

MIN TÄTORTSNÄRA SKOG.

Av Christina Brunsell.



I min tätortsnära skog får jag många härliga naturupplevelser året runt. Skogen är belägen längs Övrekvarnsälven från Lagmansgatan till Kvarndammen, vidare över Lisas höjd till Kaffeberget, Haga och Hultet.

Då vi har riktiga vintrar med snö och kyla är det underbart att spanna på sig skidorna vid dörren för att glida iväg längs Kvarndammen mot Hultet. Tystnaden, lite mesfåglar och med lite tur några domherrar, solbelysta brunröda majestätiska tallstammar, gnistrande snö på grenar och mark gör mig lycklig. Aldrig glömmer jag skidturen i fullmånens sken tillsammans med grannfrun sent en vinterkväll. Likaså pulkaåkningen på skaren tidigt en solig marsmorgon, när mina barn var små. Det gick som ett huj mellan tallarna från toppen på Lisas höjd ner mot Sågarbostället. Kattugglans lite kusliga klagande läte hörs ibland från skogen sena vårvinterkvällar. En vinter när jag en gnistrande solig dag njuter av isformationerna i bäcken vid Herrekvarnsbron hör jag ett intensivt fågelläte. Det är en strömstare som flyger fram och tillbaka under bron, sätter sig på stenarna och dyker i det kalla forsande vattnet i sin jakt på mat.

När julen är bortstädad är det skönt att ta en promenad för att plocka lite blåbärsris att sätta på köksbordet. Sedan dröjer det inte så länge förrän man hör forsen brus. Snö och is smälter, vårregnet och ljuset sätter fart på naturen. Tussilagor tittar fram i slänterna. Ljuvliga vitsippsmattor, björkar med musöron, doftande hägg och fågelkvitter skapar livslust. När asparna är i sin skira grönska är det tid att njuta av väldoftande liljekonvalj, som växer rikligt ovanför husen på Lisas höjd.

Sommaren är i full gång. Det dröjer inte länge förrän jag kan ta bärhinken för att plocka skogshallon och blåbär. För säkerhets skull tar jag med en extra burk för nu börjar de första kantarellerna titta fram. När ljungen sedan lyser lila och doftar honung sätter svamputflykterna igång ordentligt. Min skog är mycket artrik. Här finns mängder av oätliga svampar, som är spännande och viktiga för naturen, men också massor av fina matsvampar, som ger guldkant åt höstpromenaden och måltiderna.

Följ med på en svamptur en normal höst med start på gräsmattorna vid Kvarndammen! Där spanar vi efter *snöbollschampinjoner* och *nejlikbroskskivling*, som växer i så kallade häxringar. Om det är riktigt fuktigt och varmt kan det poppa upp mängder av *fjällig bläcksvamp*. Vid foten av en tall kan man se den läckra, sällsynta *blomkålssvampen*.

Vi går över bäcken till bågskyttebanan. På kullen i bäckkröken kan vi hitta fin rödbrun *stensopp*, mer känd som *karljohan*, likaså *björksopp*, *tegelopp*, *smörsopp* och *citrongul stlemskivling*. Vi strosar längs dammen vid Sågarbostället; på vattnet simmar ett knippar. Här växer mer karljohan, och i skogskanten längs stigen börjar vi hitta de färgglada

kremlorna *tegelkremla*, *gulkremla*, *grönkremla* och min favorit *sillkremlan*.



Tegelkremla.

Foto: Bengt Brunsell.

Högre upp på Lisas höjd i den steniga blandskogsterrängen finner vi lite här och där gul *kantarell*, som alla känner igen. Här finns även den svårupptäckta släktingen *svart trumpetsvamp*, som vid första anblicken liknar mycket torra svartnande fjolårslöv, men när man väl upptäcker en, finns det oftast flera på samma plats, i allmänhet runt och på ett mossbeväxt stenblock.

Bästa ljusförhållande vid svampletning är en lätt molnig dag; då syns svampen lättast. När man väl hittat en svamp är det bäst att spana in området från olika vinklar, huka sig, titta bakom stenen, i skrevan, för där hittar man kanske några fler. Det är bara fruktkropparna vi plockar, det mesta av svampen finns utbrett som ett trådnät, så kallat mycel, i förnan. Om man lyfter bort lite av översta marktäcknet kan man se vita, gula och nästan rosa trådar breda ut sig. Det är den "riktiga" svampen, vilken vid rätt årstid, temperatur och fuktighet sätter fruktkroppar, som vi sedan kan skörda. Svampstället blir inte förstört om man tar alla svampar, för mycelet kan liknas vid äppelträdet och svampen vid äpplet. Det är därför vi kan plocka svamp på samma ställen år efter år.

