

Grzybowa wiosna na „Zwierzynku”

Z cyklu
„Wiadomości z Ogródów Kórnickich”

Grzybobranie jest częścią tradycji wielu narodów słowiańskich, w tym oczywiście Polaków. W naszych okolicach najczęściej wyrusza się do lasów dopiero późnym latem, kiedy lasy wypełniają się borowikami oraz podgrzybkami. W innych krajach przetrwała tradycja zbierania grzybów właściwie przez cały rok, poczynając od przełomu zimy i wiosny. Różnica ta nie wynika jednak z nieobecności jadalnych grzybów wiosennych w naszym kraju. Wiele wczesnych gatunków występuje w Polsce dość powszechnie, a niektóre z nich można znaleźć w Lesie Doświadczalnym Zwierzyniec na brzegu Jeziora Kórnickiego.

Grzybami, które jako pierwsze pojawiają się po przerwie zimowej, są czarki (*Sarcoscypha spp.*). W Polsce występują trzy gatunki z tego rodzaju: czarka szkarłatna, czarka austriacka oraz czarka jurajska. Na terenie Zwierzynca można znaleźć najpospolitszą w Polsce czarkę austriacką (*Sarcoscypha austriaca*). Tworzy owocniki przypominające małe (do 5 cm średnicy) karmazynowe miseczki lub talerzyki. Porasta martwe gałązki drzew liściastych, głównie na terenach podmokłych. Czarki są uważane za grzyby jadalne, jednak nie są zbyt smaczne i nadają się jedynie do marynowania w occie. Tak przygotowane mogą stanowić ciekawą dekorację potraw. Zależnie od pogody czarki można zbierać do kwietnia, jednak nie służą im wyższe temperatury, które czasem notowane są w tym okresie.

Kiedy zima powoli odchodzi w zapomnienie, zaczynają pojawiać się również szyszkówki świerkowe (*Strobilurus esculentus*). Jak można wywnioskować z jej nazwy, jest grzybem rosnącym na opadłych szyszkach świerkowych. Jej kapelusze są płaskie i osiągać wielkość małej monety, a cienki trzon dorasta do kilku centymetrów długości. Charakterystyczne ubarwienie szyszkówki ułatwia jej rozpoznanie. Kapelusz ma barwę jasnokasztanową, blaszki mlecznobiałą, natomiast trzon brudnożółtą u podstawy, przechodzącą w białą u szczytu. Ze względu na niesamowity aromat, jest warta zbierania – pomimo nikłych rozmiarów. Na jednej szyszce zazwyczaj pojawia się wiele owocników, dzięki czemu nie trzeba się schylać po każdą z osobna. Mniej doświadczeni grzybiarze mogą pomylić szyszkówkę świerkową z trującą grzybkówką wiosenną (*Mycena strobilicola*), która ma podobne rozmiary i również rośnie na szyszkach świerkowych. Po bliższych oględzinach różnice między tymi gatunkami stają się oczywiste. Kapelusz grzybkówki ma kształt dzwonczkowaty, blaszki są rzadsze, a trzon jest pozbawiony charakterystycznego żółtego zabarwienia. Cechą mniej oczywistą jest różnica w zapa-

chu – szyszkówka ma przyjemny, grzybowy aromat, podczas gdy grzybkówka wydziela nieprzyjemny zapach przypominający chlor. Zarówno szyszkówkę świerkową, jak i grzybkówkę wiosenną można znaleźć pod świerkami w Lesie Doświadczalnym Zwierzyniec. Ciekawą grupą grzybów wiosennych są ciemnobiałki (*Melanoleuca spp.*). Należąca do tego rodzaju ciemnobiałka płowa (*Melanoleuca cognata*) to jeden z największych grzybów wczesnowiosennych, którego owocniki osiągają do 15 cm średnicy. Cechują się burym kapeluszem, który początkowo ma kształt dzwonkowaty, następnie rozpłaskany, a u starszych owocników jego brzegi podwijają się do góry. Od spodu posiada białą lub kremową hymenofor blaszkowy o wyraźnym, powtarzającym się wzorze krótkich i długich blaszek. Trzon ciemnobiałki płowej osiąga od jednego do dwóch centymetrów średnicy. Ma jasną barwę oraz kształt walca lekko rozszerzającego się ku dołowi. Ciemnobiałki występują w grupach po kilka-kilkanaście sztuk na rozkładającej się ściółce leśnej. Są to jedne z niewielu grzybów, które pozwalają na wypełnienie całego koszyka w marcu. Niestety ciemnobiałki nie są grzybami, które polecałbym zbierać, bez wcześniejszej konsultacji z osobą, która już sama je zbierała – mają mało cech charakterystycznych, a podobne rodzaje, jak na przykład dzwonkówki (*Entoloma spp.*), obejmują gatunki silnie trujące.

