

Härnösands Svampklubb värd för Svampkonsulentträff

Det sjuttonde (2008) årets verksamhet blev något bättre än de senaste säsongerna. En klar förbättring vad gäller tillgången på svamp och då i första hand karljohan, *Boletus edulis* likaså tegelsopp, *Leccinum versipelle* och asp-sopp, *Leccinum aurantiacum*.

Under 2008 svarade klubben för tolv träffar varav två exkursioner i samband med värdskapet förr Konsulent Norrs höstträff med ett 30-tal deltagare från norra Sverige där programet handlade om kalkbarrskogar och där Lennart Vessberg och Birgitta Svensson svarade för information om våra två Naturskyddsområden i Häggdånger.

Klubben har fått en förfrågan från kommunen om hjälp med inventering av brandplatsen uppe på Gådeåberget. Ett område som avsatts som kommunalt skyddsområde. Under en dag var några av klubbens medlemmar där för att göra en första inventering, vilken visade sig ställa till med stora bekymmer på grund av otillgänglighet genom liggande träd som var svåra att kliva över samt att terrängen var mycket kuperad. Tillgången på svamp var dålig. De arter som kunde upptäckas var i första hand *brandskrälingar* samt en hel del *pepparriskor* i områdets ytterkanter.

Tillsammans med MYKO i Sundsvall genomförde klubben en försommarutflykt till en brandplats i trakterna av Liden.

Eleverna på restaurangskolan svarade under ledning av Birgitta Svensson för en utsökt avslutningsfest för året.

Till sist vill vi tacka alla medlemmar som deltagit vid klubbens exkursioner.

Svampklubbens styrelse vill härmed tacka för det förtroende som visats oss och samtidigt önska alla ett nytt trevligt svampår.

*Stig Norell Björn Oldenmark Urban Staaf Helena Melander
Björn Ärnström Hans Marklund Hans Svensson*

Förtroendevalda

Ordförande: Stig Norell

Kassör: Björn Oldenmark

Ledamöter: Urban Staaf, Helena Melander, Björn Ärnström

Suppleanter: Hans Marklund och Hans Svensson

Revisorer: Ragnar B:son Holmberg och Gunwor Johansson

Revisorssuppleant: Sven-Olov Nederberg

Valberedning: Eva Melander

Styrelsearbetet

Styrelsearbetet har precis som tidigare år bestått i att göra vår- och höstprogram samt genomföra en svamputställning vid Korsmässommarknaden och en träff för svampkonsulenter från norra Sverige.



2008 års styrelse från vänster: Björn Oldenmark, Helena Melander, Urban Staaf, Björn Ärnström och Stig Norell.

Glöm inte att gå in på vår hemsida!

