

Sopp og nyttevekster

Årgang 12 – nummer 3/2016

Løssalg kr 100,-



Medlemsblad for Norges
sopp- og nyttevekstforbund



Grøntreffet 2016 i Trondheim

Trondheim sopp- og nyttevekstforening bød på et innholdsrikt grøntreff som utfordret gjengse oppfatninger om kva som var spiselig og masse spennende vekster og alt man kunne tenke seg om medisinsplanter fra Rolv Hjelmsstad.

Permakultur i havgapet

Lørdag morgen satte vi nesen mot Malvik. Dagen var delt i to mellom hagen til Stephen Barstow og fjæra. Det var en av de gråblå dagene ved sjøen, hvor havet og himmelen går i ett. De dagene gir flott fotografifilms, og fargene på plantene blir ekstra klare og rike.

Barstow forsøker å kopiere de økologiske mønstrene som finnes i naturen i hagen sin. Denne landbruksmetoden kalles permakultur. Mange av plantene trives i skyggen, under trær og busker som også produserer mat. En av de skyggekjære plantene du kanskje har i din egen hage, er bladliljer, *Hosta*. Skudd, blader og stilker fra disse plantene er saftige og søte.

Hagen er full av allverdens versjoner av løkplanter, *Allium*, som er hentet fra hele verden. Tradisjonelle nyttevekster som kvann, *Angelica archangelica* og

karve, *Carum carvi* har en naturlig plass der, og Barstow har kostet på seg luksusen å velge ut karve primært for rosafargede blomster.

Smaksprøver i fjæra

Jan Erik Kofoed og Hanne Edvardsen tok halve gjengen med ned til stranden, der vi fikk se og smake på en rekke planter fra tangvollen og ute i vannet. Gåsemure *Potentilla anserina*, strandmelde, *Atriplex littoralis* og strandkjempe, *Plantago maritima* var blant de mest spennende, og hadde en behagelig smak og tekstur. Mange av plantene som vokste på svaberget var tørket ut etter flere uker uten regn, men vi fant flere som hadde klart seg.

Turen over svaberget bød også på en oversikt over flere algetyper. Det er nok strøm i Trondheimsfjorden der vi var til at tangbestanden får sunne vekstvilkår. Vi kunne gå helt ned til vannet og se fire tangarter, som vokste i bånd nedover inn i vannet. Innerst var det sauetang *Pelvetia canaliculata*, så kaurtang *Fucus spiralis* og ytterst vokste det grisetang *Ascophyllum nodosum* med tangdokka *Polysiphonia fibrillosa* på.



En allsidig og vill meny ble laget av Marie-Adrienne Bossert og flere fra Trondheimsforening



Stephen Barstow, Jan Erik Kofoed og Hanne Edvardsen var turledere på Grøntreffet.



Even W. Hanssen og Morten ??? fra Moss Soppforening smakte på bordpynten.

Vi fant også strandkryp, *Glaux maritima*, strandstjerne, *Tripolium pannonicum* og fjøresauløk, *Triglochin maritima*. Alle er tradisjonelle matplanter, men man bør være forsiktig med fjøresauløk etter at amerikanske rapporter forteller om dødsfall blant storfe som har spist store mengder av denne planten. Ingen av disse rapportene omfatter reaksjoner hos mennesker, men det er kanskje greit å vise varsomhet når det er masse annet godt på stranden.

Smakelige opplevelser på den risikable side

På slutten av turen på stranden kom vi over kjempebjørnkjeks *Heracleum mantegazzianum*, som er i slekt med Tromsøpalmen *Heracleum tromsoensis*. Begge er til forveksling like, er svartelistet og saften fra begge plantene kan gi svært ubehagelige hudreaksjoner dersom huden eksponeres for sollys. I persisk matlaging er Tromsøpalmen bedre kjent som *Heracleum persicum* eller golpar. Stilken blir brukt som en grønnsak, og de bitre og aromatiske frøene

blir brukt som krydder. Tromsøpalme-kimchi var blant rettene vi kunne velge blant på den omfattende menyen som Marie-Adrienne Bossert og hennes gode hjelper hadde laget til oss. De hadde også brukt frøene som krydder i en hjertevarmende persisk lammegryte.

