

Listéra

2 - 2008



TELEMARK BOTANISKE FORENING

LISTÉRA - Tidsskrift for Telemark Botaniske Forening
(NBF, Telemarksavdelingen)
23. årgang, 2008, nummer 2

ADRESSER OG TELEFONER:

TELEMARK BOTANISKE FORENING, org.nr. 989 212 621
Postboks 25 Stridsklev, 3904 Porsgrunn. Girokonto: 0530 3890647
Foreningens e-mail-kontakt: a-jhalvo@online.no
Foreningens hjemmeside: www.miclis.no/tbf

Kasserer: Åse Halvorsen, Langerødvegen 4, 3719 Skien
Tlf.: 35 50 01 35

Styremedlem: Esther Broch, Oscars gate 53, 3725 Skien
Tlf.: 35 53 05 86

Styremedlem: Christian Kortner, Berghammeren 6, 3727 Skien
Tlf. 35 54 57 54 / 918 94 169

Styremedlem: Bjørn Erik Halvorsen, Utsikten 4, 3911 Porsgrunn
Tlf.: 35 55 42 57

Styremedlem: Trond Risdal, Orionvegen 88, 3942 Porsgrunn
Tlf.: 35 51 29 69

1. Varamedlem: Gunnar Schulstok, Nensetvegen 34, 3736 Skien
Tlf.: 35 59 75 02 / 911 46 597

2. Varamedlem: Anne Vinorum, Raskenlundvegen 29, 3928 Porsgrunn
Tlf: 35 51 41 17

Floraatlas: Bjørn Erik Halvorsen,
Roger Halvorsen, Hanevoldvn. 15, 3090 Hof
Tlf.: 415 05 412,
Trond Risdal

I redaksjonen:

May Berthelsen (may.berthelsen@gmail.com), Norman Hagen (atele@online.no),
Kristin Vigander (kristvi@gmail.com)

Forsidebildet: Marrisp *Limonium vulgare* på holme mellom Jesper og Jomfruland.
Foto: Trond Høy - som gjorde første funn i Norge.

ISSN: 0801 - 9460

AKELEIA MI

Aquilegia vulgaris

Når ein slår opp i floras av ymse slag står det gjerne om akeleia at ho er ”forvillet fra hager”.

Akeleia mi derimot, kom vandrane langs vegkanten og forvilla seg *inn* i hagen min.

Der slo ho seg til ro, voks og breia seg og var aldri i tvil om at ho var i sin fulle rett til å opphalde seg akkurat der.

Humlene var glade for nykomaren og hjelpte gjerne til med pollineringen. Kronblada var forma som kremmarhus med nektar i, reine godtebutikken!

Utpå hausten var frøkaplane så stinne av tørt frø at dei revna, og så kom vinden og tok dei med og spreidde dei utover.

Og så, ein seinare vakker sommardag, der stod det ein ny liten veletablert innvandrarfamilie – hos naboen!



Sigrid Nordskog – tekst og akvarell

IVAR OG KVANNEN

Angelica archangelica, erkengel-urten

Sigrid Nordskog

Ivar brukar kvann mykje og hev ei sterk tru på at kvanne er bra for det meste. Som salat til middagen, frisk og grøn frå vår til haust, eller saman med jordskokk, nesle, geiskore og andre urter til surkål. Tørka kvanne til te, og saman med andre tørka urter til fiskekrydder osv.

Kvannen hev frå eldgamalt vore bruka både til mat og medisin, og tillagd nesten overnaturlege eigenskapar. Jamvel skulle kvanne kunne kurere pest.

Kva er det med kvanne? Kva kan det vera i kvannen som er så bra for helsa tru? I ei plantebok står det om kvanne at planta inneheld fylgjande:

”Flyktig olje i alle deler av planten. I roten med fellandren, terpenar og

kumarinderivatene ostol, ostenol, angelicin, archangelicin, archangin og kvannin, totalt 26 kumariner isolert.

De organiske syrene akonitsyre, fumarsyre og oksalsyre. Bitterstoff. Glykose, sakkarose, og et trisakkarid. I fruktene fete oljer, furanokumarinene fellopterin, angelicin, bergapten og imperatorin. Samt garvestoff og angelikasyre. I bladene garvestoff og bitterstoff.”

Verkar appetittvekkande og brukast og som hosteløysande middel.

I 2006 planta Ivar minst 15 småe kvannplanter nede ved Pøylane, ved Utgardstjønni i Tjønnegrend. Berre ei voks opp og blei stor. Me trur elgen forsynte seg av dei andre.



Ivar og kvannen 5. august 2006
Foto Sigrid Nordskog



Ivars jordskokk
Foto Norman Hagen

TOPPTUR PÅ DOVRE

Rolf Ergon

Jeg har vært på mange toppturer med TBF. På kne i bløtmyr i Vauldalen med regn og dvergtettegras, på kikkertjakt etter søstermarihånd i Finnvollalen (vi fant de), et hav med blåeld ved havet på Gotland, rød skogfrue i strandkanten på samme øy, urvalmue i Valdres før tåka lettet slik at vi kunne se utover Helin etc. Opplistingen kunne bli lang. Årets topptur ble på en topp, den siste dagen på Dovre.



Varden på Søndre Knutshø. Forfatteren til venstre. Foto Norman Hagen

Vi var selvfølgelig litt usosiale når vi allerede før lunsj skilte lag med resten av turfølget, men skal man til topps kan man ikke ta mange hensyn. Og toppen var Søndre Knutshø, 1690 moh og ca 800 m opp fra Kongsvoll. Været var flott når vi tok fatt med utsikten mot Snøhetta i ryggen. Etter hvert kunne vi se store deler av fjellnorge, Rondane mot sør, Jotunheimen med Galdhøpiggen mot sørvest, og sett fra høyden det alt mer mektige Snøhetta-massivet mot vest. Vi hadde vært innover der i regn og snø tidlig i uka, og sett både moskus,

boltit og myrhauk på nært hold.

Blomster såg vi også. Høyfjellsklokke var vi kjent med fra Råtåsjøhøi noen dager tidligere, og også gullrublom. Noen av oss prøvde å presse en av disse til noe enda mer sjeldent, men ble roet ned av de sakkyndige. Mot selve toppen var det mest bare stein, og i svak stigning med vinden i ryggen fløy vi på lette bein innover mot varden.

Vel fremme smakte mat og kaffe godt, men så ble vi forstyrret på velkomment vis. Et par med kongeørn sirklet rundt på nært hold, han med mat i klørne. Siden hannen ikke får komme i nærheten av ungene, ventet jeg på overleveringen av byttet. Jeg har sett direkte levering mellom slangeørner i Kantabria, med den ene opp og ned, men nå skjedde det med slipp og sekundrask gjenfangst. Og så



Ørnepar. Byttet overleveres til hunnen. Foto Norman Hagen

stupte hunnen bratt ned og ut av syne, til reiret og ungene i bratthenget på østsiden av fjellet kanskje.

Nedover valgte vi en litt mer nordlig trase, der snøen hadde ligget lengre. Belønningen ble gullrublom og snøsoleie i store mengder. Og nede ved Kongsvoll hadde resten av følget også hatt en fin dag.

Listéra for 20 år siden:

BOTANISERING I NÆRMILJØET

Charlotte Bakke

For de av oss som er så heldige å bo i nærheten av et friområde, kan der være mange fine opplevelser å hente. En glemmer ofte lett at det ikke alltid er nødvendig å reise så langt av gårde for å få studert plantelivet på nært hold.

Selv har jeg opplevd at ”de nære omgivelser” kan by på fine ting. Det er også fint å kunne nikke gjenkjennende til planter som dukker opp det samme stedet år etter år. Det viser seg dessuten at det stadig er ”nye” arter å finne i et område, selv om en tror en kjenner til det meste av det som vokser der.

Men dette med å finne nye arter er ikke det viktigste ved å ha grønne områder i nærheten. Kanskje det aller fineste er det å kunne følge ”årets gang”, om en kan kalle det så.

Det gir mange gleder. Tenk bare på våren f.eks., når de første blåveisene dukker opp blant fjorårets visne løv. Eller litt seinere når skogbunnen fylles av hvitveis.

Et stykke ut i mai måned er det kanskje liljekonvall som overtar arenaen, og i en stille kveldstid er det angen av den en kjenner.

I juni måned er naturen på sitt frodigste. Da blomstrer alle de kjente og kjære artene: tiriltunge, blåfjær, prestekrage osv. Det er ofte på denne tiden en oppsøker voksestedene for de mer uvanlige arter for å se hvordan det står til med bestandene.

En gang i juni kommer barna gledesstrålende med de første halvmodne villjordbærene på et strå. Vi voksne venter gjerne en uke til før vi begir oss ut for å finne modnere



jordbær på våre ”hemmelige” steder.

I slutten av juli blir vi kanskje litt mett av plantelivet. Det har blitt mange inntrykk etter hvert. En dag vi tar en tur ut i vårt nærområde i månedsskiftet juli – august, skjer det uunngåelige. Med vemod ser vi at gullris og blåknapp har kommet i blomst. Det gir i hvert fall undertegnede en følelse av at sommeren snart er over for denne gang.

Nå er det fruktene av sommeren som kan høstes. Vi kan finne blåbær og tyttebær, og hvis vi er heldige, også litt bjørnebær. Nypene modnes først litt seinere.

På dette tidspunktet er det bare noen sørgelige rester igjen av blomsterplantene.

Soppene er vel også en del av plantelivet. I alle fall er de verdt et nærmere studium. Så med soppboka under armen går vi ut for å lete etter dem. Har en øynene med seg, er der mange forskjellige slags sopper å finne.

Frosten setter snart en stopper for all form for botanisering, og sommeren har endt sitt løp. Ja, de grønne områdene vi måtte ha i vår nærhet, gir oss mye. Vi ville være fattige uten dem.

Mange har heller ikke så store muligheter til å komme seg langt av gårde for å se på plantelivet og annet som naturen gir av opplevelser.

Derfor er det å håpe på at vi får beholde en del friområder for ettertiden.

PLANTER I BIBELEN 5: JOHANNESBRØDTRE

Ceratonia siliqua

Gerd Mari Lye

Johannesbrødtreet er et eviggrønt løvtre som var vanlig ved Middelhavet i den bibelske periode, så vel som i dag. Det ble dyrket på grunn av fruktene (belgene) som ble brukt som mat for husdyr. I krisetider er de også blitt brukt som menneskeføde. Belgene blir 10-12 cm lange, og de får en søtaktig smak når de er modne.

Johannesbrødtreet er ikke direkte nevnt ved navn i Bibelen, men det er hevet over tvil at det er fruktene av dette treet som henvises til i Jesu lignelse om den fortapte sønnen: *"Han ønsket bare å få mette seg med de belgene som grisene åt, for ingen gav ham noe."* (Lukas 15:16) Også i dag blir belgene brukt som mat for kveg, hester og griser.

