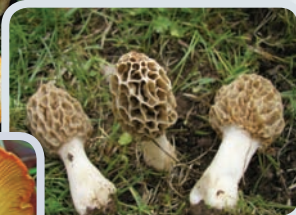


ПРИРАЧНИК И МОНОГРАФИИ ЗА СОБИРАЧИ НА ПЕЧУРКИ И ЛИШАИ



Република Македонија
Министерство за земјоделство,
шумарство и водостопанство
Скопје

gtz

MAFP Project
EU Approximation and Regional Cooperation
in th

во име на:



Federal Ministry
for Economic Cooperation
and Development

sippo 
— swiss import —
promotion programme

Предговор

Определбата на Република Македонија за членство во Европската Унија претставува конечна цел на сите политички, економски и граѓански структури на нашата држава. Познат е условот, а тоа е хармонизација на законските одредби од кои оние за земјоделството и руралниот развој се најобемни и опфаќаат доста голем дел од популацијата која егзистира од искористување на природните ресурси.

Токму одржливото искористување на природните ресурси на растителниот свет е предмет на оваа публикација, која претставува алатка за идна едукација на корисниците на овие богатства. Наменета е за сите учесници во собирањето, преработката и прометот со самоникнати растенија, габи и лишаи, како и за локалните самоуправи кои го планираат локалниот развој.

Посебна благодарност упатуваме кон нашите постојани соработници во оваа област, SIPPO Swiss Import Promotion Programme - Швајцарската програма за промоција на извозот и Проектот на Германската Техничка Соработка (GTZ): “Воведување на ЕУ директиви во македонската земјоделска политика и поддршка на соработката во земјоделско – прехранбениот сектор со земјите од регионот“, кои се активно вклучени во реализација на обуки на учесниците за практична имплементација на стекнатите знаења.

Панче Николов

Одделение за органско
земјоделско производство

Издавач

Министерство за земјоделство, шумарство и
водостопанство на Република Македонија

За издавачот
Панче Николов

Посебна благодарност до издавачот
GTZ/SIPPO – Црна Гора за отстапување на правата за
користење на материјалот од публикацијата:

Група автори
Plant Monographs for mushrooms and lichens from
Montenegro 2005

Ревизија
Проф. Д-р Митко Караделев, вонреден професор на
Институтот за биологија, ПМФ, Скопје

Издавањето и печатењето на оваа публикација за
Република Македонија е овозможено од

Sippo
Swiss Import Promotion Programme

и

GTZ
Воведување на ЕУ директиви во македонската
земјоделска политика и поддршка на соработката
во земјоделско-прехранбениот сектор со земјите од
регионот

Тираж: 1000 примероци

Графичка подготовка и печат
„МагнаСкен„

СОДРЖИНА

ПРЕДГОВОР	5
ГАБИ – ОПШТИ КАРАКТЕРИСТИКИ	7
ЖИВОТОТ НА ПЕЧУРКИТЕ, НИВНАТА УЛОГА И ВАЖНОСТА ВО ПРИРОДАТА	8
ВАЖНОСТА НА ЗАШТИТА НА ПЕЧУРКИТЕ И НАЈГОЛЕМИ ФАКТОРИ НА ЗАГРОЗУВАЊЕ	9
ОСНОВНИ МАКРОМОРФОЛОШКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОДНИТЕ ТЕЛА НА ПЕЧУРКИТЕ И ЛИШАИТЕ	10
НЕКОИ ПРОФЕСИОНАЛНИ ТЕРМИНИ	10
ТРЕТМАН ПО СОБИРАЊЕТО	12
КОНЗЕРВИРАЊЕ	12
СУШЕЊЕ	13
ПОДГОТОВКА ЗА МАРИНИРАЊЕ И САЛАМУРЕЊЕ	14
ПОЛСКИ ШАМПИЊОН <i>Agaricus campestris</i> L.	17
ГОЛЕМ ШАМПИЊОН <i>Agaricus macrosporus</i> (Moll. & Schaeff.) Pilat	19
СОНЧАРКА, СРНСКА ПЕЧУРКА <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.) Singer	21
БУЛКА, ЈАЈЧАРКА, ЦАРСКА ПЕЧУРКА <i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.	23
МЕДЕНКА, ФОСФОРНА ПЕЧУРКА <i>Armillaria mellea</i> (Vahl.) Kummer	25
БЕЛА ТОПОЛКА <i>Agrocybe cylindracea</i> (DC.: Fr.) Maire	27
ЛЕТЕН ВРГАЊ <i>Boletus edulis</i> Bull.:Fr.	29
ВОЛЧЈО ЛЕПЧЕ, ЗРНЕСТА МАСЛОВКА <i>Suillus granulatus</i> (L.: Fr.) Kuntze	31
ОЛОВНО-СИВА ПУВКА <i>Bovista plumbea</i> Pers.	33
ЛИСИЧАРКА <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	35
ЦРНА ТРУБА <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.: Fr.) Pers.	37

ЖОЛТО ЕЖЕ	
<i>Hydnum repandum</i> L.: Fr.....	39
ЦРВЕНКАСТО ЕЖЕ	
<i>Hydnum rufescens</i> Pers.	41
РУЈНИЦА, ПОРТОКАЛОВА МЛЕЧКА	
<i>Lactarius deliciosus</i> (L. : Fr.) S.F.Gray.....	43
СМРЧИНА РУЈНИЦА	
<i>Lactarius deterrimus</i> Gröger.	45
САМОВИЛСКО КАРАНФИЛЧЕ	
<i>Marasmius oreades</i> (Bolt. : Fr.) Fr.....	47
КОНУСНА СМРЧКА	
<i>Morchella conica</i> Pers.....	49
СМРЧКА	
<i>Morchella esculenta</i> (L.) Pers.....	51
БУКОВКА	
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq.: Fr.) Kummer.....	53
ДАБОВ МОВ, ДАБОВ ЛИШАЈ	
<i>Evernia prunastri</i> (L.) Ach.....	55
ДРВЕН МОВ	
<i>Pseudevernia furfuracea</i> (L.) Zopf.....	57

ГАБИ – ОПШТИ КАРАКТЕРИСТИКИ

Габите претставуваат посебно и независно царство на живи организми. Оваа група организми е многу богата со видови и нивната улога во природата е многу значајна. Опишани се околу 100.000 видови, но веројатно ги има далеку повеќе.

Веgetативното тело на габите се нарекува мицелиум. Тоа содржи голем број тенки нишковидни клетки (*хифи*) кои се наоѓаат во супстратот (почва, остатоци од растенија, живи растенија итн.) и тешко се забележуваат. Од мицелиумот при поволни услови се развиваат плодни тела најразлични по боја, форма и структура. Она што всушност го гледаме кога шетаеме низ шумите се плодните тела на печурките (*макромицети*). Спорите се формираат во внатрешноста на плодните тела и тие, како и семките кај растенијата, имаат улога во процесот на распространување и репродукција на видот, како и во опстанокот на видот при неповолни периоди. Спорите најчесто се пренесуваат со ветер. При поволни еколошки услови, спорите из`ртуваат во мицелиум.

Размножувањето на габите може да биде полово или бесполово, а спорите се нивни производ. Во процесот на бесполовото размножување, спорите се формираат на конидифорите или во внатрешноста на плодните тела. За време на половото размножување, спорите се формираат на или во плодните тела кои може да бидат мали – микроскопски или големи – макроскопски (карпофори, печурки). Видовите кои формираат поголеми, видливи плодни тела се нарекуваат макромицети, а оние со мали плодни тела се нарекуваат микромицети.

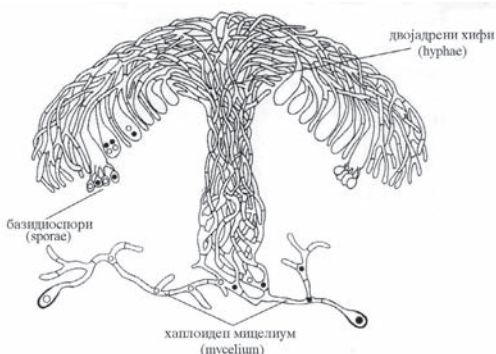
Овој прирачник се фокусира на макромицетите, кои имаат важна улога во исхраната на луѓето. Нивните плодни тела имаат голема хранлива вредност: тие содржат висока концентрација на фосфор, есенцијални аминокиселини и различни минерали. Нивната хранлива вредност ги поставува на местото помеѓу месото и зеленчукот.

Едно или повеќе плодни тела се формираат на мицелиумот, еднаш или неколку пати во текот на годината. Видовите кои формираат плодни тела на површината од супстратот се нарекуваат надземни

габи. Помал број видови ги развиваат своите плодни тела под површината и тие се нарекуваат подземни габи (*тартуфи*).

