



KjellinPhotoNatura 2018

Svamputflykt på Öland 13-15 maj

Vårmusseronen är en av våra första matsvampar på våren. Den är allmän i många delar av Sverige. På Öland kan man finna den rikligt på Alvaret om klimatet tillåter med bra nederbörd i mars - april och varmt väder.

Svampen är en mycket uppskattad matsvamp runt om i Europa. Därför finns det många spännande recept och en rad olika drycker som passar till dess kryddiga smak.

Tillsammans med Mykorrhiza mykologen Kjell Hedberg går vi i samlad trupp ut på Alvaret för att leta efter Vårmusseronen. Under en förhoppningsvis solig förmiddag, turen tar ett par timmar och visst kommer vi troligtvis att gå förbi en mängd olika orkidéer som en bonus.

Efter en välbehövlig lunch, rensar vi dagens fångst. En del av svampen tar köket hand om för senare spisning i matsalen.

Innan middagen hålls en dryckesprovning på totalt 6 stycken viner, Kjell går igenom doft, smak och hur man lyfter fram smaker hos svamp och dryck.

Vilohemmets köksmästare serverar sedan en middag på svampen och passande drycker från provningen innan.

Vårmusseronens säregna växtsätt och tidiga uppkomst gör den säker att plocka. Det finns bara en förväxlingsart enligt svampboken och det är Bolmörtsskivling som dock bildar mykorrhiza med träd som bl.a. ek och bok. dess sporer är röda. Vårmusseronens är saprofyt (behöver inte träd i symbios) sporer är vitaktiga, doften påminner om nymalet vetemjöl.

Program Svamputflykt "Vårmusseronen" 13-15 maj

Fredag

Incheckning kl.15.00, välkomstfika och två-rätters middag i restaurangen, dryck ingår ej.

Lördag

Frukostbuffé, guidad svamptur på Alvaret, lunch i restaurangen, rensning av dagens fångst, eftermiddagsfika och vila.

Kvällen avslutas med vinprovning och middag som köksmästaren lagar på den svamp vi hittat.

Söndag

Frukostbuffé, utcheckning kl.11.00

Svampweekend 13-15 maj

3950 kr/person 2 nätter, del i dubbelrum (inkl. hela programmet ovan).

Endast svamptur (lördagen 14/5)

Frukostbuffé på Vilohemmet sen guidad tur på Alvaret under lördagen 1500 kr/person.
(Vid mån av plats går det att boka på middagen och vinprovningen).

För att boka:

Maila din bokningsförfrågan till bokning@dvh.se