På toppen av Lisas höjd är det dags för en paus för att titta på utsikten över staden och långt ut över Vänerskärgården. Vid klart väder kan man se röken från Skoghall. Tyvärr blir jag ofta besviken när jag kommer dit, på grund av att nedskräpningen ökat sedan man byggt väg ända upp till utsiktspunkten, för att nå den verksamhet som pågår på berget. Går man efter vägen kan man se att *smörsopp*, *riskor* och *kremlor* har återerövat terrängen som brutalt slets upp, när vägen byggdes. I den täta mörkgröna mossan lyser något vitt. Det är den mycket giftiga *vita flugsvampen*.

Korpen kraxar, lingontuvorna lyser röda, höstluften är frisk, asparna glöder i rött, gult och orange och björklöven gäcker kantarellplockaren. Vi passerar bron över E 18. Skogen präglas av tallar och blåbärsris. Här poppar *pepparriska* och *skogsriska* upp – svampar som efter avkokning och saltning är populära på smörgåsbordet i Finland. I terrängen runt sågspånsstigen lyser det av kremlor i olika röda

och gula nyanser. Rikligt med den ljusbruna *rimskivlingen*, förr kallad *rynkad tofsskivling*, finns där också. Drar vi oss längre upp i vitmosse- och hållmarksskogen mot Kaffeberget finner vi *sandsopp* och Värmlands landskapssvamp, *sotvaxingen*.

För att finna vad man söker är det bra att kunna läsa landskapet, för många svamparter är knutna till vissa träd. Svampen lever i symbios med trädets rotsystem, och får kolhydrater från trädet, och trädet gynnas genom att näringsupptagningen ur marken underlättas av svampen. Ibland kan man av namnet förstå vilka träd en svamp har samliv med, till exempel *björksopp* och *aspsopp*. I slutningen väster om Kaffeberget växer oftast stora bestånd av *fårticka*, *blek taggsvamp*, och i de av svallvatten från berget tjocka vitmossekuddarnas kanter kan man finna stora mängder av *röd gul trumpetsvamp*. Men man är inte alltid ensam om dem, för ibland står bara avklippta fötter kvar. Då kan man räkna ut att rådjuren varit framme, för även de gillar svamp.



Röd gul trumpetsvamp.

Foto: Bengt Brunsell.

Nu knallar vi uppför slutningen mot Hultet. I björnmossmattan hittar vi på senhösten först några små *trattkantareller*, sen några till och sen ännu fler, vart jag än vänder mig. I sin iver får man se upp så det inte slinker med någon toppig spindel-skivling, som kan växa i samma terräng som trattkantarellen, och är lika giftig som den vita flugsvampen. Trattkantarellen trivs bäst i äldre mossrik barrskog, skog som det är dags att slutavverka. Jag kan inte låta bli att berätta om min stora besvikelse när jag en härlig hösteftermiddag efter arbetet vandrande iväg med min svampkorg. När jag kom fram till den mest trolska, vackra, och spännande delen av min skog, där jag alltid har kunnat räkna med att finna "trattisar", såg jag till min bestörtning att hela området var avverkat. Varför? I min, i vår tätorts-nära skog!

På den här svamprundan har jag hittills nästan bara kikat efter matsvampar, men naturligtvis finns det massor av andra arter på marken, på träd och växter. Linné talar om svamparna som "floras strövande pack", eftersom han hade svårt att bestämma om de tillhörde växt- eller djurriket. De har också kallats "naturens renhållningshjon". Benämningarna har en något negativ klang. Svamparnas aktivitet är emellertid av positiv art, eftersom många av dem tillsammans med bakterier har en livsviktig uppgift i naturen, nämligen att bryta ner organiskt material. De förhindrar att dött material anhopas, och de återbördar näring till jorden. Utan dem skulle förut-sättningarna för liv försvinna.

Långt in i november är det en lisa för kropp och själ att ta en sväng i min skog; alltid får man några, men kanske frostnupna "trattisar". Året runt finns det svamp att upptäcka på vandringen, exempelvis *björkticka*, *klibbticka*, *vårtrös*, *vedplätt* och *raggskinn* m.fl., som tillsammans med skalbaggar, insekter och hackspettar, så småningom bryter ner träden.

I december, medan det korta ljuset finns kvar, passar jag på att under snötäcket plocka lite lingonris för att pynta med till jul. När jag kommer hem värmer jag en tallrik trattkantarellsoppa, som jag äter rykande het med en ostsmörgås.

*

Trattkantarellsoppa, 4 portioner.

*1 liter färska eller ¼ liter torkade trattkantareller,
som blötes upp i vatten
2 msk smör eller margarin
3 msk vetemjöl
9 dl buljong av tärning
1 dl vispgrädde
1 krm vitpeppar
1 krm paprikapulver
salt*

Hacka svampen mycket fint och fräs den i matfett tills det "knäpper" i den.

Strö på mjöl, rör om och späd med buljongen. Sjud soppan i ca 5 minuter. Tillsätt grädden och smaka av med kryddor och eventuellt lite salt. Smaklig måltid!

*

Under alla årstider finns det något att glädjas åt och få kraft av i våra tätortsnära skogar. Därför måste de skötas varsamt för att vara till glädje för oss, nu och i framtiden.