Плодните тела на габите може да имаат различни форми: најдобро познатите печурки имаат чадор и дршка, а некои, пак, се кружни, ѕвездовиди, конзолести, стапчести итн.

Габите што имаат плодни тела во форма на печурки формираат спори на внатрешната страна од чадорчето, во плодниот слој (*хименофор*) што може да содржи ливчиња, цевчиња или да е со рамна површина.



ЖИВОТОТ НА ПЕЧУРКИТЕ, НИВНАТА УЛОГА И ВАЖНОСТА ВО ПРИРОДАТА

Печурките како и останатиот дел од габите се хетеротрофни организми што значи дека, за разлика од растенијата, тие се прехрануваат од распаднати мртви/живи растителни или од животински материи. Според начинот на живеење, печурките може да бидат сапроби, паразити или да живеат во симбиоза со други организми.

Сапробните печурки дејствуваат како рециклирачи на мртвите органски материи и овозможуваат циркулирање на материјата во природата. Животот на земјата би бил невозможен без овој процес. Паразитите се хранат со други живи организми и вообичаено предизвикуваат степен на оштетување. Печурките од третата група формираат специфичен и заемно полезен однос со растенијата (некои растенија не може да пуштат пупки без присуство на печурки), а овој однос се нарекува симбиоза. Симбиозата е многу важна за дрвјата. Без печурките, шумите растат многу побавно и ја губат отпорноста кон болестите.

Печурките апсорбираат вода и минерални материи кои ги употребуваат растенијата во процесот на фотосинтеза. Поради нивната тесна приврзаност за растенијата и поради важната улога која ја имаат во природниот животен циклус, печурките може да се најдат во сите живеалиште на растенијата. Сепак, шумите остануваат живеалиште на најголем број видови печурки.

ВАЖНОСТА НА ЗАШТИТА НА ПЕЧУРКИТЕ И НАЈГОЛЕМИ ФАКТОРИ НА ЗАГРОЗУВАЊЕ

Печурките се загрозени од различни фактори, како:

- деградација и уништување на почвата
- загадување на животната средина
- несоодветно и преобемно собирање и уништување на плодните тела итн.

Во нашата земја се забележува значителен пораст на собирањето печурки од природата за комерцијални цели.

Секој собирач може активно да придонесе во нивната заштита, пред сè со внимателно третирање. Во процесот на собирање од природата потребно е почитување конкретни правила за да се зајакне нивната одржлива употреба.

Плодното тело не смее да се корне бидејќи со неговото корнење се уништува мицелиумот. Најдобар начин е плодното тело нежно да се заврти и потоа полека да се извлече од почвата. Дупката треба да се пополни со супстратот во кој израснала печурката.

Плодното тело не треба да се сече со нож во долниот дел од стебленцето бидејќи ова може да им овозможи влез на паразитите и развој на мувла кои го напаѓаат мицелиумот и со тоа ја намалуваат можноста за натамошен раст на тој вид.

Стари, црвливи и гнили плодни тела не треба да се собираат ниту продаваат бидејќи се лесно расипливи. Недозреани и недоволно развиени плодни тела не треба ниту да се собираат, ниту да се продаваат. Со нив треба да сме внимателни бидејќи видовите што се јадат многу лесно се

мешаат со оние што не се јадат и со отровните видови. Со оставање одреден број плодни тела - не помалку од 20% од вкупното количество кое се наоѓа на едно место, се осигурува нивно натамошно присуство.

Дополнително, не треба да се собира, гази или уништува непознат или отровен вид печурка, бидејќи со тоа се прекинува нивниот животен циклус, а тие се важна компонента на екосистемот.

ОСНОВНИ МАКРОМОРФОЛОШКИ КАРАКТЕРИСТИКИ НА ПЛОДНИТЕ ТЕЛА НА ПЕЧУРКИТЕ И ЛИШАИТЕ

Ова поглавје појаснува некои професионални термини што се употребуваат за опис на макроморфолошките карактеристики на плодните тела кај печурките.

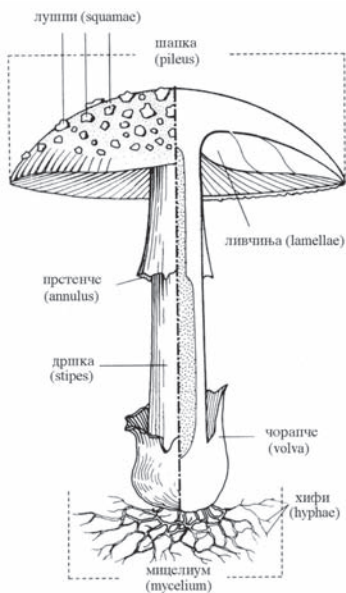
НЕКОИ ПРОФЕСИОНАЛНИ ТЕРМИНИ

Групен раст на плодните тела – раст на плодните тела кој се карактеризира со збирна основа на стебленцата (*Armillaria*). Цевче – шуплив цилиндер што содржи базидии на кои се наоѓаат спорите (вргањ, трат и др. порести видови). Дршка или стебленце – низок, кус дел од плодното тело што го носи чадорчето (шапката). Химениум – слој од торбести или столпчести клетки кои носат спори на печурки. Хименофор – е збирен термин за месеста структура која го содржи химениумот. Оттаму, кај печурките со ливчиња (*ламели*), секое ливче претставува хименофор, а химениумот е слој клетки на површината од овие листови. Доколку хименофорот се наоѓа под чадорчето, треба да се обрне особено внимание на аголот на спојување меѓу него и стебленцето доколку сакаме полесно да го идентификуваме видот. Боцки – вид на хименофор кој содржи голем број исправени боцки (жолто еже). Лушпи – лоцирани на површината на чадорчето или на дршката, кои се најчесто точкести. Месо – внатрешното ткиво на печурката. Мицелиум – вегетативно тело на печурките во форма на пајажина, кое расте во супстратот и од кое се развива плодното тело. Млеко – течност која ја произведуваат месото и химениумот кога се повредени. Млекото може да биде просирно или

во боја (што е почест случај). Млекото може да ја менува основната боја кога ќе се изложи на воздух. Тоа е карактеристично за печурките кои припаѓаат на родот млечки (*Lactarius*). Мрежа – структура на површината од стебленцето. Таа може да има мали или поголеми дупки. Нејзините линии може да изгледаат како релјеф, а бојата може да биде иста како дршката, но и поинаква. Таа се простира од врвот на дршката кон дното, каде што исчезнува. Волва или чорапка – остаток од универзален превез на основата на дршката, која го покрива целото плодно тело кога е печурката незрела. Таа пука со зреењето на печурката и остава дамки по чадорчето и остатоци на основата од дршката во вид на обвивка.

Плодно тело - репродуктивен орган кој го формираат повеќето видови печурки. Тоа има важна улога во опстанокот на овие видови и често се состои од шапка, хименофор и дршка. Анулус или прстенче - остаток од делумниот превез на дршката. Кога печурките се незрели, делумниот превез се спојува со границите на чадорчето и дршката. Кога печурките растат, овој превез обично останува на дршката во вид на прстен. Ливчиња или ламели – структури кои личат на листови и се појавуваат кај некои видови печурки. Тие може да се со различна боја, кршливост, еластичност и често се многу тесни. Кај лисичарките ливчињата се заменети со надолжни ребра или жилички кои се спуштаат по дршката. Парцијален превез – тенка мембрана која кај незрела печурка го покрива химениумот меѓу дршката и шапката, од која по развојот на плодното тело останува прстенче. Белези од растегнување (стрии) – линеарни маргини на шапката. Шапка или чадорче – горниот и проширениот дел од плодното тело. Универзален превез – го обвиткува целото незрело плодно тело.

Талус е тело на лишајот кое претставува заедница од алга и габа. Соралии се специјализирани делови од талусот на лишаите кои содржат прашкаста маса од спори со цел расејување на големи далечини. Изидии се мали гранести структури изградени од хифи на габи и клетки на алги покриени со кора со основна улога регенерација на талуси кои изумираат. Апотеции се плодни тела кај габите во форма на чашка или чинија. Апотеции се формираат и врз талусот на лишаите и во нив настануваат аскоспори со кои се размножува габната компонента.



