

GOBARSKI VEČER

»Gobe so kot vesolje, bolj jih raziskuješ, manj veš«

GOBARJENJE JE PRI NAS PRILJUBLJEN KONJIČEK. Marsikomu kar srce zaigra, ko najde kakšnega kapitalnega jurčka ali lepo dežnikarico. V Sloveniji sicer poznamo več kot 3.500 vrst gob, nekatere med njimi so strupene in niso primerne za uživanje, kar nekaj pa je tudi zaščitnih, zato je dobro, da jih vsaj malo poznamo, preden se odpravimo v gozd nabirat.

V Gobarskem društvu Novo mesto se v gobarski sezoni, od začetka maja pa do konca novembra, ob ponedeljkih zvečer srečujejo na gobarskih večerih oz. tako imenovanih determinacijah, na katerih analizirajo nabrane gobe, ki so jih prinesli njihovi člani. »Strokovnjak za določanje gob oz. determinator jih natančno pregleda, poimenuje in nato še druge podučiti, ali so užitne ali ne, ali so strupene, kje običajno rastejo in podobno. Nekatere gobe imajo celo zdravilni učinek. Poznam nekoga, ki je take vrste sušil, nato zmel in uporabil v čaju. Z rednim pitjem si je zelo popravil imunski sistem, in ko je naslednjič prišel k zdravniku na pregled, mu je ta ob pregledu izvidov dejal, da je nekaj narobe z napravo, kajti številke so bile povsem drugačne,« pove predsednik društva Jože Kočjaž, ki je bil navdušen nad našim predlogom, da bi se udeležili enega izmed takšnih gobarskih večerov.

Pred vhomom v njihove prostore pod vrtcem Kekec na Smreč-

nikovi ulici v Novem mestu nas je prijazno sprejel in tudi razkazal, kje »domujejo«. »Tukaj je izobešen prapor, ki predstavlja simbole društva in dejavnosti gobarstva,« je ob vstopu v nekoliko večji prostor ponosno dejal in v isti sapi dodal, da so edino gobarsko društvo, ki ga imajo. Kar dolgo časa je tlela želja po njem, slovesno pa so ga razvili novembra leta 2015.

Nekaj gobarjev je že sedelo za mizo in klepetalo med seboj, številni pa so še prihajali. »Tole sem prinesla, bo v redu?« je vprašala gospa, ki je imela polno košaro različnih gob. Predsednik je vsem naročil, da naj se tokrat še posebej potrudijo, kajti obiskali jih bomo predstavniki sedme sile. In res so se vsi izjemno potrudili. »Navadno srečanja potekajo dobro uro, danes pa bomo tukaj verjetno vsaj dve uri,« nam je pred začetkom določanja gob dejal Črt Šuštar, ki je pomagal pri determinaciji.

TUDI SKUPINSKA NABIRANJA

Na tovrstne večere člani društva vedno prinesejo sveže



Mitja Novak ugotavlja, za katero vrsto gobe gre. Levo od njega Črt Šuštar, desno pa predsednik društva Jože Kočjaž in podpredsednik Ivan Hrovatič.

nabrane gobe, kajti takoj ko jo odtrgaš, začne propadati, spreminja barvo in tudi vonj, poudari Kočjaž. Določajo jih predvsem na podlagi makroskopskih z oči vidnih lastnosti, v zvezek pa nekdo tudi natančno zapisuje vrsto gobe, kdo jo je nabral in kje jo je nabral. Podatke pozneje vnesejo v informacijski sistem Boletus Informaticus, ki je rezultat sodelovanja med Mikološko zvezo Slovenijo, Gozdarskim inštitutom Slovenije, Inštitutom za sistematiko višjih gliv in Zavodom za gozdove Slovenija. »Tam zbrani podatki strokovni in tudi širši javnosti služijo kot vir informacij o tem, kje, kdaj in v katerem številu se na našem območju pojavljajo določene vrste gob,« razloži predsednik novomeških gobarjev. Determinacij se vedno udeleži od dvajset do trideset članov, nekaterim je to tudi ena izmed oblik druženja. Poleg tega se člani dobivajo tudi na strokovnih predavanjih in na skupinskih nabiranjih, ki običajno potekajo prvo soboto

v juniju, juliju in v avgustu, septembrsko skupinsko nabiranje pa po navadi združijo z izletom. »Na gobarskih večerih se vedno veliko naučimo. To me je še bolj navdušilo za nabiranje,« je povedala Milka Zupančič. Podobnega mnenja je bila tudi Ana Kotnik, ki je na vprašanje, kdaj se odpravi nabirat, odgovorila, da običajno zgodaj zjutraj, gobe pa najbolj rastejo, ko se luna debeli, je še pripomnila.

Čeprav je za vsakega gobarja to nevhvaležno vprašanje, kajti nerad razkrije kraje, na katerih sam nabere največje in najlepše gobe, smo predsednika vseeno povprašali, kje so pri nas območja, bogata z gobami. »V Beli krajini, na Trebelnem in še bi lahko našteval. Ene bolj rastejo na tem območju, nekatere spet drugje. Zanimivo je, da smo našli več vrst gliv, ki rastejo samo lokalno, na primer samo na Gorjancih.«

ŠIRIJO ZNANJE O GOBAH

Društvo je lani praznovalo



Lep pogled na polno košaro različnih vrst gob.



