

IBRAHIM HADŽIĆ

GLJIVE NAŠEG PODNEBLJA



IBRAHIM HADŽIĆ

GLJIVE NAŠEG PODNEBLJA

(Gljive jestive, otrovne, ukrasi prirode i mali gljivarski kuvar)



PARTENON • BEOGRAD

PREDGOVOR

Prvu knjigu o gljivama, **Gljivarska početnica**, stampao sam pre četvrt veka. Ona je bila prvi vodič sa tzv. zumom na naše terene i na naše najjestivije i najotrovnije vrste gljiva. Uz nju su, nadam se, mnogi napravili svoje prve gljivarske korake bez ikakvih posledica po sopstveno zdravlje i zdravlje svojih najbližih.

Sedam godina nakon prve knjige stampao sam znatno prošireniji vodič koji sam nazvao **Drugi gljivarski korak**.

I evo sada, sedamnaest godina nakon toga, pripremio sam vodič za branje gljiva – knjigu enciklopedijskog karaktera, **Gljive našeg podneblja**.

S razlogom ćete se pitati: šta je to novo u ovom vodiču koji držite u rukama u odnosu na prethodne knjige? Pa, ima puno sitnih i krupnih novina. Prvo, moja saznanja o gljivama su se za ovaj dosta dug period uvećala, a kao najvažnije na prvo mesto stavljam brojne originalne fotografije koje će poslužiti kao ključ za sigurniju identifikaciju gljiva. Standardni vodiči za branje gljive najčešće donose po jednu fotografiju jedne vrste, a to znači da one prikazuju samo jednu fazu u razvoju gljive, a moja želja bila je da svaku obrađenu vrstu potkrepim sa više fotografija tako da razrešim određene dileme koje se javljaju kod mladih gljivara: da li je to što sam našao u prirodi to ili nešto drugo. I sam se sećam svoje nedoumice pred buketom gljiva: pitao sam se da li sam pronašao jablanovače (*Agrocybe aegerita*) ili nešto drugo i da li smem da ih uberem? Gljive koje sam našao u rano proleće u podnožju topole, imale su jako ispucalu kožicu na šeširu, kakvu nisam pre sreo ni u prirodi ni u mojim tada malobrojnim vodičima za branje gljiva. Dakle, tog ranoprolećnog dana pitanje je ostalo da visi u vazduhu, a gljive netaknute da se šepure u podnožju moćnog stabla topole. Misterija je ubrzo bila rešena: u jednom nepretencioznom francuskom vodiču za branje gljiva pronašao sam fotografiju baš takvih jablanovača koje su imale ispucalu kožicu na šeširu. Usput saznajem da jablanovača zna tako da ispuca usled jakog vetra ili naglo visoke temperature. Eto, to je bio povod da budućim korisnicima ovog priručnika ponudim na jednoj stranici ne jednu, već više fotografija koje prikazuju različite faze razvoja iste vrste.

I sada kažem: Srećno uz **Gljive našeg podneblja!**

U Beogradu, 1. XI 2019.

Autor,

ISTORIJAT GLJIVA

Gljive spadaju u najrasprostranjenije žive organizme na Zemlji. Smatra se da ima između sedamdeset i sto hiljada tzv. nižih i viših vrsta gljiva, mada najnovija istraživanja tu hipotetičku brojku pomeraju na preko milion. Pretpostavlja se da svaku od pet stotina hiljada viših biljnih vrsta prati jedna do dve vrste gljiva, pa računicu nije bilo teško izvesti.

Nauka o gljivama – mikologija (od grčkog *myko* – šampinjon, pečurka, *logos* – nauka) prošla je dug razvojni put. Njenim rodonačelnikom smatra se grčki filozof Aristotel, koji je dao i prve opise gljiva.

U rimskoj civilizaciji gljive su bile na visokoj ceni. Zvali su ih hranom bogova ili carskom hranom. Zapisano je da su ih jeli i Cezar, i Klaudije, i Agripa, i Neron. Jednoj od najukusnijih gljiva, blagvi, mikolozi su dali ime po Cezaru – *Amanita caesarea*.

Rimski pisci su često u svojim delima pominjali gljive. Zabeležili su ih Tacit, Horacije, Ovidije, Marcijal, Plaut, Juvenal i drugi. Pet stotina godina posle Aristotela, Plinije Stariji, u svojoj knjizi *Istorija prirode*, napravio je prvu podelu na otrovne i jestive gljive.

