



# Verksamhetsåret 2010





har under året samarbetat med



**Studieförbundet  
Vuxenskolan**



## Vårt svampställe med kantareller, trattkantareller och svart trumpetsvamp är nu borta

Årets svampsäsong har bjudit på varierande begivenheter allt ifrån fotografiskt kunnande till dyvåta deltagare. Det hela började med årsmöte där *Hjördis Lundmark* visade upp ett stort urval produkter av svampfärgat garn samt svamptillverkat papper.

*Hans Svensson*, vår styrelsesuppleant, genomförde en teoretisk genomgång av digitalkameran en kväll på Restaurangskolan. Den efterföljande vårliga exkursionen gick utefter Gådeåån där den digitala kamran kom till användning.

Årets stora besvikelse var när vi rekogniserade inför höstens exkursioner och fick se avverkningen vid en av våra främsta matsvampställen norr om Dunderkläpp. I många år har svampkorgarna där fyllts av matsvamp av flera arter vilka vi framhåller som bra matsvampar.

I området runt Vårdkasen kunde ett flertal deltagare uppleva björnfrossa efter det att stora rivmärken på träd talade om björnens närhet. Nåväl den kände jägaren som framförde dessa synpunkter visades senare vara felaktiga. Ingen björn, men ändå en trevlig pratstund kring fikabordet där ett stort antal arter förevisades och namngavs. Hartryffel fanns här i stora mängder och det var kanske det intressantaste den här dagen. Mängden svamp var mycket begränsad.

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

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



# Förtroendevalda

*Ordförande:* Stig Norell

*Kassör:* Björn Oldenmark

*Ledamöter:* Urban Staaf, Eva Melander, Björn Ärnström

*Suppleanter:* Hans Marklund och Hans Svensson

*Revisorer:* Ragnar B:son Holmberg

*Revisorssuppleant:* Agneta Jonsson

## Styrelsearbetet



*2010 års styrelse från vänster: Björn Oldenmark, Urban Staaf, Björn Ärnström, Eva Melander och Stig Norell.*

Årets styrelsearbete har bestått av programverksamhet där styrelsen svarat för var sin exkursion samt medverkat vid utställning i samband med Korsmässommarknaden. Förfrågningar om svamp från allmänheten har besvarats av styrelsen gemensamt.

**Glöm inte att gå in på vår hemsida!**

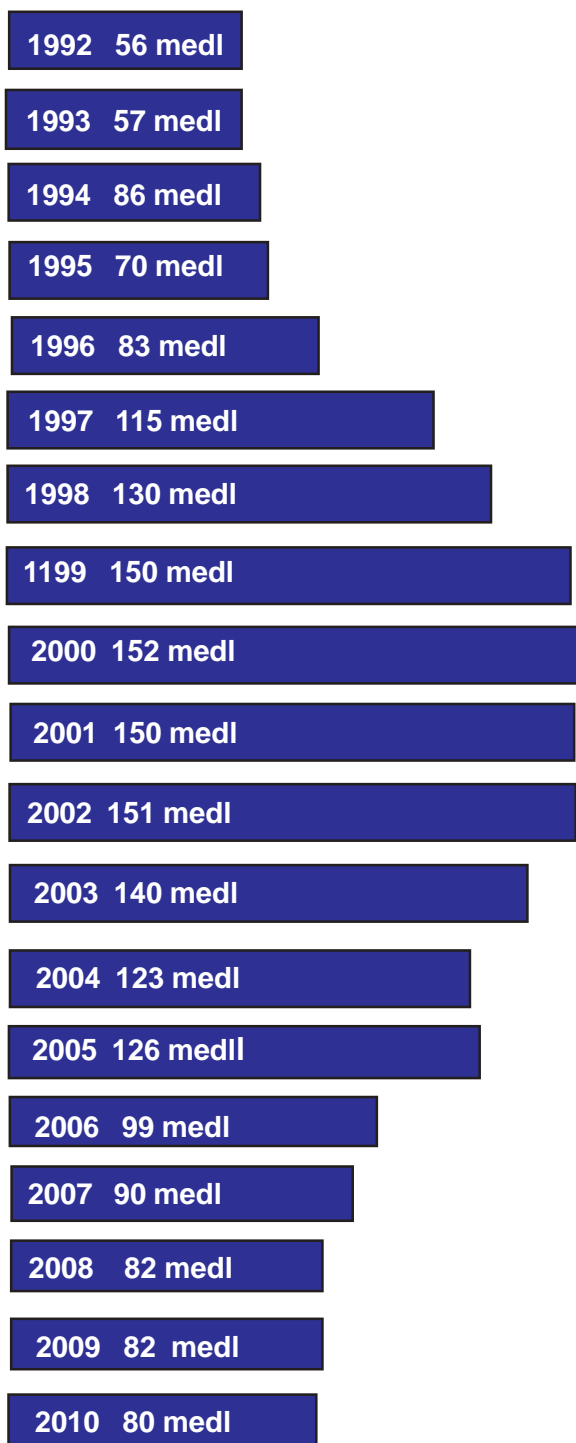
**Vår adress är: <http://hem.passagen.se/oldis/svampk/>  
eller sök oss under Härnösands Svampklubb**