ТРЕТМАН ПО СОБИРАЊЕТО

По собирањето, плодните тела се класифицираат. Потполно здравите и добро исчистени печурки се сметаат како печурки од прва класа. Печурките се пакуваат во гајби, во не повеќе од два реда и тие се транспортираат ладно складирани (4°C). Тие, исто така, може да бидат смрзнати. Брзо или длабоко замрзнување се врши на откупните станици, во специјални комори, во кои температурата изнесува од -4°C до -45°C , сè додека купувачот не го преземе производот. Тогаш производот се транспортира ладно складиран на температура од -18°C до -20°C . Ваквото замрзнување не ги оштетува печурките (се формираат мали кристали од мраз во клетките кои не ги оштетуваат) и оттаму квалитетот останува ист.

Во домашни услови, печурките може да се замрзнат на ист начин како и останатата храна.

КОНЗЕРВИРАЊЕ

Конзервирањето на печурките се врши на неколку начини. Најчести методи на конзервирање се сушење, маринирање и солење.

СУШЕЊЕ

Процесот на сушење значи отстранување на водата со примена на топлина. Плодното тело содржи од 90% до 95% вода, во зависност од видот. Процесот на сушење го намалува количеството вода на 12% (доколку процентот е понизок, тоа станува пресуво). Печурките се сметаат за суви кога лесно се кршат (но не се дробат). Печурките кои не се доволно суви лесно се расипуваат. Од еден килограм свежи печурки, може да се добијат 110 – 120 грама суви печурки. Сите печурки што се јадат може да се сушат, освен млечките (*Lactarius*), бидејќи содржат млеко. Следниве видови се особено добри за сушење: смрчка, вргањ, самовилско каранфилче (*Marasmius*) и др., а процесот на сушење го подобрува нивниот вкус. Сушењето се врши на сонце или на суви места, во специјални сушилници или сушење со смрзнување (лиофилизација).

Подготвување за сушење:

Печурките најпрвин добро се чистат (понекогаш се мијат), оштетените делови се отстрануваат. Потоа, печурките се сечат на парчиња со широчина од 5 mm (парчињата не смеат да бидат потенки). Ситните печурки, како што се црната труба (*Craterellus cornucopioides*) и самовилското каранфилче (*Marasmius oreades*) не треба да се сечат, туку се сушат цели.

Сушење на сонце:

Производите се ставаат на соодветна површина, по можност на алуминиумски или полиетиленски мрежи (дупките треба да се 5 mm широки, што овозможува добра циркулација на воздухот). Потоа се изложуваат на сонце или се ставаат на суво место сè додека не заврши процесот на сушење. Доколку процесот не заврши во текот на еден ден, печурките се внесуваат внатре или се покриваат преку ноќта поради утринската роса. Сувите печурки се ставаат во стаклени тегли. Теглите треба добро да се затворат. Сувите печурки поретко се ставаат во најлонски торби.

Сушење во сушилници:

Процесот на сушење во специјални сушилници почнува на температура од околу 40°C, а завршува со повисока температура од околу 60°C. Процесот

на сушење трае од 10 до 12 часа, во зависност од видот и содржината на влажност во плодното тело на печурките.

Лиофилизација (замрзнување – сушење):

Лиофилизација е најсовремен метод на сушење. Печурките прво длабоко се замрзнуваат (од -60°C до -70°C), а потоа се ставаат во вакуум за да се отстрани влагата пред да се вратат на собна температура. Ниската температура на преработка и отсуството на вода помага во зачувувањето на бојата, вкусот и структурата на печурките. Сепак, овој метод на сушење е многу скап.

ПОДГОТОВКА ЗА МАРИНИРАЊЕ И САЛАМУРЕЊЕ

Производите се чистат, оштетените делови се отстрануваат и се мијат. Поголемите печурки се сечат на два или повеќе дела. Потоа, печурките треба да се сварат (до побелување) во солена и кисела зовриена вода. Во еден литар вода се става една лажица сол и малку лимонев сок. Побелувањето на видовите што се јадат не треба да трае подолго од 5 до 7 минути. Видовите кои се третираат пред консумирање треба да се белеат до 20 минути (*Morchella esculenta* и *Armillaria mellea*). Пред белеењето, печурките се ладат со вода од чешма околу 5 минути, а потоа се цедат 1-2 часа.

Маринирање:

Вргањот, шампињоните, буквката и млечките се особено добри за маринирање. Во 1 литар вода се става 1 dl од 95% алкохолев оцет, ловоров лист, 5-6 зрна црн пипер, детелина и една лажица сол. Овој раствор треба да зоврие и да се излади. Подготвените печурки се ставаат во стаклени тегли или чинии кои се отпорни на киселина. Подготвениот раствор се става во теглата или во чинијата. Добро се затвора. Се препорачува пастеризација.

Солење:

Процесот на солење е многу добар за портокаловата млечка (*Lactarius deliciosus*). Кога процесот е правилно извршен, млечката може да се чува 2-3 години во оваа форма. Солењето е најдобро кога се врши во буриња. За 1 kg печурки потребна е зовриена вода со 15-18% сол.

Подготвените печурки се ставаат во буриња и се преливаат со ладна солена вода. Врз нив се ставаат дрвени или пластични тешки цевки (може да се употреби и камен кој бил претходно зовриен) за да се спречи излегувањето на печурките на површина). Бурето се покрива со газа. По 20 дена солената вода треба да се смени. Новиот додаден раствор треба да содржи 10-22% сол.

ПОЛСКИ ШАМПИЊОН

Agaricus campestris L.



Опис на видот:

Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката. Тој се состои од ливчиња.

Шапката е широка од 3 до 10 сантиметри, на почетокот е кружна или полукружна, а на крајот се шири. Површината кај младите примероци е мазна, свиленакато сјајна, бела, а подоцна се развиваат кафеави тонови. Аголот на чадорчето е свиткан, а незрелите печурки имаат белузливи остатоци од превезот. Шапката не ја менува бојата на притисок.

Ливчињата кај незрелите плодни тела се светло розови (никогаш бели), потоа розеникаво-кафеави и темно кафеави или скоро црни, густы, тенки и слободни крај дршката.

Дршката е долга од 5 до 8 сантиметри и широка од 1 до 2,5 сантиметри. Таа се стеснува и заострува кон дното, полна е и кршлива. На почетокот е белузлива, а подоцна добива кафеава нијанса. На дршката се наоѓа прстенче (остаток од парцијалниот превез) кое е недоволно развиено, лесно исчезнува и оттаму присутно е единствено кај незрелите примероци.

Месото е бело, цврсто и ако се пресече кај листовите, незначително поцрвенува, има пријатен мирис и вкус на ореви.

Живеалиште: Овој вид е типичен жител на

ливади, пасишта, а ретко расте во шуми. Плодното тело се појавува во големи групи, на површината од почвата, особено по топли лета.

Сродни и слични видови: Во текот на собирањето треба да се обрне внимание овој вид да не се помеша со следниве видови:

1. Видови од СМРТНО ОТРОВНИОТ род *Amanita* (пупавки) кога се незрели и некомплетно развиени. За разлика од шампињоните, пупавките имаат карактеристична волва и нивните ливчиња се бели од самиот почеток (кај шампињоните тие никогаш не се бели).

2. *Agaricus campestris* се разликува од останатите видови печурки по белузлавата боја на шапката, розеникавите листови кај назрелите печурки, прстенче кое исчезнува и типично живеалиште. На пресекување слабо поцрвенува. Слични на него се *Agaricus arvensis* и *Agaricus silvicola* кои имаат бели листови во младоста. Месото при пресекување станува жолто и имаат постојан прстен.

Делови кои се собираат: Плодните тела.

Време на собирање: јули- ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со околниот супстрат. Се собираат здрави печурки, заедно со дршките. Особено се ценети печурки со розеникави листови. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари (кафеави или скоро црни листови), црвливи или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Овие видови печурки се употребуваат во свежа состојба. Може да се сушат, саламурат, маринираат или да се замрзнуваат.

ГОЛЕМ ШАМПИЊОН

Agaricus macrosporus (Moll.& Schaeff.) Pilat



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката изградена од ливчиња.

Шапка: Има пречник до 25 (30) сантиметри, прво полукружен, потоа свончест, па раширен со испупчување на темето. Работ е подвиен и има бели остатоци од парцијалниот превез (во вид на заб). Има снежно бела боја со темно жолта коричка, а во сушни денови мрежесто распукува. На притисок станува благо жолтеникава.

Ливчиња: Кај незрелите плодни тела се светло розеникави, розеникаво-кафеави и темно кафеави или скоро црни, широки, слободни и густы.

Дршката е долга од 7 до 12 сантиметри, 2-3 (3,5) сантиметри широка, задебелена на дното, полна, кршлива, со бела боја, а подоцна добива жолтеникава или кафеава нијанса. На дршката се наоѓа добро развиено прстенче. Горната површина на прстенчето е мазна, а долната е снегулеста. Прстенчето е кожесто и висечко. Дршката над него е розеникава и мазна.

