

Hexeringen

Hexeringen Soppforening Årgang 3- Des.2006



Hexeringen Soppforening Lokallag av Norges Sopp- og Nyttvekstforening

Hexeringen Soppforening.
Lokallag av Norsk Sopp og Nyttvektsforbund.
Kontingent kr.200 per år.

Styrets medlemmer:

Leder:

Hans Myhre, Nes, tlf. 62 35 22 85 / 48 10 38 60 E-post: hansmyhr@online.no

Kasserer:

Sonja Gajic, Hamar, tlf. 62 52 90 97 / 90 18 98 37 E-post: sonja.gajic@c2i.net

Sekretær:

Heidi Støen, Espå, tlf. 62 58 03 93 / 97 98 02 92 E-post: heistoen@bbnett.no

Styremedlem:

Brit Karlsen, Stange, tlf. 62 58 63 55 / 48 24 12 00 E-post: bri-karl@online.no

Ulla Skau, Stange, tlf. 62 57 76 02 / 90 94 22 75 E-post: ullaskau@gmail.com

Varamedlem:

Elna Maron Telle, Ridabu, tlf. 62 59 63 65 / 93 21 26 00 E-post: ematell@online.no

Dag Semmingsen, Rysvea71, 2322 Ridabu E-post: dags@hihm.no

KJÆRE MEDLEMMER!

Nå er det tydeligvis slutt på soppsesongen for i år og den har faktisk holdt det gående helt til 10/12. Ssesongen har vært fantastisk. Vi hadde tatt mål av oss til å produsere 2 blader i år men dessverre ble tiden for knapp og en lang USA tur for leder ødela litt for planene. Vi håper å gjøre det bedre neste år og at et blad nå på tampen av året gir utfordringer til neste års sopphest. Dato for årsmøte er ikke fastlagt enda fordi vi prøver å finne en dato som passer for foredragsholder. Vi har bedt om tilbakemeldinger fra medlemmene, tips og råd med det har vært heller skrant. Da gjør vi det igjen. Skal vi fortsette med et medlemsblad og hva ønsker dere det skal inneholde?.

Vi håper da på ros og ris + tips om ting vi bør skrive om.

Vi håper også at oppmøtet på årsmøtet blir bedre enn forrige årsmøte.

KAN DU HJELPE?

Vi vil også be om hjelp til et par andre ting. Vi får lite tilbakemeldinger på hva dere ønsker av ulike tiltak. På årsmøtet i fjor var det bl.a. forslag om soppturer midt i uka og grøntkurs til våren. Vi prøvde med sopptur på en onsdag i fjor, noe som var vellykket, og har ført til at vi prøvde det igjen i år. Grøntkurs hadde vi også ment å få til, men fikk vansker med å skaffe kursleder. Dette skal vi få til neste år!

Vi fikk problemer med å arrangere grøntkurs. Vårtur med plukking av Tranebær fikk ganske bra oppslutning. Derimot ble det for få påmeldte til at vi kunne holde soppkurs. Årsaken til dette var nok at Hamar hagelag kom oss i forkjøpet med annonsering og igangsetting av kurs.

KLUBBLOKALE?

Vi har ikke fått eget klubblokale men har ordnet med en leie/bruke avtale på Amtmannsgården i Ottestad. Der har vi har Hamars soppkontroller i år og vi har hatt Mandagsmøter hvor vi kommer

sammen og ser på de litt uvanlige/sjeldne artene som kommer inn på kontroller pluss andre litt mer ukjente arter. Mikroskopet blir her brukt når det er nødvendig.

Hexeringen har et relativt stort bibliotek som inneholder bøker om sopp og nyttevekster, samt svenske og danske sopptidsskrifter. Dette kan alle medlemmer nyte godt av, og dette er nå plassert i et skap i Amtmannsgården på Kjonerud i Stange. Vi har da tenkt å bruke lokalet til styremøter og andre møter og det vil bli muligheter til å møtes om kveldene utover hele høsten for å bestemme sopp. Neste høst håper vi riktig mange av dere blir med på disse møtene.

HUSK HØSTSOPPTREFFET!

