

sopp og nyttevekster

Årgang 11 – nummer 3/2015

Løssalg kr 100,-



Medlemsblad for Norges
sopp- og nyttevekstforbund

Hva alvorlige soppforgiftninger koster samfunnet:

- Levertransplantasjon Kr 1,2 millioner pr. transplantasjon
- Nyretransplantasjon Kr 550 000 pr. transplantasjon
- Dialyse Kr 650 000 pr. år

Kostnader knyttet til selve sykehusoppholdet, medisinsk oppfølging, sykkelighet og redusert livskvalitet, sykefravær og evt. attføring eller trygd er da ikke tatt med.

(Helsedirektoratet (2012), med oppdaterte anslag 2014 fra avdelings-overlege Dag Jacobsen ved akuttmottaket, OUS)

Fakta 2014

- 15 innleggelser med alvorlig soppforgiftning
- 2 levertransplantasjoner
- 208 gjennomførte kontroller
- 12 000 fremmøtte på kontrollene
- 140 kontrollører i aksjon
- 6000 kurver kontrollert
- 284 kurver med giftig sopp
- 57 kurver med spiss giftslørsopp
- 62 kurver med hvit fluesopp
- 7 kurver med flatklokkehatt
- 1 kurv med grønn fluesopp
- 1049 henvendelser til Giftinformasjonen med mistanke om akutt soppforgiftning

Grønttreffet 2015

Årets nasjonale Grønttreff ble arrangert på Lindesnes havhotell av Blomkålsoppen, Vest-Agder sopp- og nyttevekstforening. Nyttvekster er i vinden, og det ble rift om de 60 deltakerplassene. Til neste år må man ta høyde for enda flere deltakere?

Lista er et spennende område med mange kystnære arter som ikke er så kjente for deltakere fra andre kanter av landet. Den lokale kjentmannen Olav Vandeskog ledet mye av det faglige programmet, med foredrag om legeurter lands stranda og skjærgårdsvandring der vi selv fikk se og ta på urtene. Olav har store kunnskaper om plantene i skjærgården og gjør selv en aktiv innsats for å spre mange av dem gjennom Grøn fjord staudegartneri, som vi også fikk et besøk på.

Tang og tare sto også på programmet, med Lista fyr som base. Her var Siri Mathisen vår guide. Tang og tar har alltid vært viktig i dette distriktet, og som en del av sin museumsvirksomhet, tar Lista fyr opp igjen disse aktivitetene. Siri viste oss også rundt på selve fyrneset og viste oss de gamle fyrhagene med mange spennende arter.

Servertingen under treffet er verdt et eget kapittel. Kokkene på Lindesnes havhotell – med Kasper Egsvang Nicolajsen i spissen – la seg virkelig i selen for å inkludere ville vekster i menyen. Og det klarte de med alle rettene, helt supert.

Vi takker Blomkålsoppen v/ Hanne Katinka Hofgaard for et interessant og godt gjennomført Grønttreff 2015.