Месото е бело, дебело, цврсто, на основата на дршката е кафеаво со мирис на бадем и со благ вкус.

Живеалиште: Ливади, пасишта и планински чистинки. Плодното тело се јавува во поголеми групи, а ретко поединечно.

Сродни и слични видови: Во текот на собирањето треба да се обрне внимание за да не се измеша со следниве видови:

1. Видови од СМРТНО ОТРОВНИОТ род *Amanita* (пупавки) кога се незрели и некомплетно развиени. За разлика од *Agaricus macrosporus*, пупавките имаат карактеристична волва и нивните листови се бели уште во младоста (тие никогаш не се светло розови).

2. *Agaricus campestris* се разликува од останатите видови *Agaricus* (шампињони) по своето живеалиште, по големината на неговото плодно тело (пречник на чадорчето од 10 до 30 сантиметри), што е поголемо од височината на дршката); белузлавата боја на шапката и развиеното прстенче. Таа се смета како најголема печурка со бела боја. *Agaricus arvensis* е слична печурка, но далеку помала, додека *Agaricus silvicola* главно расте во шуми.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: јули- ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат здрави примероци со цела дршка и со розови до розеникаво-кафеасти листови. **Не се собираат стари печурки со темно кафеава или скоро црни листови. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодоносните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари (кафеасти или скоро црни листови), црвени или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Овој вид печурка се употребува во свежа состојба. Може да се суши, саламури, маринира или замрзнува.

СОНЧАРКА, СРНСКА ПЕЧУРКА

Macrolepiota procera (Scop.) Singer



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката и е составен од ливчиња.

Шапка: Има пречник од 10 до 30 сантиметри. На почетокот е јајцевидна или топчеста, а потоа широко отворена со неизразено испупчување на средината. Површината е покриена со луспи, често наредени во концентрични кругови. Има од кремova до светлокафеава боја, која секогаш е потемна на средината.

Ливчиња: Слободни се, густи, широки, меки и со бела боја.

Дршката е од 15 до 35 сантиметри. Тенка е, шуплива, цилиндрична, кон основата се задебелува, многу е жилава и влакнеста. Има кремova боја прошарана со темнокафеави линии. Прстенчето е добро развиено, двослојно и подвижно по дршката.

Месото е меко, тенок, сочно и има бела боја. Кај старите примероци е суво, кожесто и кремovo. Има пријатен мирис и сладок вкус.

Живеалиште: Се среќава во светли листопадни и зимзелени шуми, пасишта и ливади. Многу чест и широкораспространет вид. Расте во големи колонии, но може да се сретне и поединечно.

Сродни и слични видови:

1. Видови од СМРТНО ОТРОВНИОТ род *Lepiota*. Со оглед на димензиите на сончарката, замената со претставниците од родот *Lepiota* кои имаат многу мали димензии е занемарлива.

2. Можна е замена со лушпестата сончарка (*Macrolepiota rhacodes*) која е многу слична, а се разликува по широките и крупни лушпи на горната површина на шапката и месото кое на пресек поцрвенува, но овој вид, исто така, се јаде. Грбавата сончарка (*Macrolepiota mastoidea*) е сличен вид, но е со помали димензии, со ситни лушпи и силно изразена грпка на шапката, но и овој вид не е отровен и може да се јаде.

Делови кои се собираат: Само шапката.

Време на собирање: од почетокот на јули до крајот на ноември.

Алатки за собирање: Ножици и нож.

Метод на собирање: Сончарката се бере многу тешко со завртување поради дрвенестата дршка. Таа треба да се сече со ножици или со нож. Се собираат само млади и здрави чадорчиња. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Не собирајте незрели, недоволно развиени или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Особено е погодна за сушење.

БУЛКА, ЈАЈЧАРКА, ЦАРСКА ПЕЧУРКА

Amanita caesarea (Scop.) Pers.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката и е составен од ливчиња.

Шапка: Широка е од 8 до 30 сантиметри во пречник. На почетокот е јајцевидна, а потоа полутопчеста до испакната. Површината ѝ е најчесто мазна, но можно е присуство на крупни ресички како остатоци од волвата. Работ ѝ е рамен, целосен, со куси добро изразени радијални ребра. Има портокалова до слабоцрвена боја.

Ливчиња: Густе се, слободни од дршката, дебели, со златно-жолта боја.

Дршката има големина 5-15 × 1,5-3 сантиметри. Цилиндрична е, месната, полна, со луковичесто задебелување при основата. Има златно-жолта боја. Прстенчето е кожесто, жолто и со ребрести рабови. На дното има бела месеста и добро развиена волва.

Месото е дебело, со бела до светло-жолта боја која под кожичката е поизразена. Има пријатен мирис и сладок вкус.

Живеалиште: Се среќава на отворени и топли места во светли листопадни шуми, покрај рабови на шуми, шумски патеки и др. Микоризен вид кој почесто се јавува во дабовите шуми.

Широкораспространет е низ целата земја и во повеќе региони се собира за јадење.

Сродни и слични видови: Во текот на собирањето треба да се обрне внимание за да не се помеша со:

1. СМРТНО ОТРОВНАТА МУВОМОРКА (*Amanita muscaria*) од која се разликува по портокалово-црвената боја на шапката и жолтите ливчиња, прстенче и дршка. Отровната мувоморка има изразено бели ливчиња, прстенче и дршка, шапката е покриена со бели крпички (дождот понекогаш ги измива) и слабо развиена волва составена од парталчиња залепени за дршката.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: од јуни до октомври.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат здрави примероци со цела дршка. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не собирајте незрели, недоволно развиени или стари, црвливи или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Овој вид печурка се употребува во свежа состојба и е една од највкусните печурки. Позната е уште од римско време, по што го добила и латинското име. Може да се суши, саламури, маринира или смрзнува.

МЕДЕНКА, ФОСФОРНА ПЕЧУРКА

Armillaria mellea (Vahl.) Kummer



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е изграден од листови и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапка: 2 – 15 (18) сантиметри, на почетокот испупчена, потоа рамна со средишно испупчување, централно вдлабната, жолта, жолто-кафеава, жолто-маслинеста до темно кафеава. Средниот дел е потемен. Шапката е покриена со темни влакненца, кои исчезнуваат со време.

Ливчиња: на почетокот се бели, потоа жолто-кафеави, на крајот се црвеникаво-кафеави или се пегаво темни и густы.

Дршката е 6 – 15 сантиметри висока, 0,5 / 1,5 сантиметри широка, заострена кон основата. На дршката се наоѓа прстенче кое е цврсто, кожесто, доста дебело, горната површина е бела и збрчкана, а долната е жолтеникава. Дршката над прстенчето е збрчкана и розеникава, а под него е кафеава со луспи.

Месо: бело, а на дршката цврсто и влакнесто.

Живеалиште: Околу дрва и на трупци од листопадни дрвја (особено даб и бука). Живее како паразит на живи стебла, а на нивните остатоци е сапробионт. Плодните тела растат во групи, ретко поединечно.

Слични и сродни видови:

1. *Armillaria tabescens* нема прстен на дршката.
НЕ СЕ ЈАДЕ!

2. *Huophiloma fasciculare* има ливчиња во различни бои (прво се сулфурно жолти, а потоа зеленикаво–жолти, маслинесто-зелени и на крајот се сиво-кафеасти). Месото е со горчлив вкус, а на дршката има и значително нежен прстен (како тенка мембрана), која е преодна, бргу се доближува со дршката и исчезнува. ОТРОВЕН ВИД!

Слични на меденката се *Armillaria cepistipes*, *Armillaria gallica* и *Armillaria ostoyae*. Сите овие видови условно се јадат (како *Armillaria mellea*) и тие може да се собираат за комерцијална употреба.

A. borealis нема влакненца на работ од шапката, туку има стрии (белези од растење).

A. cepistipes има преоден прстен и нема влакненца на шапката.

A. ostoyae расте само во зимзелени шуми на повисоки региони, шапката има потемна боја и влакненцата се групирани во концентрични кругови.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: август - ноември.

Алатки за собирање: Ножици и нож.

Метод на собирање: *Armillaria mellea* доста тешко се бере со завртување поради дрвенестата дршка. Таа треба да се сече со ножици или со нож (во повисокиот дел) Се собираат млади и здрави чадорчиња. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Погодна е за саламурење, замрзнување и маринирање. Оваа печурка условно се јаде и затоа пред консумирањето треба да се вари 15-20 минути.