Dette vil neste år bli arrangert 7-9 September i Trondheim. Sett av datoen allerede nå!

SOPPTURER HØSTEN 2005.

Vi har arrangert følgende soppturer:

2. september ledet Anne Sigstad tur på Biri sammen med Bygdekvinnelaget

3. september lede Hans tur til Prøysenstua. 8 deltakere i et forrykende regnvær. Det ble en del matsopp, kantareller, rød gul piggsopp, traktkantareller, steinsopp og en del kremler. Ikke morsomt med regnvær hvis en må bla opp i bøker, kanskje være var årsaken til at det ikke kom flere.

24 september ledet Brit og Heidi tur til Kommat i Stange. 8 deltakere.



Torsdag 15.09. FURUBERGET i Hamar
eller KVENNSTUGUA i Vallset
Søndag 25.09. NES.

Her er bildet fra turen til Kommat i
Stange.

SOPP- OG PLANTESPØRSMÅL?

Hvis du trenger hjelp til å bestemme sopp eller er usikker på plukking og bruk av nyttevekster, så er vi mange i Hexeringen som kan hjelpe deg! Er du nybegynner og usikker? Ikke vær redd for å kontakte noen av oss! Vi synes det er artig å gå på tur og lære bort noe av det vi kan! Hexeringens medlemmer sitter på masse kompetanse om sopp, planter, nyttevekster, soppfarging, plantefarging og sikkert mye annet i tillegg! Har du spørsmål er det bare å ringe en av oss i styret, så kan vi henvise dere til riktig person eller send en epost.

Hjemmeside

Hans jobber med en hjemmeside og er her er en foreløpig adresse. <http://home.no.net/virosa/>
Siden skal flyttes til Hexeringen.org da vi har skaffet oss eget domene. Flytting vil skje i løpet av vinteren/våren.



Bokanmeldelse.

MATSPRELL I NATURENS VERDEN.

Inger-Lise Østmoe, Kari Bay Haugen og Anne Siri Brandrud
ISBN 10: 82-8178-204-8

Utgangspunktet er radioprogrammet "Naturens verden" på NRK-P1.

Boka er delt opp i et kapittel for hver årstid, samt "Fuktig, vilt og sprøtt", "Dager i farger" og "Triks og tips". Her finnes oppskrifter på alt fra Vintersnop, Krydderdrum, Kantarellmuffins, Kaffestuet steinsopp, Soppkrokan, Søte soppruter med krokanlokk, Knallrød geitramsdrikk, Brenneslepesto, Granskuddolje, Granskuddbrød, og Løveegg. Og det er mer vanlige oppskrifter der også, - som for eksempel Langpannekake med bringebær og Svarthyllsaft. Dette er bare noen av alle de spennende oppskriftene, og alt jeg har prøvd har smakt godt! Å lage Toscakake med tørket sopp i stedet for mandler vil sikkert bli en slager i flere hjem enn mitt!

Boka har et vell av delikate bilder som gjør at det er fort gjort å få vann i munnen og lyst til å prøve ut nye oppskrifter.

Anbefales på det sterkeste som gave til venner og bekjente, - eller til deg sjøll!

H. Støen

HØSTSOPPTREFFET 2006.

Av Heidi Støen

Helga 8., 9. og 10. september var det Høstsopptreff i Stavern, i regi av Larvik soppforening. Hans Myhre, Brit Karlsen, Sonja Gajic, Heidi Støen og Karen Inger Sletten med søster Lise Kari deltok fra Hexeringen.



Med sol og sommervær hele helga ble det en flott tur. For oss Hedmarkinger var det mange nye bekjenskaper å stifte i soppenes verden. Vi startet helga med å finne Panterfluesopp, Oksetungesopp, Bleklodden steinsopp, Ruterørsopp og to ulike eikesildekremler på Borrehaugene i Vestfold. På lørdag deltok vi på ulike turer, og med funn som for eksempel Piggsvinrøysopp, Eikemusling,

Eikebroddsopp og flere Oksetungesopp, ble det en utbytterik dag.

@H. Støen. **Oksetungesopp** (*Fistulina hepatica*) Når man skjærer i den "blør" den, slik at det ser ut som en ekte oksetunge!