Kolejną grupą wiosennych grzybów jadalnych, które można znaleźć w Kórniku, są gatunki nadrewnowe. Najbardziej charakterystycznym z nich jest niewątpliwie żółciak siarkowy (*Laetiporus sulphureus*) występujący od maja na drzewach liściastych, głównie na dębach, wierzbach i topolach. Tworzy okazałe, hubowate owocniki o intensywnie żółtej barwie przypominającej siarkę – stąd też bierze swoją nazwę. Żółciak po uprzednim ugotowaniu nadaje się do przyrządzania wielu potraw kuchni wegetariańskiej i wegańskiej jako substytut mięsa. Innym gatunkiem nadrewnowym osiadającym spore rozmiary jest żagwiak łuskowaty (*Ceriporus squamosus*). Przyjmuje formę rozległej huby, o średnicy do ok. pół metra i grubości kilku centymetrów. Od góry pokryty jest łuszczykami przypominającymi pióra bażanta lub przepiórki, a od spodu posiada hymenofor składający się z drobnych rurek. Młode okazy wydzielają specyficzny zapach przypominający surowego ogórka albo skórkę arbuza. Owocniki żagwiaka można znaleźć od kwietnia na powalonych lub martwych drzewach liściastych, zazwyczaj pojedynczo, rzadziej w grupach. Zarówno żółciak, jak i żagwiak występują pospolicie w Lesie Doświadczalnym Zwierzyniec, a także innych miejscach w Kórniku i okolicach.

Przy odpowiednich warunkach pogody w kwietniu zaczynają pojawiać się najsłodsze z wiosennych grzybów – smar-



Czarka austriacka
fot. Tomasz Sobczak



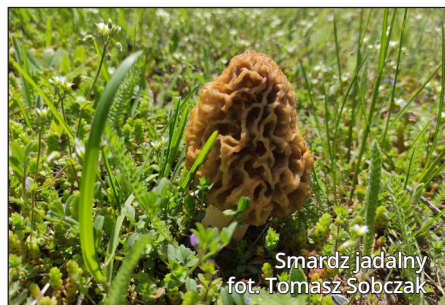
Ciemnobiałka płowa
fot. Tomasz Sobczak



Szyszkówki świerkowe
fot. Piotr Krzyśka



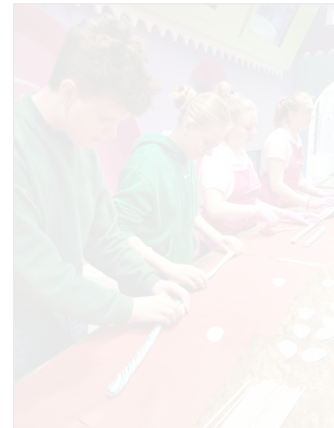
Żółciak Siarkowy
fot. Tomasz Sobczak



Smardz jadalny
fot. Tomasz Sobczak

dze jadalne (*Morchella esculenta*). Występują na podmokłych obszarach Zwierzynca najczęściej pod topolami. Ich budowa nie przypomina większości zbieranych powszechnie grzybów kapeluszowych. Owocniki smardzów mają postać jajowatego lub stożkowatego woreczka osadzonego na walcowatym trzonie. Cały grzyb od góry do dołu jest pusty w środku.

Poczuj chemię do chemii...