БЕЛА ТОПОЛКА

Agrocybe cylindracea (DC.: Fr.) Maire



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е изграден од листови и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка е од 4 до 10 сантиметри во дијаметар. Прво е полусферична, а потоа плоската до слабо вдлабната во центарот. Кај младите примероци бојата е бледожолта, а со стареењето станува 'рѓосано-црвена и темнокафеава во центарот. Површината ѝ е сува, на почетокот мазна, а со стареењето во центарот напукнува. Работ е најпрво подвиткан навнатре и сраснат со дршката, а подоцна е исправен, по целиот раб, понекогаш радијално насечен.

Ливчињата се густе, сраснати со дршката или слабо се спуштаат по неа. Имаат кафеава боја.

Дршка: Има димензии 5-10 x 1-1,5 сантиметри. Цилиндрична е, тврда, покриена со ситни лушпи. Прво е кремова, а потоа жолто-кафеава. Прстенчето е постојано, бело по боја, а по спорулацијата станува кафеава од спорите.

Месото е дебело, бело, а во основата на дршката светлокафеава.

Живеалиште: Расте преку целата година на пенушки и суви стебла од топола (поретко врба) во големи колонии. Многу чест вид. Од една пенушка може да се соберат и до десетина килограми.

Слични и сродни видови:

1. *Agroclybe praesox*, кој се јавува напролет и во почетокот на летото. За разлика од белата тополка која расте на дрво, овој вид расте поединечно или во групи на ливади и пасишта. Се јаде.

2. *Hypholoma fasciculare* има ливчиња во различни бои (прво се сулфурно-жолти, а потоа зеленикаво–жолти, маслинесто-зелени и на крајот се сиво-кафеави). Месото е со горчлив вкус, а на дршката има и значително нежен прстен кој со текот на времето исчезнува. **ОТРОВЕН ВИД!**

3. На стебла од тополи расте и отровната *Pholiota destruens* која лесно се разликува по волнесто-лушпестата кожичка и дршката која е без прстенче.

Делови кои се собираат: Целото плодно тело

Време на собирање: Преку целата година.

Алатки за собирање: Ножици и нож.

Метод на собирање: Треба да се сече со ножици или со нож. Се собираат млади и здрави плодни тела. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Погодна е за саламурење, замрзнување и маринирање. Оваа печурка е извонредно вкусна и квалитетна и може да се употребува на различни начини.

ЛЕТЕН ВРГАЊ

Boletus edulis Bull.:Fr.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е составен од цевчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката има пречник од 5 до 30 сантиметри или поголема. Полуокружна е, потоа испупчена и на крајот плосната, но никогаш вдлабната. Површината е светкава и малку леплива. Опсегот на боите се движи од кремова, портокалово-црвена, розеникава до костенлива, па дури и потемна.

Цевчињата се 8 - 30 mm долги, имаат сунѓересто ткиво, прават каналче околу дршката и лесно се одвојуваат од месото на шапката. Во текот на растот цевчињата ја менуваат својата боја. Тие се прво бели потоа жолти и на крајот се зелени. Цевчињата завршуваат со **пори** (мали отвори) со иста боја кои стојат затворени подолг период, заоблени и аглести. Цевчињата и порите не ја менуваат бојата на притисок.

Дршка: 5 – 20 сантиметри висока, 2 – 7 сантиметри широка како буренце, потоа цилиндрична, цврста, бела до светло-кафеава со белуздава мрежа која е делумно видлива во горниот дел од дршката.

Месото е цврсто, а подоцна станува помeko, бело до белуздаво, со пријатен мирис (како орев) со типичен вкус. Шапката не менува боја кога ќе се пресече.

Живеалиште: расте во шуми и е во микориза со дрвјата. Плодните тела се јавуваат на површината

од земјата и растат поединечно или во групи.

Слични и сродни видови: Родот *Boletus* вклучува околу 20 видови од кои најпознати во Македонија се: *Boletus edulis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* и *Boletus reticulatus*. *Boletus edulis* лесно се заменува со овие видови. Сите тие имаат цевчиња и пори кои на почетокот се бели, потоа жолти и зелени на крајот. Имаат бела мрежа и не ја менуваат бојата на допир. Разликите се следниве:

- *Boletus aereus* има шапка со црна до чоколадно-кафеава боја, расте во дабови и костенови шуми. Тоа е вид од Европската црвена листа. Во Република Македонија е дел од Прелиминарната црвена листа на печурки и не треба да се собира.

- *Boletus pinophilus* има шапка со црвено-кафеава или костенлива боја, бојата на работ на шапката е посветла. Најчесто расте под борови.

- *Boletus reticulatus* живее во листопадни шуми, и има шапка со посветла до белузлава боја. На суво време шапката испукува во ситни лушпи.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: јуни – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со околниот супстрат. Собирајте здрави печурки, заедно со целата дршка. Особено се ценети печурки со пори и со шапки широки од 4 до 8 сантиметри. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се собираат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на шапката помал од 2 сантиметри) или стари (кафеави или скоро црни листови), црвливи или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Се употребуваат во свежа состојба. Може да се сушат, саламурат, маринираат или да се замрзнуваат.

ВОЛЧЈО ЛЕПЧЕ, ЗРНЕСТА МАСЛОВКА

Suillus granulatus (L.: Fr.) Kuntze



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е составен од цевчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка од 3 до 10 сантиметри во дијаметар. Кај младите примероци е полусферична, а подоцна плоската, жолта до црвено-кафеава. Површината ѝ е мазна, сјајна, со кожичка која многу лесно се одвојува. Рабовите се подвиени навнатре, а подоцна исправени и рамни.

Цевчињата се сраснати со дршката, белузлави до жолти, со округли или аглести пори, кои кога се млади излучуваат капки од бел млечен сок.

Дршката е со големина од 5 до 8 x 1 до 2 сантиметри. Цилиндрична е, под шапката белузлава до жолта, а кон основата жолто-кафеава, со жолти до кафеава брадавички на површината.

Месото е меко, кревко, бело или жолтеникаво, и при оштетување не ја менува бојата.

Живеалиште: Расте во иглолисни шуми, од почетокот на летото до крајот на есента. Широко распространет вид. Наесен се јавува масовно во боровите шуми.

Слични и сродни видови: Можна е замена само со масленката (*Suillus luteus*) која, исто така, се јаде и е со одличен квалитет. Масленката има слична форма и расте, исто така, во борови шуми,

а се разликува по присуството на прстенче кај младите примероци.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: јуни – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со околниот супстрат. Се собираат здрави печурки, заедно со целата дршка. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени или стари црвливи или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Се јаде во свежа состојба или конзервирана, со одделување на дршките и кожичката на шапката.

ОЛОВНО-СИВА ПУВКА

Bovista plumbea Pers.



Опис на видот: Плодното тело има кружен облик, со 1,5 – 4 сантиметри широчина, без дршка, но со коренест израсток. Тоа содржи две обвивки, внатрешна и надворешна. Надворешната обвивка е белузлава и мазна. Со стареење на печурката исчезнува и се лупи како лушпа од јајце. Останува единствено внатрешната обвивка, која е сивкаста и крцкава. Набргу се крши на врвот и се отвора мал отвор преку кој се ослободуваат спорите.

Месото е лоцирано во внатрешноста на плодното тело и е завиткано со обвивките. Месото од незрелото плодно тело е цврсто и бело. Подоцна станува жолтеникаво и на крајот, кога спорите ќе созреат, станува кафеаво.

Живеалиште - Расте на полиња и на пасишта. Плодното тело се јавува на површината на земјата, обично во мали групи.

Слични и сродни видови:

1. Видови од СМРТНО ОТРОВНИОТ род пупавки (*Amanita*) кога нивното плодно тело е многу младо. Во оваа фаза тие се обвиткани со универзален превез и имаат јајцевидна форма. Сепак, дури и во оваа фаза, на попречен пресек се гледа плодното тело кое се дели на шапка и дршка. При брз раст на пупавките, надворешната обвивка се крши и траги од неа остануваат на површината на шапката во вид на крпчиња, зрнца и на основата на дршката во вид на волва.

2. *Bovista nigrescens*: нејзиното месо има различна боја (на почетокот е сивкасто, потоа кафеаво и на крајот црно). Таа расте на планински пасишта и на полиња. Овој вид се јаде и е комерцијален.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: јуни – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат незрели плодни тела (печурки со бело и цврсто месо). За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари (кафеави или скоро црни листови), црвливи или примероци кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Се употребуваат во свежа состојба. Може да се саламурат, маринираат или да се замрзуваат. Ретко се сушат.

ЛИСИЧАРКА

Cantharellus cibarius Fr.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е сместен на внатрешната страна од шапката во вид на надолжни ребра или жили кои се спуштаат по дршката.