*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](mailto:stig.norell@gmail.com)*

# Medlemsstatistik

Under säsongen 2010 har medlemsantalet stabiliserat sig. Mycket beror på en intressant svampsäsong där några nya platser besökts samt att klubben genomfört sin marknadsföring i samband med den årliga svamputställningen under Korsmässommarknaden. På några av medlemsinbetalningarna har inte namnuppgifter funnits så vi vill påminna om vikten av att namn och adress skrivs på inbetalningskortet samt eventuell e-mailadress så att vi kan nå ut med information.

*Diagrammet visar antalet medlemmar under de år som svampklubben funnits.*



## Svampfärgning

Under året införskaffade klubben ett antal böcker avseende svampfärgning. Det medförde att klubbens medlemmar fick möjlighet att köpa den för ett mycket förmånligt pris.

Boken *Färgsvampar & Svampfärgning* är framställd av Hjördis Lundmark och Hans Marklund, två av klubbens medlemmar.

Av övriga inventarier har klubbens svamptork utnyttjats av några medlemmar. I övrigt se tidigare års inventarielista.



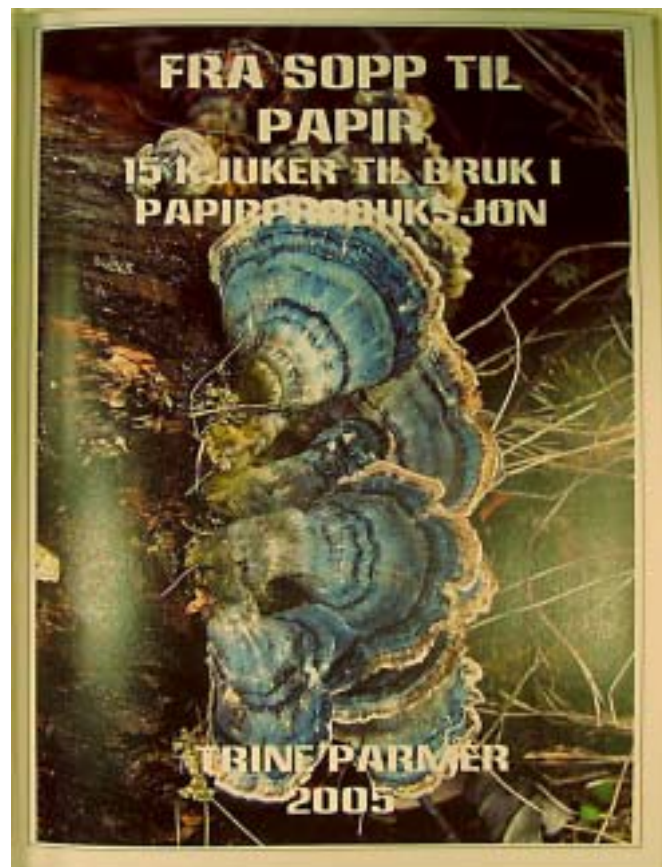
*Citronslemskivling och Tegelkremla målad med svampfärger.*

Årsmötet gick av stapeln på restaurangskolan under torsdagskvällen.

Med programpunkten ”*Måla med svampfärger*” visades bilder av svampkonsulent *Liza Johansson*, Fengersfors. De färger som hon framställt av olika svampar använder hon sedan till sina akvarellmålningar.

En annan visning handlade om papperstillverkning där *Trine Parmer*, Norge hade sammanställt ett häfte och bildspel omfattande ett 15-tal olika svampar. Första gången hon kom i kontakt med papperstillverkning av svamp var här i Härnösand 1995 under

Internationella svampfärgarsymposiet.





Därefter visade Hjärdis Lundmark upp ett flertal prover på svamp-papper i olika färger och kvalitet.