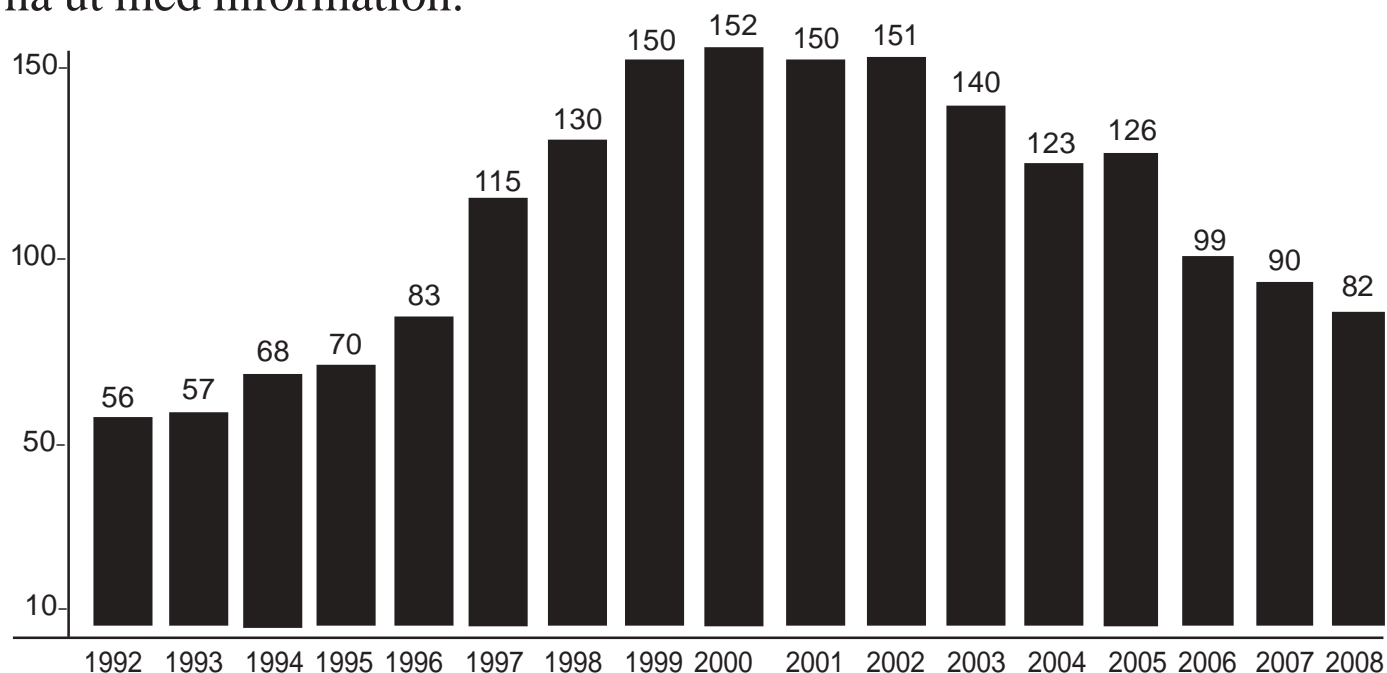
Vår adress är:

<http://hem.passagen.se/oldis/svampk/>

*Du kan även hitta Härnösands Svampklubb på sökmotorn GOOGLE.
Du som vill ha information om klubben kan sända in din e-mailadress
till stig.norell@gmail.com*

Medlemsstatistik

Under säsongen 2008 har medlemsantalet minskat så att antalet nu är i samma nivå som 1996. Troligtvis har minskningen berott på att styrelsen inte nått ut med budskap om klubbens aktiviteter utanför de egna medlemmarna. Klubbens hemsida kan dessutom göras attraktivare genom mer information om vilka arter som påträffats vid exkursionerna. Därutöver behövs en aktivare marknadsföring inriktad på klubbens exkursioner. Vi vill också påminna om vikten av att namn och adress skrivs på inbetalningskortet samt eventuell e-mailadress så att vi kan nå ut med information.



Inventarier

Inga inventarier har anskaffats under året och i dag finns:
6 st. utställningsbord, 1 st. partytält 3x3 m, 4 st. 10-liters kastruller,
1 st. GPS-navigatör, 1 st. svamptork, 15 st. ugnsgömslor,
5 st. kokplattor, litermått och termometrar, alun och vinsten,
samt följande svampböcker:

All That the Rain Promises and More..., D. Arora; Ekologisk katalog över storsvampar, T. Hallingbäck; Norstedts stora svampbok, R. Philips; Nya svampboken och Lilla svampboken, P. Holmberg & H. Marklund; I svampskogen, N. Suber; Svampar, S. Ryman & I. Holmåsen; Dieter Endoms och Ingrid & Pelle Holmbergs matsvampskokbok, samt Hans-Gunnar Ungers donation, som finns att ta del utav på Sambiblioteket i Härnösand

Teatern var mötesplatsen för årsmötet som stadgeenligt genomfördes under april månad. Ordföranden hälsade medlemmarna välkomna vilka fick förutom sedvanliga mötesförhandlingar, lyssna till ett intresant föredrag av Stefan Morell som under rubriken "Fåglarna i vår närhet" presenterade med ord och bild våra vanligaste fåglar, samt en del mer sällsynta arter vilka vissa år kan beskådas runt omkring i vår kommun.

En tyst minut utlystes med anledning av Elisabeth Wedins bortgång. Hon var en av grundarna till Härnösands Svampklubb och har varit dess kassör under alla år. Klubben har lämnat blommor i samband med begravningen.