Søndag avsluttet Hans, Brit, Sonja og Heidi med tur i Essoskogen på Slagentangen. Der fant vi Kongesjampinjong, Lillariske, Eikeriske og massevis av en vokssopp som muligens heter *Hygrocybe calciphila*.

Det er utrolig moro, sosialt og lærerikt å delta på et slikt treff. Neste år blir treffet i regi av Trondheim soppforening, så det er bare å holde av andre helga i september til det! Tenk så artig om vi blir riktig mange som drar til Trøndelag sammen!



@Hans Myhre

Oksetungesopp sett fra undersiden.

@ H. Støen.

Panterfluesopp (*Amanita pantherina*)

Denne er meget giftig! Gir lignende symptomer som Rød fluesopp, men med mye sterkere virkning.



Skrubbsopper.

I gamle dager var det bare Rødskrubb , Brunskrubb , Svartskrubb , Myrskrubb og Ospeskrubb det var snakk om. Siden har det kommet til mange flere, dvs. de har vært her hele tiden men bare ikke skilt ut som egne arter. Det er visst ikke enkelt å skifte navn på

sopp og det er blitt flere røde skrubber som har fått navn etter hvilket treslag de vokser sammen med fordi navnet Rødskrubbe allerede var opptatt. Har forstått at ønsket om å skifte navn på Rødskrubben ikke så lett vil gå igjennom. Men, én sopp har i alle fall skiftet navn. Blåmusserong heter nå Blå ridderhatt.

Da skjønner jeg ikke at Rødskrubben ikke kan skifte navn til Bjørkeskrubb og at den andre som kalles Rosaskrubbe kan bytte til Blek bjørkeskrubb.



Rødskrubbe. Kunne hete Bjørkeskrubb

Leccinum versipelle.

Hatten er halvkuleformet til hvelvet og 10-30 cm bred. Den er tørr, glatt eller noe finskjellet og vakkert teglrød til rødbrun, bleke, svakt gulrøde til gulbrune eksemplarer er ikke uvanlig. Hatthuden er overhengende. Rørlaget er først blygrått, senere blekere og blir mørkt grållilla ved berøring. Stilken er kraftig, 15-20 cm høy, 2-4 cm tykk, sylindrisk og påfallende fast. Den er

svartskjullet eller svartgrynet på hvit til gråhvit bunn og har utvidet basis. Kjøttet er hardt og hvitt og blir ved snitt raskt grållilla, senere nesten svart. Mild og behagelig smak og lukt. Rødskrubbe vokser med bjørk i blandingsskog, ikke minst i fjellbjørkeskogen. Denne iøynefallende arten er vanlig i hele landet. Soppen er spiselig og god men vær OBS. Den må varmebehandles skikkelig i minst 15 minutter med god varme.



Rosaskrubbe.

Leccinum percandidum.

Kunne hete som i Sverige, Blek bjørkeskrubb.

Hatten er halvkuleformet til hvelvet og 4-15 cm bred. Den er mer eller mindre filtlodden og helt hvit, enkelte ganger svakt varierende i rosa. Rørlaget er gulhvitt og blir svart ved berøring. Den kraftige stilken 10-15 cm høy, 2-3 cm tykk, finskjellet eller grynet og helt hvit og utvidet basis. Hele soppen svartner raskt etter snitt, trykk eller berøring. Sporene er 10-16x4-5µm,

blekbrune, glatte og spoleformet. Soppen er spiselig. Rosaskrubben vokser sommer og høst med bjørk i løv og blandingsskog. Den er ganske sjelden, funnet nord til Troms.

Brukskrubb. *Leccinum scabrum*.

Hatten er hvelvet, 5-15 cm bred, glatt og svakt



klebrig i fuktig vær. Fargen er mørkere eller lysere brun til gråbrun. Rørlaget er hvitt til gråhvitt og ikke sjelden rustflekke. Stilken er 10-20 cm høy, 1-3 cm tykk og sylindrisk og utvidet basis. Den er kledd med svarte gryn eller skjell på gråhvitt bunn. Kjøttet er uforanderlig hvitt. Mild og behagelig lukt og smak. Sporene er 14-20 x 5-6 μ m, blekbrune, glatte og spoleformet. Soppen er spiselig og god. Brunskrubben vokser sommer og høst med bjørk i skog og mark. Den er vanlig i hele landet.