Ett bord med vantar, vilka stickats av svampfärgat garn i en mångfald av färger (se bild på nästa sida) fanns att beskåda.

När det var tid för själva årsmötet fick klubbens ordförande Stig Norell förtroendet att leda förhandlingarna. Till sin hjälp fick han Björn Oldenmark som valdes till sekreterare.

Därefter lotsade de mötesdeltagarna genom dagordningens alla punkter.



Till styrelse för 2011 fick sittande ordförande resp. kassör förnyat förtroende. Av övriga styrelseledamöter blev det omval av Björn Ärnström och Urban Staaf. Eva Melander valdes för första gången in i klubbens styrelse efter att Helena Melander av sagt sig omval. Årsmötet beslutade att endast en (1) revisor behövs i framtiden och det med tanke att så få tranaktioner förekommer i klubben. De huvudsakliga posterna består av medlemsavgifter vilka i sin tur sker genom postgirot.



### **Trine Parmers häfte och cd innehåller följande arter:**

**Knivkjuke  
Beltekjuke  
Raggkjuke  
Silkekjuke  
Björkmussling  
Rotkjuke  
Labyrintkjuke  
Sinoberkjuke**

**Småsporigt  
grönnbeger  
Eikemusling  
Rödrandkjuke  
Knuskjuke  
Duftkjuke  
Flatkjuke  
Vedmussling**



# Digitala svampar

Tisdag 18 maj

Under den här rubriken pratade Hans Svensson om hur man på bästa sätt med kompakta digitalkameror kan fotografera svampar.

Vilka hjälpmedel som man kan använda för att underlätta fotograferandet samt visade bilder där man fick ta del av bilder gjorda med olika inställningar.

En intressant teoretisk genomgång där deltagarna uppmanades att läsa igenom sin kameran manual inför kommande fotografering under svampsäsongen.

Några punkter som användaren bör känna till och som Hans pratade om var ljuset. Här påpekade han

att användandet av den inbyggda blixten med en kompaktkamera inte var bra då blixten hårda ljus rakt framifrån gör bilden onaturlig.

*Uppmaningen var:*

Stäng av blixten.

Även vitbalansen togs upp och här uppmanade Hans deltagarna att prova att ställa in den i manuellt läge.

Olika bländare och hur bilderna blir diskuterades och där man vill att allt i bilden ska vara skarpt så var det minsta bländaröppning som rekommenderades (ca 8-11).

Dessutom skall man ställa in kameran i lägst ISO-läget för att slippa brus i bilden.



Var det så här det blev måntro?





# Tema SVAMPFOTO

Tisdag 25 maj

Nu var det dags att visa sina kunskaper med kameran. Kvällens exkursion var förlagd till den östra sidan av Gådeåån där förhoppningen var att få fotografera ett antal vårliga svampar med varierande färgskala.



*Blev bilden bra undrar dagens exkursionsledare Hans Svensson.*



*Björn Ärnström försöker fota en klibbticka inne i ett mörkt hål.*

Tillgången var dock dålig och de arter som kunde fastna på linsen var bl.a. alticka, klibbticka, eldticka och scharlakansvårskål.

*Lena Modig i färd med kamerainställning för att fota en vacker alticka.*





# Försommarsvampar

söndag 13 juni

Under ett flertal år har klubben genomfört flera exkursioner här uppe runt Kroktjärn i västra delen av kommunen men aldrig någon så här tidigt på säsongen.

Därför var intresset på topp när vi samlades vid Parketten där en mindre utvikning gjordes om vilka svampar som vi kunde stöta på.

Väl framme så följde vi den västliga vägen vilken går upp mellan Knyllhöjden och Höghällorna. Här igenom ett fuktigt och vegetationsrikt område kan man påträffa både tibast, trolldruva och fjälltolta.

Bland vårliga svampar påträffad vi stenmurkla. Vår förhoppning att finna kejsarskivling, *Catathelasma imperiale*, så här tidigt på året grusades. Däremot fann vi flera gamla exemplar av gul taggsvamp, *Hednéllum geogénium* samt rester av brödtaggsvamp, *Sárcodon versipellis*.