Шапката е широка од 3 до 12 сантиметри. Кај незрелите примероци е испупчена, а подоцна станува вдлабната со многу неправилен брановиден раб, слабо жолтеникава до портокалово-жолтеникава. Површината ѝ е сува и без сјај.

Ливчиња: Овој вид нема вистински ливчиња, туку хименофорот е во вид на ребра или жилички со заоблени и тапи рабови. Тие се многу тесни, до 3 мм широки, изразено раздвоени и се симнуваат по дршката. Нивната боја е посветла од бојата на чадорчето.

Дршка: 2-3 см висока, 0,5 – 1 сантиметри широка. Таа е цилиндрична и потесна кон основата. Дршката е полна (не е шуплива), нејзината површина е повеќе или помалку мазна, сува, нејзината боја е иста како чадорчето или малку посветла.

Месото е цврсто, белузлаво до жолтеникаво, со пријатен мирис (како праска), а вкусот е благ до благо лут.

Живеалиште: Овој вид е микоризен и расте во листопадни и зимзелени шуми. Плодното тело се јавува на површината од земјата, расте најчесто во групи, а поретко поединечно.

Слични и сродни видови:

1. Заводничката (*Omphalotus olearius*) има вистински ливчиња, 4-9 mm широки, прави со остри рабови. Плодното тело ѝ е многу поголемо, шапката е со потемна боја и обично расте во групи, ретко поединечно. Печурката е лигничолна (расте на дрво) и плодните тела се појавуваат при основата на стеблата, на трупци, најчесто на даб, костен, бука, маслинка и др. Никогаш не растат на земја (териколен вид), како што е случајот со лисичарката. Заводничката е ОТРОВЕН ВИД!

2. Лажната лисичарка (*Hygrophoropsis aurantiaca*) има вистински ливчиња и не е микоризен вид. Се разликува од лисичарката по тенките густе ливчиња со портокалова боја. ОТРОВЕН ВИД!

3. *Cantharellus cibarius var. amethysteus* има ситни виолетови дамки на површината од шапката и расте во зимзелени шуми. Редок вид!

4. *Cantharellus friesii* има розеникави до портокалови (никогаш жолти) жилички, а чадорчето и дршката се живо портокалово обоени. Кога се зрели, чадорчето е 1-4 сантиметри широко. Редок вид!

Делови кои се собираат: Се собираат единствено плодните тела.

Време на собирање: јуни – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Собирајте здрави печурки со цела дршка. Особено се ценети печурките со чадорчиња кои надминуваат 3 сантиметри во пречник (екстра класа). За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Може да се употребуваат саламурени, маринирани и замрзнати. Ретко се сушат.

ЦРНА ТРУБА

Craterellus cornucopioides (L.: Fr.) Pers.



Опис на видот: Плодното тело има форма на длабока инка со шуплина завиткана во ролна со брановиден раб. Празнината оди до дното на плодното тело, па потсетува на труба или на рог. Кога се зрели, плодните тела се широки од 3 до 8 сантиметри, високи од 5 до 12 сантиметри, а внатрешната површина е сиво-кафеава, црно-кафеава или скоро црна, со ситни лушпи.

Хименофорот е брановидна и набрчкна, ретко целосно мазна површина, без жилички или ливчиња, кадифена, гола со сива до сина или виолетово–сина боја.

Месото е тенко, 1 - 2 mm дебело, релативно еластично, темно сино, со пријатен мирис и благ вкус.

Живеалиште: Расте во листопадни, мешани и поретко во зимзелени шуми. Честа е во дабови и букови шуми. Микоризен вид е, расте во групи и плодните тела се јавуваат на површината на земјата.

Слични и сродни видови:

1. *Cantharellus cinereus* се разликува од црната труба по хименофорот кој е изграден од тесни, раздвоени жилички со тапи рабови. Хименофорот на *Craterellus cornucopioides* е скоро мазен или почесто благо набрчкан, но нема жилички ниту ливчиња. **Редок вид!**

2. *Pseudocraterellus sinuosus* има налегната шапка која никогаш не е вдлабната. Нејзината боја е посветла. **Редок вид!**

Делови кои се собираат: Се собираат единствено плодните тела.

Време на собирање: август – ноември.

Алатки за собирање: Ножици и нож.

Метод на собирање: Тешко е да се собираат со завртување поради нивната лесна кршливост. Тие треба да се сечат со ножици или со нож блиску до тлото. Се собираат здрави плодни тела со дршки. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се собираат ниту да се сечат со нож. Не собирајте незрели, недоволно развиени или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Тие се сушат на сонце или во сушилници. Се сушат цели печурки. Пред сушењето, тие треба да се исчистат со четка (ретко се мијат). Кога сушењето се врши на сонце, се ставаат на алуминиумски или поливинилски мрежи (со дијаметар на дупките од 5 mm) се изложуваат на сонце или се ставаат на суво место сè додека не заврши процесот на сушење. Доколку сушењето не заврши во еден ден, се внесуваат внатре или се покриваат преку ноќта за да се заштитат од росата. Сувите печурки не се премногу кршливи и нивната боја е сива. Лошо исушените печурки се црни, лепливи и еластични (втора класа). Тие се пакуваат во стаклени тегли или во најлонски вреќи. Од еден килограм свежи печурки, може да се добијат од 110 до 120 грама суви печурки. Сувата *Craterellus cornucopioides* може да се сомеле и да се употребува како зачин.

ЖОЛТО ЕЖЕ

Hydnum repandum L.: Fr.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и оддршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката и се состои од иглички.

Шапката е широка од 5 до 15 сантиметри, на почетокот испупчена, а потоа плоската со брановиден или подигнат раб, со светло или темно жолта боја која подоцна побледува до нечисто бела боја. Површината е кадифена.

Игличките се густи, тенки, со различна должина, групирани, кршливи, се спуштаат по дршката, на почетокот со белуздава, а потоа со жолтеникава боја.

Дршката е куса, цврста, полна, цилиндрична, мазна, со боја иста како и на шапката или благо посветла; 5 – 8 сантиметри долга, 1 – 3 сантиметри широка, често ексцентрично поставена.

Месото е кршливо, има бледо жолта боја и е со пријатен мирис и вкус; игличките се горчливи. Старите плодни тела се, исто така, горчливи.

Живеалиште: Расте во листопадни и во зимзелени шуми; Плодните тела се појавуваат во групи, а ретко поединечно.

Слични и сродни видови:

1. *Hydnum repandum* var. *amarum*: целото плодно тело е горчливо уште од младоста, не само игличките. НЕ СЕ ЈАДЕ!

2. *Albatrellus confluens*: на внатрешната страна од шапката нема иглички, туку пори. *Hydnum rufescens* многу личи на *Hydnum repandum*. Има помали димензии, шапката е широка од 3 до 6 сантиметри, бојата е црвено-жолтеникава, а игличките не се спуштаат по дршката. Тоа е комерцијален вид што се јаде.

Делови кои се собираат: Плодните тела.

Време на собирање: август – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се сочува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат здрави печурки со дршка. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Тие се погодни за сушење, саламурење, маринирање и смрзнување. Пред третманот се отстрануваат игличките од шапката, а плодните тела се варат.

ЦРВЕНКАСТО ЕЖЕ

Hydnum rufescens Pers.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот се наоѓа на долната страна од шапката и се состои од иглички.

Шапката е широка од 3 – 6 сантиметри, на почетокот испупчена, а потоа плоската, понекогаш е вдлабната во средината, црвеникава и жолта е во младоста, а подоцна побела, со брановиден раб и кадифена површина.

Игличките се куси, кршливи, со различна должина, со црвеникаво – жолта боја која е посветла од шапката, доаѓаат до дршката, но не се спуштаат по нејзината должина.

Дршката е куса, релативно тенка, 2,5 – 6 сантиметри долга, 1 – 3 сантиметри широка, цилиндрична, полна и често ексцентрично поставена.

Месото во младоста е меко, а потоа цврсто: со бледо жолта боја, со пријатен мирис и вкус; само игличките се горчливи, како и старите плодни тела.

Живеалиште: Расте во листопадни и зимзелени шуми. Плодните тела се јавуваат во групи, ретко поединечно.

Слични и сродни видови:

1. *Hydnum repandum* var. *amarum*: целото плодно тело е горчливо уште од младоста, не само игличките. НЕ СЕ ЈАДЕ!

2. *Albatrellus confluens*: на внатрешната страна од шапката нема иглички, туку пори. Жолтото еже (*Hydnum repandum*) многу наликува на *Hydnum rufescens*. Има поголеми димензии, со светло до темно жолта шапка и иглички кои делумно се спуштаат по должина на дршката. **Тоа е комерцијален вид што се јаде.**

Делови кои се собираат: Плодните тела.