Svartskrubbe. *Leccinum variicolor*.

Hatten er halvkuleformet til hvelvet og 5-10 cm bred. Den er glatt, matt og i fuktig vær noe klebrig. Fargen er sotsvart til gråbrun, vanligvis med ujevnt fordelte lysere grå eller bleke okergule flekker. Rørlaget er hvitt til fløtehvitt og rødner noe ved berøring. Stilken er 10-15 cm høy, 2-3 cm tykk og sylindrisk. Den er besatt med mørkgrå til gråsvarte gryn eller skjell på hvitt til lys grå bunn. Fotbasis er ofte blågrønn. Kjøttet er hvitt, blågrønt i fotbasis og rødner ved snitt. Mild

og behagelig lukt og smak. Sporene er 12-16 x 5-6 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig og god. Svartskrubben vokser sommer og høst med bjørk i fuktige marker. For eksempel i myrområder. Arten er ganske vanlig i store deler av landet.

Brun Ospeskrubb. *Leccinum durisculum*.

Hatten er nesten rund til hvelvet og 5-12 cm bred. Den er gråbrun til sivbrun og ikke sjelden oppsprukket. Rørlaget er gråhvitt til grårosa eller lyst gråbrunt. Stilken er 10-15 cm høy, 2-4 cm tykk samt påfallende hard og fast. Den er kledd med gråbrune til brunsvarte gryn eller skjell på gråhvitt bunn og har blågrønn basis. Kjøttet er, som hele soppen, bemerkelsesverdig hardt og fast. Det er hvitt, blågrønt i basis, men blir rosa til gråfiolett ved snitt, til sist gråsvart. Mild smak og lukt. Sporene er 13-17 x 5-6 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig. Brun ospeskrubb er sjelden og vokser sommer og høst med osp og sølvpoppe. Funnet i Akershus, Aust-Agder og Hedmark.



Ospeskrubb. *Leccinum aurantiacum*.

Hatten er halvkuleformet til hvelvet og 10-20 cm bred. Den er tørr, i fuktig vær noe klebrig, og rødbrun til vakkert oransje. Hatthuden er overhengende. Rørlaget er hvitt og blir grålilla ved berøring. Stilken

er 10-20 cm høy, 2-4 cm tykk og sylindrisk. Den er først helt hvit, senere rød til rødbrun skjellet eller grynet. Det faste kjøttet er hvitt men blir grålilla ved snitt og til slutt nesten svart. Mild og behagelig lukt og smak. Sporene er 14-17 x 4-5 μ m, blekbrune, glatte og sylindriske. Soppen er spiselig og god. Ospeskrubben vokser sommer og høst med osp i skog og mark. Denne vakre arten er vanlig i hele landet.

Furuskrubb. *Leccinum vulpinum*.

Hatten er nesten rund til hvelvet og 5-15 cm bred. Den er Teglrød til rødbrun, tørr og har overhengende hatthud. Rørlaget er først blygrått, senere blekhvitt og blir mørkt grålilla ved trykk. Stilken er 7-15 cm høy, 2-3 cm tykk og sylindrisk. Den har brunsvarte til gråsvarte skjell eller gryn på hvit bunn. Det hvite kjøttet bli langsomt grålilla ved snitt. Mild lukt og smak. Sporene er 13-15 x 3-4 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig og god. Furuskrubben vokser sommer og høst med furu i barskog, blant tyttebær og blåbærnis. Den er ganske vanlig, funnet i store deler av landet.



Granskrubb. *Leccinum piceinum*.



Hatten er nesten rund til hvelvet og 5-10 cm bred. Den er dempet teglrød til rødbrun, tørr og har overhengende hatthud. Rørlaget er mørkt grått og blir mørkt lilla ved trykk. Stilken er 7-12 cm høy, 2-3 cm tykk og sylindrisk. Den har mørke rødbrune til svartrøde skjell eller gryn på lys grå bunn. Det hvite kjøttet blir raskt grålilla ved snitt. Mild lukt og smak. Sporene er 15-15 x 3-4 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig og god.