Kejsarskivling, *Catathelasma imperiale*



Gul taggsvamp, *Hednéllum geogénium*

# Äntligen svamptider

Söndag 15 augusti



Endast vid något enstaka tillfälle har klubben besökt Vårdkasen med alla de vägar att ta sig uppför och nedför. Här var det dåligt med svamp. Några arter blev det dock och en som blev extra intressant var hartryffel, vilken de flesta inte tidigare kommit i kontakt med. Några av deltagarna påträffade ett älgkadaver som en jägare påstod vara björnriven men som senare visades vara felaktigt. Men lite spänning blev det dock. Efter en runda i området samlades alla runt borden för fika och beskådande av

dagens skörd där de fick ta del av både blek- och rödgul taggsvamp, tallsopp, svartriska, lakritsriska och pepparriska. Likaså fanns där stora mängder av örsopp och hartryffel.. Sammetsfotad pluggskivling, skinnticka samt ett antal kremolor.



Kantarell  
Narrkantarell  
Cinnoberticka  
Sandsopp  
Björksopp  
Tegelsopp  
Smörsopp  
Örsopp  
Gallsopp

Rödgul taggsvamp  
Blek taggsvamp  
Bockspindling  
Doftspindling  
Toppig giftspindling  
Alpluggskivling  
Sammetsfotad pluggskivling  
Svartriska  
Lakritsriska

Vinkremla  
Tegelkremla  
Sillkremla  
Storkremla  
Brödticka  
Skinnticka  
Vedmussling  
Vårtöra  
Glassticka



# Nya skogar och Nya arter

Söndag 22 augusti



Den här dagen var det meningen att exkursionen skulle förläggas till nya skogar, vilken klubben inte besökt på minst tio år, och som förhoppningsvis skulle bli en mindre upplevelse för medlemmar som inte tidigare varit här.

Fäbodvallen med Kragoms fäbodar är vackert belägen invid Seljeån och används varje år med bl. a. gudstjänst. Här på vallen parkerade vi våra bilar och drog iväg på en körväg västerut. Det var inte så lyckat då nyröjning hade gjorts

varför svårigheter att ta sig uppför branten på den norra sidan vilken i vanliga fall brukar vara artrik.

Några av deltagarna följde Seljeån uppströms och kunde här finna den för året så sällsynta tegelsoppen i stora mängder och av utmärkt kvalitet. Här fick vi också ta del av mjölskivling, besk vaxing, olika arter av flugsvamp samt ett stort antal riskor. En arbetsam exkursion men en bra avslutning med fika och artgenomgång på en solig fäbodvall.



# Korsmässomarknaden och Svampens Dag

Lördag 11 september



Redan dagen innan var flera i styrelsen ute för att finna olika arter till utställningen. Sedan var det att artbestämna och välja ut vilka som arter som var intresanta att visa.

07.00 började utställningsarbetet med tältresning och utplacering av svamparna.

Utställningen är ett omtyckt årligt återkommande evenemang där vi visar våra skogars mångfald för kommunens innevånare. I år har det varit stora svårigheter att fylla utställningen med våra vanligaste matsvampar. Tegelsopp, aspsopp, sandsopp och karljohan har varit sällsynta. Endast smörsopp kunde plockas under ett par veckor. Tillströmningen runt borden var det dock inget fel på. Kanske var det tillgången på svamp ute i markerna som gjorde att besökarna ville få reda på vilka platser som i år var lämpliga att besöka.









# Skyddsvärda svampar

Dagens utflykt var planerad att genomföras tillsammans med Naturskyddsföreningen medförde att några nya ansikten fanns bland dagens deltagare, men som i först hand bestod av inbitna klubbmedlemmar. Vid framkomsten till Kroktjärn genomsökte vi först den norra slutningen för att i första hand söka efter kejsarskivling, vilken vi påräffat för ca 5 år sedan och då endast i ett par exemplar. Nu kunde vi beskåda ett flertal exemplar i olika storlekar. Gul taggsvamp fanns i så stora mängder att jag under alla år som svampkonsulent aldrig sett så mycket tillsammans. Därefter kunde deltagarna studera puckelbläcksvamp och orange taggsvamp för att inte glömma dofttaggsvamp.

Söndag 12 september



**Sammetsöra,**  
*Stéreau subtomentosum.*  
Växer på döda lövträd, särskilt al. Vanlig på gråal längs ostkusten



**Puckelbläcksvamp,**  
*Cóprinus acuminátus.*  
Växer tuvad på marken i lövskog och i gräsmattor. Sommaren till hösten.



**Kejsarskivling,**  
*Catathelasma imperiale.*  
Växer på marken i barrskog, helst på kalkgrund. Hösten, sällsynt. Vår enda art av släktet, som karakteriseras av stora amyloida sporer, nedlöpande skivor och dubbel ring.