Време на собирање: август – ноември.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување со цел да се сочува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Собирајте здрави печурки со цела дршка. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Тие се погодни за сушење, саламурење, маринирање и замрзнување. Пред третманот се отстрануваат игличките од шапката, а плодните тела се варат.

РУЈНИЦА, ПОРТОКАЛОВА МЛЕЧКА

Lactarius deliciosus (L. : Fr.) S.F.Gray



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е изграден од ливчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка од 5 до 15 сантиметри, испупчена во младоста, а потоа добива инкаста форма со раб кој е изразито подвиткан. При влажно време површината е покриена со тенок, леплив слој. Горната површина е со светло портокалова до розовкаста боја со концентрични зони. Бојата може да биде зеленикава и тоа најмногу на рабовите. Зоните може да бидат искажани во вид на потемни дамки, без карактеристичен сјај.

Ливчињата се густе, се спуштаат или се сраснати за дршката и на притисок стануваат зелени; при повреда тие произведуваат пороткалов сок (како морков) кој полека позеленува.

Дршката е висока од 3 до 7 сантиметри и 1,5-2,5 сантиметри широка, цилиндрична и потенка кон дното со портокалова боја, шуплива со остро ограничени или овални вдлабнувања.

Месото е белузлаво (жолтеникаво во шапката); произведува портокалово млеко (како морков), кое станува сиво-зелено кога одредено време се изложува на воздух; вкусот е горчлив, а мириса на овошје.

Живеалиште: Расте во зимзелени шуми, вообичаено под борови, најчесто на варовничка почва.

Слични и сродни видови:

Овој вид може да се помеша со некои други видови кои произведуваат портокалово или црвено млеко:

Lactarius sanguifluus, *Lactarius semisanguifluus*, *Lactarius deterrimus* и *Lactarius salmonicolor*. Сепак, единствено *Lactarius deliciosus* на својата дршка има плитки, остро ограничени, округли или овални вдлабнатинки со портокалова боја. **Сите овие видови се комерцијални и се јадат.**

Делови кои се собираат: Плодните тела.

Време на собирање: од јуни до доцна есен.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Плодните тела се многу кршливи, особено на рабовите од шапката и оттаму треба внимателно да се собираат. Се собираат со завртување со цел да се сочува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат здрави печурки, заедно со дршките. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 4 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.**

Третман по собирањето: Печурката се употребува свежа, саламураена и маринирана. Таа може да биде замрзната. Никогаш не се суши. Свежите примероци се пакуваат во гајби (во не повеќе од два нивоа) и се транспортираат ладно складирани (+4°C).

СМРЧИНА РУЈНИЦА

Lactarius deterrimus Gröger.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е изграден од ливчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка од 5 до 11 сантиметри, на почетокот е испупчена со подвиткан раб; кога е млада е портокалова со зелени точки, а почесто има концентрични кругови. Површината е леплива на влажно време.

Ливчињата се густы со различна должина и прираснати за дршката; имаат портокалова боја кога се млади, а подоцна развиваат зелени дамки, а при повреда испуштаат портокалова течност.

Дршката е долга од 3 до 7 сантиметри и широка 1,5-2,5 сантиметри, со портокалово-бела боја, цилиндрична, кршлива, а понекогаш со плитки вдлабнатинки со потемна боја.

Месото е белузлаво (жолтеникаво на шапката); произведува портокалово млеко кое кога е изложена на воздух за околу 30 минути станува сиво-зелено; вкусот е горчлив, а мириса на овошје.

Живеалиште: Расте во шуми под смреки, а поретко под борови.

Слични и сродни видови:

1. *Lactarius sanguifluus*: расте под борови, млекото е интензивно црвено уште кога е млада

печурката. Нејзината шапка е портокалова, со помалку или повеќе концентрични кругови.

2. *Lactarius semisanguifluus*: расте под борови со сиво-зелена боја на шапката (кога е незрела, таа е портокалова). Со стареењето зелената боја почнува да доминира, особено на дршката.

3. *Lactarius salmonicolor*: расте под ели, нема траги на зелена ниту сино-зелена боја на плодното тело; има портокалова боја.

4. *Lactarius deliciosus* расте под борови и на својата дршка има плитки, остро ограничени, округли или овални вдлабнатини со портокалова боја.

Сите овие видови се комерцијални и се јадат.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: есен.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Плодните тела се многу кршливи, особено на рабовите од шапката и оттаму треба внимателно да се собираат. Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Собирајте здрави печурки со цела дршка. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Се употребува свежа, саламурена и маринирана. Може да биде замрзната. Никогаш не се суши. Свежите печурки се пакуваат во гајби (во не повеќе од две нивоа) и се транспортираат ладно складирани (+4°C).

САМОВИЛСКО КАРАНФИЛЧЕ

Marasmius oreades (Bolt. : Fr.) Fr.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка. Хименофорот е изграден од ливчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка од 2 до 5 сантиметри, на почетокот испупчена, а потоа рамна со или без испупчување на средината; на влажно време работ изгледа збрчкано и има жолто-кафеава боја, а со сушењето добива бледо окер боја.

Ливчињата се бели или окер жолти, разделени, слободни (не се прилепени до дршката).

Дршката е висока од 2 до 10 сантиметри и широка 0,3-0,5 сантиметри, вита и со еднаква широчина (слабо закривена кај старите печурки), еластична, полна, а во долниот дел е прекриена со памучеста материја, со белуздава до жолто кафеава боја.

Месото е белуздаво, тенок, еластично со пријатен мирис и сладок вкус.

Живеалиште: Расте на чистинки, пасишта, ливади и на полиња. Плодните тела често формираат кругови (самовилски ора).

Слични и сродни видови:

1. *Clitocybe dealbata*: расте на ливади, работи на шуми. Плодните тела се белуздави, понекогаш со кафеави дамки; ливчињата се погусты и се спуштаат по дршката. СМРТНОСНО ОТРОВЕН!

2. *Marasmius collinus*: расте на истите места; дршката му е шуплива и кршлива. Предизвикува благи дигестивни проблеми.

3. *Lactarius salmonicolor*: расте под ели, има портокалова боја и испушта портокалово млеко.

4. Отровните видови на семејството *Inocybe* имаат секогаш расцепена шапка.

Делови кои се собираат: Шапка и 1 сантиметар од дршката.

Време на собирање: мај – ноември.

Алатки за собирање: Ножици и нож.

Метод на собирање: Многу тешко се собираат со завртување, и затоа се сечат со ножици или со ножеви, малку над крајот на дршката. Плодните тела се долго време присутни во природата, и често може да ги најдеме во суви услови (во текот на топли денови). За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Се сушат на сонце или во сушилници. Тие се со мали димензии и затоа не треба да се сечат.

КОНУСНА СМРЧКА

Morchella conica Pers.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка.

Шапката е висока од 3 до 10 сантиметри, 2 - 5 сантиметри широка, овална и тапа на врвот. Од врвот на шапката кон дното се спуштаат ребра кои се попречно преградени и создаваат јами, па целата површина потсетува на пчелино саќе. Ребрата се сиви до црно-кафеави, а јамите се посветли. Шапката е поврзана со дршката преку овална мембрана.

Дршката е висока од 2 до 6 сантиметри и широка 2-3 сантиметри, цилиндрична со нечисто бела боја, малку збрчкана и зрнеста. И шапката и дршката се шупливи.

Месото е тенко, крцкаво, белузлаво, без мирис и со благ вкус.

Живеалиште: Расте во листопадни и во зимзелени шуми, покрај шумски патишта на различни остатоци (гнили јаболка, распаднати картонски кутии итн) Расте во помали групи, поретко поединечно.

Слични и сродни видови:

1. *Gyromitra esculenta*: нема јасни ребра на шапката, туку тесно стиснати канали кои потсетуваат на човечки мозок. **ОТРОВЕН ВИД!**

2. *Morchella elata*: има шапка и дршка со еднаква широчина (особено на местото на спојување). Поради своето многу тенко месо е помалку ценета на пазарот.

3. *Mitrophora*: има слободен раб на шапката.

4. *Verpa conica*: има шапка која е прикачена на дршката со темениот дел, а остатокот виси околу дршката како своно. Површината на шапката е набрчкана, но не формира саќести јами.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: Во зависност од надморската височина, собирањето се врши од средината на март до крајот на мај.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Плодните тела се многу кршливи, особено на рабовите од шапката и оттаму треба внимателно да се собираат. Се собираат со завртување со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Собирајте здрави печурки со цела дршка. Особено се ценети примероците чијашто шапка не е повисока од 3 - 4 сантиметри. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Плодните тела главно се сушат.