Granskrubben vokser sommer og høst i moserik granskog. Den er mindre vanlig og betraktes ofte som er form av furuskrubben. Funnet nord til Nord- Trøndelag (Levanger)

Fjellskrub. *Leccinum rotundifoliae*.

Hatten er nesten rund til hvelvet og bare 3-5 cm bred. Den er matt og lys gråbrun til grågul. Rørlaget er først hvitt, senere grågult og mykt.



Stilken er 4-6 cm høy og 1 ½ cm tykk. Den er hvit og kledde med hvite til lys brune skjell eller gryn. Kjøttet er hvitt og har mild lukt og smak. Sporene er 15-19 x 5-7 µm, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig, som også andre skrubber, og spises flittig av reinsdyr. Fjellskrubben vokser sommer og høst med dvergbjerk i fjellet og er ganske vanlig.

Gulskrubbb. *Leccinum crocipodium* (L. tessellatum, L. nogrescens)



Hatten er halvkuleformet til hvelvet og 7-12 cm høy. Den er fløyefiltet, rynket og ofte ruteaktig oppsprukket. Fargen er gul til gulbrun eller olivengul. Rørlaget er sitrongult til kromgult og mørkner ved berøring. Stilken er sylindrisk med avsmalende, forlenget basis. Den er

kledd med fine langsgående perleband av gule til gulbrune skjell eller gryn. Kjøttet er gulhvitt og rødner ved snitt, som deretter blir fiolett, til slutt svart. Mild lukt og smak. Sporene er 6-12 x 5-6 µm, blekbrune, glatte og sylindriske. Soppen er spiselig men bør spares fordi den er så sjelden. Gulskrubben vokser sommer og høst med eik og er rødlistet. Kun tre funn i Norge, Telemark (Porsgrunn, Frierflauene) og Aust-Agder (Bykle og Valle).

Hasselskrubb. *Leccinum psedoscabrum* (L. griseum, L. carpin).

Hatten er nesten rund til hvelvet og 4-9 cm bred og ofte gropet eller rynket. Den er først fløyelsmatt og gulbrun til grågul, senere mørkere olivenbrun, til slutt helt svart. Hatthuden kan etter hvert bli ruteaktig oppsprukket. Rørlaget er først gråhvitt men mørkner ved alderen og ved berøring og blir svart. Stilken er 5-10 cm høy, 1-3 cm tykk og sylindrisk. Den er gråhvitt til lys brun og fint stripet på langs av de brune til svartbrune band av skjell eller gryn. Kjøttet er blekhvitt og blir grålilla ved snitt og til slutt svart som hele soppen.



Mild lukt og smak. Sporene er 15-19 x 5-6 µm, glatte og sylindriske. Soppen er spiselig. Hasselskrubben vokser sommer og høst med hassel og agnbøk i løvlunder og parker. Arten er mindre vanlig og rødlistet. Funnet nord til Sogn og Fjordane (Leikanger).



Eikeskrubb. *Leccinum quercinum*.

Hatten er nesten rund til hvelvet og 6-14 cm bred. Den er rustrød til mørkt teglrød, finskjellet og har overhengende hatthud. Rørlaget er først blekhvitt, senere rustrødt og blir rødgrått ved berøring. Stilken er 10-15 cm høy, 2 -3 1/5 cm tykk og sylindrisk. Den er ofte livlig rødbrunt skjullet eller grynet på lysere bunn. Kjøttet er hvitt og blir raskt vinrødt til mørkere grårødt. Mild lukt og smak. Sporene er 12-15 x 4-5 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig og god. Eikeskrubben vokser sommer og høst med eik og er mindre vanlig. Funnet nord til Hordaland.

Myrskrubb. *Leccinum niveum* (*L. holopus*).