Sitt nåværende navn har treet fått fordi belgene etter tradisjonen var føde for døperen Johannes i ødemarken. I vår Bibel står det slik: *"Johannes var kledd i en kappe av kamelhår og hadde et lærbelte om livet, og maten hans var gresshopper og vill honning."* (Matteus 3:4) Blant engelsk-talende folk er det vanlig å kalle johannesbrødtreet for *"locust"*, som betyr gresshoppe. Et annet navn på treet er *"carob-tre"*. Hvordan carob er blitt forandret til gresshoppe, kan skrive seg fra en oversettelsesfeil. Dersom man erstatter G med R i det hebraiske ordet *"cherev"*, vil

betydningen av ordet endre seg fra carob til gresshoppe!

Andre mener at honningen som døperen Johannes levde av, i virkeligheten skrev seg fra johannesbrødtreet. Det kan nemlig presses en honning-lignende saft av de modne belgene. Den kalles *"kaftan"* og inneholder 50% sukker.

Fruktkjøttet på carob-treet kan spises rått, eller det kan tørkes. Det finnes i handelen både som sirup, pulver og i tablett-form. Carob-pulver er mørkt på farge og har en søtaktig smak. Det brukes som erstatning for kakao, og det er spesielt velegnet for allergikere, da det ikke inneholder koffein. Carob-pulver er rikt på B-vitaminer og mineraler.

Frøene i belgene på johannesbrødtreet må nevnes spesielt. De kalles på arabisk *"karat"*, som er avledet av *"kuara"*, et afrikansk ord for de samme frø. Ett frø, altså en karat, veier 0,2 gram. I oldtiden ble frøene brukt som en vektenhet ved veiing av diamanter og edle stener. Bruken av karat som vektenhet til disse formål har holdt seg helt til i dag. Betegnelsen karat blir også brukt på gull, men her angir det renhetsgraden, der rent gull er 24 karat.

Et johannesbrødtre spiller en viktig rolle i følgende gamle jødiske legende. En ung rabbi kom en



dag forbi en gammel mann som var i ferd med å plante et frø av et johannesbrødtre. Med et smil om munnen spurte han den gamle hvorfor han gjorde seg det bryderiet når han visste at det ville ta minst 30 år før han kunne høste frukter av treet. Den gamle svarte: ”Jeg planter ikke for meg selv. Jeg har spist frukter av slike trær som andre menn har plantet, så hvorfor skulle ikke jeg gjøre det samme for andre? Mine sønnesønner vil spise av dette treet og takke meg.”

På det tidspunktet følte den unge rabbi seg søvnnig og la seg ned for å ta seg en hvil. Da han våknet, var sola i ferd med å stå opp, og han skyndte seg hjem. Familien hans var

sikkert redd for ham når han hadde vært borte hele natta. Med ett la han merke til at det vokste et stort tre der den gamle mannen hadde plantet frøet. Da han kom hjem til landsbyen, fant han bare fremmede mennesker der. Til slutt gikk det opp for ham at han hadde sovet i 70 år, og den gamle mannens ord var blitt sanne.

Johannesbrødtreet har sin betydning, nå som den gang!”

Første artikkel i serien kom i *Listéra* 2005:2 og andre i ???, tredje i ??? og fjerde i ??? Forfatteren skrev disse opprinnelig til sitt menighetsblad på Ås.

MATSOPP - EN ENKEL GUIDE

Øyvind Stensrud

Innledning

Hver høst bugner vanligvis de norske skoger av god matsopp. Dessverre er det bare en brøkdel av denne som havner i panner og gryter i de tusen hjem, og mesteparten av godsakene får råtne i fred. Kantarell tør være kjent for de fleste, men mange kvier seg for å plukke annet enn det som er kjent og kjært. I tillegg bidrar skrekoppslag i massemedia av typen *Den ukjente soppa tok nesten livet av meg* og liknende neppe til å fremme soppstaken – det høres jo ut som om giftsopper overfaller intetanende sopplukkere uten forvarsel. Slik er det heldigvis ikke, og bare man følger sopplukkingens udiskutable hovedregel, SPIS ALDRI SOPP SOM DU IKKE ER 100% SIKKER PÅ HVA ER, så er det ingenting i veien for å utvide repertoaret. Ved å lære seg 8-10 arter/grupper av matsopp burde det absolutt være innen rekkevidde å komme hjem fra soppturen med en kurv full av ”utsøkt skogsblending”. Denne artikkelen er i så måte beregnet på nye soppvenner som ønsker å lære seg enkle bestemmelsesregler for et rimelig antall gode matsopper.

Ja, hva er så egentlig en god matsopp...? Etersom smaken er så forskjellig så er det noe som den enkelte soppstaker best vurderer selv etter å ha ”smakt seg gjennom” en del arter. Om ens egen oppfatning stemmer med det som tradisjonelt

regnes for å være godt er langt ifra sikkert, men fra gammelt av har utallige tidligere ”soppstakere” gjort seg opp en mening i form av symboler for å angi matnyttighet (evt. giftighet) hos sopp. Disse blir brukt som følger:

- *** Meget god
- ** God
- * Spiselig
- Δ Uspiselig (treen, vond, seig)
- (†) Mistenkelig
- † Giftig
- †† Meget giftig

I tillegg benytter en del (ofte eldre) soppbøker tegnet:

- Spiselig etter bestemt forbehandling.

Noen gode arter/grupper av norske matsopper

Begrepet de ”seks sikre” har ofte vært brukt og brukes fortsatt av mange. Dette er meget gode matsopper (kantarell, matrisker, matblekksopp, blek piggsopp, fåresopp og rødskrub) som ansees for å være lette å lære, lette å finne og uten giftige dobbeltgjengere. Mange har vært litt kritiske til begrepet de ”seks sikre”, spesielt fordi rødskrub kan gi magebesvær hvis den ikke varmebehandles godt nok. Uansett om man vil bruke begrepet eller ikke

så omtales disse seks artene også her, men i tillegg er det tatt med noen få andre arter/grupper sopp som burde være innen rekkevidde å lære for den nyfrelste soppunker.

Kantarell * *Cantharellus cibarius***



Vår best kjente matsopp har eggegul farge og synes godt i skogbunnen selv om den av og til er kamuflert av mose og strø. Soppen er glatt og kjøttfull, og store eksemplarer kan bli over 10 cm i diameter. Hatten blir etter hvert traktformet, med ujevn og ofte kruset kant. På undersiden har den smale skiveliknende ribber, som er opphøyninger av selve soppkjøttet. Ribbene vokser langt nedover stilken, og denne smalner av nederst. Kjøttet er hvitt-gulhvitt, trevlet, og har en pikant, ofte litt pepperaktig smak. Lukten beskrives gjerne som fruktliknende. Kantareller er nesten aldri angrepet av mark, og noe rensing i skogen utover å få vekk jord og bøss er derfor sjelden nødvendig. Har man først funnet én kantarell er det lurt å se seg om etter flere ettersom den ofte vokser gruppevis i mer eller mindre fullstendige ringer. Arten påtreffes i både løv- og barskog, og de første eksemplarene dukker opp fra juni og

utover. Hele soppen er spiselig og kan tilbredes på alle måter. Kantarell har ingen farlige dobbeltgjengere, men kan for et utrenet øye forveksles med falsk kantarell *Hygrophoropsis aurantiaca*. Sistnevnte har imidlertid ekte skiver, er tynnkjøttet og elastisk og mer orangerød. Falsk kantarell er spiselig, men ikke særlig god.

Matrisker * *Lactarius deterrimus* og *L. deliciosus***



Granmatriske *Lactarius deterrimus*

Matriskene er de eneste soppene i norsk funga med rød-gulrotfarget melkesaft, og dette er et avgjørende kjennetegn. Hos furumatriskene *L. deliciosus* anløper melkesaften etter hvert grønt, mens den hos granmatriskene *L. deterrimus* anløper rødt. Begge artene kan bli drøyt 10 cm i diameter. Hatten er først hvelvet med innrullet kant, senere noe traktformet, glatt, men i fuktig vær noe klebrig. Fargen er gulrot-orangefarget, ofte

med sirkelformete soner. Skivene, også de gulrotfarget, er tette, og bryter man i hatten ser man lettest melkesaften piple frem i overgangen mellom skivene og hattkjøttet. Kjøttet er osteaktig sprøtt uten lengdefibre og kan lett smuldres mellom fingrene. Smaken er litt sterk, noe som forsvinner ved tilberedning. Lukten er noe krydderaktig. Beklageligvis er det ikke bare soppstankere som setter pris på matriser, og de er svært ofte angrepet av mark. Hele soppen er spiselig, men egner seg best stekt. Av småeksemplarer kan man lage pickles, og disse blir grønne i eddik. Matriser er vanlige i furu- (furumatriske) og granskog (granmatriske), og finner man én er det gjerne flere i nærheten. Spiser man mye matriser kan man oppleve å få rødorange urin, men dette er helt ufarlig.

Matblekksopp *** *Coprinus comatus*



Soppen er hvitaktig og opptil 20 cm høy. Som ung er den tilnærmet sylindrisk, 3-6 cm i diameter, men med alderen brer hatten seg mer og mer ut. På toppen har den et klebrig område som er noe mørkere enn resten av soppen. Hatthuden sprekker opp i brede, bløte og flossete skjell som med alderen antar en noe mørkere farge. Skivene er først hvite, men får etter hvert et rosa skjær nederst som så går over i brunsvart når soppen er gammel. Hele hatten løser seg da til slutt opp i en mørk væske ("blekk"). Stilken har ring og er knollformet ved basis. Matblekksopp har mild smak, er tilnærmet luktfri og er så å si aldri angrepet av mark. Soppen er best som ung, og regelen er at alle deler som er farget (toppen av hatten, rosa skiver etc.) skjæres bort. Er skjellene for grove skrapes de av. Matblekksopp "blekker seg" lett og er den eneste sopp som skal oppbevares vått (enten i vann eller fuktig klede) inntil den snarest mulig blir tilberedt. Hvis man bruker et klede til å ha soppen i er det fare for at dette kan bli misfarget hvis man ikke rekker å tilberede soppen før den begynner "blekke-prosessen". Mange liker matblekksoppen dampet i egen kraft, og ellers kan den tilberedes på alle måter bortsett fra tørking. Den er ganske vanlig i klynger på fet jord (parker og hager), er stort sett en sen sopp, men kan begynne å dukke opp fra juli. Mange tror at det er farlig å spise matblekksopp i forbindelse inntak av alkohol, noe som ikke stemmer. Dette gjelder grå blekksopp *Coprinus atramentarius*, som er

gråere og mangler skjellene (flossen) på hatten.