Årsmötet kunde konstatera att klubbens ekonomi var god samt att styrelsen förvaltat ekonomin på ett tillfredsställande sätt varför den beviljades ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret. Vidare beslöt årsmötet att styrelsen och övriga förtroendevalda skulle få förnyat förtroende under verksamhetsåret 2008 samt att anordna en informations/utbildningsdag för förtroendevalda i klubben. Under övriga ärenden beslutade klubben om att ändra stadgarna från 2 revisorer till 1 revisor.

En rapport från Skogsstyrelsen avseende avverkning i Muggård svarade klubben att de inte hade gjort någon inventering i området. Likaså en skrivelse från kommunen angående vindsnurror på Vårdkasen där klubben inte har något att invända.



Sommartrattskivling

Vällingsjö naturreservat

Söndag 8 juni

En härlig försommardag tog ett mindre gäng medlemmar möjligheten att besöka naturreservatet som ligger i Graninge. Här på bergsslutningen och på de små plåtåerna samt i de fuktiga sänkorna gjordes en del mindre fynd. Området som så ofta på försomrarna brukar vara ett eldorado av tickor, skinn och tidiga arter var den här dagen torrlagt.

Efter att ha genomsökt området var det så dax för medhavd fika vilken intogs vid infarten till

området där det ordnats med rustika fikabord. Ett stort antal av flygande insekter gjorde att behov av långärmat var nödvändigt under exkursionen.



Söndag 15 juni

Toppmurklor och andra brandplatssvampar

Ett gråmulet väder möttes deltagarna av vid Parketten inför dagens utflykt tillsammans med Sundsvalls Mykologiska sällskap (MYKO). Klubbarna sammanstrålade i Indal, Medelpad för att sedan via en skogsbilväg ta sig upp till en större brandplats ovanför Liden. Här talade Jan-Olof Tedebrand om att det för ett par år sedan härjat en stor skogsbrand och tanken med dagens exkursion var att finna svampar som gynnas av skogsbränder.

Redan vid bilparkeringen påträffades några *toppmurklor* vilket påskyndade deltagarna att ge sig ut på fyndjakt. Den blev inte så lyckosam trots att *stenmurklor* påträffades likaså *brandskrälingar* i stora mängder.

Dagen avslutades med fika och genomgång av dagens fynd. Därefter var det dax för hemfärd och med önskemål att klubbarna även i fortsättningen skall genomföra gemensamma exkursioner.



Brandskräling



Soppar i Näs

Söndag 17 augusti

Färden den här dagen gick till Näs. Närmare bestämt vid den gamla motorbanan på Gådeåbergets norra sida. Dagen var avsedd för plockning av olika sopparter. Området har vid gynsamma år stor rikedom på karljohan, gallsopp, tegelsopp, smörsopp, sandsopp. Gulkremla, vilken tillhör de bättre matsvamparna och



som är lätt att känna igen, kan här finnas i stora mängder. Området består av både sandmo med mycket lövinslag, gammal granskog på berg och i fuktsänkor samt tall på höjderna. Sänkorna hade dock torkat så där påträffades sparsamt med svamp. Den så vanliga gallsoppen, som alltid kan hittas här, fanns bara i några få exemplar. De första *trattkantarellerna* för säsongen påträffades. Likaså kunde några av deltagarna glädjas av funna *kantareller*. Vid genomgången av de olika fynden, upplagda i artgrupper konstaterades att många arter hittats men kvaliteten var dålig. En del riskor var angripna av *grönsnylting* (se nedan).



Kremlor i Kullarmark

Söndag 31 augusti

Efter att ett par dagar innan dagens exkursion ha varit ute och rekognoserat i olika områden bestämdes det att dagens utflykt skulle förläggas i Kullarmark. Här fanns det god tillgång på *karljohan*, *tegelsopp*, *aspsopp*, och framförallt *kantareller*. De sistnämnda var dock svåra att hitta p.g.a. den gallring som genomförts i området.

Efter att förklarar förutsättningarna skickades deltagarna ut i terrängen för att fylla sina mat-svampskorgar. Flera glada tillrop hördes vilket förkunnade att fynd av ädlare sort hade hittats och som sedan visades vara både *blek björksopp*, *karljohan* och *kantareller*. Visserligen var det inte funna på stället som hittades vid rekognoseringen varför en uppmaning om fortsatt sökande.

