



*Slika lijevo:
bukovača (Pleurotus ostreatus)
Slika gore: bukovača (detalj)*

ZIMSKE GLJIVE

Zimske gljive bolje su proučene od drugih vrsta, jer ih je manje, pa ih je lakše i upoznati. Naime, u sveopćem mrtvilu, koje vlada u tom periodu u prirodi, zimske vrste gljiva lako su uočljive, pa je i to olakotna okolnost pri upoznavanju i pronalaženju novih staništa ovih vrsta. U nastavku slijedi opis popraćen fotografijama nekoliko zimskih vrsta gljiva :

1. Zimska ili Baršunasta panjevčica (*Flammulina velutipes*)
2. Bukovača (*Pleurotus ostreatus*)
3. Judino uho (*Auricularia auricula judae*)

BARŠUNASTA PANJEVČICA (*Flammulina velutipes*)

Baršunasta panjevčica neugledna je, ali ljekovita gljiva. Mala je, žuta, kasnije svijetlosmeđa s narandžastim prelivom. U starosti klobuk joj postaje smeđe boje, ponekad tanko i djelomično pokriven izgledom bijele plijesni. Veoma su ljepljivi, tako da se ponekad dva klobuka do te mjere slijepe, da se prilikom razdvajanja skida kožica. Sjaji se masno i uz rub klobuka obično je lagano iscrtkana. Lističi su slobodni i prilično rijetki, u mladosti bijeli, a kasnije žučkasti, stariji narančasto žuti i na kraju kad gljiva više nije upotrebljiva smeđi. Stručak je prema dnu sve uži dok ne pređe u „korijenčić“ koji zalazi pod koru drveta i većinom se tu spoji s drugim stručcima u zajedničkom ishodištu. U gornjoj je polovici medeno žut, a u donjoj kao smeđe crvenim velurom presvučen. Na prijelazu iz zone u zonu, gdje se crno i žuto miješaju, dobijemo riđe nijanse. Meso je tanko, bijelo i malo žučkasto, prilično slatkastog okusa i oštrog kemijskog mirisa, kod starijih primjeraka i na riblje ulje. Taj neprivlačan miris gubi se odmah čim gljivu počnemo termički obrađivati i zamijeni ga profinjena blaga aroma po gljivama. U stručku je meso žilavo, vlaknasto i neprobavljivo, te stručke valja odbaciti. Vrlo je hranjiva. Sadrži oko 31 posto bjelančevina i oko 5 posto masti. Zbog bogatstva esencijalnih aminokiselina, naročito lizina, preporučuje se i djeci u razvoju. Predstavlja lako probavljivu hranu za osobe koje imaju poteškoća sa želucem i jetrom. Najnovija istraživanja pokazala su i dokazala određena antikancerogena svojstva ove gljive. U svjetskoj proizvodnji gljiva baršunasta panjevčica dolazi odmah iza šampinjona i šitakea, zajedno s bukovačom. Neke zemlje, npr. Japan, veliki su izvoznici ove gljive. Nažalost u nas za nju znaju samo vrsni gljivari koji je skupljaju u prirodi u zimskim mjesecima (od

10. do 5. mjeseca) na svim vrstama drveća, no najviše na vrbi, topoli, a rjeđe na orahu. Njena staništa su kratkog vijeka jer je svako drvo na koje se naseli osuđeno na propast, a gljive rastu sve dok za njih ima hrane i dok podloga do kraja ne propadne. Baršunasta panjevčica podnosi temperaturu do minus 25 stupnjeva celzijusa, ako je prethodno za toplija vremena uspjela izrasti. To može zahvaliti sluzavom sloju na klobuku koji gljivari nazivaju i gljivljim „antifrizom“.

