

VINTERSVAMPE

Almindelig Østershat (*Pleurotus ostreatus*) vokser på både levende og døde stammer af løvtræer. Hatten er østersformet, først blågrå/dublå, siden mere brunlig, lamellerne hvide med hvidt sporestøv. Stokken sidestillet, kort, kan næsten mangle. Ofte vokser svampene i store bundter. Svampen lugter aromatisk og har en mild smag. Kødet har en god, fast konsistens.

Mange vil kende svampen fra supermarkeder, men det er altså en noget større smagsoplevelse, når man har hentet den helt frisk i naturen!

I øvrigt ser det ud, som om Østershatten er i fremgang her på øen. For år tilbage var det sjældent, man hørte om Østershattefund; nu er den nærmest almindelig.

Gul Fløjsfod (*Flammulina velutipes*)

Hatten 2-6 cm bred, orangegul, ofte med mørkere midte, først hvælvet, senere udbredt og noget bølget, fedtet-slimet. Lameller smalle, lyse til gullige. Stokken slank, øverst lys gul og noget kliddet, nedefter mørkbrun til sort, tør og fløjsagtig.

Svampen vokser i knipper på både levende og dødt træ, findes fra oktober til maj. Den er almindelig og let at kende med den fedtede hat og fløjlsbeklædte stok. Den er spiselig, men kun hatten, da stokken er for sejg.

Fløjsfod er for nylig opdelt i flere underarter, som kun med sikkerhed kan bestemmes i mikroskop. Det har ingen betydning for spiseligheden.

Judasøre (*Auricularia auricola-judae*)

Frugtlegemet varierer meget i størrelse, helt fra 2-3 cm og op til omkring 15 cm. Bliver aflangt øreformet-nyreformet med størrelsen.

Rødbrun i forskellige nuancer, lysere på ydersiden og en smule kliddet. Får uregelmæssige furer eller årer på indersiden. Den er dobbelt, så man kan "køre" de to lag mod hinanden. Konsistensen bruskagtig.

Det er en bævresvamp, der tørrer helt ud i frost og tørke og folder sig ud i fugtigt vejr. Den vokser almindeligvis på gamle hyld, men kan ses på andre løvtræer.

Voksestedet beskrives som "på gamle hyld nær kysten". For 20-25 år siden var den ret sjælden på Bornholm, men kan nu findes hele kysten rundt og ihvertfald op til 5-10 km inde i landet. Det har sandsynligvis noget med de milde vintre at gøre. Danmark er nordgrænsen for dens udbredelse. Den kan findes hele året.

Svampen kan spises, men der er stor uenighed om den kulinariske værdi. Bedste serveringsmåde er strimlet sammen med andre grøntsager eller som fyld i paté. Man skal aldrig stege den hel på en pande. Den vil hoppe og springe rundt pga. det store vandindhold.