Den så goda granblodriskan hittades i stora kvantiteter. Kremlor däremot var svårt att hitta.

Hela säsongen har varit kremlefattig. En del av fynden kan ses på bilderna här nedan. Området består av granskog med stort inslag av lövträd. Stora mängder smörsopp hittades lite högre upp i tallskogen. M.a.o. bra svamp-exkursion för den matglade.



Blek björksopp



Karljohan



Kantarell

Korsmässomarknaden och Svampens Dag

Lördag 6 september



För första gången på flera år anordnades den här dagen Svampens Dag runt om i Sverige. För klubbens vidkommande gjordes inget extra då Korsmässomarknaden inföll samtidigt. Till skillnad mot fjolårets magra skörd och med ett ihållande regn var den här dagen både solig och välbesökt och med ett överfullt svampbord.

En del besökare hade med sig svamp för artbestämning där bland annat *gyllenskivling*, *Phaeolepióta áurea* var en svamp som väckte stort intresse. Arten har under åren sällan varit med vid

vår utställning. Den vackra *oätliga* svampen intresserade många. Av de vanligaste matsvamparna fanns 13 olika arter av soppar. Däremot ingen svart eller rödgul trumpet-svamp. Av kremlor fanns bara några enstaka arter. Hela säsongen har varit kremlefattig.



Nyupptäckt område

Lördag 21 september

Som vanligt samlades vi vid Parketten klockan 10.00. Den här gången var tanken att vi skulle inventera ett område som ligger på andra sidan E4, mitt emot Mitt-Sverige-banan. Eva Carlström hade lockat med sig flera arbetskamrater från Sundet, och för några av dem var det första gången de var med på en svampexkursion. Sammantaget var vi 12 stycken som ville se vad som kunde finnas gömt i skogen.



Flattoppad klubbrsvamp

Vid MittSverige-banan började vi med att ta del av en svamputställning, som svampkonsulenter från norra Sverige ordnat. Många intressanta fynd kunde beskådas bland annat *brandtaggsvamp*, *grantaggsvamp* och *flattoppad klubbsvamp*.

Till slut började det att bli oro i leden – alla ville plocka egna

svampar! Över E4:an och in i skogen... Hallåå – ni ska vara tillbaka till 12.30!

Det var en varm och solig dag så vädret var med oss. Området ligger strax norr om Tjärnsjö, och som sagt var mitt emot MittSverige-banan. Vi rörde oss i både nordlig och sydlig riktning, cirka en kilometer åt varje håll. Terrängen bestod av granskog med inslag av lövträd och tall.

Av de soppar som fanns var konditionen inte den bästa men vi lyckades hitta både stora och fina *karljohan*. *Kärrsopp*, *trattkantarell*, *kantarell*, *röd gul trumpet-svamp*, *grönkremla* och *gulkremla*.

Olika riskor där bl. a. *pepparriska*, *skogsrisk* och *skäggriska* fanns med på vår inventeringsförteckningen när dagen summerades.

Vid kaffet och artgenomgången visades även upp en del giftiga och mindre aptitliga arter som *bockspindling*, *röd flugsvamp* i olika stadier, *brun flugsvamp*, *giftkremla*, *pluggskivling* och några till.

En lyckad dag och fin matsvamp med hem i korgen.

Ledare för dagens exkursion var
Björn Ärnström

Bildkavalkad från klubbverksamheten



Doftvaxing



Orange taggsvamp



Mönjeskål



Granblodriska

Konsulent Norrs höstträff i Härnösand

20-22 september

Under temat "Kalkbarrskogar" hade Svampkonsulent Norr den här helgen förlagt sin årliga höstträff till Härnösand. Vår klubb svarade för värdskapet. Träffen hade lockat ett 20-tal deltagare från Sorsele i norr till Trehörningsjö i söder.

Inkvarteringen gjordes på Antjärns camping och Highway hotell. Den centrala platsen de här dagarna var Janés restaurang vid MittSverige-banan. Här intogs både luncher och middagar. Dessutom fick vi hyra restaurangen under kvällarna. Ett ställe vi varmt rekommenderar för olika träffar. Mycket god mat och service.