СМРЧКА

Morchella esculenta (L.) Pers.



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка.

Шапката е висока од 4 до 12 сантиметри и широка од 4 до 8 сантиметри и има овална форма. Од врвот на шапката кон дното се спуштаат ребра кои се попречно преградени и создаваат јами, па целата површина потсетува на пчелино саќе. Ребрата имаат различни нијанси на окер и кафеава боја, а јамите се посветли. Шапката и дршката се потполно споени.

Дршката е висока од 3 до 8 сантиметри и широка од 1,5 до 3 сантиметри; има нечисто бела до светло жолта боја; набрчкана е и зрнеста, а кон основата се проширува. И шапката и дршката се шупливи.

Месото е крцкаво, со белузлаво до светло розова боја, со сладок вкус и пријатен мирис.

Живеалиште: Расте на песочно или глинено тло, на отворени места (полиња, ливади, пасишта) или во листопадни шуми (топола, даб). Плодното тело расте во помали групи, а ретко поединечно.

Слични и сродни видови:

Не постои можност за замена со некој друг вид. Светлата боја на шапката (окер или светло

кафеава) и површината која што потсетува на саке ја разликуваат од останатите видови печурки.

Делови кои се собираат: Плодното тело.

Време на собирање: Во зависност од надморската височина, собирањето се врши од средината на март до крајот на мај.

Алатки за собирање: Собирањето се врши исклучително рачно.

Метод на собирање: Се собираат со завртување, со цел да се зачува мицелиумот неоштетен. Полека се завртуваат и внимателно се извлекуваат од почвата. Местото од кое е извлечено плодното тело се покрива со супстрат. Се собираат здрави печурки со цела дршка. Особено се ценети примероците чијашто шапка не е повисока од 3 - 4 сантиметри. За собирање се употребуваат сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки.** Плодните тела не смеат да се корнат ниту да се сечат со нож. Не се собираат незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии.

Третман по собирањето: Плодните тела главно се сушат. Прво се чистат и се сушат на сонце или во сушилница.

БУКОВКА

Pleurotus ostreatus (Jacq.: Fr.) Kummer



Опис на видот: Плодното тело се состои од шапка и од дршка (понекогаш нема дршка). Хименофорот е изграден од ливчиња и се наоѓа на долната страна од шапката.

Шапката е широка од 6 до 15 сантиметри, кога е млада е испупчена, а подоцна рамна со подвиткан и брановиден раб, најчесто со сиво-кафеава боја, која понекогаш е сиво-сина.

Ливчињата се спуштаат низ дршката, на почетокот се бели, а потоа добиваат жолта нијанса; густе се, кршливи и со многу различна должина.

Дршката е куса, 1–2 сантиметри, ексцентрично поставена (вообичаено настрана), белуздава со волнеста основа, цврста, полна, цилиндрична, мазна, со боја иста како и шапката или малку посветла. Понекогаш отсуствува.

Месото е цврсто, кршливо, бело, со пријатен мирис и вкус.

Живеалиште: Расте на трупци и на лежечки стебла на листопадни дрва, најчесто бука.

Слични и сродни видови:

1. *Pleurotus pulmonarius*: кој има шапка во облик на ладало со бела или кремва боја. Плодните тела се појавуваат од септември до декември, на листопадни дрва. СЕ ЈАДЕ!

2. *Panellus serotinus*: има жолта дршка со кафе-ни пеги, а ливчињата, исто така, имаат окер нијанса. Плодните тела се појавуваат во зима најчесто на паднати листопадни дрва.

3. *Panus conchatus*: има шапка која во младоста е розово-виолетова, а подоцна станува светло окер до жолто-кафеава. Дршката и шапката се со иста боја.

Делови кои се собираат: Цело плодно тело.

Време на собирање: Во текот на целата година. Сепак, најголемиот број плодни тела се појавуваат од јуни до септември.

Алатки за собирање: Нож (ретко рачно).

Метод на собирање: Тие внимателно се сечат со нож, од кората на дрвото за истата да не се оштети. Се собираат здрави печурки со дршка. Собраните печурки се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени печурки. Не собирајте незрели, недоволно развиени (дијаметар на чадорчето помал од 2 сантиметри) или стари и црвливи примероци и оние кои се наоѓаат во близина на сообраќајници или депонии. Забрането е оштетување на кората на дрвото од каде се собираат печурките.**

Третман по собирањето: Може да се употребуваат свежи, суви, саламурени, маринирани и смрзнати. Свежите печурки се пакуваат во гајби во не повеќе од две нивоа и се транспортираат ладно складирани (+4°C). Останатите можни чекори за преработка се претставени во делот за конзервирање.

ДАБОВ МОВ, ДАБОВ ЛИШАЈ

Evernia prunastri (L.) Ach.



Талусот е грмушест, од 3 до 10 сантиметри долг и широк, висечки или издигнат од супстратот, прицврстен за основата, неправилно или дрвенесто разгранет, мек, со сива или жолто-зелена боја. Гранчињата му се широки од 1 до 6 (10) милиметри, на почетокот се скоро цилиндрични, а потоа изразено сплескани, неправилно мрежасто наребрени, со брановидна површина, ретко мазни, на краевите заоблени, тапи или заострени. Долната страна на гранчињата е со фини ребренца и со посветла боја.

Соралиите се обично добро развиени и се јавуваат поединечно или во помали или поголеми групи. Обично се со белузлава боја.

Апотециите се со црвено-кафеава боја и многу ретко се среќаваат.

Живеалиште: Најчесто се развива на кора од четинарски и листопадни дрвја, ретко на карпи. Посебно е чест на различни видови даб.

Делови кои се собираат: Целиот талус.

Време на собирање: Во текот на целата година, освен во зимскиот период кога има снег.

Алатки за собирање: Со специјални ножеви (ретко рачно).

Метод на собирање: Внимателно се сечат со нож, од кората на дрвото, за таа да не се оштети.

Се собираат здрави лишаи. Собраните лишаи се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени лишаи. Забрането е кршење или сечење на гранките или дрвјата, како и оштетување на кората на дрвото од каде што се собираат лишаите.**

Третман по собирањето: Се сушат на сонце или во специјални сушилници. Се користат во парфимериската индустрија како фиксативи.

ДРВЕН МОВ

Pseudevernia furfuracea (L.) Zopf.



Талусот е неправилен, ретко во форма на розета, грмушест или листовидно грмушест, до 10 сантиметри долг, висечки или издигнат од супстратот, прицврстен за основата, длабоко поделен, по боја белузлаво сив или светло до темно сив. Гранчињата му се до 10 сантиметри долги и 2-10 милиметри широки, неправилно разгранети. Долната страна на гранчињата е жлебовидна, наребрена или со жили, црна, кафеава, црвено кафеава до розова, во средината на талусот потемна, а кон периферијата посветла.

Изидиите се брадавичести, цилиндрични, игловидни или кораловидно разгранети.

Апотециите се со кафеава боја, со пречник од 2 до 15 милиметри и многу ретко се сретнуваат.

Живеалиште: Најчесто се развива на кора од четинарски и листопадни дрвја, ретко на карпи. Посебно е чест во планинските подрачја, особено на кората од ела или од бор.

Делови кои се собираат: Целиот талус.

Време на собирање: Во текот на целата година, освен во зимскиот период кога има снег.

Алатки за собирање: Со специјални ножеви (ретко рачно).

Метод на собирање: Внимателно се сечат со нож, од кората на дрвото, за таа да не се оштети. Се собираат здрави лишаи. Собраните лишаи се ставаат во сламени кошници. **На местото на собирање треба да се остават најмалку 20% недопрени лишаи. Забрането е кршење или сечење на гранките или дрвјата, како и оштетување на кората на дрвото од каде што се собираат лишаите.**

Третман по собирањето: Се сушат на сонце или во специјални сушилници. Се користат во парфимериската индустрија како фиксативи.

Овие лишаи се многу чувствителни на загадување на воздухот и претставуваат значајни индикатори на аерозагаденост во подрачјето каде што егзистираат.

CIP – Каталогизација и публикација
Национална и универзитетска библиотека “Св.
Климент Охридски“,
Скопје

635.8 (497.7) (035)
Прирачник и монографии за собирачи на печурки и
лишаи во Македонија. – Скопје
Министерство за земјоделство, шумарство и
водостопанство на Република Македонија,
2007. – 56 стр. : илустр. ; 21 см

Превод на делото: Plant Monographs for mushrooms
and lichens

ISBN 978 – 9989-2498-4-6

а) Габи – Македонија – Прирачници
COBISS.MK-ID 69678090