# Arter till FEST och FÄRGNING

Rubriken hade lockat flera deltagare vilka samlats vid sedvanlig mötesplats på Parkettens parkeringsplats. Färden gick till Grötsjön i Häggdånger där vid sjöns norra strand en rastplats fanns och därifrån utgick letandet efter olika arter. En del av skogen var avverkad sedan vi var här för något år sedan men fortfarande fanns en remsa utefter sjöns norra del som innehöll både ett stort antal arter av färgsvamp som matsvamp. Efter några timmars sökande återsamlades gruppen för en genomgång av funna fynd likväl en

Söndag 26 september

välbehövlig fika. De arter som vi hittade kan nämnas knölfotad snöbollsschampinjon, smörsopp, blek ostronskivling, citronskemskivling, rökslöjsskivling, trattkantarell, blodspindling och rödgul taggsvamp.





# RUNT en VINDSNURRA

Söndag 3 oktober

Med ovanstående rubrik träffades ett 15-tal medlemmar för att bege sig upp mot Möckelsjöområdet, där 5 st vindsnurror placerats, för att se hur det har påverkat våra svampmarker.

Vi tog vägen in i området från Tjärnvallen i Utansjö. Efter att året innan besökt området för att finna tänkbara exkursionsområden blev det nu en lång resa på en nygrusad väg som gjorde det svårt att hitta lämpliga parkeringsmöjligheter. Vi fick ändå korgarna fulla efter att vi stannade vid Möckelsjöberget där stora mängder av både trattkantareller, kantareller, blek taggsvamp samt ett flertal andra arter (se bilderna)



På bilden t.v. ser du slemmurkling, *Leóitia lúbrica* som växer bland mossa i skog på fuktiga ställen. Sällsynt i norra Sverige men i dag påträffades den rikligt.





# Här va're festligt värre

Söndag 14 november

Med en förberedande träff hemma hos Birgitta och Hans Svensson diskuterade Björn, Stig, Birgitta och Hans recept, provsmakade rätter (vilken Birgitta hade tillagat) och planerade klubbens avslutningsfest.



När det så var dags att för festen var Birgitta Norlander, Anita Genberg, Agneta Jonsson, Björn Ärnström, Stig Norell och klubbens revisor Ragnar Holmberg på plats bakom grytorna. Var och en svarade för var sin maträtt men där de andra provsmakade och tyckte till.

Dessutom fanns utsmyckningspersonalen som bestod av av Björn Oldenmark och Hans Svensson på plats för att göra lokalen festlik.

Så var det bara att vänta på gästerna. Edla Källman var den första som anlände, därefter ytterligare 29 personer.

På en bildskärm snurrade ett bildband med 25 olika bilder arter av svamp vilka var numrerade. Här gällde det för gästerna att skriva ner svamparnas namn på den förtryckta blankett som fanns

framlagd vid respektive tallrik. Ett uppskattat inslag, designad av Hans Svensson. Styrelsen fick här en liten uppfattning om artkunskapen i klubben. Ett flertal deltagare prickade in 99% av arterna men övervägande delen fick godkänt och en extra inbjudan till klubbens exkursioner.

Så var det till att börja smaka på de olika rätterna, men först av allt en välkomstdrink av sprängticka spetsad med svartvinbärsgelé. En god kantarellsoppa och ett rågbröd innehållande karljohan inledde själva ätandet Det var en av få tillfällen som kantareller varit med på menyn under de 18 åren klubben svarat för fest.

Därefter öppnades buffén för övriga rätter (se receptsamlingen) vilka fick höga betyg av samtliga.



Den eftertraktade svarta trumpet-svampen kom verkligen till sin rätt tillsammans med laxfjärilar. En svamp som inte alltid finns med i korgen efter en exkursion var rödgul taggsvamp, vilken serverades på en nygräddad våffla, rekommenderas! Värt att prova på. Trattkantarellernas naturligaste partner på matbordet är renskav och i det här fallet tillsammans med mandelpotatispuré.



Som avslutning på kvällen serverades en svampparfait komponerad av Birgitta Svensson, bestående av hemjord glass med rödgul trumpet-svamp. En specialvinst som bestod av klubbens kockar, Björn Ärnström och Agneta Jonsson, vilka skall tillaga och bjuda på dagens rätt "Laxfjäril med svart trumpet-svamp och bacon" hemma hos vinnaren Lisbeth och Björn Oldenmark.



Blek taggsvampsgratäng var en färggrann och god maträtt, vilken tillagats för första gången vid klubbens fest. Likaså fanns det olika ostar och patéer på bordet.