Blek piggsopp *** *Hydnum repandum*



Dette er en art som hører til gruppen piggsopper, og hele soppene er hvitgul, av og til med et rødgult skjær. Den er tørr og glatt, og hatten kan bli opptil 15 cm bred, ofte med uregelmessig bølget hattrand. Blek piggsopp vokser gjerne mange sammen, og ofte er flere eksemplarer mer eller mindre sammenvokst. De hvitaktige vertikaltstilte piggene under hatten vokser et stykke nedover stilken, og denne er som regel tykkest ved basis. Smaken er mild, men ofte med en litt stram ettersmak. Spesielt eldre eksemplarer kan være litt bitre, og de bør da få et øyeblikks forhåndsavkok (kokevannet slås bort). Lukten er svak, men behagelig. Hele soppene er spiselige og kan tilberedes på alle måter. Ved hermetisering pleier mange å skrape bort piggene – i motsatt fall vil de flyte rundt i laken og gi (for noen) et mindre delikat inntrykk. Blek piggsopp er temmelig vanlig og vokser i løv- og barskog fra juli. Soppene har ingen farlige dobbeltgjengere, men kan fort forveksles med rødgul

piggsopp *Hydnum rufescens*. Rødgul piggsopp er spinklere og, som navnet tilsier, rødgul i fargen. En forveksling er derimot ikke farlig ettersom begge disse soppene regnes for å ha samme matverdi. Den rødgule, som vokser i løvskog, er i tillegg aldri bitter i smaken og trenger ikke forhåndsavkok.

Fåresopp ** *Albatrellus ovinus*



Denne arten kan ved første øyeblikk ligne på blek piggsopp, men ved å snu den ser man raskt forskjellen; fåresoppen har, til forskjell fra piggsoppenes pigger, porer på undersiden av hatten. Denne er hvelvet og med bølget rand, ofte oppsprukket. Fargen er hvit, gråhvitt eller gulhvitt, og soppene er kjøttfull, glatte og tørre. Den kan bli temmelig stor, og eksemplarer på rundt 20 cm i diameter er ikke uvanlig litt utpå høsten. Ofte er flere eksemplarer sammenvokst, både i hatter og stilker. Porelaget under hatten er sammenvokst med hattkjøttet, og soppene er i alle deler hvitaktige ved gjennomskjæring. Smak og lukt god og mild, men dessverre

er ofte fåresopp angrepet av mark. Hele soppen er spiselig, men grovt eller skjemt porelag og evt. mørke skorper på hatten skrapes av. Eldre og store eksemplarer kan være litt bitre og trenger da et øyeblikks forhåndsavkok (kokevannet slås bort). Fåresopp kan tilberedes på alle måter, men vær oppmerksom på at den kan får (ufarlige) fargeforandringer i gult-grønt når den stekes, kokes eller legges i eddik. Den er vanlig og kommer gruppevis i granskog fra juli. En mulig forvekslingsart er franskbrødsopp *Albatrellus confluens*. Denne har gulrøde til rødbrune hatter (i farge ikke ulik rød gul piggsopp), og er ofte sterkt taklagt sammenvokst. Franskbrødsoppen ser lekker ut, men er alltid noe besk. Ganske unge eksemplarer kan brukes etter forhåndsavkok.

Rødskrubb *** *Leccinum versipelle*



Rødskrubb blir å betrakte som en samlebetegnelse på ”røde skrubber”. Disse er det altså flere av, og artene skiller blant annet fra hverandre ved

å ha forskjellige mykorrhizapartnere (treslag som de lever i samliv med). Den ”ekte” rødskrubben *L. versipelle* finner man således bare der det er et bjerketre eller flere i nærheten. De andre ”røde skrubbene” har samme matverdi, og dermed gjør det ingenting om det i praksis er for eksempel ospeskrubb *L. aurantiacum* man plukker. Felles for dem alle er at de har et svamplignende rørlag under hatten der rørene er innbyrdes sammenvokst. Dette laget er først hvitaktig, senere grågrønt. Hatten er som ung halvkuleformet, men blir hvelvet til nærmest utbredt med alderen og kan hos gamle eksemplarer bli over 20 cm i diameter. Hatthuden er orange-mursteinsrød, og karaktersistisk for arten (les: gruppen) er de små nedhengende fillene av hatthuden ut over hattrandene. Den tykke stilken er hvit øverst, nedover dekket med masser av svarte småskjell, og nederst grovskjullet og ofte grønnlig. Alt på soppen er spiselig, men på eldre eksemplarer fjernes rørlaget. Kjøttet blir gråfiolett eller nesten svart ved gjennomskjæring, og derfor passer soppene best som stekt. Soppene har mild smak og er tilnærmet luktfri. I likhet med mange andre gode matsopper er også denne beklageligvis ofte befengt med mark. Røde skrubber finnes under en rekke treslag, begynner å dukke opp i juni/juli, og kan ofte påtreffes i store mengder. Mange har foreslått å utelate rødskrubben fra de ”seks sikre”. Årsaken til dette er at det er dokumentert flere tilfeller med kraftig magebesvær der det har vært spist ufullstendig varmebehandlet

sopp. Rå og halvrå sopp er svært tungt fordøyelig generelt, og rødskrubb spesielt. Stek derfor soppen godt for å være på den sikre siden. En mulig forvekslingsart er brunskrubb *L. scabrum*, men denne har brun hatt og aldri hatthudfiller i hattrandene. Kjøttet hos brunskrubben gråner bare ganske svakt, og unge, faste sopper er ganske gode. Den vokser på omtrent samme tid som rødskrubben, helst under bjerk.

Steinsopp *** *Boletus edulis*



Foto Norman Hagen

Dette er en meget påaktet sopp verden over, og andre nasjonaliteter verdsetter nok denne gode matsoppen enda høyere enn vi gjør i Norge. Steinsopp har, i likhet med rødskrubb, rør på undersiden av hatten. Som ung er hatten nærmest halvkuleformet med innbøyd kant, men blir som eldre hvelvet til nesten utbredt. Soppen kan bli temmelig stor, og hatten hos gamle eksemplarer kan fort bli opptil 25 cm. I fuktig vær er

den noe klebrig, og fargen varierer i forskjellige brunnyanser. Rørlaget hos unge eksemplarer er blekhvitt og fast, men blir med alderen gult og til slutt gulgrønt. Stilken er kraftig og smalner av noe oppover. Den er hvitgrå til lys brun, og øverst finner man et hvitt, finmasket årenett på en noe mørkere bakgrunn. Kjøttet er hvitt i både hatt og stilk, med behagelig lukt og nøtteaktig smak. De første steinsoppene dukker gjerne opp i juli, og soppen finnes både i løv- og barskog. En potensiell forvekslingsart til steinsopp er gallerørsopp *Tylopilus felleus*. Gallerørsopp er uspiselig, mest på grunn av den bitre smaken. En karakteristisk forskjell mellom disse to artene finner en øverst på stilken. Her har steinsoppen, som nevnt, et lyst årenett på mørkere bunn, men gallerørsoppen har et mørkt årenett på lysere bunn. I tillegg har gallerørsoppen alltid en mer eller mindre rosa farge på rørlaget, til forskjell fra steinsoppens hvitaktige til gule/gulgrønne. Hvis man er helt sikker på at man enten har en steinsopp eller gallerørsopp foran seg, så går det også an å ta en liten bit som man tygger ytterst på tungespissen for å avgjøre usikkerheten. Steinsoppen har en mild smak, mens gallerørsoppen, som ikke har fått sitt navn uten grunn, smaker veldig beskt.

Traktkantarell *** *Cantharellus tubaeformis*

Dette er en slektning at kantarell, og som sådan en meget god og ettertraktet matsopp. Traktkantarell kan bli 6-7 cm i diameter, og hatten er



tynnkjøttet, gulbrun til gråbrun. Som helt ung er den tilnærmet hvelvet, men blir raskt dypt navlet eller hul i midten. Hattkanten er bølget til kruset, og på undersiden er den gul til grågul eller grå og har, i likhet med kantarell, nedløpende ribber. Stilken er hul, noe flattrykt, og gul til grågul. Traktkantarell har mild smak og lukten er noe fruktaktig. Der den påtreffes er det som regel flere, og etter at man har sett seg om kan man fort oppleve at hele skogbunnen er dekket med sopp. Den kommer senere enn kantarellen, vanligvis fra september og utover, og kan plukkes helt til snøen kommer. Arten vokser i moserik bar- og blandingsskog og er vanlig. Slimmorkel *Leotia lubrica* er svært like helt unge eksemplarer av traktkantarell, og de vokser ofte side om side i samme type (bar-)skog. Graden av giftighet er noe usikker hos slimmorkel, og man bør følgelig være litt oppmerksom så det ikke kommer med slike i kurven. Til forskjell fra traktkantarell har slimmorkel ikke ribber på undersiden av hatten, noe som er en god skillekarakter når man kikker nærmere etter.

Kremler *Russula* spp.



Grønnekremle *Russula aeruginea*

På grunn av konsistensen på kjøttet er det to store soppsektorer, kremler *Russula* spp. og risiker *Lactarius* spp., som skiller seg ut innen skivesoppene. De fleste sopper har mer eller mindre seigt kjøtt, særlig i stilken, som kan spaltes opp i trevler eller tråder. Kremler og risiker, derimot, har osteaktig sprøtt kjøtt (ikke lengdefibret) i både hatt og stilke. Prøv for eksempel å ta tak nederst i stilken på en kantarell og ”dra den i to”. Dette er det ikke mulig å gjøre med kremler og risiker, der det osteaktige kjøttet vil smuldre og brette på tvers.

Kremler og risiker skilles fra hverandre ved at kremler ikke har melkesaft mens risiker har melkesaft. Melkesaften hos risiker kommer best til syne hvis man bryter i hatten på tvers av skivene. Da vil saften komme pipende frem i bruddstedet, spesielt i overgangen mellom skivene og hattkjøttet. Vær allikevel opp-

merksom på at det i tørt vær kan være vanskelig å se melkesaften hos en del risker, og at én art, lakrisriske *Lactarius helvus*, har vannklar melkesaft, noe som ikke synes så godt. Allikevel, etter å ha funnet en del kremler og risker, så lærer man seg forholdsvis raskt å se forskjell på disse to slektene. De aller fleste riskene er skarpe og uspiselige (i alle fall uten forbehandling), men en rekke kremler er utmerket mat, og svært mange av skogens sopper hører til denne gruppen.

