigt bra i kikaren, som jag för en gång skull kommit ihåg att ta med. Efter cirka en och en halv timmas plockning blev det fikapaus och utflykten avslutades av Hugo Montgomery som läste ett stycke av Gustav Fröding när han beskriver upptäckten av att den utlovat stora delikatessen champinjoner, inhandlade på apoteket visade sig vara svamp och med några fula inledande ord konstaterade - "de e søpp". Historien utspelade sig på Öjervik vid stranden av Fryken i Värmland där Hugo själv stammade ifrån.

Måndag 25 augusti SVAMPINFORMATION I

Svampklubbens populära och uppskattade tradition med svampinformation måndagskvällar på Naturcentrum fortsätter även 2008. Detta första tillfälle var välbesökt, minst 25 personer kom för att titta på de utlagda svamparna och många hade också med sig egna svampar, som de ville få bestämda eller bekräftade. Cirka 65 olika arter var utlagda med namnetiketter.

Onsdag 27 augusti SVAMPUTFLYKT

Säsongens första svamputflykt gick traditionsenligt till Vidingsjöskogen. Ulla Hodges skriver:

Vi var nio personer som trotsade det regniga vädret och letade svamp i Vidingsjö. Vi hittade en hel del arter. Dock var det omöjligt att öppna en svampbok i det ihållande regnet, så namnsättandet var svårare än vanligt. Vid det här tillfället var det mycket soppar och kremlor.

Måndag 1 september SVAMPINFORMATION II

Svampklubbens populära och uppskattade tradition med svampinformation måndagskvällar på Naturcentrum fortsätter. Andra svampinformationen var minst lika välbesökt som den första och antalet utlagda arter ungefär detsamma med 67 namnsatta svampar. Det roligaste fyndet var nog en violgubbe från trakterna runt sjön Drögen. Den som prenumererar på Östgöta Correspondenten och har tillgång till Corren Mera kan läsa lite mer om violgubben där. Men även andra ovanliga svampar dök upp.

Lördag 6 september SVAMPUTFLYKT INFÖR SVAMPENS DAG

Klarry Karlsson, en mycket blöt och kall deltagare, skriver om utflykten:

Vi var fjorton stycken, som hade trotsat regnet för att ge oss ut och leta efter svamp inför Svampens Dag. Eftersom vädret var som det var gav vi oss inte ut på någon längre svamputflykt. Platsen blev Vallaskogen och under en timma var det inte svårt att fylla korgarna med olika svamparter. Regnet ökade under utflyktens gång och under taket på informationstavlan hade vi en kort genomgång av olika mat- och giftsvampar. Som exempel kan nämnas kremlor, riskor, trattkantareller, vanliga gula kantareller och flugsvampar. Tänk att det finns så många olika svamparter så nära stan!!

Söndag 7 september SVAMPENS DAG

För första året arrangerades ett gemensamt nordiskt svampevenemang, Svampens Dag, den första söndagen i september. Svampklubben hade svamputställning i Ekholmens Centrum. Det var en strid ström av besökare från starten, som det alltid är när man är på ett köpcentrum och många stannade länge och hade många frågor medan andra passerade snabbare förbi. Vi hade en back med farligt giftiga svampar, en annan med mindre giftiga svampar, en back med kremlor och riskor, en back med erkänt bra matsvampar och så åtminstone en back till med diverse andra svampar. Inne i ICA Signalen bjöd vi på två svamprätter, shiitake wokad med olika grönsaker och stekt ostronskivling kryddad med rosépeppar. Många lät sig väl smaka och kunde också ta med sig recepten hem och pröva själva.

Måndag 8 september SVAMPINFORMATION III

Tredje svampinformationen krockade med Akvarieföreningen, men det gick bra att vara utomhus. Även denna gång var det många besökare och antalet artbestämda svampar cirka 70.

Torsdag 11 september SVAMPUTFLYKT

Dussintalet deltagare åkte till "Giddes skog" söder om Vikingstad. Det fanns en hel del svamp i skogen och det var ganska variationsrikt med avseende på arter. Inte minst fanns det fina blomkålssvampar, som vi alltid brukar hitta på denna lokal.

Söndag 14 september SKOGENS DAG I VIDINGSJÖSKOGEN

Även i år arrangerades Skogens dag i Vidingsjöskogen vid Vidingsjö motionscentrum. Lennart Gidholm skriver: Skogens dag gynnades av vackert höstväder och lockade väldigt många till Vidingsjö. Under flera timmar strömmade folk i alla åldrar förbi våra svampbord, stannade till, tittade på svamparna, ställde frågor och pratade svamp. Nyfikenheten var stor och kunskaperna goda, inte minst bland yngre som knappt fick hakan över bordskanten.