BUKOVAČA (*Pleurotus ostreatus*)

Da bi u zimskom krajoliku prepoznali bukovaču ili ostrigu (naziv ostriga gljiva je dobila jer je veoma nalik školjkama ostrigama), potrebno je uočiti razliku između bukovače i niza tvrdih nejestivih gljiva, koje su u narodu poznate kao „gube“, a mogu joj sličiti i bojom, i oblikom i veličinom. Klobuk kod odrasle gljive mjeri se po obimu i može iznositi od 7 do 23 cm u promjeru. Klobuk ima oblik ostrige, jezika, polulijevka ili lopatice. Debela se koža doima masno (gdjekad kao s potkožnim zncima) i lako se skida cijelom dužinom. Boje je crnoljubičaste, crnosmeđe, smeđe, sivosmeđe i sive. Rub klobuka je uvrnut ili bar zaobljen. Lamelle (listići) ispod klobuka su bijele, svijetlokrem ili sive, pa s plavičastim tonom, račvaste ili anastomozirane, dosta guste i tanke, silaze niz stručak nisko i do 2 cm, i još se linearno produžuju niz njega i do 4 cm. Stručak je obično visok 1 do 6 cm i 1 do 2,5 cm širok, bijel i kao brašnom posut, prema dolje deblji, gotovo pamučasto obložen ; rijetko u sredini smješten, a često i sasvim postrance prelazi u klobuk, pun, u dnu većinom srastao s drugim ili izlazi iz zajedničkog „debla“. Meso bijelo, elastično, starenjem sve tvrđe, osobito u stručku, dok ne postane kao pluto. Miris fin, ponekad na anis ili malo na brašno. Otrusina bijela ili svijetlolila, siva. Bukovača je vrlo varijabilna gljiva, pa su neke od njenih karakteristika dobile imena varijeteta. Varijetet *pulmonarius* je svijetle boje kože, krem, oker ili gotovo bijel, žučkastih lamelle, oblika žlice i mirisa na anis. Raste na različitom listopadnom drveću. Varijetet *spodoleucus* je također skoro bijel, no raste pojedinačno pa stoga ima centralno postavljen stručak. Pretežno raste na vrbi. Varijetet *columbinus* je lijepe golubije boje, sivkaste, zelenkaste ili čelično plave sa žučkastom ili blijedosmeđom sredinom. Nalazimo ga na četinačama, ali i na topolama i jablanima. Varijetet *salignus* je klobuka jednolično svijetlosmeđe boje i javlja se najradije na vrbama. Varijetet *glandulosus* ima bijela zrnca na oštricama lamela i najčešće se javlja na orahu. Bukovača i svi njeni varijeteti su odličnog okusa, samo ih treba jesti mlade i, dakako, odbaciti stručak, a kod većih i starijih primjeraka i onaj dio mesa koji je drvetu okrenut. Najukusnija je ako se prži na ulju ili na maslacu dok ne porumeni. Za razliku od bukovače, nejestive ali i neopasne „gube“s kojima se može zamijeniti daleko su tvrđeg, gotovo „drvenestog „ mesa i nemaju stručak. Kod bukovače stručak može biti vrlo kratak, ali se uvijek, bar nazire.

JUDINO UHO (*Auricularia auricula judae*)

Gljiva judino uho ne traži nikakvu pažnju u uzgoju, osim redovitog zalijevanja, a može se jednostavno prenjeti iz šume u vrt ili čak u lonac za cvijeće. I u loncu će nastaviti rasti. Treba pronaći granu na kojoj se nalaze gljive, te je položiti na zemlju tako, da je omogućena jednakomjerna vlažnost. Bolje je granu okomito zabiti u zemlju do dubine od oko 15 cm. Zalijeva se okolna zemlja, a ne izravno grana na kojoj su gljive. Zalijevati se