Kremler er hovedsakelig større skivesopper, oftest med livlig fargete hatter og hvite eller gulhvite skiver. Stilken er overveiende hvit, men ofte med nyanser av rødt eller fiolett på den øvre halvdelen. I likhet med riskene mangler stilken ring. Er det hevet over enhver tvil at det er en kremle man har foran seg, så gjelder regelen om at man kan smake seg frem. Ta en liten bit av skivene, tygg den ytterst på tungespissen i 20-30 sekunder (det kan ta tid før smaken kommer frem), og spytt så biten ut igjen. Alle kremler som i rå tilstand har mild smak er spiselige. Den ansvarlige nybegynner vil av og til kjenne en svak brennende smak etter en stunds tygging selv hos spiselige kremler (for eksempel grønnkremle og storkremle), og dermed kassere soppen. Er man i tvil om man kjenner noe pleier jeg å si at kremlen er mild - de skarpe kremlene er man nemlig aldri i tvil om. Men husk at denne smakeregelen bare gjelder for kremler! Å smake på annen rå sopp som man ikke vet hva er skal ikke gjøres. Kremler finnes

rikelig i skog og mark og gir så store og velsmakende matmengder at de absolutt bør nytes. Kremler bør helst stekes (og ikke nyttes som råkost) og får da en delikat konsistens.



Mandelkremle *Russula integra*

Foto Norman Hagen

Røyksopp (flere slekter)

Røyksoppene er en heterogen gruppe sopp og tilhører vitenskapelig sett mange forskjellige slekter. De fleste har på en eller annen måte stiftet bekjentskap med noen av disse artene som er vanlige, ganske gode matsopper, og nettopp noe for nybegynneren. Som regel er de kule- eller pæreformede, og mange arter vokser helst på plener og i parker, som for eksempel eggrøyksopper. Andre, for eksempel vorte- og pærerøyksopp, vokser helst i tilknytning til morken ved eller bark, gjerne i store ansamlinger eller klaser. Røyksoppene blir med alderen bløte og gulgrønne inni og til sist tørre og svarte. Som lettvinregel gjelder det at alle røyksopper som er hvite og faste inni er spiselige.

En forvekslingsmulighet til arter av spiselige røyksopper er arter av potetrøyksopp *Scleroderma* spp.

Sistnevnte blir, i motsetning til de spiselige røyksoppene, tidlig svartfiolett inni. Den er gulbrun, skurvet, tung og hard. Spiselige røyksopper kan også forveksles med små eksemplarer av den dødelig giftige hvite fluesoppen *Amanita virosa* eller ”egg” av stanksopp *Phallus impudicus* hvis de ikke gjennomskjæres. Sees antydning til skiveanlegg eller noen annen form for ”struktur” i soppkjøttet er det ikke en røyksopp!



Eggryksopp *Bovista* sp.



Vorterøksopp *Lycoperdon perlatum*

Giftsopper/soppforgiftninger

Hvis alle utelukkende hadde plukket og spist sopp som de med 100 % sikkerhet visste hva var ville farlige forgiftninger vært bortimot en umulighet. Intensjonen her er ikke å fokusere på giftsopper, men å gjøre utrykkelig oppmerksom på at de finnes. I norsk funga har vi flere av dem, for eksempel hvit og grønn fluesopp (hvv. *Amanita virosa* og *A. phalloides*), spiss og butt giftslørsopp (hvv. *Cortinarius rubellus* og *C. orellanus*) og sandmorkel *Gyromitra esculenta*, for å nevne noen. For nybegynneren anbefales det absolutt å gå til anskaffelse av (minst) én soppbok - der vil man finne de forskjellige arter (både spiselige og giftige) behørig omtalt. For mer utfyllende informasjon om giftig sopp kan boken ”*Giftsopper og soppforgiftninger*” av Gro Gulden & Trond Schumacher (1977) anbefales. La ikke de forholdsvis få giftige soppene skremme deg fra å bruke alle de spiselige. Vil du ha svar på hva du har funnet finnes det soppkontroller som du kan oppsøke. Plukk aldri sopp utelukkende etter en soppbok og lær dem du vil plukke grundig – det er ikke vanskelig!

Plukking og rensing

Med på soppturen bør alltid en kurv (eventuelt pappeske), en god liten kniv og en hensiktsmessig soppbok være med. Gammel og uappetittlig sopp bør får stå – her gjelder regelen om kvalitet fremfor kvantitet. Få med hele stilkbunnen av soppen når den plukkes, den er ofte

et viktig kjennetegn. Rens vekk jord, og del soppen på langs for å se om den er angrepet av mark. Begrenset markstukne steder kan skjæres vekk. Slimet hatthud dras av med en gang.

Når soppen er kommet i hus bør den finrenses så fort som mulig. Rusk og bøss børstes vekk eller skylles raskt under rennende vann. Sopp skal aldri ligge i vann (en unntagelse er matblekksoppen som skal holdes fuktig for at den ikke skal ”blekke seg”). Skal soppen brukes først neste dag må den ligge tørt, kjølig og luftig. Kutt opp soppen i små biter, og ta med skiver og pigger såfremt det ikke er skjemt. Rørlag tas også med hvis det er ungt og fast.

Grunnoppskrifter

Det finnes atskillig flere oppskrifter på tilberedning av sopp enn det finnes matsopper, og fantasien er i praksis den eneste grensesetter med tanke på hvordan man vil tilberede sin fangst. For all sopp gjelder det at forbehandling er unødvendig med mindre det er utrykkelig anført i soppbøkene, så for de fleste arter har man rimelig frie tøyler. Et par basisoppskrifter er dog ikke til å komme utenom:

Kokt sopp: Etter at soppen er rensset og kuttet opp has den i gryte og kokes opp under lokk. Etter hvert som varmen stiger vil soppen som regel avgi nok væske selv, hvis ikke spes det med litt vann. Kok omtrent 10 minutter og skum jevnlig. Avkokt sopp kan brukes alene, som tillegg til annen mat, sursyltet som pickles eller marinert. Kraften, hvis den ikke

er slimet, kan brukes til sauser og supper. Ønsker man å fryse soppen kokes den gjerne opp uten å saltes. Deretter legges den i egnete poser eller bokser, helst dekket med kraft. Oppbevart i dypfryser holder den seg i minst et år. Ved bruk varmes den uten forutgående opptining og krydres etter behov.

Stekt sopp: Etter at soppen er rensset og kuttet opp has den i en rommelig panne som settes på kokeplaten uten fett. Etter kort tid vil soppen begynne å safte seg, og etter omtrent 5 minutters oppvarming helles væsken ut av pannen. Alternativt kan man (noe som er det ideelle) dampe inn kraften eller tilsette denne igjen til slutt og steke den inn, men dette tar tid. Pannen settes så over igjen med en passe porsjon smør, margarin eller olje. Når soppen er stekt (antall minutter er avhengig av varmen) krydres det etter ønske med salt/pepper. Avslutningsvis setter unektelig en skvett kremfløte en ekstra spiss på det hele når soppen får surre i dette rett før servering.

Med utgangspunkt i kokt eller stekt sopp som grunnmateriale kan både middagsmat og små snadder måltider varieres i det uendelige, og med sopp i fryseren kan soppretter serveres året rundt. For de som eventuelt ønsker en skikkelig ”soppkokebok” kan *Mine Soppglede*” av Else R. Wiborg trygt anbefales.

Da gjenstår det bare å ønske god fangst!

Artikkelen har tidligere vært publisert i *Blekksoppen* nr x 19xx

Nabolagets ville vekster:

NESLE - EN BRENNENDE KJÆRLIGHET

Anders Often

Noen plantenavn er rare og nesle er et av disse. Hva er nå dette merkelige ordet? Lyden gir assosiasjoner til noe glatt, lespende og fliselinaktig. Slurv med apostrofene – samt å hikke inn en ekstra t – kan være skjebnesvangert for dermed å tilkjennegi kjærlighet til det mildt sagt omdiskuterte storkonsernet Nestlé isteden for den interessante planteslekta – dog med ugrei finsystematikk.

I følge den digitale ordboka er *nesle* avledet av *nett* – altså det at artens stengelfibre kan flettes sammen til et tekstil. *Brenn-nesle* kan da tolkes som noe i nærheten av ”hudirriterende fiberplante”, og det er jo et godt og beskrivende navn. Slektsnavnet *Urtica* kommer av det latinske verbet *urere* som betyr å brenne. Det latinske navnet for smånesle som er *Urtica urens* blir da ”brenne brennende”, hvilket også må kunne sies å være helt OK for denne lille uhyrligheten av en superstygg plante. Noe mindre glamorøst innen planteriket – og noe verre å trække på for en naken fot – finner man knapt, i alle fall ikke i Norge. Det måtte i så fall være ei helt ekte steinnype *Rosa canina* med sylskarpe krumsabler av noen torner,

men denne arten er jo svært sjelden i følge fullt utdannede roseeksperter. Det må dog sies at en kjøtttype heller ikke er særlig behagelig å snuble inn i.

Til sammenligning vil jeg påstå at brennesle – eller stornesle *Urtica dioica* coll. som den etter floraen skal kalles – er temmelig slapp og tam i sine brennhår. For et herdet gammelt skinn er det nesten pirrende å la seg berøre av denne planten bare man passer på å beskytte de mest edle kroppsdeler. Å rulle seg naken i styggedommen må imidlertid kunne kalles en øvelse forbeholdt fakirer av tredje grad. Men heller ikke mer, og langt mindre smertefullt enn hva mange tror selv om det må medgis at neslerulling trolig ikke bør innføres som obligatorisk øvelse for å fremme botanikkinteressen. Denne botsøvelsen har alltid vært forbeholdt de aller tøffeste slik Brøndegaard¹ skriver: ”En 103-årig mand ved Kolding tog af og til et ”bad” i nælder – det er en skarp kur, men så undgår man gigten”.

For den som var en del yngre kunne det å sikre kjærlighetslykke være mer påtrengende enn å lindre giktplagene. Og øvelsen var omtrent like krevende. Høeg² siterer folkeminne fra Davik i Bremanger i Sogn: ”Den som ruller seg naken gjennom *brennenotet* jonsokdag før sola sprett, skal ha

lukka med seg i livet". Man kan ganske sikkert anta det var den gode kjærlighet man rullet seg for ettersom det var St. Hans-natta det skulle skje.

Taksonomi for store nesletyper

Det er lett å grovsortere våre nesler. Det er den lille ettårige, uhyrlige, men heldigvis sjeldne saken smånesle *Urtica urens*, og så den store, vanlige og temmelig variable mattedannende planten stornesle *Urtica dioica*. Disse to artene er stort sett godt skilt både med hensyn til økologi, brennhår og taksonomisk behandling. Det er aldri funnet hybrider mellom små- og stornesle³, men det er klart, med langtekkelig finstudering, vending og håndtering, tenking og grubling kunne muligens slike navnsettes, men

dette frister opplagt mer i brennhårfrie slekter som seljer og starr.

Men den intraspesifikke variasjonen er mye verre. Siste utgave av Lids flora deler nemlig den gode gamle brennesla opp i tre, og vi får 4 navnsatte taksa³:

Stornesle: *Urtica dioica* coll.