Den omfattende menyen inkluderte over 20 ulike retter med villmat. En av rettene som virkelig skinte, var den dampede ørreten med surbladssauss. Den kremede, sylrlige sausen passet godt til den fete fisken. Dessertmenyen var også overdådig med løvetanntiramisu, pai med kvann og rabarbra og mysketerrine med bærsauss. Den flotte gjengen på kjøkkenet hadde jobbet i mange timer, mens vi hadde kost oss i Malvik. De bød også på varm brenneslesuppe og urtescones til lunsjen i drivhuset på Ringve søndag. Vinden i Trondheim var hakket surere på søndagen, så det var en velkommen lise.

Takk til Trondheimgjengen for en flott helg!

Lene Johansen

FFS-treff 2016 i Årjäng

I år var region Akershus øst/Østfold/Utlandet vertskap for treffet. Det ble holdt lørdag 16. april for 43 deltakere i Travrestauranten, Årjäng travbane.

Britha Molvig fra Skedsmokorset, dagens hovedforedragsholder, fortalte om "Sauer og ull til fell og garn". Hun mener sauer og nordmenn hører sammen. Vi fikk informasjon om forskjellige saueraser, om dekkhår og bunnhår og bruksområder for dette. Hun fortalte om når vi fikk best ull til garn, og når vi fikk best pels til fell. For å få best skinn var det best med høstslakt - tidlig vårs slakt ga ikke bra skinn. Vi fikk også innføring i kløfaktoren for forskjellig garn og ull. Kløgrensa ligger på 28 my.

Christina Ekelund fra Kyrkerud folkhøgskola fortalte om Ull-akademiet ved skolen, hvor det er helgekurs og hjemmeoppgaver, tre kurs hver termin. Utsagnet: "Vi kan gjøre hva som helst med ull" ble godt bevist med alle temaene i kursene og produktene som ble vist. Det var fjær, fototrykk på ull, fottøy, smykker, klær, masker, bilder, skulpturer, ja utallige kreasjoner i ull.

Medlemmenes "5-minutter" ble innledet av Barbro Wingård som fortalte om sine erfaringer med "Trykk på skinnfäll med färg från svamp". Hun har oppnådd gode resultater med färg fra gulrandkjuke *Phaeolus schweinitzii* og rødskevanelørsopp *C. semisanguineus*. Soppen kokes ut, og färgbadet helles i små kopper, hvor det tørker inn. Når färgen skal brukes, blandes den med et gelmedium "Liquitex Basics matt akrylmedium".

Jørn Jørgensen presentert sitt "Registreringsskjema for resultater av färgforsøk". Det er et skjema i Excel

som vil være nyttig for alle färgere der en kan legge inn og dele sine resultater av färging.

Liza Johansson presenterte sin nye bok om sopp-pigment og sopp-papir. I sitt arbeid som kunstner har hun eksperimentert med soppfärgene fra 1990 til 2016. Boken inneholder eksempler på papir laget av ulike sopper.

Gry Handberg fortalte om fellesprosjektet som soppfärgene skal stille ut i Canada i oktober på det 17. internasjonale soppfärgertreffet. FFS-utvalget ber om "Smykker laget av soppfärgede materiale" - her er det bare å bruke fantasien! Produktene sendes til Grete Hollerud, Vikersundveien 341, 3533 Tyrstrand, senest 15/9-16.

Foreningssakene ble presentert av Ruth Solem. Etter valget har FFS-utvalget følgende sammensetning: Anna-Elise Torkelsen (leder), Gry Handberg, Grete Hollerud, Inger Walker (ny) etter Ruth Solem og Lise Walter (repr. for NSNF).

Astri Schjellungen er ny regionskontakt etter Anne Messenlien og Toril Deildok etter Inger Walker. De øvrige regionskontaktene ble gjenvalgt.

I 2015 har FFS-utvalget hatt et prosjekt «Utprøving av beising med og uten vinsten», hvilken innvirkning vinsten har for färgeresultatet og lysektheten. Dessuten ble det avholdt en workshop med tema beising av lingarn, og i november en workshop under i CEMM i Portugal.

FFS-treff 2017 holdes lørdag 1. april i Oslo; region Oslo/Akershus vest er arrangør.

Anna-Elise Torkelsen