Sista punkten blev en bildvisning av ordföranden där svampar från några av klubbens exkursioner visades samt jätte-musseron och en icke namngiven cremgul kremla.





# Avslutningsfesten

på Kockskolan i Härnösand

söndagen den 14 november 2010 kl. 17.00

## Kantarellsoppa

4 port (6 port vid förrätt)

5 dl rensade färska kantareller (= 2 dl nedkokta djupfrysta)  
2 schalottenlökar  
1 stort syrligt äpple  
2-3 msk smör  
2½ dl svampbuljong  
7½ dl mjölk  
2 msk äppelmos  
(calvados)

Fräs den grovhackade svampen med hackad lök och äppeltärningar (ca 20 min.) Häll på buljong och mjölk och koka i minst 10 min. Tag upp ¾ av svamp/löken och blanda med äppelmos. Mixa resten av soppan och blanda ner svampbitarna, smaka av med salt och peppar ev. calvados. Servera med rostade, hackade hasselnötskärnor och ev. torkade äppelringar.

## Blek taggsvampsgratäng

4 port.

Ca 375 gr svamp, valfri art (torkad el förkokt fryst), el mängd efter behag.  
3 lökar skäres i bitar  
3 dl grovt riven morot  
1 knippe finhackad persilja  
1 liten burk creme fraiche  
1 buljongtärning (grönsaks- el svamp)  
3 tsk oregano  
6 dl kokt råris el fullkornsrís.  
Ev lite salt

1. Fräs svamp och lök i olja el smör. Häll i de övriga ingredienserna och låt småputtra ca 10 min.

2 Bred ut röran i en välsmord form, gör såsen och bred ut den ovanpå.

### Såsen:

1 liten lök  
1 msk tomatpuré  
1/2 burk skållade tomater  
1/4 dl vatten  
1 tsk basilika  
Fräs löken i olja/smör - löken i små bitar  
Tillsätt övriga ingredienser och låt puttra i 10 min. Strö över riven ost, exempelvis Västerbottenost. Grädda i ugnen, 200 grader ca 20 minuter.

## Suovasskav med skogssvamp och mandelpotatispuré

4 port

600 g mandelpotatis  
3 dl grädde  
1 dl mjölk  
200 g smör  
salt  
nymalen vitpeppar  
30 g torkad svamp, blötlagd  
2 st gula lökar  
1 vitlöksklyfta  
500 g suovasskav eller renskav  
1 msk torkad rosmarin  
2 dl madeira (svartvinbärssaft spädd 1:1)  
1 dl creme fraiche  
salt  
nymalen svartpeppar  
1 kruka persilja

1. Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten och låt ånga av.

2. Värm grädde, mjölk och smör i en kastrull tills smöret har smält. Pressa ner potatisen med en potatispress i en kastrull. Tillsätt gräddmjölk och rör till puré. Smaka av med salt och peppar.

3. Häll vätskan från svampen och hacka den grovt. Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs dem mjuka i litet smör. Tillsätt svampen och fräs en stund. Tillsätt sedan skaven och stek ytterligare några minuter.

4. Tillsätt örter, maderia och creme fraiche. Smaka av med salt och peppar, låt allt sjuda några minuter. Strö över hackad persilja och servera med mandelpotatispuré och rårörda lingon.

## Färskost med Nejlíkbroskskivling

Låt naturell yoghurt 3% rinna av i ett melittafilter, (2-5 tim.)  
Blanda med finhackad nejlíkbrosk-skivling som fått fräsa med schalottenlök och sedan svalnat på hushållspapper (så att fettets sugts bort). Salta.

## Svamppastej med Karljohan eller Fårticka

40 g (torkad)

1 st gul lök 1 msk smör  
2 msk vetemjöl  
2 st ägg  
1 dl grädde 1 tsk salt  
1 krm svartpeppar  
bröd

Med mixer och microvågsugn gör man den här pastejen på nolltid Gräddar man den i ugn tar det ca 1 tim vid 175 grader.

### Tillbehör:

Som pålägg på grovt bröd passar gurkskivor bra.

### Gör så här:

Skär svampen i bitar. Skala och hacka löken. Fräs dem tillsammans i smör i en stekpanna.

Tillsätt salt och peppar, grädde, mjöl och ägg. Kör allt i mixern

Häll smeten i en smord form av glas eller keramik. Grädda pastejen på halv effekt i mikrovågsugnen 15-20 min.

Låt den svalna.

