



SOPPUTSTILLING

i Bois de Vincennes-parken i Paris

Fransk mykologisk forening, **Société Mycologique de France**, har en årlig soppstilling i Parc Floral de Paris. Jeg var heldig og fikk besøke fjorårets utstilling som var fra 14 til 17 oktober.

Tekst og foto av Lyubava Malysheva og oversatt av Terentiy Malyshev

Hvert år besøker jeg soppstillingen i Arboretet og Botanisk Hage på Milde i Bergen. Jeg ønsker derfor å fortelle forskjellen mellom den franske og bergenske utstillingen

Dusinis av frivillige og eksperter var involvert innsamlingen av sopp til utstillingen. Soppene blir identifisert ved hjelp av mikroskop før de plasseres på et bambusfat med identifikasjonsskilt ved siden av. Det var et eget bord med sopper som ble samlet nært utstillingen i Bois de Vincennes, parken som den botaniske hagen er en del av

Paviljong 18 er dekorert med enorme høstbuketter og blomsterskulpturer. Bukettene inneholdt spiselig og giftig sopp, kjuker, lotus, hortensia, spingeagurk, fargerike blader, moser, roser, røtter, knopper, kvister med uvanlige former. Soppen organisert etter taksonomiske grupper. Skiltene indikerer hvilke arter som er giftige. Utstillingen inkluderte rundt 450 forskjellige sopparter.

Det ble ikke utført soppkontroll under utstillingen, men den

inkluderte et eget bord hvor forvekslingsarter var parett sammen. En av de soppakkyndige ga veiledning om hva de besøkende skulle se etter, når de skulle kjenne igjen forvekslingsartene.

Det som overrasket meg mest var at franskmennene hadde en helt annen liste over hvilke sopper som var spiselige, ikke egnet til mat og giftige enn den normlisten vi bruker her hjemme. Det har ført til at jeg bestemte meg for ikke å samle sopp der uten veiledning fra en spesialist.

Besøkende kunne utforske sopplukt på en av utstillingene. Der kunne man lukte på sopper med dufter som vi synes er behagelige, som for eksempel melsopp *Clitopilus prunulus* med en lukt av friskt mel, stor løksopp *Marasmius alliaceus* med en tydelig hvitløksluk, *Inocybe incarnata* og pæretrevlesopp *I. fraudans* med pæreløksluk, løvbelterisker *Lactarius evosmus* med lukt av epler, grønn anistraktsopp *Clitocybe odora* med lukt av anis og dufriske *Lactarius camphoratus* med sikorilukt. Det var også eksemplere på sopper med lukter som vi ikke liker, slik som mørkøyetraktsopp *Clitocybe phaeophthalma* med lukt av hønsehus og satansopp *Boletus satanas* med lukt av råtten løk og kadaver.

Société Mycologique de France har berammet 2017-utstillingen fra 6. til 8. oktober.



1. Anistraktsopp med luktindikasjon om anislukt. 2. Satansopp med luktindikasjon om råtten lukt. 3. Lukten av mørkøyetraktsoppen var ikke spesielt behagelig. 4. Sopp anvendt i blomsteroppsatser. 5. René Chalange, presidenten av Société Mycologique de France.