Måndag 15 september SVAMPINFORMATION IV

Fjärde svampinformationen hade ett något mindre antal besökare än de tidigare - var det måne ishockeystarten som drog mer? Men antalet utlagda svampar var ungefär som tidigare och svampsäsongen ser inte ut att ha mattats av ännu även om det varit lite kallare de senaste dagarna. Rooligaste fyndet var nog en stor och ståtlig rodnande fjällskivling som vuxit i badrummet i en blomkruka till en yuccapalm. Lennart Gidholm beskriver ett liknande fynd i juni-julnotisen 2008.

Lördag 20 september SVAMPUTFLYKT

Fjärde svamputflykten för hösten 2008 gick till Olstorp. Efter lite inledande svårigheter kom i alla fall

samtliga deltagande bilar till rätt ställe och femtontalet svampplockare kunde botanisera (eller ska det heta funganisera?) bland många olika arter i de svamprika markerna. Efter en timmas plockande var det återsamling för fika och genomgång. Matigaste fynden var nog massor av sotvaxskivlingar, som dessutom var av ovanligt bra kvalitet för att vara i Linköpingstrakten. Roligast tyckte jag var mattsvampen som växte alldeles bredvid fikastället.

Måndag 22 september SVAMPINFORMATION V

Den femte svampinformationen för hösten 2008 var mycket välbesökt. Minst 40 personer kom för att titta på de utlagda svamparna och många hade också med sig egna svampar för artbestämning. Antalet tallrikar med svampfynd var idag 72.

Söndag 28 september SVAMPUTFLYKT – Sena höstsvampar I

Näst sista utflykten för hösten gick till "baksidan" av Vidingsjöskogen i närheten av skidbacken. Det börjar bli lite torrt i skogen nu efter att det inte regnat något att tala om på tre veckor, men trattkantareller finns att plocka och vi hittade faktiskt även lite svart trumpetsvamp liksom fina brunsoppar. Och riskor finns det gott om även om de flesta är av typen "finska riskor" som kräver lite arbete för att kunna användas till mat.

Måndag 29 september SVAMPINFORMATION VI

Näst sista svampinformationen för hösten 2008 hade femtontalet besökare och drygt sextio utlagda svampar som artbestämts. Men nu börjar det bli lite glest mellan fina fruktkroppar...

Lördag 4 oktober SKÖRDEFEST

Svampklubben deltog med svamputställning och provsmakning av två svamprätter på Naturcentrums skördefest. Programpunkten tillkom efter att höstprogrammet lagts fast och tyvärr glömde den webbansvarige bort att informera på hemsidan, men aktiviteten fanns med i Naturcentrums höstprogram och annonserades i bl.a. Corren så det var flera hundra besökare under i stort sett hela dagen mellan klockan 10 - 15.

Söndag 5 oktober SVAMPUTFLYKT – Sena höstsvampar II

Svampklubbens sista svamputflykt för hösten 2008 bjöd inte på särskilt bra väder, men vi klarade oss från större regnmängder i alla fall. Nio deltagare åkte till Ullstämmaskogens naturreservat och letade svamp i någon timme innan det var dags för fika och en kortare genomgång av de ganska få fynden, vilka inkluderade streckmusseron, biskopsmössa och några riktigt stora och fina sotvaxskivlingar. Sotvaxingen har haft en bra säsong denna höst.

Måndag 6 oktober SVAMPINFORMATION VII

Svampklubbens sista svampinformation för hösten 2008 hade fått lite extrareklam i Corren och det var ett femtontal besökare tidigt på kvällen varav några hade svampar med sig. Antalet bestämda svampar var rekordstort idag, 76 arter, eftersom det fanns mer gott om tid än vanligt att bestämma de svampar som plockats in till utställningen.

Onsdag 15 oktober NU GÅR DET ATT URSKILJA HERR OCH FRU KANTARELL!

– Anders Dahlberg från ArtDatabanken i Uppsala

Lennart Gidholm skriver om kvällens föredrag: Anders Dahlberg från Uppsala, svampforskare och specialist på svampars ekologi och populationsbiologi, gav oss en inblick i den fantastiska kunskapsvärld som DNA-tekniken öppnat inom mykologin under det senaste årtiondet. Man kan nu lätt kartlägga arterna på mycelstadiet, känna igen genetiska individer, etc., etc. Han gav många exempel i den långa serie av faktaspäckade bilder han presenterade på den datorstyrda bildskärmen. Allt från att en svampindivid (mycel) kan vara liten och få plats på en bit av ett tallbarr, till att den som en amerikansk honungsskivling kunde finnas på en yta av många hektar och väga lika mycket som en stor blåval. Den kunde också vara kortlivad eller nå en ålder av kanske mer än tusen år. Omkring 25 personer lyssnade och den efterföljande frågestunden blev lång eftersom många passade på att ställa frågor när vi hade besök av så ovanligt kunskap.