## Laxfjäril med svart trumpetsvamp och bacon

1 filead laxsida  
Trumpetsvamp efter förstånd  
Lök  
1 paket bacon  
Grädde  
Dill  
Smör  
Salt och Peppar

Skär 2-3 cm tjocka skivor av laxen, skär sedan mitt på och igenom till skinnsidan, vik ut till en fjärilskotlett. Salta och peppra, stek båda sidor på låg värme.

Hacka och stek svampen i smör, salta och peppra. Låt koka ihop med grädden till en stuvning

Hacka bacon fint och stek knaprigt och blanda med svampen

Lägg en klick av stuvningen på laxen och lägg på en dillkvist.

Servera med mandelpotatispure eller kokt potatis.

## Ört- och svampvåfflor med rödgul taggsvamp

4 port

125 g smör  
2,5 dl vetemjöl  
Salt  
2,5 dl mjölk  
2 ägg  
350 g färsk (ca ½ l. förkokt) svamp  
4 schalottenlökar  
150 g färsk örtekryddor  
2 dl creme fraiche 17%  
(150 g getost)  
(200 g skinka)

Smält smöret och låt det svalna. Blanda sedan mjöl och salt i en skål, tillsätt mjölken litet i taget och blanda alltsammans till en jämn smet. Skilj sedan äggulorna från vitorna och lägg vitorna åt sidan.

Tillsätt gulorna och smöret till smeten och låt den svälla i rumstemperatur. Ta hälften av svampen, en av lökarna och hälften av örterna. Hacka det fint och fräs allt i smör.

Salta peppra och låt svalna innan du blandar ner fräset i smeten..

Vispa vitorna hårt och vänd ner dem i smeten strax innan du ska grädda våfflorna. Grädda sedan i våffeljärn.

### Fyllning

Skär resten av svampen och hacka de återstående lökarna. Fräs svamp och lök i smör, salta och peppra och låt svalna. Hacka resten av örterna och blanda med creme fraiche, lök- och svampfräs (samt getost) salta och peppra.

Dela våfflorna i hjärtan och bred på fyllning (antingen alla eller på hälften). Lägg ev. ett hjärta ovanpå. Servera ev. med skivor av skinkan. Garnera med färsk örter.

### Grundrecept på torkad svamp:

**1 l färsk svamp = 20 g torkad.**

**Ingredienser:** torkad svamp, vatten, salt och peppar.

Smula sönder den torkade svampen i en kastrull. Häll över vatten så att det täcker ordentligt. Koka på svag värme i 15-20 minuter. Den torkade svampen är nu klar att anrättas till ex. stuvningar, soppor eller kan kryddas och ätas som den är.

**OBS! En del svampar måste först avkokas i större mängd vatten som sedan slås bort. (Se Nya Svampboken)**

## Kung Carl XVI Gustafs honungssvampparfait med rödgul trumpetsvamp

8 port

1 dl hackad förkokt svamp (ca 250 g färsk)  
Smör till stekning  
4 äggulor  
1 ägg  
1 dl florsocker  
1½ msk honung  
3 dl vispgrädd

### Tillbehör:

Mandelflarn och lätt vispad grädd.

1. Hacka svampen mycket fint och mät upp 1 dl. Fräs svampen i smör och låt den svalna och rinna av på hushållspapper.

2. Vispa ägget, äggulorna, florsockret och honungen ljus och pösig.

3. Vispa grädden till hårt skum utan att den blir grymig.

4. Blanda äggvispet med svampen.

5. Vänd försiktigt ner ägg- och svampblandningen i grädden. Häll i en form som rymmer drygt 1 liter. Ställ i frysen 6-8 timmar.

Parfaiten kan göras i god tid och förvaras i frysen. Vid servering låt formen stå 15-20 minuter i kylan och mjukna. Stjälp upp och servera med lättvispad grädd och mandelflarn.

## Färskost med karljohan

1 l mild yoghurt 3%  
2 msk torkad mortelstöt karljohan  
0,5 tsk grovmalen svartpeppar  
0,5 tsk salt  
1-3 klyftor pressad vitlök  
0,5 dl persilja  
1 tsk flytande honung

### Till garnering efter smak:

Valnötter om man vill förstärka svampsmaken. Pepperoni om man vill vara uppkäftig. Oliver om man vill vara mångkulturell.

Gör så här:

Häll yoghurten i ett kaffefilter och låt vasslan rinna ifrån ca 2 tim. Häll upp ostmassan och blanda ner ingredienserna. Rör om väl. Skeda upp massan i ett durkslag och pressa ihop den lätt.