Vanlig stornesle: *Urtica dioica* ssp. *dioica*

Linesle: *Urtica dioica* ssp. *sondenii*

Skognesle: *Urtica dioica* var. *holosericea*

Vi har altså kollektivarten samt to underarter og én varietet – i seg selv en litt original oppdeling, men sikkert grei nok. Underarter skal normalt ha



Et bra sted for neslerulling. Foto Anders Often

ulik morfologi og utbredelse innen deler av sitt utbredelsesområde, men samtidig ha overlappende soner hvor dette glir over i hverandre slik at man opplagt ser at enhetene er svært nært beslektet.

Varieteter er noe av det samme, men med svakere både geografisk og morfologisk skille. Det er altså ikke helt klare forskjeller mellom underart og varietet, men variasjonen i naturen er også ofte gradvis slik at finoppdeling av rang også er nyttig.

Og det betyr?

Skal Lids flora tolkes direkte betyr taksonomien ovenfor at skognesle skal omfattes som en varietet som ikke er knyttet til noen bestemt av de to underartene, men kan finnes som en distinkt type her og der innen kollektivartens utbredelse. Hvor den reelt er funnet i følge Lids flora er grovt sett i lavlandet nord til Nærøy i Nord-Trøndelag, dog sjelden eller manglende fra Telemark til Hordaland – altså stort sett bare innen utbredelsen til vanlig stornesle. En fristende tolkning ville da være å si at skognesle er den naturlige/stedegne formen for stornesle man finner i løvskog i lavlandet i Norge og at den er innkomme naturlig sørfra – røfflig i samsvar med den generelle varmekjære postglasiale floraens innkomst. Linesle blir da den nordøstlige motsvarigheten, og vanlig stornesle er en miksmaks av genotyper som har fulgt med jordbrukskulturen nordover – ugrastypen altså.

Forskjellen mellom linesle og skognesle – som begge har den for oss

umiddelbare positive egenskapen at de mangler brennhår – er at førstnevnte har lite, eller bortimot mangler vanlige hår på greiner og stengel, mens den andre har det – begge steder. Dette er i sannhet en liten forskjell all den tid man vet at grad av hårvekst hos arter som først har hårvekst ofte er raskt modifiserbart.

Vi må vel kunne konkludere denne hårete lille diskusjonen med å slå fast at siste ord neppe er sagt i nordeuropeisk neslesystemikk, så her ligger utfordringene klare for den som ikke er redd for brennhår, og som ikke går av veien for massekollektorer av slikt. Og etterpå kan man jo koke suppe på restene – eller den fingernemme kan lage seg sin egne eie gode nesleduk.

Noter

- ¹Brødegaard, V.J. 1987. Nælde, *Urtica*. S. 92-103 i: Folk og flora 2. Rosenkilde og Bagger, 359 s.
- ²Høeg, O.A. 1975. *Planter og tradisjon. Floraen i levende tale og tradisjon. i Norge 1925-1973*. Universitetsforlaget, 751 s.
- ³Lid, J & Lid, D.T. 2005. Norsk Flora. 7. utgåve ved Reidar Elven. Det Norske Samlaget, Oslo, 1230 s.

Myrull

Å myrull, du myrull
så vakker og kvit.
Kva tenkjer du på?
Du stend der og lokkar
og ropar meg dit
eg ikkje kan nå.

I trollblanke myrpytt
du speglar ditt hår
dit ingen kan nå
Eg ser du er einsam
i dag som i går
men eg veit inga råd.

Eit minne eg har
om torva du veks på.
Det er berre eit flak
Ei endelaus djupne
ligg løyner seg bak
og held oss i frå.



Sigrid Torgrimsen
Fra diktsamlinga ”Kom innom”

SKJÆRGÅRDSTUR MED SVENSKE BOTANIKERE

Norman Hagen

En dag i juni fikk jeg telefon fra Roger Halvorsen. Kunne jeg skysse noen svenske botanikere rundt i skjærgården med båten min? Sånt sier man ja til. Roger ga meg posisjonene til tre steder som skulle oppsøkes og telefonnummer slik at jeg kunne avtale direkte ved gjestene.

De skulle også se på spesielle planter på land - både før og etter havturen. Vi avtalte at vi skulle møtes ved Sportellet i Kragerø - som ligger ved Valberg. Møtetidspunktet - halv sju på morran - fortalte meg at disse folkene ville ha mest mulig botanikk ut av dagene på sin norgesturne.

Det var tre herrer og to damer. En av dem - Erik Ljungstrand - hadde jeg en gang sett i aksjon på en ruderattur til Søder cellulose på Tofte i Hurum.

Vi dro først til Lille Kirkholmen.



Erik lurer på hva slags lønn dette er

Der oppsøkte vi noen lønnetrær som i flg. Roger skulle være *Acer opalus*. Erik hadde etter hvert en antagelse om at det heller var en mutant av vanlig lønn.

Neste stopp var på Bærøy hvor vi

ble godt mottatt på Hasselholmen. Der var det naverlønn *Acer campestre* som skulle studeres.



Vi ble godt mottatt på Hasselholmen

Tredje stoppsted var bare noen hundre meter unna. Der skulle finnes kryptepperot *Potentilla anglica* og mutanten mellom den og vanlig tepperot. Kryptepperot ble funnet, men jeg tror ikke de fant mutanten.

På veien inn til Sportellet gjorde vi



”Stengel forgreinet, krypende, om høsten rotslagende” står det i Gyldendals Store Nordiske Flora om kryptepperot.



Kryttepperot over og lokaliteten under

strandhugg på Valberg, på det stedet hvor man finner fagerfiol *Viola suavis* i blomst tidlig på våren. Her skulle Erik vise oss en sjelden frytle - *Luzula forsteri*. Parkfrytle heter den på norsk. Før vi kom fram til frytlen rakk Erik å vise meg olavskjegg *Asplenium*



Parkfrytle *Luzula forsteri*

septentrionale og svartburkne *Asplenium trichomanes*, og hybriden mellom dem som kalles svart-ola. Den var ny for meg.



Olavsskjegg øverst, svartburkne nederst og hybriden svart-ola i midten

Det hadde vært litt regn så langt, men nå økte det på og det var ikke gode forhold for fotografering. Jeg dro derfor tilbake til Valberg en godværsdag og kunne ta bilder under bedre forhold.

Etter at gjestene var avlevert på brygga ved Sportellet hadde jeg følelsen av at en lang dag var unnagjort, selv om klokka bare var litt over tolv. Snakker om effektive botanikere!

KONKURRANSE

Trond Risdal

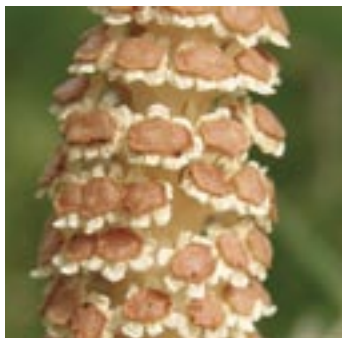
Mens vi venter på neste sommerekursjon inviteres leserne til å delta i ny konkurranse.

Send forslag til norske og/eller latinske navn på de 8 artene til Trond Risdal, Orionvegen 88, 3942 Porsgrunn E-mail: trond.risdal@t-fk.no innen 1/4-2009. Gode løsninger belønnes.

Løsning og navn på vinnere presenteres i neste nummer av *Listéra*.



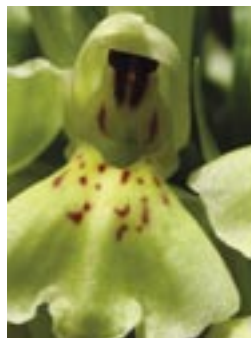
Bilde 1



Bilde 2



Bilde 3



Bilde 4



Bilde 5



Bilde 6



Bilde 7



Bilde 8

Konkurransen i Listera 2008 nr. 1

Riktige svar var:

Bilde 1: Furu Bilde 2: Tyttebær Bilde 3: Sisselrot Bilde 4: Fjæresauløk
Bilde 5: Einer Bilde 6: Kveke Bilde 7: Skavgras Bilde 8: Fjellsmelle

Oppgavene var nok i vanskeligste laget og det er vel grunnen til at så få har våget seg på å svare. Håper på at fremtidige oppgaver skal bli noe enklere og at flere tør hive seg på å konkurrere om flotte premier. Best denne gang med 6 rette var: Valborg Imslund, Åse Halvorsen, Odd Magne Langerød og Bjørn Erik Halvorsen. Videre fulgte Inger Marie Paulsen med 5 rette og Inger Hagen og Charlotte Bakke med 4 rette. Premier vil bli overlevert ved en passende anledning.

Flora uten flørt

BLINDURT *SILENE WAHLBERGELLA*

Kristin Vigander

I Listéra 2006-2 skrev jeg en artikkel som jeg kalte 'Floraflørt', om forskjellige lokkemidler planter kan bruke for å lokke til seg insekter for å sørge for sin videre formering. Her vil jeg presentere en plante som greier seg helt uten hjelp fra utenforstående, blindurten *Silene wahlbergella*.

Blindurt er en plante jeg bare hadde hørt om, men som jeg aldri hadde opplevd å se. Det var derfor en stor opplevelse for meg da jeg var på TBF-tur i Dovrefjell i sommer, og vi fant blindurt.

Jeg leser i Knut Fægri's 'Norges Planter':



Blindurt er en av de rareste blomstene man ser, eller rettere sagt ikke ser, i fjellet.: En venter og venter at knoppene skal springe ut, like til kapselen åpner seg: og der er frøene modne! Det store, oppblåste begeret er hvitt, sortstripet, og ser ut som knoppen hos jonsokblom. Men kronbladene mangler helt, eller de er i alle fall så korte at de ikke kommer ut av begerblæren. Blindurt er selvbestøver og har ikke bruk for en stor krone å lokke insekter med: den er redusert bort.

*Blindurt hører til de fjellplantene som i Skandinavia delvis finnes i høyfjellet sydpå, delvis nordpå, men som mangler i midten. En slik utbredelse kalles 'bisentrisk', og man har ment at det henger sammen med at arten under siste istid overlevde på isfrie områder, delvis på Mørekannten, delvis på Nordland-Tromskysten. Senere, da isen trakk seg tilbake fulgte plantene etter innover, men klarte i motsetning til mer konkurransekraftige arter ikke å spre seg over hele landet. Under den tiden norske blindurtstammen var isolert, utviklet den seg til å bli litt forskjellig fra blindurt i resten av verden. Den krever ganske god, kalkrik bunn og finnes vesentlig i engaktig vegetasjon. Nordpå har vi en nærstående art, *Melandrium angustifolium*. Den er uhyre sjelden.*



Blindurten er 'bisentrisk', det vil si at den vokser i nord og i sør i Norge, men ikke 'i midten'.

