

Skördetiden i Norra-land

Ta med en kunnig vän i svampskogen om du känner dig osäker.

Ta ett rejält stycke norrländska traditioner och lite allemansrätt vid behov. Lägg till en normal dos med sommarregn, lite härligt solsken och en gnutta lokalkännedom. Där har du receptet för en lyckad skördesäsong – och inte för minst en trevlig svamphöst!

TEXT OCH FOTO: Calle Bredberg



Svart trumpetsvamp – en diskret juvel.



Västerbottens landskapssvamp, rimskivlingen, är en riktig delikatess.

Årets skördeperiod startade tidigt. Vid det här laget har massor av svampkorgar och bärhinkar burits ur våra skogar. Ännu återstår dock mycket godsaker att hämta från vårt norrländska skafferi. Nya svamparter är på gång, inte minst de läckra trattkantarellerna. Dessutom står jakten för dörren, då kött av klövvilt och småvilt ska bärgas till frysboxar inom hela Norra Skogsägarnas jättelika område.

Frossa på

Orden "bärga" och "skörda" kan visserligen klinga illa i tider då människan lägger den ena arten efter den andra på hotade listor. Att vi tar för oss av ett överflöd, eller av det vi har sått, är däremot inte samma sak som frosseri utan tanke på återväxt eller reproduktion. När det gäller bär och svamp finns naturligtvis ingen anledning att hålla igen – det är bara att frossa på!

Våga plocka

Allt fler svenskar har kommit till insikt att svampplockning är så mycket mer än bara gula kantareller. När den värsta skräcken för svampförgiftning avtagit inser många hur enkelt det är att lära sig ett tiotal svampar-

ter, vilket är fullt tillräckligt för den som vill vidga sina vyer i svampskogen. Risken för förväxlingar är minimal och förgiftningar likaså. Förmodligen är risken för matförgiftning betydligt större på den lokala restaurangen.

Goda symboler

Den som bor uppe i Norra-land, det vill säga Norra Skogsägarnas verksamhetsområde, kan ju på skoj börja med att lära sig sin egen landskapssvamp. Västerbottningarna har turen att ha en riktig läckerhet som landskapssvamp, en doldis som alldeles för få plockar – nämligen rimskivlingen. Tidigare hette svampen rynkad tofsskivling och många använder fortfarande det gamla namnet, eller rätt och slätt "rynkis". Rimskivlingen är en delikat matsvamp, med lång växtsäsong, som växer från kusten till fjällbjörkskogen.

Kremla och sopp

Stenmurklan är landskapssvamp i Norrbotten, en svampart som knappast behöver någon extra reklamplats. När det gäller stenmurklan bör man alltid nämna att det egentligen rör sig om en giftsvamp, som bör hanteras på ett visst sätt och intas med försiktighet, eller kanske undvikas helt och hållet. Ångermanland har sillkremlan som landskapssvamp, ännu en fin matsvamp. I Lappland stoltserar man med tegelröd björksopp som landskapssymbol, en art som



kanske inte kan definieras som lækker men anses som god av många.

Svart delikatess

Apropå landskapssvampar finns det anledning att snegla på Södermanland som har svart trumpetamp som symbolsvamp. Den fantastiskt goda svampen ska egentligen knappt kunna växa i norra Sverige, men det bryr sig inte trumpetampen om. I södra Västerbotten och Ångermanland växer den lite här och var. Trenden är dessutom att den blir allt talrikare för varje år. Startskottet för den svarta trumpetampen brukar var omkring månadskiftet augusti–september, det vill säga snäppet före vi börjar plocka de närbesläktade trattkantarellerna på allvar. Förutom den folkkära gula kantarellen är förmodligen trattkantarellen starkast rotad i vår svampplockningstradition och får därför ingen närmare presentation i den här artikeln.

Skogligt mervärde

En art som verkligen är på frammarsch är goliatmusseronen, eller matsutake som den heter i "hemlandet" Japan. Här kan man verkligen snacka om skogligt mervärde. Om man ska se det hela strikt ekonomiskt ligger förmodligen goliatmusseronen i topp bland alla skogens mervärden. I teorin kan svampen faktiskt vara mer värd än skogen den växer i, om man betänker att kunder i Japan betalar 10 000–20 000 kr per kilo för svampen.