Hatten er kalkuleformet til hvelvet og 4-7 cm bred. Den er hvit til blekhvit og varierer ikke sjelden i lys grønt. Rørlaget er hvitt til grønnhvitt. Stilken er 7-12 cm høy, 1-2 cm tykke, hvit til grønnhvitt og grynet eller småskjullet. Kjøttet er uforanderlig hvitt, ofte grønt i fotbasis. Mild lukt og smak. Sporene er 17-20 x 5-6 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig. Myrskrubben vokser sommer og høst med bjørk i myrområder med torvmose. Arten er vanlig i store deler av landet.



Rødnende brunskrubb. *Leccinum roseofractum*.
13 funn i Norge, Oppland og Sogn og Fjordane.

Sotskrubb. *Leccinum melaneum*.



Hatten er konisk til klokkeformet eller hvelvet og 3-12 cm bred. Den er svarbrun til nesten svart og glatt. Rørlaget er hvitt til gulhvitt. Stilken er 6-12 cm høy, 1-3 cm tykk og avsmalnende oppover. Den er svartskjellete eller grynet på hvit bunn. Kjøttet er uforandrelig hvitt. Mild smak og lukt. Sporene er 15-21 x 5-7 μ m, blekbrune, glatte og spoleformete. Soppen er spiselig. Sotskrubb vokser sommer og høst med bjørk i fuktig mark.



Heiskrubb. *Leccinum cinnamomeum*.
2 funn i Norge, Farsund i Vest Agder.

Det er flere arter skrubb men de er ikke funnet i Norge.

Leccinum cyaneobasileum

L. extremorientale

L. manzanitae

L. molle

Hans Myhre

Morsomme funn i 2006.

Heidi Støen er ofte på farten i skogen, med eller uten hund men nesten alltid med soppkurv. Her noen av hennes funn i år.

Hygrocybe flanipes Gulfotvokssopp

På Stor-Revangen naturbeite i Stange. Dette er det første registrerte funnet av denne arten i Hedmark. Det andre funnet er i Trysil, også fra i år. Den er ganske lik et par andre men denne her har gul fotbasis.

Tuet småkøllesopp. Skjelljordtunge på Storrevangen.
Annalisa Støen fant Stor åmeklubbe i Furuberget.



Dag Semmingsen fant denne i en hage på Ridabu.



Leucoagaricus crétaceus. Narresjampinjong.

Av 52 registrerte funn er det fra før 2 funn på Hamar og 2 på Nes/Helgøya.

Hatten er først halvkuleformet, senere hvelvet med lenge innrullet kant og 5-10 cm bred. Den er lenge hvit, glatt og silkematt, men får etter hvert gule eller grå innslag. Skivene er tette, tynne og lenge hvite men blir etter hvert rosa til grårosa. Stilken er 6-10 cm høy, 1-2 cm tykk og noe utvidet ved basis. Den er hvit og glatt. Ringen er hvit, tynn og ofte løs. Kjøttet er hvitt. Mild lukt og smak. Sporene er 7-10 x 5-6µm, glatte og ellipsoide. Sporepulveret er rosa. Soppen er spiselig. Den vokser sommer og høst blant gress på fet jord i parker, hager og strandenger og er mindre vanlig .

Brit Karlsen har også gjort noen spennende funn.

Dette er en *Sowerbyella* men vi vet foreløpig ikke hvilken av dem. Denne her har ikke rotforlenget stilk og da er det ikke *S. Radiculata* . Det er da to andre men uvisst hvilken i skrivende stund.



Lepiota aspera. Stor

skjellparasollsopp. Den er rødlistet. Dette funnet i Stange er det andre funnet i Hedmark.

Hatten er først halvkule- til klokkeformet, senere hvelvet med pukkel og 7-12 cm bred. Den er i sin helhet tett besatt med små, spisse, utsperrete brune skjell som er lette å løsne, på blekhvit eller lys brun bunn. Skivene er hvite til fløtehvite, påfallende tette og mer eller mindre gaffelgrenete. Stilken er 7-12 cm høy, 1 1/5 cm tykk og utvidet mot basis. Ovenfor ringen er den hvit og glatt, nedenfor lys brun og trådet. Ringen er hvit og har en bord av brune skjell på undersiden. Kjøttet er hvitt og seigt. Syrlig, ubehagelig lukt og lite smak. Sporene er 7-9 x 3µm , hvitr, glatte og spoleformete. Cheilocystidene er blæreformete. Soppen er uspiselig. Arten vokser sommer og høst på næringsrike komposter og avfallsplasser, i hager, perker eller løvskog. De er sjelden og rødlistet. Funnet i Akershus, Buskerud, Hedmark, Oppland, Oslo, Sør-Trøndelag, Telemark, Vestfold og Østfold.

