**Eko projekat „Misli o prirodi“**

**Dan gljiva 16.4.2021.**

Dan gljiva obelježava se svake godine 16. aprila. Danas ćemo vam predstaviti nekoloko vrsta jestivih gljiva i kratko uputsto za branje gljiva. Isatraživanja su pokazala da u svijetu postoji preko 500.000 vrsta gljiva, a da se svakodnevno otkrivaju nove vrste gljiva. Od ovako velikog broja, možemo reći, da je samo nekoliko stotina jestivih gljiva. Prva i osnovna stvar je naučiti kako prepoznavati jestive od nejestivih i otrovnih gljiva.

Neke jestive gljive

Rudnjača

Rudnjača (Agaricus campeter- poljski šampinjon) je vrsta jestive gljive iz porodice šampinjona. Visine je od 5-9 cm, ima bijeli do svijetlosmeđi šešir, prečnika od 5-12 cm, koji je u početku mesnat, a poslije postane pljosnat. Ovo je gljiva svilenkaste ili „plišane“ pokožice, ponekad sa tamnijim krljuštima. Listići su joj u početku bijeli, pa mesnato ružičasti i na kraju čololadno smeđi. Drška je bijela, kratka i prema dnu sužena, sa jednostavnim prstenom koji, uglavnom, otpadne. Prijatnog je mirisa i ukusa. Može se naći u svijetlim šumama u nižim brdima, livadama, voćnjacima, u proljeće i jesen.

Pravi smarčak (Morchelle esculenta)

Ovo je jestiva gljiva iz porodice Morchellaceae. Oblikom i izgledom podsjeća na pčelinje saće ili spužvu. Ima jajolik, uzdužno naboran žućkasto do svijetlo smeđi šešir. Drška je bjeličasta, kasnije žućkasta i šuplja, u donjem dijelu zadebljana, visoka 4-6 cm, debljine od 2-3 cm. Meso je bijelo, krhko, ugodnog mirisa i ukusa. Raste na šumskim čistinama, u svijetlim šumama i vlažnim staništima uz rijeke. Naziv smrčak potiče od smrče, smreke, gljive koja raste pod smrekama. Ovo je gljiva odličnog kvaliteta, koja se jede dobro termički obrađena. Ne smije se jesti sirova, jer izaziva probavne smetnje.

Kako se pravilno beru gljive?

Kako bismo što duže imali ovo delikatesno bogatstvo u našim šumama i krajevima, potrebno se odgovorno ponašati prilikom branja gljiva. Važno je da imate vodootporne cipele, korpu od pruća obloženu paprati i nožić. Izbjegavajte plastične vrećice, jer se u njima gljive najčešće raspadnu. Sa sobom ponesite i vodu.

* Berite samo one gljive koje prepoznajete.
* Gljive se beru uvrtanjem, a mjesto gde su ubrane se zatrpa zemljom. Ako se gljiva ne može izvaditi, cijelo mesto gde se prelomila se pritisne u zemlju i zagrne istom. Parazitske gljive na stablima domaćina se odsecaju što bliže stablu.
* Ne beru su ni premlade, ni prestare gljive.
* Izbjegavajte da perete gljive, jer se tako uništava njihov ukus.
* Gljive se mogu čuvati na hladnom, tamnom mjestu (do 1 dan), u frižideru (od 1 do 6 dana), u zamrzivaču (do 6 mjeseci), suhe u teglama (preko godinu dana).
* Ako osjetite simptome trovanja, odmah se obratite ljekaru.
* Oko razmjene iskustava, literature, znanja, konsultujte se sa stručnjacima ili lokalnim gljivarskim društvima.