En liten Email-korrespondanse med Jan Wesenberg gir meg disse opplysningene:

Dovrefjell er sammen med den nordlige delen av Jotunheimen nettopp den mest sentrale delen av det sørlige fjellplantesenteret. Alle de sørlig unisentriske artene vokser på Dovrefjell, og alle de bisentriske vokser på Dovrefjell. "Luka", som den kalles, mellom de to sentraene går mellom Rørosområdet/Sylene og Børgefjell, dvs. gjennom nordre del av Sør-Trøndelag og hele Nord-Trøndelag.

Blindurt ligner litt på engsmelle. Den har en stengel med linjeformete blad. Den har en eneste nikkende blomst som har et sterkt oppblåst beger med mørkfargete striper. Inne i begeret blir det høy temperatur, og her finnes både kronblad, fruktknute og støvbærere. Ingen insekter trengs til pollinering, blomsten greier seg helt selv. Blomsten åpner seg aldri. Kronbladene er så korte og så lite utviklet at de ikke når ut av det kraftige begeret. Det latinske navnet på blindurten er i dag *Silene wahlbergella* (etter botanikeren Pehr Fredrik Wahlberg (1800-1877) som var professor i Uppsala och Stockholm), men tidligere hadde den artsnavnet *apetala*, som betyr 'uten krone'.

Planten er beskrevet i *Flora Lapponica* av Carl von Linné (1737), som en meget eiendommelig plante. Han kjente ingen andre planter som gjemte sine blomsterdeler på denne måten.

Blindurten var et morsomt og interessant bekjentskap.

Kilde:

Fægri, Knut *Norges Planter*
Cappelens forlag 1970

PÅ FINNSKOGEN SOMMEREN 2007

Roger Halvorsen

Sist sommer var jeg på reise i skogsfinnernes "hjemland" på Åsnes og Hof finnskoger i Åsnes kommune, Hedmark. Spennende opplevelser på alle måter, kulturelt, floramessig og ikke minst møtet med mange hyggelige mennesker.

Vi, det vil si Jørund og jeg, for østover sist i juli, og fikk etter hvert besøk av Ellen på vår blomstersafari i traktene der skogsfinnene slo seg ned på 1600-1800-tallet. Særegen kultur er vel bare et svakt uttrykk, og med denne kulturen fulgte det også med en litt spesiell flora.

Jeg hadde hatt mine første møter med skogsfinnekulturen på svensk side for rundt 10 år siden, da den store interessen jeg hadde for den svenske dikteren Dan Andersson lokket familien et par ganger til Grangärde Finnmark i Dalarna, i traktene rundt Ludvika. Her dro vi rundt og så på restene av den gamle finnekulturen, en kultur som i dag i stor grad fortsatt lever takket være Dan Anderssonselskapets store arrangement "Dan Anderssons visevecka", en "visefestival" som finner sted i overgangen juli - august. I Grangärde-området ligger det tett med gamle finnetorp og såkalte "finnbyer" med rester etter en gammel flora av kulturvekster. Rundt 75-80 arter som hører til denne

floraen ble etter hvert registrert i Grangärde og områdene omkring.

Tanken på at det kunne finnes et liknende "floraelement" på norsk side, gjorde at jeg søkte støtte til et prosjekt for å se om det fantes rester av det som jeg etter hvert vil benevne som "finneplanter" på norsk side. Resultatet ble en 9 dagers rundreise på Finnskogen som jeg avgjort kan anbefale andre.

Begrepet "skogsfinner" er kanskje av nyere dato og kanskje også litt akademisk, – hva vet jeg. I alle fall eksisterer det i dag en rekke foreninger på norsk og svensk side som står vakent på for å holde liv i de gamle tradisjonene. Jeg er medlem av en slik, og har fått god inspirasjon via deres arbeid.

Innvandringa av "finner" startet opp på 1600-tallet, og de kom fra først av flyttende fra Karelen og Savolaks-områdene i østre Finland. De kom til Sverige med løfte om jord og skattefrihet om de bare slo seg ned i de store og vide skogsområdene mot norskegrensa. Finnebyen Skattlösberg har sitt navn etter dette løfte om skattefrihet. De rikeste og mest grøderike dalgangene i Dalarna og Värmland var stort sett allerede opptatt av svenske bønder, men finnene fant likevel

store skogsområder der de kunne utøve sin spesielle form for jordbruk, svedjebruket som gikk ut på å hogge ned skogen, brenne den og så rug (og neper) i aska. To, maks tre år kunne svedjebråten brukes til den slags dyrking før næringsemmene i jorda var brukt opp. Rugtypen som ble brukt ble etter hvert kalt svedjerug og var av en gammel og spesiell type som både gir høyt fold og er svært næringsrik.

Finnene ble etter hvert mange, konflikter med den svenske bondebefolkningen ble snart vanlig, og mange finner flyttet vestover og inn i de store norske skogsområdene på Hedmarken. Her fikk de etablere seg, fikk gratis jord og etter sigende økonomisk støtte for å etablere fast bosetting. Særlig var den svenske kongen interessert i disse skogsfinnene etter at unionen med Sverige kom i stand. De utviklet en spesiell kultur som etter hvert skilte seg tydelig fra den opprinnelige finske, og begrepet skogsfinner oppsto etter hvert.

Hit kom vi altså, først Jørund og jeg, og etter hvert også Ellen, for å leite opp gamle finnetorp med mulige rester av gammel dyrkning. Det hele ble reint ut morsomt og spennende, og med rundt 1400 km med bilkjøring sier det seg selv at det var store områder å ferdes på. Vi bodde greit i ei stor campingvogn og spiste i det alt vesentlige ”finnekost” til middag på Åsnes kafe ved Vermundsjøen – motti med flekk, gjeddekaker og

annen ”sikringskost”.

Men det var finnskogsplantene og torpa jeg skulle fortelle litt om. Hvor dro vi så, og hva fant vi?

Vi starta på nordre og søndre Furuberget med gamle rosesorter og dyrka tysbast *Daphne mezereum*, storveronika *Veronica longifolia*, toppklokke *Campanula glomerata*, ballblom *Trollius europaeus* og fjellflock *Polemonium caeruleum*. Så ble det Possåsen, plassen hvor en av de kjente, gamle trollkyndige levde til langt utpå 1960-tallet. Her fant vi gamle roser, blant andre ”jomfrurosa”, peoner, løpstikke og flotte gamle rydningsrøyser i hopetall. På en brunbarka vegg vokste et kjempeeksemplar av ”dyrka” slyngsøtvier *Solanum dulcamara*, og ellers sto de på rekke og rad: dagliljer *Hemerocallis*, silkeserk (moskuskattost), brannliljer, riddersporer og ikke minst en av de gamle kultivarene av den ekte blå venusvogn *Aconitum napellus* ssp. *lusitanicum*.

På Tyskeberget, et gammelt finnetorp fra lang tid tilbake var det nå blitt museum. Dette var blitt skjenket i gave til Åsnes historielag av eieren Odd Tyskeberget som fortsatt bodde på stedet. Snakker om levende historie! Odd fortalte oss om den innplanta krossveden som han mente hadde navnet ”geitlegg” og som han hevdet, sikkert som en forveksling, var ”treet som fanden flådde geita under”. Helt feil

selvsagt, for det var geitved *Rhamnus catharticus*, - men det gjorde ikke det grann, dette var bare moro i et miljø som oste av oppfinnsomhet og gammel kultur. Gravberget med bortimot noe av Norges vakrest utformede kirke, var også ei messe verd. Ei kirke som løftet kirkespiret mot Vår Herres høye og blå himmel, var utformet som ei enorm kjempe av ei skjørtegran. Det var bare å bøye seg ydmykt over påfunnet i en landsdel der nettopp skogen var og er en viktig del av hverdagen. I Juvberget, også skrevet Gjuvberget, tronte noe av det mest majestetiske vi så av byggverk: et enormt framhus med "David-vinduer" i gavlen og gamle kulturvekster som kranset det hele.

I dagene som fulgte for vi forbi den vesle plassen "Tasegtil", hvilket navn! Vi havnet hos familien Bauer på Mellom-Høklingen, med kaker og kaffekopper fulle av ovnskott kaffe. Den intense følelsen av å være velkommen var like sterk som kaffen og smakte like godt som kakene. Så fulgte historiene (alle var historieinteresserte på Åsenes Finnskog). Så en vandring noen hundre meter ned til nedre Høklingen. Her var rester av små stuer som en gang var fulle av folk med vilje og tæl. På noen få kvadratmeter hadde en stor barnerik familie vokst opp. De ble visst ikke gift så mange av dem. De hadde etterlatt seg rester av uthus og enger fulle av blå *Aconitum*, - kalt blåhatt ble vi fortalt. Der fant vi fargevariasjoner av gammeldagse

riddersporer, små lave busker med de gamle røde og velsmakende stikkelsbæra som overlevde inntil de gamle restene av uthuset som nå var falt sammen og som vi bare kunne ane konturene av. I et hjørne av det gamle støpte uthusgolvet vokste virginiaaster *Aster novi-belgi*. Opp igjen til Mellom-Høklingen og flere historier og planter. En kjempestor frøstjerne *Thalictrum* har vi ennå ikke funnet ut av. Ei enorm humle *Humulus lupulus* klatret i en fem meter (minst) høy stige. Frua på plassen fortalte om den tida da de små slåttelappene ble hevda helt inn til stammene av storgraner og furuer. I engkantene her vokste tidligere mengder av mogop *Pulsatilla vernalis* (som vi fikk se og høre om andre steder på Finnskogen).

Vi besøkte Ramsli med "menneske-gras", en stripet variant av strandrør *Phalaris arundinacea* var. *picta*. Navnet har den fått fordi alle bladene er ulike – akkurat som menneskene. Vi fant veien til søndre Dulpetorpet hvor ei kraftig peon fikk oss til å stoppe. På veien bort for å se den, sto vi overfor værøyslirekne *Aconogonon x fennicum*. Den fant vi igjen på flere av de nærliggende småplassene, og vi har siden brakt i erfaring at den har det klingende lokalnavnet "svenskesyrin". Vakkert og treffende!

På den lille plassen Kanalbråten fikk vi med oss navnet "prinsessespirea" av Pia Skogli fra Fosshaugen. Så ble vi forklart veien til øvre og nedre

Bekkebråten, langt til skogs etter skogbilveier. Her fant vi atter igjen ei rekke av de gamle kulturplantene vi hadde sett andre steder: de små røde stikkelsbæra, ”blåhette” (*Aconitum* = venusvogn), hvit fjellflokk, gamle roser, rabarbra og toppklokke.

Ved Rauken-gårdene ikke langt fra kirken i Hof Finnskog, fant vi mye av det samme kobbelet av arter. Det var dessuten er rekke artige lokalnavn som dukket opp: ”bonderoser” (= silkeserk eller moskuskattost) og en lys rød strandvindel *Calystegia sepium* som ble kalt ”blome for dagen”. Vi fant også igjen værøyslirekne ved Rauken. Ved Solstad, ikke langt fra Malibergsetrene så vi innplantet mogop, og her fikk vi med oss navnet ”finnskogsklokke” for storklokke *Campanula latifolia*.

