

## nyheter

# Gör svampfynd på Djurgården

I helgen guidar Stockholms svampvänner nybörjare på Rosendal.

Osäker på vad det är för en slemmig svamp du hittat i skogen?

I helgen är det svamp-helg i Rosendals trädgårdar – då kan du få svar.

Lokaltidningen Mitt i:s reporter tjuvstartade och tog med en svampvän ut på Djurgården.

Trots en torr sommar spränger nu svampar fram i barriga marker och lövbeklädd terräng.

– Säsongen var lite trögstartad, men efter regnet har det kommit igång, säger Bengt Boström på Stockholms svampvänner.

Varje helg ger han sig ut i skogen, mestadels i norrort, för att söka rätt på de smaskiga filurerna som dyker upp överallt. Men i dag utgår vi från parkeringen vid Rosendals trädgårdar.

Efter bara några meter slår han blicken i skyn och får syn på en svamp högt uppe i en ek.

– Det är en svavelticka, säger Bengt Boström.

Enligt honom kan man laka ur svampen i mjölk över natten och sedan steka den.

– Den smakar som kyckling. Lokaltidningen Mitt i:s fotograf ser dock skeptisk ut. Det är kantareller vi vill ha.

Efter att ha passerat några grå bläcksvampar, som Bengt Boström påtalar har samma effekt som antabus och därför inte ska ätas med minsta droppe alkohol eftersom man då spy, svänger vi rakt in i skogen, uppför en backe, över några pinnar och där under några löv växer kremlor.

– Man kan smaka lite på dem med tungan. Smakar de mildt är de ätliga, är smaken från ska man låta bli, säger Bengt Boström.

Vid foten av en ek växer oxtungsvamp. Namnet har den fått eftersom den ser ut som en oxtunga. Den är också ätlig efter



Välsmakande brunsoopp.

att den lagts i blöt. Frustrationen över att kung kantarell lyser med sin frånvaro börjar dock bli påtaglig.

På väg tillbaka till parkeringen får till slut Bengt syn på ett par bleka gula kantareller som gömmer sig i den sista grönskan på gräsmattan. Bengt Boström är lyrisk och plockar dem en efter en och ser till att ingen glöms bort.

Vad ska du göra med svampen?

– Jag ska stuva den och ha den till en köttbit.

● **Jill Eriksson**  
jill.eriksson@mitti.se  
tel 550 551 38



Det går inte att få Bengt Boström att avslöja sina bästa svampställen. Däremot tipsar han om att hålla koll på vilken typ av skog man befinner sig i eftersom svamparna ofta växer vid en viss typ av träd beroende på vilken svamp det är.

FOTO: STEFAN KÄLLSTIGEN

## Tips för nybörjare på svampjakt

► Plocka aldrig någonting som du inte vet vad det är, eller om du är osäker.

► Soppar är en bra nybörjarsvamp så länge du låter bli djävuls-soppen som dock bara växer på Gotland.

► Plocka aldrig svamp i plastpåse. Bakterierna frodas i fukten och värmen och en helt ätlig svamp kan bli giftig. Använd i stället en korg eller hink.

► Plocka inte vit svamp med vita skivor.

KÄLLA: BENGT BOSTRÖM

## Svampmacka

► Fräs gula kantareller med smör. Slå på en skvätt gräddde och koka ihop. Salta och peppra.

► Lägg stuvningen på en skiva favoritbröd och strö över rikligt med riven parmesan. Gratinera i ugn i 200 grader. Ät och njut.

## Bästa stället

Var är ditt bästa svampställe?

– Det säger jag inte. Det är en väl bevarad hemlighet.

Får någon följa med dit?

– Möjligen någon bekant om de bor på andra sidan stan.

## Ställer ut på Rosendals trädgårdar

► På lördag och söndag mellan klockan 11 och 16 ställer Stockholms svampvänner ut svamp på Rosendals trädgårdar.

► Bland annat kommer man kunna ta med sin egen fulla

svampkorg och få reda på vad det är man har plockat.

► Dessutom kommer svampexperter, tillika svamboksförfattaren, Pelle Holmberg att finnas på plats. KÄLLA: ROSENDALS TRÄDGÅRDAR