Vid ankomsten på fredagen fick deltagarna bekanta sig med den närmaste omgivningen och här fann man ett stort urval arter, m.a.o. en bra start på helgen.

Lördagen började med en exkursion i Häggbergets naturskyddsområde. Här presenterade svampkonsulent Birgitta Svenson området med ett material som hon framställt i samband med sin utbildning i ämnet *Svampekologi och naturvård* vid Umeå universitet 2007.



Här på en plansch fick deltagarna en första inblick i exkursionsområdet. Därutöver fick de Birgittas material så alla fick en bra beskrivning på karaktären av området och med ett urval mykologiskt intressanta svampar som hittats och som funnits med i bilden vid tillkomsten av området.

Lördageftermiddagens exkursion genomfördes i Kroktjärn, väster om Risnäs i Stigsjö. Här har



Luddfingersvamp

klubben vid ett flertal tillfällen påträffat många intressanta arter. Skogen växer på lättvittrad diabas vilket gör att vegetationen är tät och här kan man finna både trolldruva och fjälltolta. Ett stort antal arter hittades och följdriktigt blev dagen mycket intressant för våra nordliga besökare. De är inte vana vid den här typen av bitop utan är mer van vid tallhedar som vi i vår tur har i mindre omfattning. Några av de arter som påträffades var *brödtaggsvamp*, *fjällig taggsvamp* i enorma mängder, *kantareller*, *rödgul trumpetsvamp*, *doftvaxskivling*, många arter av *cortinarius* bl.a. *tuvspindling*.

Under lördagkvällen svarade Lennart Vessberg, en annan av klubbens medlemmar, med ett föredrag om tillkomsten av kalkbarrskogar där han med hjälp av ord och bilder förklarade:

Kalk i marken

Ur fast klyft

- sedimentära bergarter (kambrosilurkalksten)
- metamorfa bergarter (marmor, dolomit m. fl.)
- eruptiva
- urkalksten (t.ex. Alnöns bergarter)
- diabas, gabbro, anortosit m. fl.

Genom transporterat material

- som följt med inlansisen från fjällen i moränen,
- utfällningar av i vattnet löst kalk
- havsistransporter
- likaså skalsediment som mussel- och snäckskal.

Söndagens exkursion bestod av att på plats ta del av Lennarts föredrag. Ett besök i ett område bestående av lättvittrat diabas med inslag av blåmusslor.

En exkursion som uppskattades lite extra av deltagarna som aldrig tidigare kommit i kontakt med dessa.

Träffen avslutades med mat och genomgång av helgens fynd.



Gycklarnas dag

Lördag 28 september

-svamprikets vackraste svampar?

Den här dagen bjöds deltagarna på en trekant i Hälleyland. Ett litet område där vägen mot Hårsta börjar har länge varit känt som ett artrikt område vad avser spindel-skivlingar.

Här hade Hans Marklund en genomgång av *Cortinarius* där vi fick lära oss att på ett något underfundigt sätt placera in spindlingar i olika undergrupper. *Myxácium* är "byråkraterna", kraftiga och raka i ryggen och blanka på hjässan. *Cortinarius* är "gycklarna" som tillhör de mer färgranna spindlingarna och

Phlegmácium är de stora vackra kraftiga "aristokraterna." *Telamónia* är "fotfolket" och den stora massan av *cortinarius*. På ett relativt litet och begränsat område hade vi under några timmars letande lyckats hitta en hel del arter.



Hittade arter:

Umbrabrun spindling
Strimspindling
Blodspindling
Gulblå spindling
Hjortronggul spindling
Fagerspindling
Lilafotad spindling
Björkspindling
Grönköttig spindling

Vit tuvskivling
Laxskivling
Sommartrattskevling
Ärggrön kragkevling
Pluggkevling
Grynskevling
Kamskevling
Brun kamskevling
Rökslöjkevling
Dropptrattskevling
Horngrå nagelskevling.
Gråriska
Sotriska
Blek skogsriska
Granblodriska
Brandriska
Buktriska
Sotvaxing

Björkvaxing
Vitgrå vaxing
Beskvaxing
Alkremla
Sillkremla
Tegelsopp
Stensopp
Brunsopp
Såpmusseron
Rättikhätta
Gullhorn
Fjällig taggsvamp
Biskopsmössa
Trattkantarell

*Det känns långt till
nästa svampsäsong...*

Björn Ärnström



Fjällig taggsvamp

Om frosten kommer

Söndag 12 oktober

Slutet på svampsäsongen med risk för frostnätter var en av förutsättningarna för dagens exkursion som lockat 14 deltagare vilka samlats vid klubbens samlingsplats, Parketten, klockan 10.00. Förutsättningarna var inte den bästa då endast ett fåtal frostnätter hade varit innan.