Hans har funnet Sitronskivevokssopp og Silkemusserong i Valdres og det første funnet av Brun engvokssopp i Gudbrandsdal på beite ved noen gamle hytter i Heidal. Den sjeldne hvite

Keisersoppen som ble funnet på Nes i fjor dukket opp på samme stedet i år også. Ellers er det to musseronger jeg strever med å få bestemt, bilder kan komme i neste blad.

Even W. Hanssen fant en spennende art på østsiden av E6 ved Tangen. Han ga oss utm-koordinatet



og ba oss om å finne flere eksemplarer og ta med til Høstsopptreffet. Siden han oppga koordinatet så var den enkel sak å finne flere eksemplarer og det var mange av dem i den myraktige bjørkeskogen. Arten er sannsynligvis ny for Norge men sikker bestemmelse er ikke gjort i skrivende stund. En skarlagensfarget rørsopp med gule rør og rød hatt og stilk.

Hobbykokkens hjørne

Nå er vel forhåpentligvis både fryser'n og skapet fylt med sopp etter en flott høst, så da passer det vel med noen oppskrifter så man får brukt noe av herlighetene..

VILLE SOPPKARBONADER.

$\frac{1}{2}$ kg elgkarbonadedeig
 $\frac{1}{4}$ kg tint og avrent sopp fra fryseren (eller $\frac{1}{2}$ kg fersk)
1-2 egg, sammenvispet
2 dl kremfløte
1 ss salt
pepper, enerbær og timian etter smak



Bland sopp og karbonade i en food-processor og kjør det sammen. Ha i salt, krydder og egg. Lag karbonader som stekes og serveres med løk, poteter, grønnsaker og tyttebærsyltetøy eller tranbærgele, - eller som hamburgere med brød, løk, sylteagurk osv.

Du kan lage kjøttkaker på samme måte, med kjøttdeig og sopp, eller du kan bruke vanlig karbonadedeig og lage ordinære karbonader. Bruker du elgkarbonade smaker det nydelig med kantareller i, men all slags sopp kan brukes.

SOPPGRATINERTE GRØNNSAKER.

Ca. 1 kg grønnsaker (broccoli, gulrot, kålrot, blomkål, litt purre eller vårløk, aspargesbønner....)

Litt salt og smør i kokevannet (bruk minst mulig vann)

200 g fersk sopp (eller tilsvarende fryst/tørket)

3 dl grønnsakvann/melk

2ss hvetemel

1 ss margarin

$\frac{1}{2}$ ts salt, litt pepper og evt andre krydder etter smak

1 dl revet ost

Rens og skyll grønnsaker. Skjær i passe biter. Kok dem noen få minutter til de er nesten passe kokt. Smør en form med smør og legg i grønnsakene.

Fres oppdelt sopp i litt smør. Lag jevning med noe av grønnsakkraften og la soppstuingen koke et par minutter. Smak til og hell stuingen over grønnsakene. Strø på ost og gratiner ved 250 grader i 10 minutter.

Spises med brød, ris, pasta eller hva du vil.

Traktkantarellsuppe

$\frac{1}{2}$ -1 dl. Tørkede traktkantareller

1 bit av det hvite på purreløk

1 spiseskje olivenolje

1 lt grønnsakbuljong

1 rå potet

2 spiseskjeer Crème Fraiche

salt og svartpepper

persille

Finhakk purreløken, fres den lett i oljen, riv poteten, slå på buljongen og knus traktkantarellene. Kok i 20 minutter. Visp inn Crème Fraiche, krydre og strø på klippet persille.

Gratinerte sopp-pannekaker.