Na gobarskih večerih se vedno zbere kar precej gobarjev.

jubilej. Začetki namreč segajo v leto 1978, ko se je nekaj ljubiteljev gob zbralo in povežalo. Sprva je bilo ustanovljeno kot Gobarska družina Novo mesto, vendar so se pozneje preimenovali v društvo. Njihova glavna dejavnost je širjenje znanja o gobah, opozarjajo pa tudi na varstvo narave, gobjega bogastva in na primerno kulturo nabiranja gob. »Pri nas zakon predpisuje, da lahko naberejo do dva kilograma gob, in ni velika težava, če nabereš nekaj več. A nekateri so preveč objestni. Zakoni so napisani z razlogom in prav je, da se jih držimo. Ko se nekateri odpravijo v gore, jim ne pade na pamet, da bi odtrgali zaščiten planiko, a ko na primer v gozdu vidijo karželj, ki je prav tako redek in zaščiten, ga ne pustijo,« dodaja.

Število članov društva se je z leti spreminjalo. Na začetku jih je bilo samo 18, leta 1987 jih je naraslo na 155, zadnja leta pa ugotavljajo, da se število članov

zmanjšuje. Trenutno jih je okoli 100. »Mogoče je osip tudi zaradi tega, ker jih veliko informacije o gobah poišče drugje, na primer tudi na spletu. Nekateri mislijo, da s tem, ko nekaj preberejo, že postanejo 'gobarski strokovnjaki' in širijo poenostavljene ali včasih celo napačne informacije, ki imajo lahko tudi katastrofalne posledice,« opozarja Kočjaž. Po njegovih besedah je pravo poznavanje gob le tisto, ko jo z gotovostjo prepoznamo na rastišču, zato so razlage društvenih determinatorjev na gobarskih večerih in ob skupinskih nabiranja nenadomestljive. »Gobe so kot vesolje, bolj jih raziskuješ, manj veš,« dodaja.

NEKATERE SMRDIJO ALI SO ZELO GRENKE

V društvu je osem determinatorjev z različnimi nazivi. Njihovo izobraževanje poteka po priporočilih in pravilih Mikološke zveze Slovenije. V preteklosti so determinatorji lahko

pridobili naziv na podlagi sklepa upravnega odbora zveze, ki je upošteval priporočila že obstoječih determinatorjev iz večjih društev, danes pa se lahko naziv pridobi le na podlagi izpita, ki poleg teoretičnega pisnega dela zajema tudi praktični del.

Na gobarskem večeru je gobe pod drobnogled vzel Mitja Novak, ki ima ogromno izkušenj z njihovim določanjem, saj se s tem ukvarja že 25 let. »Kmalu po tem, ko sem postal član društva, sem se tudi posvetil določanju gob. Imel sem dobrega mentorja dr. Alojza Boha, ki je še dandanes velik strokovnjak.« Od njega se je veliko naučil, a potrebne ga je bilo še ogromno samostojnega in trdega dela, da je prišel do današnjega znanja. Doma ima

tudi širokolistna velepodvihanika, ki v premeru meri tudi 50 centimetrov in ima močen bat,« opiše Novak. »Pred leti smo pri nas prvič našli dežnikasto mušnico, lansko leto smo prav pri nas, v Novem mestu, prvič zaznali tudi najdbo gabezove polčeladice,« še pove.

Precej gob je že poskusil, zato lahko iz prve roke pove, katere so užitne. A tudi med užitnimi je kar nekaj takšnih, ki jih je, ker tako smrdijo ali so zelo grenke, bolje pustiti pri miru. »Smrdljivega mavrahovca zaradi smradu ne bo nihče pojedel, prav tako ne verjamem, da bo kdo lahko zaužil žolčastega grenivca, ki je tako grenek, da pokvari vsako jed. Tako da ni res, da so vse gobe vsaj enkrat užitne.« Kot zanimi-



Katera goba je to?

ogromno strokovnih gobarskih knjig v različnih jezikih, ki so mu v pomoč. Opazili smo, da je imel eno s seboj, a le redko je kaj pogledal vanjo, kajti skoraj vsako gobo je takoj prepoznal in nanizal vse njene poglobitve značilnosti ter posebnosti. Kot pravi, je določanje gob vseživljenjski konjiček. Še vedno pa naletijo na kakšno, ki je res trd oreh, in takrat je to za vse determinatorje velik izziv.

V Sloveniji je po njegovih besedah zaznanih okoli 3.500 vrst s prostim očesom vidnih gob, nekatere pa so značilne samo za določeno regijo. »Dolenjska lepota je olivna golobica, krepka in zajetna goba, za katero pa so v zadnjem času ugotovili, da je v določenih pogojih lahko strupena in je bolje, da je ne uživamo več. Za Dolenjsko je značilna

vost še pove, da ko je prvič pripravil čokato mušnico, vso noč ni spal. »Živci so naredili svoje. Čokato mušnico lahko hitro zamenjamo s pegasto mušnico, ki je smrtno strupena. Eden izmed simptomov zastrupitve z njo je tudi potenje in tisto noč sem se kar pošteno potil. K sreči le zaradi strahu.«

KMALU GOBARSKA RAZSTAVA

Gobarsko društvo Novo mesto prvi konec tedna v oktobru v atriju gostišča na Glavnem trgu pripravlja osrednjo gobarsko razstavo, na kateri v povprečni gobarski letini predstavijo več kot tristo vrst gob. Razstava je vedno prava paša za oči, ljudje pa si jo pridejo ogledat tudi iz oddaljenih krajev. Vse že zdaj vabijo, da si jo pridete ogledat.

Besedilo in fotografije: Rok Nose



Milka Zupančič in Ana Kotnik na gobarskih večerih vsakič izvesta veliko novega.