Färden gick västerut närmare bestämt till trakterna runt Västerbrån. Ett område som övervägande består av gammal granskog och där mycket svamp tidigare om åren plockats.

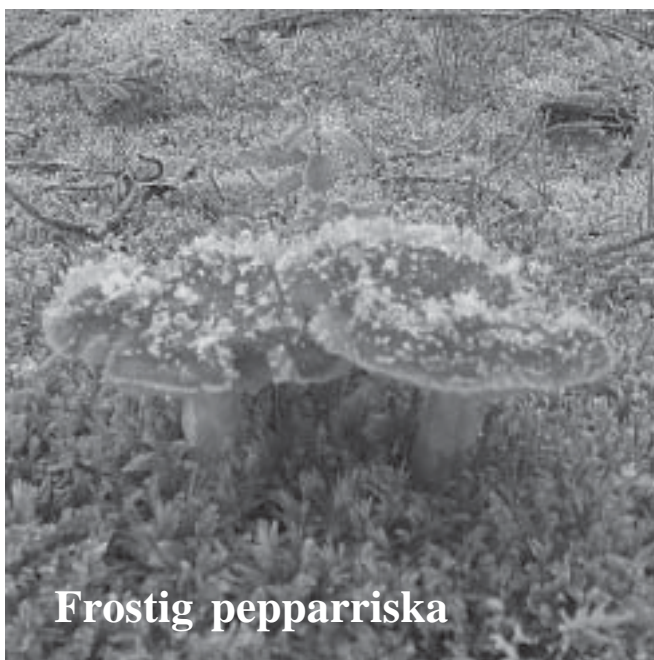
Med stor entusiasm skingrade deltagarna sig i skogen för att försöka finna *frostvaxskivling*. Ett färre antal påträffades men området innehöll för lite tall vilken den växer tillsammans med.

Däremot hittades en större mängd *blek taggsvamp* som sedemera förtärdes vid klubbens fest.

I en del korgar fanns både *trattkantareller* och *kantareller*.

En viss oro spred sig bland deltagarna då en person saknades vid den gemensamma pausen. Ordföranden tog då det säkra före det osäkra och gav sig iväg på en runda för att måhända träffa på den saknade.

Efter en stund fick han dock telefonmeddelande att personen återkommit. Då var det dax för en genomgång av innehållet i korgarna vilket visade på ett magert resultat. Tanken på att besöka ytterligare ett område inställdes då tiden runnit iväg och alla kände sig nöjda med dagen.



Frostig pepparriska



Trattkantarell

SVAMPFESTEN

Söndag 11 november

Avslutningen på 2008 års svampsäsong genomfördes på Kockskolan. Klubbens ordförande Stig Norell hälsade drygt 40-talet medlemmar exklusive kvällens kockar välkomna till årets höjdpunkt "Svampfesten", vilken sedan några år tillbaka genomförs i samarbete med elever från Kockskolan.

Under ledning av Birgitta Svensson har elever vid skolan deltagit i svampkunskap avseende våra vanligaste matsvampar, som vi kan finna i vår omgivning samt hur de tas tillvara.

Elevernas "examensarbete" har varit att komponera olika maträtter innehållande svamp samt tillagning och servering i samband med klubbens avslutning.



Björkstubbe med fnösktickle



Kvällens stora överraskning vad gäller kockarnas kreativitet blev det när kaffet skulle serveras. In kom en 70 cm lång björkstubbe full med ätbara fnösktickle, en godbit för alla vi svampälskare.

Årets elever bjöd på en smakrik och angenäm måltid innehållande stor variation på rätter.