moraju svakodnevno, ali pomalo, jer grane ne smiju plutati u vodi. Ako smo našli granu s mlađim ili tek izniklim gljivama, one će se dalje razvijati i zdrave sačuvati još 30 do 40 dana, a ako smo tome našli grane nešto deblje, gljive će nicati i idućih godina. Uz granu na kojoj već rastu gljive, može se tijesno naslagati i drugo granje, od istog drveta, pa će se idućih godina gljive „preseliti“ barem na neke od tih grana. Ove gljive u našem životu mogu imati više funkcija : tako možemo od njih pripremati ukusna jela, pomažu nam da se bolje zdravstveno osjećamo, daju estetsku vrijednost i drugo. Judino uho je gljiva što poput lišća raste iz grana i debla raznog drveća, samo što umjesto peteljke izrasta iz jednog kratkog stručka odnosno produžetka istog sastava. Kad je mlađa, pravilnije je okruglasta i poluloptasta, nalik na zvončić ili izvrnutu zdjelu. Starija se sve više izokreće, izvija, kovrča i nabire, pa ima oblik uha ili nepravilnog mjehura pa i polovice ostrige. S unutrašnje strane to uho ima nešto tanje, s vanjske strane krupnije žilice i brazde. S donje strane glatko je i sjajno, a s gornje gotovo baršunasto, sa sitnim i kratkim dlačicama kao zamagljeno. Doseže od 2 do 12 cm promjera. Boje je i izvana i iznutra u smeđem tonu, bilo čokoladnom do gotovo crnosmeđem, bilo sivkasto (od raspršenih spora), bilo crvenkasto kao opeka, bilo žučkasto kao lješnjak. U nekih to smeđe dobiva maslinastu ili smeđu primjesu. Meso je u svježem stanju želatinozno, no žilavo i pruživo, kada se osuši postaje hrskavičasto i još tvrđe, no lomljivo (hrskavo), a skupi se sve do u tanke listiće ili sitne grudice, jedva uočljive u tom stanju. Navlaženo poprima ponovno prirodnu veličinu, oblik pa i boju. Gljiva uspijeva tokom cijele godine, no najobilnije za blagih zimskih dana. Nalazi se najčešće na bazgi, živoj ili mrtvoj, ali prelazi na okolno drveće i grmlje i otpale grane. Kod mnogih naroda nalazi primjenu u liječenju različitih bolesti, no, kod Kineza najširu. Služi za liječenje lumbaga i uloga, u zaustavljanju unutrašnjeg krvarenja, kod krvarećih hemeroida, krvave stolice, krvave dizenterije, opčeno za blokadu krvnih sudova, kod dugo nezacjeljenih rana, traumatskih bolova, grčenja udova, kod teške leukorije, enteralgije, lučenja sluzi i protiv trovanja gljivama, po kineskom receptu. Treba skuhati 30 grama judinog uha s 30 grama šećera i to pojesti.

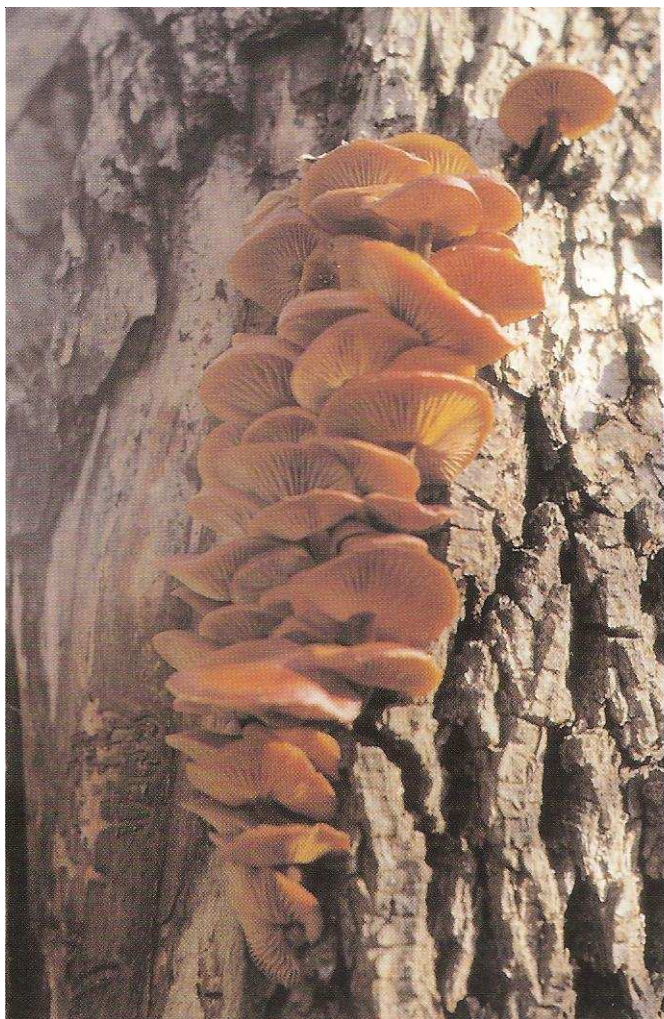
Tekst i fotografije :

Branko Bartolić

Slijede fotografije !!!



*Baršunasta
panjevčica
(Flamullina
velutipes)*



*Baršunasta
panjevčica
(Flamullina
velutipes)*

Judino uho
Auricula
auricula-
judae

