

Reglerne for svampeindsamling

På Skov- og Naturstyrelsens arealer kan alle frit indsamle vilde svampe.

Der er dog nogle få regler, som skal overholdes:

- Der må kun indsamles svampe til privat brug og i begrænset omfang. Systematisk indsamling over flere dage er derfor ikke tilladt.
- Erhvervsmæssig indsamling med salg for øje er ikke tilladt.

Miljøministeriets bekendtgørelse nr. 574 af 25. juni 1992 om offentlighedens adgang til at færdes og opholde sig i naturen.



Kun indsamling til privat brug i begrænset omfang er tilladt



Rød fluesvamp (giftig)



*Når du selv har fundet til et måltid
– så tænk på de andre samlere*

Thy Statsskovdistrikt, Søholtvej 6, 7700 Thisted
Telefon 97 97 70 88, www.skovognatur.dk/thy



Skov- og Naturstyrelsen

der hører under Miljøministeriet, forvalter naturarealer over hele landet, og driften heraf tilgodeser både friluftsmål, produktionshensyn og beskyttelse af natur- og kulturværdier.



zsupordk

Svampejagt



Skov- og Naturstyrelsen
Haraldsgade 53 · 2100 København Ø
Tlf. 39 47 20 00 · www.skovognatur.dk

Skov- og Naturstyrelsen
Thy Statsskovdistrikt



2006



Spiselig Rørhat (Karl Johan)

Allerede i juni viser de første kantareller sig og med rigelig sommerregn kan juli-august være fremragende måneder til rørhatte og kantareller.

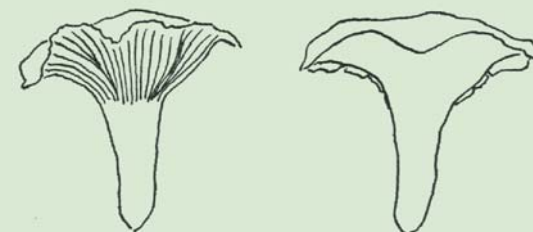


Udstyret

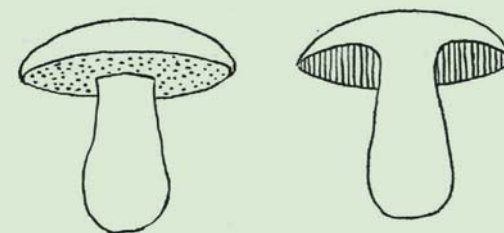
Det nødvendige udstyr er beskedent og består af en passende stor kurv – så flad og åben som muligt. Lige så vigtigt er en skarp kniv samt en halvstiv børste til at rense svampene med.

Gode råd om indsamling af svampe

- Ryk ikke svampene op. Grovrens svampene på findestedet med kniv og børste.
- Brug kurv til opbevaring og transport. Plastikposer ødelægger svampene og bakterievækst fremmes.
- Vær nænsom ved vegetation og jordbund. Oprevet mos og plantedele pynter ikke på skovbunden.
- Lad meget unge og halv- og helrådne eksemplarer stå.
- Lad de svampe stå, som du ikke ønsker at tage med dig. Det er et trist syn for andre skovgæster, hvis skovbunden flyder med kasserede rådne svampe.
- Hvis du ikke er en erfaren svampekender, så hold dig til kantareller og rørhatte. Så er faren for forveksling med de giftigste svampe minimal.



Sådan ser en kantarel ud



Sådan ser en rørhat ud

Gode råd om spising af svampe

- Lad være med at blande spiselige svampe med andre svampe.
- Svampene skal helst tilberedes samme dag.
- Spis kun svampe du kender 100 procent.
- Spis kun anerkendte spisesvampe.
- Brug kun friske svampe til madlavning, nedkøl eventuelle madrester straks.
- Begynd altid med en lille portion af en ny spisesvamp – så kan eventuel overfølsomhed vise sig i mindre smertende omfang.
- Spis ikke rå vilde svampe, da mange vilde svampe kan give ubehag, hvis de spises rå.

Velkommen på svampejagt!

Denne lille folder er tænkt som en hjælp til den voksende skare af svampeplukkere, som sætter pris både på jagten og de efterfølgende glæder i køkkenet.

Det er spisesvampene, der starter de flestes interesse, men skulle man blive grebet af svampe som en spændende, charmerende og farvestrålende gruppe organismer i sig selv - ja, så har man ikke blot sikret sig et sundt og velsmagende måltid, men også et værdifuldt middel til afslapning fra hverdagen under den fredelige jagt i plantagen.

Den rette tid

Svampe kan jages året rundt, men den bedste tid er sensommer og efterår.