Under kvällen fick gästerna glädjas åt ett lotteri med vinster bestående av svamplitteratur, svampknivar, hemstickade mössor, juldekorationer, fruktskålar och mycket annat. Visst är det konstigt att vissa personer lyckas med konststycket att inhandla 3-4 lotter som alla gav vinst. Munterheten var stor runt matborden och kommentarerna om maten var genomgående positiv.



MENY

Soppa med trattkantarell
Bröd med svampmjöl av tegelsopp
"Falska sniglar" med Champinjoner (odlade)
Ravioli med shiitake
Rostbiff med svampsås av tallblodrisk
Andreas piroger med blek taggsvamp
Lax färserad med svamp m. sås
Rödgul trumpetsvamp
Svamppalt med tegelsopp
Svamppaté med karljohan
Svampfyllda körsbärstomater blandsvamp

Som tack för gott arbete överlämnades Lilla svampboken, av *Hans Marklund och Pelle Holmberg* till de elever och lärare vid Kockskolan som svarat för måltiden. Som avslutning på kvällen visades bilder av ett stort antal

svampar, dels de som hittats i samband med klubbens exkursioner, dels arter som klubben inte kan finna i våra skogar men som är både vackra och vanliga på andra platser i vårt land.



Trattkantarellsoppa

20 g torkad trattkantarell (ca 1 liter färsk svamp)
Annan svamp, som Karl Johan m.m. går också bra.
1, 5 msk smör
3 msk vetemjöl
1 l vatten
2 svampbuljongtärningar
1 msk tomatpuré
20 - 60 g ädelost
2 dl creme fraiche
ev. citronsaft
salt o peppar och. persilja
2 schalottenlökar
Blötlägg svampen, koka av den, häll bort vattnet och hacka svampen fint. Hacka löken och fräs svamp och lök på svag värme minst 20 min. Tillsätt tomatpuré, vatten och buljongtärning. Låt koka i 10-20 min. Toppred med vetemjölet och litet vatten. Tillsätt creme fraiche och ädelost, smaka av med salt o peppar och ev. citronsaft.

Ravioli med svamp i tomatsås

200 - 300 g färsk finhackad Shiitake
2 dl finhackad lök
1½ dl finhackad persilja
smör till stekning
1 pkt färsk pasta, lasagneplattor
Fräs svamp, lök och persilja på svag värme i minst 20 minuter. Tag ut rundlar av lasagneplattorna, lägg en klick svampfyllning på varje rundel. Pensla kanterna med litet uppvispat ägg, vik ihop dem till halvmånar och pressa ihop kanterna med en gaffel. Koka raviolin i lätt saltat vatten och servera dem i tomatsås.

Svamppalt

Pitepalt enligt recept i kokbok med fyllning gjord på tegelsopp fräst tillsammans med gul lök.



Tegelsoppsbröd

½ - 1 dl svampmjöl av tegelsopp
10–20 g (1½-3 dl) torkad tegelsopp
5 dl vatten 37°
25–50 g jäst
8 dl grahamsmjöl
ca 6 dl vetemjöl
ca 3 msk smör till stekning av svamp
1 tsk salt
Blötlägg svampen, hacka den och fräs den på svag värme i 20 minuter. Blanda svampen och fett, svampmjölet, jästen, salt och grahamsmjölet med vattnet. Tillsätt vetemjöl och arbeta tills degen släpper bunken. Jäs till dubbel storlek, baka ut degen till bullar och jäs dem på plåten till dubbel storlek, pensla med uppvispat ägg och grädda mitt i ugnen 225° 10 – 15 minuter.

Andreas pierogi

3 glas vetemjöl
1 glas hett vatten
1 tsk salt
1 ägg
2 msk olja
Arbeta ihop till en pastadeg. Kavla ut tunt, ca 2–3 mm. Tag ut rutor ca 5 x 5 cm. Lägg en tsk. fyllning på varje, vik över och tryck ihop kanterna.
Koka i saltat vatten med en smörklick tills de flyter upp
Fyllning
Lika delar blek taggsvamp och gul lök samt 1/3 surkål som fräses lätt och smakas av med salt och peppar.

Svampfyllda körsbärstomater

En god stuvning på blandsvamp lagd i urholkade körsbärstomater. Beströs med riven ost och gratineras 225° i ca 5 minuter.