Lag en stuing av blandet sopp og finhakket løk stekt sammen. Bruk melk /matfløte og buljong til speeing. Salte, krydre etter smak. La stuingen kjøle litt og fyll pappekanene med stuing, rull dem sammen, sett dem på et brett/fat. Strø på reven ost og gratiner i ovn til osten er smeltet og pannekakene er passe sprøe.

Syltede kantareller.

1 liter kantareller

1 dl 12 % eddik

2 dl sukker

3 dl vann

2 laubærblad

1 rødløk

Kantarellene renses godt. Skjær rødløken i små båter, kok opp eddik, sukker, lauvbærblad og løk. Legg soppen i laken. Ta kjelen av platen og la den kjøle under lokk. Hell over på RENE glass og oppbevar dem kjølig.

Kremet suppe med gul trompetkantarell

Ingredienser:

- $\frac{1}{2}$ squash, i terninger
- 1 løk i små terninger
- 2 gulrøtter, i skiver
- 4-5 dl vann
- 2 kaffekopper naturris med villris (eller vanlig hvit ris)
- 1 liten boks mais
- ca. 1 rømmebeger frossen gul trompetkantarell eller annen sopp (ta gjerne også tørket sopp)
- 1/3 liter fløte
- 1-2 ss maisenna
- $\frac{1}{2}$ liter melk
- $\frac{1}{2}$ brokkoli, kuttet opp i små rosetter
- salt, pepper ev. persille
- 1 ts buljong
- litt sitronsaft
- smør til steking

Fres squashen i smør til den er myk. Avkjøl og mos i kjøkkenmaskinen.

Fres løken og gulrøttene i smør. Ha løk og gulrøtter i en større kjele og hell i vannet og risen og la koke i 5-10 minutt (avhengig av rissorten). Ha i most squash, sopp, mais, fløte og la koke 5 min til.

Rør ut maisenna i melken og tilsett i suppen sammen med brokkolien. Kok i 5 min til.

Smak til med salt, pepper, persille, buljong sitronsaft.

Kok bare inntil brokkolien er passe møre!

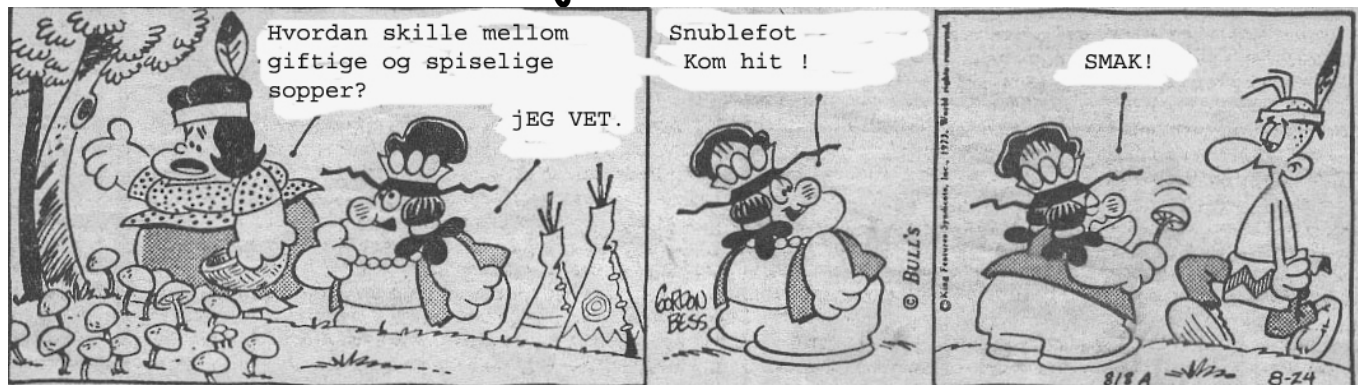
Tips:

Du kan gjerne bruke rester av kylling, kjøttboller eller annet kjøtt i suppen.

Grønsakene varierer du ettersom hvilken sesong det er.

Server med varme rundstykker!

Humorhjørnet



Nå er det vel slutt for i år!



Skarlagensvokssopp

Den siste kurven med traktkantareller og kantareller ble plukket 12 desember.