Ovanlig smak

Goliatmusseronen växer på våra allra magraste tallhedar i norra Sverige. Bäst trivs svamparna där markvegetationen endast består av lavar och små öar av lågvuxen ljung. I dessa biotoper förekommer goliaten ofta i rikliga mängder från mitten av augusti. När allting klaffar, gärna efter en regnig sommar, är det inte alls omöjligt att gå ut med två tomma svampkorgar och återvända hemåt med överfulla korgar bara några timmar senare. När det gäller smaken är den som bekant delad, vilket förstås gäller allt vi stoppar i oss. Ungefär en tredjedel av alla som

smakar goliatmusseron för första gången säger "aldrig mer". Resten uppskattar den söta, aningen kanelmakande svampen och många anser att den är delikat.

Torka svampen

Goliatmusseron går utmärkt att torka, liksom trattkantareller, trumpetamp och många andra svamparter. Torkning är det absolut bästa sättet att förvara svamp om du vill ha riktigt lång hållbarhet med bibehållen arom. Det finns många olika, mer eller mindre bra och snabba sätt att torka svamp. En enkel svamptork kan byggas av ett myggnät uppspant på en träram. Häfta fast bitar av kartong på tre av sidorna, tillverka även ett enkelt lock av kartong och ställ kupévärmaren på lägsta effekt utanför den öppna kortsidan.

Knastertorrt

Med en värmekälla, exempelvis en kupévärmare, brukar torktiden hålla sig inom inter-



↑ Goliatmusseroner gillar regniga somrar. De mest kända lokalerna finns i Västerbotten, men i år förekommer arten i skapliga mängder i delar av Norrbotten.

vallet 8–20 timmar, beroende på mängd. Alla svampar ska vara knastertorra innan de förpackas till burkar med tättslutande lock och förvaras i jämn temperatur, helst mörkt och lite svalt. Där kan de klara sig i flera decennier. Blötlägg de torkade svamparna minst en timme före tillredningen, fräs bort överblivet vatten och behandla dem sedan som färsk svamp.

Bra present

Torkad svamp, och för all del frukter, bär, grönsaker och mycket annat, är i regel utmärkta och uppskattade presenter. En stor del av nöjet är att skörda, men det är lika kul att lagra, förädla, tillreda och ge bort. Vi ska som sagt ta för oss av allt det goda. Och vi ska ha jåkligt kul medan vi håller på – ända fram till smaklökarna!

FAKTA OM GOLIATMUSSERON

- Svampen växer i hela landet, i augusti och september, men förekommer rikligast på magra tallhedar i övre Norrland.
- Svampen gynnas av en blöt sommar.
- Goliatmusseronen är en signalart, som påvisar att det finns höga naturvärden.
- Uppskattningar visar att värdet av goliatmusseronens fruktkroppar kan vara upptill 3–4 ggr högre än värdet av träden i den skog den växer.
- Den brukar kallas för världens dyraste matsvamp. I Japan kan priserna nå en bra bit över 10 000 kr/kilo för färsk svamp av rätt kvalitet.
- Naturvårdsbränning kan öka goliatproduktionen 2–3 ggr.
- Ett kalhygge slår ut ett goliatbestånd. Sparar man några enstaka träd så klarar sig svamparna.
- Alltför mycket renlav missgynnar goliatmusseronen, vilket innebär att den gynnas av renvinterbete.



De små exemplaren, där hatten och foten fortfarande hänger samman, är de bästa exemplaren. Det är just dessa som japanerna betalar stora pengar för.

KOLLA IN RECEPTEN PÅ WEBBEN

En av de allra mest besökta undersidorna på norra.se är receptsidan, trots att den inte är speciellt lätt att hitta. Du som ännu inte har upptäckt sidan når den genom att klicka på "Skogsmagasinet" på startsidan och sedan "Recept från skogen" i vänstermenyn. Här hittar du bland annat redaktionens favoritrecept liksom länkar till en bra receptbank, grilltips och filmer. Du får till och med hjälp med att välja rätt vin till olika rätter.

Några heta tips från receptbanken:

- Calles trattkantarellsoppa.
- Souvas med västerbottensmos.
- Eriks tjädergryta.
- Porterkokta oxrullader.
- Jonas älgfärspizza.