I områdene like nord for Hof Finnskog besøkte vi plasser med navn som bar preg av finsk opprinnelse: Huatorpet etter en finne ved navn Huanen, og Turbeinstorpet etter Turpiainen. Like ved Tyskerberget, sannsynligvis etter Tyskiainen, ligger plassen Tapio.

Et sted med noen av de søteste solbær vi har smakt, var Vagnberget, i berget bak Tyskeberget. Vagnberget ligger på ei rydda flate på toppen av åsen. Her er det rydda frodige enger

som er i ferd med å gro igjen, men sommeren 2007 var det tegn på at plassen var i ferd med å restaureres. Vi noterte oss gamle ting som stikkelsbær med små røde bær, gamle rosesorter, toppklokke, fagerfredløs og brannlilje.

Hele vår lange ”staudeettersøkningsreise” ble på mange måter en eventyrferd hvor vi fikk møte hyggelige og historieinteresserte mennesker, gamle forlatte, nedraste men også restaurerte finnetorp og plasser, og ikke minst ble det som vi håpet på, funnet en rekke gamle, fine stauder, gamle roser og nyttevekster. Vi samlet en del sorter på oppdrag for Genressurssenteret, og vi oppdaget underveis at de plantene vi fant, sannsynligvis måtte være spredt ved at beboerne på torpa delte mellom seg, en tendens som vi altså kjente fra Dalarna i Sverige fra mange år tilbake.

Og hva gjør vi så i år? Jo, vi reiser selvfølgelig tilbake til Finnskogen, denne gangen litt lenger sør for å se etter nye stauder og nyttevekster, treffe nye interesserte mennesker og høre nye historier.

Forfatteren

Roger Halvorsen, Hanevoldveien 15, 3090 HOF

FIN BLOMSTERDAG PÅ SKÅTØY

Tekst og foto: Tormod Thorsen

Søndag ble det arrangert den årlige Villblomstens dag rundt omkring i landet. Her i Kragerø gikk turen denne gang til spennende og frodige Skåtøy.

På grunn av dårlig værmelding var det få deltakere som møtte opp, bare 15, men disse fikk en fin søndagsvandring over deler av den store øya. Her og der var naturen plaget av den langvarige tørken, og lyste brunsvidd, mens de fleste steder var det fremdeles grønt og frodig.

En rekke interessante planter ble observert fra Krikken til Skåtøyroa. Drøyt 150 arter planter ble skrevet ned, men det var nok enda noen flere som ikke ble talt opp.

Det mest gledelige og spesielle på plantefronten var tildels store forekomster av orkideen breiflangre, men som dessverre ikke var kommet i blomst riktig ennå. Men enda mer spesielt var funnet av ramsløk, som er eneste kjente lokalitet i Kragerø

kommune. Det er en spesiell løkplante som man kan lukte på ganske lang avstand, og som liker litt skyggefulle steder med næringsrik jord.

På et jorde like ved hadde flere deltakere gleden av å fotografere noen flotte stillitser som fløy rundt mellom tistler der. Dette er en fargerik finkefugl som inntil for få år siden var veldig sjelden her i landet, men som nå har blitt mer vanlig på sørøstlandet.

Det ble også litt vandring rundt i flotte bøkeskogsområder og stopp ved Kittelsens hjem, og det såkalte "Pestas hus" et stykke unna inni skogen, der man regner med at kunstnerens inspirasjonsfigur til de kjente tegninger holdt til i sin tid.

En av turdeltakerne fortalte også interessante ting om huset og hvem som senere hadde bodd der.

Det er å håpe at flere kjenner sin besøkelsestid på neste Villblomstens dag, dette var en kjempefin tur.



Artikkelen har vært publisert i Kragerø Blad Vestmar

VÅR SÅRBARE NATUR

Kristin Vigander

I løpet av høsten 2008 har Stortinget fått fremlagt forslag til en ny lov om forvaltning av naturen. Da har det gått over 7 år siden arbeidet med loven ble påbegynt. Det er på høy tid at Norge får en lov som forbyr utrydding av arter. Fremdeles er det fullt lovlig å ødelegge det siste levestedet til en plante eller et dyr, også om den måtte være fredet.

Utryddingen av planter og dyr fra norsk natur går raskere enn noen gang. I Norge står nær 2000 arter i fare for å forsvinne fra vår natur. I løpet av sommeren er det slått fast at en vakker blå sommerfugl, og 15 bie- og humlearter er utryddet. Den viktigste årsaken er ødelagte levesteder.

For å øke bevisstgjøringen hos lokalpolitikere om å ta vare på artsmangfoldet i norsk natur, har Miljø- og utviklingsminister Erik Solheim sendt ut postkort til alle landets ordførere. Til sammen ble det sendt ut 430 kort. På hvert kort er det bilde av en art som finnes i den aktuelle kommunen. Teksten på kortet forteller om arten og hva den trues av. Mange kort sier også noe om hvor i kommunen arten finnes, og i hva slags type leveområde den lever.

Telemarks ordførere har til sammen fått tilsendt 18 postkort.

Det er 7 planter, 5 sopp, 2 sommerfugler, 2 moser/lav, 1 insekt og 1 fugl.

Her er en presentasjon av de truede plantene:

Siljan: Smalmarihånd *Dactylorhiza traunsteineri*

Dette er en orkidé som er knyttet til myrer i lavlandet, en naturtype som har gått sterkt tilbake de senere år på grunn av grøfting av skogsmyrer. Arten regnes som 'sårbar'. I Siljan vokser den i myrer vest for Bjoretjern og øst for Raubern.



Smalmarihånd Foto Kristin Vigander

Bamble: Buskvikke *Hippocrepis emerus*

Denne planten tilhører ertefamilien, og har i Norge en liten utbredelse i

Porsgrunn, Bamble og Kragerø i åpen edelløvsskog. Den har vært kjent fra minst 30 voksesteder, men er forsvunnet fra omtrent halvparten av disse. Dette på grunn av nedbygging og hogst. Nå er den regnet som 'sterkt truet'.



Buskvikke Foto Norman Hagen

Kragerø: Raggarve *Cerastium brachypetalum*

Denne lille arven er bare kjent fra to voksesteder på tørrbakker og kalkberg i Kragerø. Begge voksestedene ligger nær vei og tråkk, og er nå regnet som 'kritisk truet' i Norge.



Raggarve Foto Norman Hagen

Sauherad: Buesivaks: *Scirpus radicans*

Dette er en sumpplante som er kjent fra bare tre kommuner i Norge: Larvik, Notodden og Sauherad. På de kjente voksestedene har den ikke vist tilbakegang, men er sårbar på grunn av den sterkt begrensede utbredelsen. Trusler mot denne arten er først og fremst utbygningstiltak og drenering av voksestedene.



Buesivaks Foto Gisle Grimeland



Vadderot Foto Norman Hagen

Tinn: Vadderot *Phyteuma spicatum*

Denne staselige planten har sitt norske kjerneområde i traktene rundt Møsvatn og Rjukan. Den trives best i høystaudeskog og enger. Den har vist noe tilbakegang de senere år, noe som antakelig skyldes redusert beitepåvirkning i utmarka. Den er derfor regnet som 'sårbar'. I Tinn har den flere fine bestander, for eksempel i Gausdalen.

Kviteseid: Bittergrønn *Chimaphila umbellata*

Denne hadde større utbredelse i barskog på Østlandet tidligere. I dag er den forsvunnet på omtrent tre



Bittergrønn Foto Norman Hagen



Bittergrønn Foto Kristin Vigander

fjerdedeler av de kjente voksestedene, og er regnet som 'sterkt truet'. De viktigste årsakene er flatehogst, skogplanting og utbygningstiltak.

Tokke: Søstermarihånd*Dactylorhiza sambucina*

Denne orkideen er fylkesblomst for Telemark, og har sin hovedutbredelse



Søstermarihånd Foto Norman Hagen

i Telemark og Aust-Agder. De fleste voksestedene er på setervoller, slåtteenger og berghyller i brattlendt skog. Det er særlig de voksestedene som er knyttet til slåtteenger som har gått sterkt tilbake, og arten blir nå vurdert som 'sårbar'. Utbygging og oppdyrking har også ødelagt noen av voksestedene. Den er fredet, og i Tokke er det fremdeles flere fine forekomster.

Kilder:

Kronikk i Adresseavisen 4. oktober 2008,
Erik Steineger og Rune Aanderaa
Direktoratet for naturforvaltning
www.dirnat.no/content.ap?thisId=500034572

FLORAATLAS FOR TELEMARK 2006

Bjørn Erik Halvorsen

For året 2006 ble det rapportert inn 279 funn til Floraatlaskomiteen. 50 av disse var bekreftelser av eldre funn. De fordelte seg på 98 ulike arter/underarter. De mest ”populære” artene var dette året vadderot *Phyteuma spicatum* med 26 innmeldinger, hårstarr *Carex capillaris* ssp. *capillaris* med 21 innmeldinger, breiull *Eriophorum latifolium* med 18 innmeldinger, tranestarr *Carex adelostoma* med 13 innmeldinger og vipestarr *Carex extensa* med 11 innmeldinger.

Innmeldingene fordelte seg på disse kommunene:

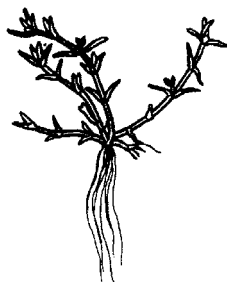
Kommune	Antall innmeldinger
Tinn	86
Seljord	44
Vinje	40
Porsgrunn	35
Kragerø	27
Bamble	18
Kviteseid	15
Skien	7
Siljan	2
Notodden	2
Tokke	1
Nome	1
Bø	1

De ivrigste innmeldere var dette året Østlandsavdelingen med 105 funn, TBF med 72 funn, Trond Risdal med 35 funn og Kåre Homble med 23 funn. I alt har innmeldingene kommet fra 15 personer/foreninger.

Interessante funn:

Grønnburkne *Asplenium viride*

Grønnburkne ble funnet i Linddalen, langs veien til Svanstul (NL 268 790). Det er relativt mange lokaliteter på grønnburkne i Telemark. Men, dette er likevel et nytt område for denne arten.



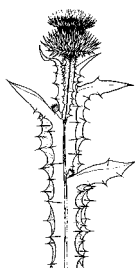
Firling *Tillaea aquatica*

Firling ble funnet ved Månas utløp i Tinnsjøen (MM 883 432). Dette er første gang denne arten er funnet i Øvre Telemark. I Telemark er den fra før av kjent fra Siljansvassdraget (Gorningen, Laksjø og Farris), Flåbygd, nordenden av Heddalsvannet, Stråholmen og Kongens dam på Herre.