...czyli zajęcia w Centrum Chemii w Toruniu

28 marca grupa 25 uczniów o zainteresowaniach chemicznych z kl. 7-8 Szkoły Podstawowej nr 2 w Kórniku wyjechała do Torunia na zajęcia laboratoryjne, w ramach realizowanej innowacji.

W Centrum Chemii młodzi pasjonaci rozpoczęli eksperymentowanie od „Kuchni MoleCOOLarnej” – odważali i wykonywali mieszaniny reagentów zawierających, między innymi, soki owocowe. Następnie korzystając z techniki małej skali, tworzyli wężyki, kuleczki i inne kształty pozwalające wykonać fantazyjne kompozycje. Wszystkie elementy były równie piękne, jak i jadalne. Druga godzina warsztatów była iście

„pirotechniczna”. Wszystkie wykonywane w parach reakcje spalania butanu, etynu, alkoholu dotyczyły obserwacji przemian egzotermicznych, płomieniowych, wnioskowania i pisanie równań reakcji. W trzeciej części zajęć odbyły się zaskakujące pokazy spalania butanu. Dla naszych uczniów, prowadząca zajęcia p. Dominika Strutyńska, wykonała ekscytujące doświadczenie o nazwie „ręce proroka”. Po wyjaśnieniu zasad bezpieczeństwa uczestnicy mogli również je wykonać.

Kolejne warsztaty, dotyczące cukru i jego właściwości, realizowane były w Manufakturze Słodczy. Tym razem nasi uczniowie własnoręcznie wykonywali z masy sacharozowo-glukozowej kolorowe lizaki. Dodatko-

wym słodkim akcentem były zakupy tradycyjnych toruńskich pierników oraz spacer z przewodnikiem pięknymi, historycznymi uliczkami Starówki.

To fascynujące naukowo spotkanie z wielką chemią w małej skali zostanie już na zawsze w pamięci uczestników.

Realizacja zajęć laboratoryjnych w toruńskim Centrum Chemii została dofinansowana z grantu edukacyjnego Wydziału Ochrony Środowiska naszej gminy, za co dziękują młodzi chemicy, organizatorki - Agnieszka Półchłopek, Danuta Koszarek-Szternel oraz opiekun wycieczki Rafał Kuchno.

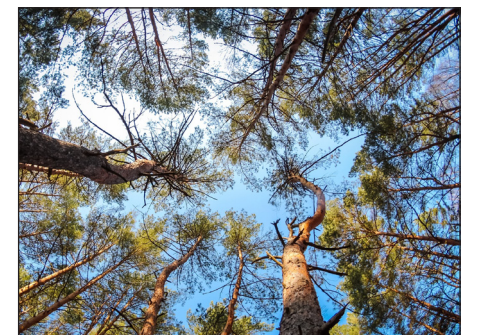
♦ Agnieszka Półchłopek

Klimat na bioróżnorodność



Poznanie genetycznych podstaw funkcjonowania organizmów jest istotne dla zrozumienia odpowiedzi organizmów żywych na zmiany środowiskowe i ma ważne znaczenie w ochronie populacji i gatunku w warunkach zmieniającego się środowiska. Zapraszamy do wysłuchania sześciu wykładów cyklu „Klimat na bioróżnorodność” przedstawiających ten problem:

1. Przystosowanie populacji drzew do zmian klimatu – prof. Daniel J. Chmura.
2. Znaczenie i ochrona różnorodności genetycznej – dr Weronika B. Żukowska.
3. Czy rośliny mają pamięć i czy można wymagać im wspomnienia? – dr Ewelina A. Klupczyńska.



4. Zrozumieć „twardy dysk” sosen – prof. Witold Wachowiak.
 5. Zmienność genetyczna a potencjał adaptacyjny populacji drzew leśnych – dr inż. Błażej Wójkiewicz.
 6. Topola czarna a zmiany klimatu – prof. Andrzej Lewandowski.
- Projekt „Klimat na bioróżnorodność” powstał dzięki wsparciu Ministerstwa Edukacji i Nauki, Miasta i Gminy Kórnik oraz Fundacji Zakłady Kórnickie.



♦ Dział Informacji Naukowej
Instytutu Dendrologii PAN

♦ Tomasz Sobczak
Instytut Dendrologii PAN