Evo kako čuveni rimski pesnik Marcijal pravi izuzetno poređenje između jela od gljiva i drugih ugođaja:

*Zlata i srebra,
Čak i ljubavnice možeš se odreći,
A jela od gljiva ne.*



JESTIVOST GLJIVA

Osnovna podjela gljiva na jestive i otrovne, koju je još u antičko doba napravio Plinije Stariji, i danas važi, s tim što joj treba pridodati i veliki broj onih vrsta čija je jestivost nepoznata. Među otrovnim vrstama postoje i izuzetno opasne, koje mogu ozbiljno da naruše zdravlje, čak da izazovu smrt. Ova opasnost ne bi smela da se previdi. Ona mora biti stalna pretnja i opomena beračima, prodavcima i onima koji jedu gljive.

Dakle, ponavljamo: neophodno je upoznati osnovne vizuelne (morfološke) osobine svake vrste, kao i razlike između naizgled sličnih vrsta, tzv. dvojnika.

Pa zbog čega se gljive toliko cene? Zašto one od davnina privlače ljude?

Gljive, osim hranljivih sastojaka (belančevina, vitamina, minerala i lekovitih sastojaka), poseduju izvanredna ukusna svojstva. Aromatični, ekstraktivni sastojci izuzetno utiču na otvaranje apetita. Veliki ruski pisac Anton Pavlovič Čehov o tome je zapisao na jednom mestu:

*Zaviriš u šerpu,
a iz nje pokulja para – duh gljiva,
koji nas svaki put natera
na suze radosnice!*



Dakle, pozabavimo se sada hranljivošću svežih gljiva upoređujući ih sa drugim životnim namirnicama. U mnogim priručnicima gljive se preporučuju kao odlična dijetalna hrana.

Uporedna tabela hranljivosti gljiva i drugih namirnica data u procentima na 100 g

	1	2	3	4	5	6	7
vrganj	87,0	5,4	0,4	5,2	1	1	35
lisičarka	91,5	2,6	0,8	3,5	1	0,7	21
šampinjon	90	4,8	0,2	3,5	0,8	0,8	26
krompir	74,9	2	0,1	20,9	1	1,1	91
kupus	92,1	1,5	0,1	4,2	1,2	1,9	24
jabuka	84,8	0,4	...	12,9	1,5	0,5	58
hleb	35,6	7,1	0,5	56,6	0,3	1,1	225
mleko	87,2	3,5	3,7	4,8	...	0,7	62
jaja	73,7	12,5	12,1	0,5	...	1,1	152
goveđe meso	72	21,0	5,5	0,5	...	1,0	141
spanać	93,4	2,2	0,3	1,7	0,5	1,9	25
riba	81,5	16,9	0,3	...	...	1,2	70

1 – voda, 2 – belančevine, 3 – masti, 4 – ugljeni hidrati, 5 – celuloza, 6 – minerali, 7 – kalorije

Pogledajmo i nekoliko rang-lista jestivosti gljiva. Normalno, o ukusima ne treba raspravljati, kazali su još stari Latini (*De gustibus non est disputandum*), ali evo kako neke gljive iz našeg izbora rangiraju Englezi, Francuzi i naš mikolog Ivan Foht:

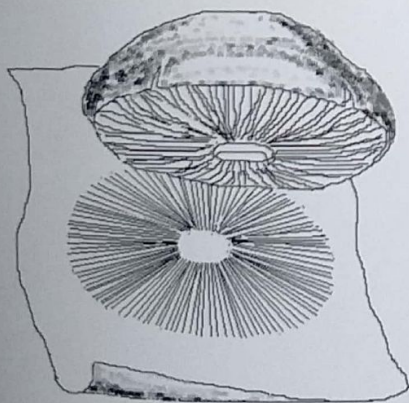
Engleska	Francuska	I. Foht
letnji vrganj	letnji vrganj	smrčak
rudnjača	lisičarka	jablanovača
visoka sunčanica	velika gnojištarka	blagva
smrčak	rujnica	letnji vrganj
lisičarka	smrčak	rujnica
velika puhara	rudnjača	biserka
velika gnojištarka	golubača	golubača
golubača	sunčanica	bademov šampinjon
prava medenjača	prava medenjača	velika gnojištarka
rujnica	velika puhara	visoka sunčanica