Vårsalat *Valerianella locusta*

Vårsalat ble funnet på Brattås i Porsgrunn (NL 3924 5067). Tidligere funn i Telemark er i Bamble (Langesund og Sandvika), på Blekebakken ved Brevik og på Stråholmen.



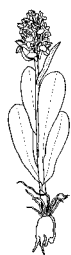
Eseltistel *Onopordum acanthium*

Eseltistel ble rapportert inn fra Stråholmen i Kragerø (NL 372 292). Eseltistel er i Telemark bare kjent fra Stråholmen, der den er innrapportert 10 ganger i perioden fra 1915 til 1959.



Lodneføllblom *Leontodon hispidus*

Lodneføllblom ble rapportert ved Ospeflåta på Knipenhalvøya i Kragerø (NL 1760 2218). Lodneføllblom er kjent fra dette området fra før, og ble sist innrapportert i 1988. Ellers i Telemark er den kjent fra Grønnåsen i Kragerø og Seljord Folkehøyskole.



Søstermariland *Dactylorhiza sambucina*

Søstermariland ble funnet på toppen Vestre Nuke i Nome kommune (NL 095 693). Søstermariland finnes en rekke steder i Telemark. Men dette er likevel en ny lokalitet. Det ble funnet 10 eksemplarer på sydsiden av toppen. Det bør også bemerkes at dette er den søstermariland-lokaliteten som ligger nærmest Skien sentrum. (Se også artikkel i Listera nr. 2 2006.)

Engstarr *Carex hostiana*

Engstarr ble funnet på Øygardsheii i Vinje (MM 566 134). I Øvre Telemark er den tidligere funnet ved Flåthyl i Vinje og Åtetjønn i Hjartdal. Det ble også funnet hybridene mellom engstarr og gulstarr. Engstarr ble også funnet i Borgeåsen i Porsgrunn (NL 3815 5709). Den var da ikke registrert i Porsgrunn kommune siden 1904. Den ble da funnet i Versvik-dalen.

**Vipestarr** *Carex extensa*

Vipestarr ble funne i flere strandenger ved Soppekilen i Kragerø. Vipestarr var i Telemark tidligere bare kjent fra noen av øyene i Kragerø-skjærgården (mest på Skåtøy). Denne gangen ble den funnet på fastlandsida. Ellers er den bare kjent i Norge fra Tvedestrand-kysten og Hamresanden ved Kristiansand.

**Rundstarr** *Carex rotundata*

Rundstarr ble funnet i Fjøsbudalen ved Rjukan (MM 6963 3687). Den har noen gamle funn i Telemark i Tinn og Vinje. Den ble sist funnet i 1977, da den ble funnet i Grungedal i Vinje. Det ble også funnet kryssningen mellom rundstarr og blankstarr på stedet.

**Elvebunke** *Deschampsia cespitosa* ssp. *glauca*

Elvebunke ble funnet ved Månas utløp i Tinnsjøen (MM 883 432). Den er tidligere bare funnet to ganger i Telemark. Det er ved Sundkilen i Kviteseid (1957) og på Semsøyene (1971) i nordenden av Heddalsvannet.

**Andre interessante plantefunn**

Andre interessante plantefunn dreier seg om uventede plantefunn. Dette er arter som ikke er blant de 370 artene som er tatt med i floraatlasen. Det kan være arter som er vanlige i deler av fylket, men som nå er funnet på en uventet plass. Det kan også dreie seg om arter som normalt ikke hører hjemme i vårt fylke.



Grastjønnaks *Potamogeton gramineus*

Grastjønnaks er i Telemark kjent fra lokaliteter i Vest-Telemark og i Grenland. Denne gang ble den funnet i Gråvåstaulvatn i Gausdalen (MM 7785 3500). Dette er første registrering av denne planta i Tinn kommune.

Storbjønnskjegg *Trichophorum cespitosum* ssp. *germanicum*

Storbjønnskjegg finner man helst i lavlandet og langs kysten. Den er blitt funnet ved Fjellstaul i Vinje på 960 moh (MM 548 168) og ved Grendalen i Tinn på 1020 moh (MM 7149 3886).



Gravveronika *Veronika filiformis*

I Telemark er gravveronika bare kjent fra funn i Kragerø og et ikke stedfestet funn i Porsgrunn kommune. Den ble nå funnet på Bjørntvedt i Porsgrunn (NL 375 549).



Hagelerkespore *Corydalis solida*

En forvillet forekomst av hagelerkespore ble funnet på Kleiva i Skien (NL 353 631). Dette er første gang denne planta er samlet i Telemark.



Hønehirse *Echinochloa crus-galli*

Hønehirse ble funnet på Skjelsvik i Porsgrunn (NL 3945 5039). Den har fra før bare en registrering i Telemark. Dette var på Gråten i Skien i 1907. Det er mange funn av hønehirse i Vestfold, og man regner med at den vil spre seg videre i årene framover.

EN VAKKER OG SJELDEN KORALLSOPP

Norman Hagen

Jeg var ute på en av mine korte kantarell-leting-turer på Stavnes i Kragerø og oppdaget en korallsopp med en uvanlig vakker rødfarge. Der sto den og pyntet opp midt i en slette – en lysning i skogen i en skråning ved siden av en bekk. Soppen ble fotografert fra alle vinkler og bilde ble sendt til noen av mine soppvenner. Tove Hafnor Dahl svarte med å si at det lignet på en ung *Ramaria* og at disse er vanskelig å bestemme. Mikroskopering ville være nødvendig – men kanskje ikke tilstrekkelig for å bestemme arten.

De røde *Ramaria*-ene jeg fant bilde av i mine soppbøker og på internett hadde kraftigst rødfarge på fingertuppene (trolig *Ramaria botrytis* som jeg også har sett i sommer), min sopp hadde derimot gulfargete fingertupper mens resten av soppen var kraftig rød.

Så fant jeg et bilde i soppboken ”Sopp i Norden og Europa” av Bo Nylén som lignet min sopp. *Ramaria subbotrytis* var navnet, og det er beskrevet kun ett funn av den i Norge – ved Larvik i 1988. Funnet var angitt å være usikkert. Kunne det være den



Ramaria subbotrytis 25. august 2008 Foto Norman Hagen

jeg hadde funnet? Dette måtte jeg prøve å finne ut av! Tove anbefalte meg å sende ferskt materiale til Kåre Homble. Han mikroskoperer og låner tykke fagbøker og finner som regel ut av selv de vanskeligste problemer. Tove opplyste også at det var en annen art som lignet *R. subbotrytis*. Den har også gule fingertupper som ung, men med litt annen rødfarge. Den heter *Ramaria fagetorum*, og det er rapportert 19 funn av den – nesten alle i Aust-Agder.

Jeg dro tilbake til funnstedet seks dager senere for å ta belegg. Tenkte å ta halvparten, men siden soppen hadde bare en tynn ”rot” fulgte hele soppen med. Fargen på soppen hadde endret seg – nå var den gulbrun over



Ramaria subbotrytis 31. august 2008
Foto Norman Hagen

det hele. Fingrene hadde også vokst og det var tydelig – også for meg – at det var et ungt eksemplar jeg hadde funnet uka før. Halve soppen ble sendt til Kåre og svaret kom raskt:

Ramaria subbotrytis (stemmer med mikroskopien: sporeutseende og størrelse, uten bøyler: Ikke nevnt i Nordic Macromycetes, men det er ei hel side om arten i ”Die Grosspilze Baden-Württembergs: Bd. 2, side 90) - Andre (eller første?) funn i Norge, og alle data må på papiret. Tørker det jeg fikk. ”Kanskje-funnet” til Gro fra 1988 er vel nå i Finland. En notis i Listera med det fine bildet må være på sin plass!! (og jeg kan bidra med mikroskopibilde av sporer). *Ramaria fagetorum* har samme sporemålsnitt, men sporene skal gjennomgående være smalere (gjennomsnittlig $9,5 \times 3 \mu$ ifølge teksten i nevnte bok), svært fint vortet, med vortene i rekker (sporene skal derfor se lengdestripete ut). Sporene hos *R. subbotrytis* skal være $7-12 \times 3-4,5 \mu$, (Nhs ex.: gj.snittlig $8.8 \times 3.9 \mu$), og vekslende vortet, men ikke i langsgående rekker. Fargen og forandringen mot modenhet: *R. subbotrytis* korallrød/rosa som ung - greinene blir okergule av sporene som eldre; *R. fagetorum* er mer laksrød/rosa.



Ramaria subbotrytis Mikroskopibilde.
Fruktlegemespisser. Det lyse belegget er sporer på stilker, frie sporer og mange små krystaller - dette gir en totalrefleksjon av lyset. Foto Kåre Homble

Funnet er registrert på arts-observasjoner og tørket belegg er innsendt til Tøyen. Jeg ble fortalt at alle (?) beleggene av *Ramaria* på Tøyen var blitt sendt til en ekspert i Finland. Om han har rapportert tilbake sine konklusjoner vet jeg ikke. Kanskje vil resultatet bli at det tidligere er gjort flere funn av *R. subbotrytis* - eller færre.

Etter at overstående var skrevet har jeg fått vite at Roy Kristiansen også har funnet et eksemplar av *R. subbotrytis* i sommer. Funnet er gjort i Fredrikstad og soppen er artsbestemt av Øyvind Weholt.

<h1>B</h1>	Returadresse: Telemark Botaniske Forening Postboks 25 Stridsklev 3904 Porsgrunn
------------	--

INNHold	Side
Akeleia mi <i>Aquilegia vulgaris</i> , av <i>Sigrid Nordskog</i>	3
Ivar og kvannen, av <i>Sigrid Nordskog</i>	4
Topptur på Dovre, av <i>Rolf Ergon</i>	5
Listéra for 20 år siden. Botanisering i nærmiljøet, av <i>Charlotte Bakke</i>	6
Planter i Bibelen 5: Johannesbrødtre <i>Ceratonia siliqua</i> , av <i>Gerd Mari Lye</i>	8
Matsopp - en enkel guide, av <i>Øyvind Stensrud</i>	10
Nabolagets ville vekster: Nesle - en brennende kjærlighet, av <i>Anders Often</i>	20
Myrull, dikt av <i>Sigrid Torgrimsen</i>	23
Skjærgårdstur med svenske botanikere, av <i>Norman Hagen</i>	24
Konkurransen, av <i>Trond Risdal</i>	26
Flora uten flørt - Blindurt <i>Silene Wahlberella</i> , av <i>Kristin Vigander</i>	28
På Finnskogen sommeren 2007, av <i>Roger Halvorsen</i>	30
Fin blomsterdag på Skåtøy, av <i>Tormod Thorsen</i>	34
Vår sårbare natur, av <i>Kristin Vigander</i>	36
Floraatlas for Telemark 2006, av <i>Bjørn Erik Halvorsen</i>	42
En vakker og sjelden korallsopp, av <i>Norman Hagen</i>	48