Onsdag 26 november MEDLEMSKVÄLL – Smaka på svamp!

Medlemskvällen på Konsert & Kongress samlade cirka 25 personer som fick ta del av restaurangchefen Nico Nautas erfarenheter av svamp i matlagningen. Man försökte i så stor utsträckning som möjligt använda färsk

svamp från lokala källor. På frågan om man kunde ringa honom för att sälja svamp svarade han att det nog kunde gå för sig men att han var intresserad av att köpa rätt stora mängder - några liter kantareller förslår ju knappast i ett restaurangkök... Torkad svamp hade han inte alltid så god erfarenhet av. Det gäller att den är torkad på rätt sätt och särskilt karljohan hade ibland en bismak som kunde misstänkas härröra från dålig torkning. Svampsoppa var ett förbiset användningsområde för svamp, något som är lätt att stämma in i. Efter några frågor från publiken fick vi sedan smaka på en mycket god svampsoppa på bland annat färsk trattkantarell, dock inte svensk på grund av den sena tidpunkten på året.

Cirkelstart: 25 augusti Studiecirkel - SIGNALARTER

Många svamparter har visat sig vara bra arter, som signalerar värdefulla skogar ur naturvårdssynpunkt. Naturskyddsföreningen Linköping och Linköpings svampklubb anordnade även hösten 2008 en studiecirkel om svamp med inriktning på marksvampar i skogen. Vissa skogstyper, t.ex. barrskogar på kalk, hittar man bäst genom att studera marksvamparna. Vi besökte intressanta miljöer i Linköpings närhet. Sedan åkte vi till Naturcentrum och tittade närmare på våra fynd. Ansvariga var Björn Ström och Magnus Källberg. Fyndlistor från de olika träffarna finns på Svampklubbens hemsida.

Datum	Tid	Mål
Torsdag 4/9	18:00	Kärna Mosse, fina lundmiljöer med chans till ovanliga svampar.
Onsdag 10/9	18:00	Hellgrenshagen, Malmslätt, fin barrskog på kalk.
Onsdag 17/9	17:30	Linghems motionspår, fin lokal för bombmurkla på våren.
Tisdag 23/9	17:30	Vidingsjöskogens naturreservat, som var mycket svamprikt!
Lördag 27/9	09:30	Sturefors naturreservat - en höjdare när det gäller signalarter!!
Söndag 26/10	09:30	Säby Västerskog.
Torsdag 13/11	18:30	Sammanfattning av 2008 års cirkel på Naturcentrum

Cirkelstart: 1 september NYBÖRJARKURS I SVAMPKUNSKAP - måndagarna 1/9, 8/9, 15/9, 22/9 och 6/10

Monica Andersson som var kursansvarig skriver: Under fem måndagskvällar samlades en entusiastisk grupp för att framförallt få lära sig litet nya matsvampar. Vi utnyttjade de svampar som kommit in till informationen på Naturcentrum timmarna innan. För att få se de olika svamparna ute i naturen rekommenderades alla att följa med på svampklubbens ordinarie utflykter.

Första kvällen gick vi igenom hur man bör undersöka en ny svamp man hittar, innan man börjar leta i sin svampbok. Att titta på undersidan av hatten, undersöka svampköttet, kontrollera om det kan finnas en strumpa eller knöl vid fotbasen osv. Vi gick också igenom de matsvampar som inte är skivlingar eller soppar. Andra träffen fick vi stanna utomhus eftersom salen på Naturcentrum var upptagen av annan verksamhet. Det var rätt besvärligt att till slut kunna se några kännetecken på svamparna i det tilltagande mörkret.

Eftersom det var en svacka i svamptillgången under september var det svårt att i förväg bestämma vilken svampgrupp vi skulle ta upp vid nästa träff. Men en kväll gick vi noggrannare igenom olika soppar, en annan kväll kremlor och riskor, och vid ett tillfälle de olika giftsvamparna och svampgifterna. Den sista gången blev det också provsmakning av sallad på finska riskor och trattkantarellcreme. De som varit med alla gångerna tyckte att de hunnit lära sig en hel del nytt och att de vågat sig på att plocka och äta nya svampsorter.

Och så till slut så hoppas vi som vanligt på ett riktigt bra svampår 2009!!

För styrelsen, Karlstad den 19 mars 2009.

Anna-Lena Persson, ordförande