

Vad är egentligen svamp?

Länge har man menat att svampar är växter. Leftersom de livnär sig på organiskt material från andra levande eller döda organismer. De saknar förmåga att bilda energi via fotosyntesen liksom växterna så har man valt att beskriva dem som en egen grupp: **fungi**.

Svampar finns överallt i naturen och kan som *saprofager* (som lever av dött eller levande material) leva av nästan allt organiskt material. Somliga är mycket specialiserade.

De flesta svampar är uppbyggda av tunna trådlika sk hyfer (trådlika celler, dock olika cellulosa) som bildar ett spindelvävsliknande nätverk, *mycel*. Detta svarar för nedbrytning, absorberar och transporterar näring och vatten. Detta mycel kan vara mycket stort, ibland flera hundra kvadratmeter i ett skogsområde. Där sker även den könlösa förökningen.

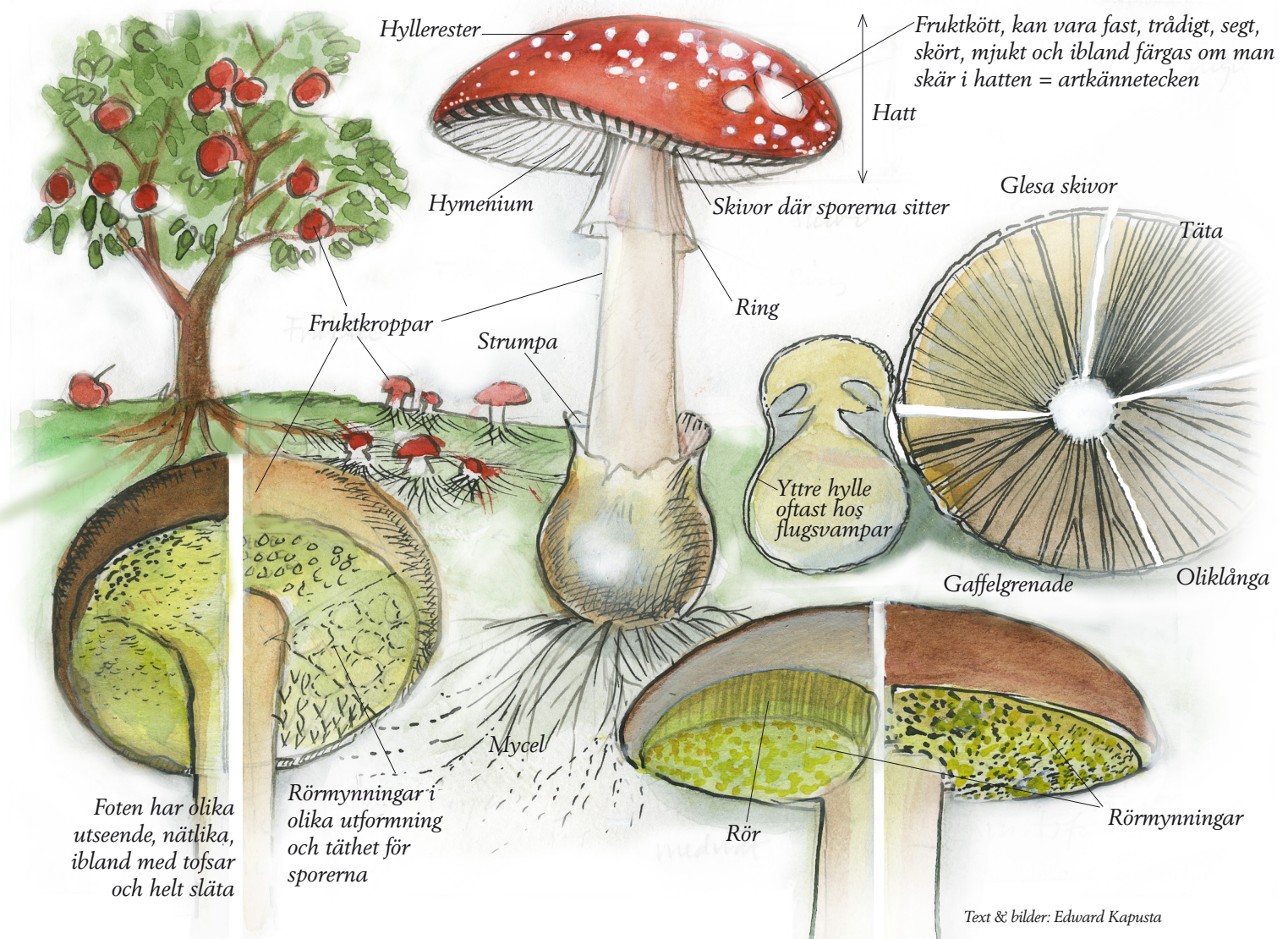
Det vi ser av svampen är själva fruktkroppen, det som växer ovan markytan. Det finns också encelliga svampar, t ex bagerijäst,

