

Razstava svežih gob



Številni obiskovalci so si ogledali razstavo svežih gob, o katerih je marsikaj zanimivega povedala Ljubica Tavčar Bandelj.

časa pogrešamo dež, pa tudi preveč vetrovno je, ni bilo podnebnih pogojev za rast gob, zato so nam pri nabiranju pomagali prijatelji gobarji iz Ribnice.« Poleg slovenskih imen so jih opremeli še z latinskimi imeni in podatki o užitnosti.

GD Sežana je prav na razstavi v Pliskovici prikazalo tudi tri plakate o užitnih, pogojno užitnih in strupenih gobah Krasa in Brkinov ter Istre. Plakati so nastali v okviru mednarodnega sodelovanja gobarskih društev Slovenije, Hrvaške in Italije na pobudo treh predsednikov društev: Irene Sirotič Dobrila (Slovenija), Josipa Šimunića (Hrvaška) in Marina Zugna (Italija). Fotografije za plakat strupenih gob Krasa in Brkinov so prispevali mikologi Marino

in Bruno Basezzi, Josip Šimić in Milko Čebulec. Društvo je izdalo tudi zgoščenko o strupenih gobah. Fotografije za zloženko je prispeval Milko Čebulec in so zgolj osnova za pomoč in prepoznavnost gob v strokovni literaturi. Glavna naloga društva je izobraževanje ljudi o strupenih gobah in nevarnostjo zastrupitve z njimi. »Plakate in zloženko o strupenih gobah Krasa in Brkinov bomo razdelili po šolah, knjižnicah, turističnih centrih, gostilnah, zdravstvenih domovih, skratka na javnih mestih, da bi ljudje spoznali smrtno strupene in strupene gobe,« je še poudarila Ljubica Tavčar Bandelj.

Številni obiskovalci so uživali na razstavi svežih gob, ki ima predvsem izobraževal-

V Mladinskem hotelu v Pliskovici je 16. oktobra potekala tradicionalna razstava svežih gob, ki jo je priredilo sežansko gobarsko društvo. Na nedeljski razstavi so v Mladinskem hotelu v Pliskovici prikazali kar 137 vrst gob. Število sicer ne dosega precej večjega števila razstavljenih gob v prejšnjih letih, ko so za razstavo pripravili kar 90 vrst gob več. V čem je razlog, pa nam je pojasnila dolgoletna zelo aktivna predsednica in tudi determinatorka sežanskega gobarskega društva Ljubica Tavčar Bandelj: »Zaradi slabe gobarske letine na Krasu žal nismo nabrali dovolj svežih gob. Pri nas na Krasu, kjer že dalj

ni namen, in kulinarčnih dobrotah, ki so zadišale iz kuhinje mladinskega hotela: golaž in paprikaš s polento, gobji namaz oziroma tatarski namaz z gobami, gobji ocvrtki in gobji zavitek oz. študelj. V kuhinji so gobje jedi pridno pripravljale marljive kuharice pod vodstvom Adela Delizajmovića (Neda Vran, Verica Čepak in Marjeta Piščanec).

Obiskovalci mladinskega hotela, ki so si ogledali razstavo svežih gob in pokušali kulinarčne dobrote iz gob, pa so lahko posegli tudi po medu in čebelarških izdelkih Ljube Štok iz Povirja in vrhunskih vinih domačega vinarja Viljema Petelina.

Besedilo in slika: Olga Knez