RAZLIKOVANJE

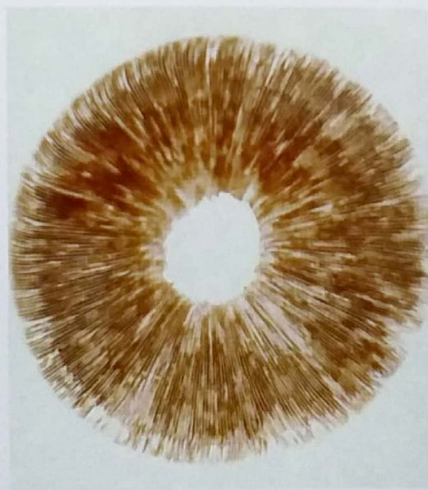
U prvom redu gljive treba razlikovati po spoljnjem izgledu – po obliku, boji, veličini ploda, mestu rasta, tkivu i, na kraju, po mirisu. Kod gljiva šeširača, koje su za nas i najzanimljivije, sa donje strane šeširića nalazi se sporonosni sloj, himenija ili plodište, koji može biti u obliku listića, cevčica ili bodlji. Sa listićima su – *lističarke*, sa cevčicama – *rupičavke*, sa bodljama – *ježevke*. Neke vrste gljiva u mladosti imaju plodište prekriveno opnom (membranom), koja u kasnijoj fazi razvoja plodnog tela puca i od nje nastaje suknjica ili prsten na dršci. Druge vrste imaju dvostruke ovoje: spoljni (univerzalni), koji pokriva celu gljivu, od kojeg ostaju krpice po spoljnoj strani šešira i vrećica na dnu drške, i unutrašnji (parcijalni), koji pokriva himenofor i od kojeg nastaje suknjica na dršci.

Na gljivama koje nemaju šeširiće sa listićima spore se nalaze na spoljnjem omotaču (smrčci, mrke trube itd.) ili u unutrašnjosti (puhare, zvezdače i zdeličarke). Gljive iz iste familije imaju uglavnom istu boju spora, koje u masi mogu biti bele, crne, braon, boje duvana, roze, boje rđe, maslinaste itd.

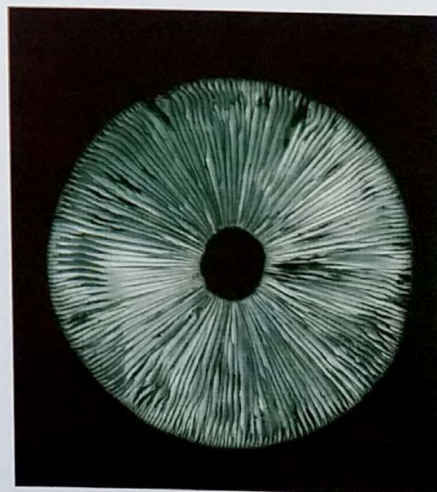
Boja spora može se proveriti spuštanjem šeširića gljive na papir. Posle 6–7 sati treba pažljivo podići šeširić i „pročitati“ boju otiska.



Uzimanje otiska spora



spore šampinjona



spore zelene pupavke

11. RUDNJAČA

Agaricus campestris L.

Stanište: livade i pašnjaci; **način života:** saprob;

veličina: prečnik šešira do 15 cm, visina drške do 8 cm;

listići: slobodni, ne dodiruju dršku; **spore u masi:** čokoladnosmeđe;

vreme rasta: V–X; **jestivost:** kvalitetna

Rudnjača je gljiva koji raste po livadama, na nagnjenim mestima, po parkovima, u šumama. Česta je u nizinama, ali sreće se i na nadmorskoj visini do 1700 m (našao sam je na proplanacima planine Rusulije jula 1988. godine u divnim krugovima).

Gljiva je u početku sasvim bela. Šešir je malo hrapav, u starosti poprima vinskoroze boju. Listići su u mladosti rozikasti, kasnije tamnobraon ili skoro crni. U mladosti su pokriveni belom prilično debelom opnom, od koje kasnije nastaje suknjica na dršci. Drška je prilično kratka, belohrapava kao i šešir, vlaknaste strukture, sa cevastom šupljinom. Pri dnu je malo uža. Meso rudnjače na poprečnom preseku malo crveni u vrhu drške.