rostangrepp på trädgårdsväxter, mjöldagg od. Vissa svampar finns i våra förnämligaste ostar.

På fruktkropparna sitter svampens förökningsorgan, hymeniet. Där bildas sporer i stor mängd. Somliga svampar kan producera 100-tals miljoner sporer i sekunden och en vanlig mellanstor matsvamp kan sprida 10.000 miljarder sporer under en säsong.

När två sporer av olika parningstyp gror i närheten av varandra kan de växa ihop till ett nytt mycel, dvs en ny svamp som i sin tur bildar fruktkroppar. Många sådana "svampsystem" lever i symbios med trädens rotsystem i sk mykorrhiza.

I Sverige finns mer än 4000 svampar varav ca 150 är matsvampar, ca 10 st är giftiga, somliga kan ge vissa allergiska besvär och resten är odugliga, oätliga, smakar illa, är beska eller smakar inget alls. Kanske bara vackra, roliga... Men alla är de på ett eller annat sätt nyttiga för hela det ekologiska systemet.



Några goda råd för dig som vill plocka och äta

- ❶ Plocka aldrig vita svampar med vita skivor eller bruna svampar med bruna skivor.** (Grundregel 1 för nybörjare)
- ❷ Tro inte på gamla råd** från mormor och morfar. Det finns inga allmänna enkla regler hur man skiljer ätliga från giftiga.
- ❸ Samla svampen i korg eller papperskasse** — inte i plastpåsar som är för täta och gör svampen dålig fortare pga mögelsvampar som trivs i fukt och värme.
- ❹ Plocka aldrig svamp utmed starkt trafikerade vägar eller nära förorenande industrier.** De kan ha tagit skada.
- ❺ Alla viktiga kännetecken hos svampen kommer med om du tar upp hela svampen.**
- ❻ Grovrensa svampen direkt i skogen.** Ta bort jord, barr, mossor och slemmig hatthud. Klyv stora svampar på längden för att se om de är angripna av insekter. Låt svampar du inte plockar vara kvar.
- ❼ Provsmaaka aldrig råa svampar.** De kan dels vara infekterade och svårsmälta. Slicka inte på fingrarna om du tagit i en giftig svamp.
- ❽ Plocka bara fräscha exemplar.** Gammal svamp är olämplig och kan ge förgiftningssymptom. De kan själva vara angripna av osynliga mögelsvampar.
- ❾ Svamp är färskvara.** Ta hand om svampen så fort du kommit hem. Förväll för vidare förvaring eller stek dem i mindre bitar tills vattnet dunstat bort. Sedan kan man steka vidare 15-25 minuter på svag värme i rikligt med smör för att smakämnen ska lösas.
- ❿ Ät bara svampar som du vet är ätliga**
- ⓫ Ät aldrig mycket av en svamp du inte provat förr** även om den anses ätlig. Du kan vara allergisk.
- ⓬ Använd aldrig gamla svampböcker** även om de är bra vid artbestämning men rekommendationerna ändras ständigt eftersom kunskapen om svampars gifter och deras verkningar hela tiden ökar (och växlar ibland).

Nyttiga länkar: <http://www.svampguiden.com/>

Bra aktuell litteratur: Nya svampboken, Pelle Holmberg samt Hans Marklund, Norstedts (finns i bokhandeln+internet)