”Falska sniglar”

Vitlöksbakade svamphattar (ur Svampkokboken Holmberg, Holmberg & Endom)

24 champinjoner
120 g rumsvarmt smör
saft av ¼ citron
2 finhackade vitlöksklyftor
1 finhackad gul lök
½ dl finhackad persilja
1 tsk salt
½ krm vitpeppar

Lossa fötterna från svamphattarna. Finhacka svampfötterna, blanda med smöret och de andra ingredienserna. Fyll svamphattarna med kryddsmöret och ställ dem i en smord ugnsfast form. Ställ formen i 225° - 250° varm ugn i 15 – 20 minuter.

Servera de falska sniglarna med vitt bröd att doppa i det goda smöret.

Lax färserad med svamp m. sås

20 g torkad goliatmusseron blötläggs och fräses med finhackad gul lök. Mixas och smaksätts med salt och peppar.

Fäsk laxfilé skäres i tunna skivor. Skivorna saltas och peppras. Lägg ca 1 msk svampmix på laxskivorna och rulla ihop dem som en liten rulltårta. Lägg dem i smord ugnsfast form och tillaga dem i ugn ca 175° tills fisken är genomstekt (ca 15 minuter). Serveras med kokt potatis och en sås gjord på creme fraiche och svampmix smaksatt med litet citron och salt och peppar.

Lamppaté med Karljohan

(ur Svampkokboken Holmberg, Holmberg & Endom)

Till ca 1 kg paté:
500g lammfärs
200 g kycklinglever
5 msk smör
1 l (200g) färsk Karljohan (20 g torkad)
1½ dl svampmjöl
2 – 3 pressade vitlöksklyftor
1 tsk torkad timjan
1 tsk torkad mejram
1 tsk torkad oregano
½ dl vetemjöl
2 ägg
2 dl grädde
1 dl vatten

Skär kycklinglevern i mycket små tärningar och stek dem i en del av smöret. Låt kallna. Svampen blötläggs och hackas fint och steks tillsammans med lök i smör. Låt kallna. Blanda lammfärs, lever, svamp- och lökhack, svampmjöl, vitlök, kryddor och vetemjöl i en större skål. Tillsätt ägg och späd med grädde och vatten.

Fyll en smord, avlång brödform med patésmeten. Täck med folie och grädda i 180° varm ugn ca 75 minuter. Stick i patén med en provsticka; om köttsaften är klar så är patén färdig. Skär upp patén i skivor och servera den som varmrätt eller låt den kallna och servera den som förrätt eller på buffé.



Härnösands Svampklubb

Ekonomisk berättelse

verksamhetsåret 2008 01.01 - 2008 12.31

Ingående balans 2008.01.01

Tillgångar

| | |
|----------|-----------|
| Postgiro | 34.183:95 |
| Kassa | 0:00 |

Summa **34.183:95**

Intäkter

| | |
|--------------------|----------|
| Medlemsavgifter | 6.075:00 |
| Studieförbund m.m. | 1.000:00 |
| Fester | 2.800:00 |
| Lotterier | 1.000:00 |

Summa **10.875:00**

Utgående balans 2008.12.31

Tillgångar

| | |
|----------|-----------|
| Postgiro | 39.378:45 |
| Kassa | 0:00 |

Summa **39.378:45**

Ingående balans 2008.12.31

Skulder

| | |
|---------------------|-----------|
| Leverantörsskulder | 184:30 |
| Årets resultat | 3.858:00 |
| Balanserat resultat | 30.141:65 |

Summa **34.183:95**

Kostnader

| | |
|------------------|----------|
| Kontorskostnader | 1.298:00 |
| Porto | 554:50 |
| Trycksaker | 751:00 |
| Litteratur | 800:00 |
| Fester | 2.710:00 |
| Lokalhyror | 100:00 |
| Övriga kostnader | 913:00 |
| Årets resultat | 3.748:50 |

Summa **10.875:00**

Utgående balans 2008.12.31

Skulder

| | |
|---------------------|-----------|
| Leverantörsskulder | 1.630:30 |
| Årets resultat | 3.748:50 |
| Balanserat resultat | 33.999:65 |

Summa **39.378:45**