Rudnjača je izdašna i raste u kolima koja ponekad mogu biti u prečniku i do 100 metara. Zapazio sam da su u kolima većeg prečnika gljive različite starosti. Neke u jednom kraju prezrele, a u drugom tek niču. Rudnjača raste od maja do novembra meseca. U oktobru, tačnije 15. X 1992. godine, uočio sam iz autobusa izvanredno veliki broj rudnjača na livadama duž puta od Novog Pazara do Beograda.

Rudnjača je veoma ukusna i ima karakterističan, prijatan, šampinjonski miris. Može da se peče, kuva, dinsta, suši, salamuri i marinira.

Može se pobrkati sa otrovnom belom pupavkom (*Amanita verna*) ili sa otrovnom brašnjačom (*Clitocybe dealbata*). Međutim, ove dve vrste imaju listiće i spore bele boje, pri tom bela pupavka ima još i vrećicu na dnu drške.

U Makedoniji rudnjaču zovu crvenjača.

Rudnjača raste na klimatski umerenom pojasu obe polulopte i u Australiji.



Iz gljivarske beležnice

Na jednoj rožajskoj livadi, pri kraju leta, brao sam rudnjače. Međutim, moj posao budno je pratila jedna krava. U jednom trenutku mrkulja je odlučno krenula prema meni, a ja sam se našao u neprilici. Brzo sam se pribrao i bacio jednu rudnjaču prema njoj. Krava je zastala, dohvatila gljivu, mirno je stavila u usta i blaženo pojela.

45. VISOKA SUNČANICA – SUNČANICA

Macrolepiota procera (Scop.) Singer

Stanište: šumski proplanci i livade; **način života:** saprob;
veličina: prečnik šešira do 35 cm, visina drške do 40 cm; **listići:** slobodni, ne dodiruju dršku;
spore u masi: krembele; **vreme rasta:** IX–XI; **jestivost:** kvalitetna

Visoka sunčanica je jedna od najvećih vrsta pečurkastih gljiva koje rastu na našem podneblju. Šešir i drška su joj ogromni, pa se s pravom mogu nazvati šeširčina i drščetina. Svojom veličinom podseća na dečji suncobran. Šešir je u ranoj fazi jajolik, i tada cela gljiva sa drškom podseća na bubnjarski bat. Boja šešira je smečkastosiva, pokrivena dekorativnim ljuspicama koje je kao da su poređane po nekom redu. Listići su odvojeni od drške, mladi beli, u starosti ržnati. Drška je veoma čvrsta, zmijoliko išarana, šuplja, sa pomičnim prstenom, sa zadebljanim, prstastim završetkom na dnu.

Inače, visoka sunčanica je odlična gljiva. Može da se peče, pohuje i suši (drška se ne suši, jer je žilava, eventualno može da se osuši i samelje u prah). Čak se može brati i kada je sunčanica dršci, ukoliko je nisu napali crvi. Ponekad se javlja prvih dana juna, ali vrh sezone je početkom jeseni. Raste na proplancima četinarskih i listopadnih šuma, a i na livadama u blizini šuma. Često i na oranicama. Beogradske šume su veoma bogate sunčanicama. Može se u ranoj fazi zameniti s otrovnom panterovkom (*Amanita pantherina*).

U Makedoniji je zovu čadorasta pečurka.

Visoka sunčanica raste na celom klimatski umerenom severu kao i u Australiji, Africi i Indiji.



Iz gljivarske beležnice

Rana je jesen. Dan sunčan i prohladan. Prešli smo dobro parče vlažnog puta kroz oranicu. Prijateljica B. Pejović, koja je ovamo dovela moju suprugu i mene, poznaje šumu koja je blizu njenog letnjikovca, ali prvi put je u gljivarenju. Ona ne zna ni šta traži, niti zna sa čime se može susresti. Ulazimo u šumu i nailazimo na neponovljiv prizor: šumski proplanak prekrilo je nepregledno more sunčanica. Naša prijateljica zapanjena tolikim brojem *dečjih suncobrana* odjedanput počinje da se vrti oko sebe, da pravi piruete u visokoj travi i da više raspevanim glasom: – Ovo je bajka! Ovo je neopisivo!