Lägg durkslaget i en rymlig bunke med hushållspapper i botten. Det skall vara luftspalt emellan. Lägg plast över allt och ställ den i kylan i 2 dygn.

## Rågbröd med karljohan, timjan och lagrad ost

### 1 stort bröd

25 g jäst  
4 dl vatten  
2 msk olivolja  
1 msk råsocker  
1-2 msk svampmjöl  
1½ dl grovt rågmjöl  
2 dl durumvete  
7 dl vetemjöl special  
2 msk havssalt

### Fyllning

200 g svamp  
1-2 schalottenlökar  
1 vitlöksklyfta  
1 dl pinjenötter  
1 msk smör  
1 krm nymalen svartpeppar  
½ kruka timjan  
3 dl riven lagrad ost

1. Börja med fyllningen. Rensa svampen (blötlägg torkad) och skär den i mindre bitar. Skala och skiva lök och vitlök. Fräs svamp, lök, vitlök och pinjenötter i smör i en stekpanna. Krydda med salt och peppar och låt kallna. Tillsätt timjanblad och ost.

2. Smula jästen i en bunke. Värm vattnet till 37°. Häll litet av vattnet över jästen och rör tills den löst sig. Tillsätt resterande vatten, olivoljan, sockret och svampmjölet. Blanda ner mjölet litet i taget och arbeta ihop till en smidig deg. Tillsätt saltet och arbeta degen ytterligare 3-4 min. Låt degen jäsa till dubbel storlek (ca 45 min) under bakduk.

3. Häll upp degen på mjölat bakbord och forma (kavla ut) den till en rektangel. Lägg på fyllningen. Rulla ihop degen och forma den till en krans med kanterna litet omlott. Lägg brödet på bakplåtspapper med skarven nedåt. Låt jäsa till dubbel storlek (ca. 30 min.) Sätt ugnen på 250°. Ställ in en långpanna längst ner i ugnen. Ställ också in en plåt så att den blir riktigt het.

4. Dra över brödet på den heta plåten och ställ den mitt i ugnen. Häll

## Färskost med trattkantarell

Fräs trattkantarellerna med hackad schalottenlök och finhackad persilja. Blanda med naturell philadelphiaost. Smaka av med salt



# Härnösands Svampklubb

## Ekonomisk berättelse

verksamhetsåret 2010.01.01 - 2010 .12.31

### Ingående balans 2010.01.01

#### Tillgångar

Postgiro	28.493:95
Kassa	1.295:70

---

**Summa**                    **29.789:65**

### Ingående balans 2010.12.31

#### Skulder

Leverantörsskulder	0.00
Årets resultat	7.958:50
Balanserat resultat	21.831:15

---

**Summa**                    **29.789:65**

### Intäkter

Medlemsavgifter	6.000:00
Fester	3.000:00
Lotterier	1.490:00
Litteratur	1.500:00

---

**Summa**                    **11.990:00**

### Kostnader

Kontorskostnader	1.970:50
Porto	1.044:00
Trycksaker	1.536:00
Exkursioner	840:00
Fester	3.000:00
Lotterier	1.037:50
Övriga kostnader	1.490:00

---

**Summa**                    **9.880:50**

### Utgående balans 2009.12.31

#### Tillgångar

Postgiro	32.604:95
Kassa	194:20

---

**Summa**                    **32.799:15**

### Utgående balans 2009.12.31

#### Skulder

Leverantörsskulder	0:00
Årets resultat	2.109:50
Balanserat resultat	30.689:65

---

**Summa**                    **32.799:15**

# **REVISIONSBERÄTTELSE**

**Undertecknad har valts vid ordinarie årsmöte för Härnösands Svampklubb att granska räkenskaperna och förvaltningen för år 2010 och lämnar därför följande berättelse.**

**Föreningens protokoll och räkenskaper har granskats. Kassaboken är förd i god ordning och verifikationer för gjorda utbetalningar finns.**

**Resultat- och balansräkningen för år 2010 visar bl. a. att verksamheten under detta år gått med en mindre vinst.**

**Då jag under revisionen ej funnit någon anledning till anmärkning, tillstyrkes att styrelsen beviljas ansvarsfrihet för det gångna verksamhetsåret.**

**Härnösand den 8 mars 2011**

  
**Ragnar B:son Holmberg**



Verksamhetsberättelsens bilder  
är fotograferade av  
Hans Svensson  
Hans Marklund  
Stig Norell