

**-Για  
τους μανιταρόφιλους η  
φετινή χρονιά είναι η χειρότερη της  
τελευταίας 20ετίας.**

Δεν μας εκπλήσσει καθόλου η διαπίστωση του Γιώργου Κωνσταντινίδη. Ήδη από την αρχή του φθινοπώρου μάταια ψάχνουμε κι εμείς σε δάση κωνοφόρων και δρυνών, σε λιβαδοτόπια που άλλοτε, τέτοια εποχή έβριθαν από ολόφρεσκα μανιτάρια. Φέτος, ως τα μέσα του Οκτώβρη, τα μόνα μανιτάρια που μαζέψαμε ήταν δύο (2!) «Αμανίτες του Καίσαρα» ή «Βασιλομανιτάρια» (*Amanita caesarea*) στα δρυοδάση του Ζαγοριού και περίπου 15 «Μακρολεπιώτες Ψηλές» ή «Ζαρκαδίσια» (*Macrolepiota procera*) στα λιβάδια του Άνω Κρανιάνα, στα Κορέστεια Καστοριάς.

-Η εξέλιξη αυτή δεν είναι τυχαία, η φύση αρχίζει να ανταποδίδει την αφροσύνη μας, συνεχίζει ο Γιώργος. Μετά τις πολλές, σχεδόν κατακλυσμιαιές ανοιξιάτικες βροχές, ακολούθησε μια πολύμηνη ανομβρία, που δυστυχώς συνεχίζεται και στους πρώτους μήνες του φθινοπώρου. Η τελευταία μάλιστα βροχοπτώση, ενώ θα' πρεπε να είναι ευεργετική, συνοδεύτηκε από θερμοκρασίες, τόσο χαμηλές για την εποχή, που εμπόδισαν την καρποφορία των μανιταριών. Τα ίδια απογοητευτικά μηνύματα παίρνω και από φίλους μυκητολόγους από την Κύπρο, τη Βουλγαρία και την Ιταλία.

-Ωστε το σεμινάριό μας θα παραμείνει θεωρητικό; Δεν θα' χουμε την τύχη να δούμε στο έδαφος μανιτάρια;

-Μην ανησυχείτε. Μετά από έρην-νες δύο ημερών στην ευρύτερη περιοχή της Κρανιάς, κατάφερα χθες να εντοπίσω σ' ένα ελατόδασος μανιτάρια. Δεν είναι βέβαια μεγάλοι οι αριθμοί, υπάρχει, ωστόσο, μια ικανοποιητική ποικιλία ειδών, που συγκεντρώνουν μερικά σπάνια χαρακτηριστικά. Αν είμαστε όμως έτοιμοι, μπορούμε να ξεκινήσουμε το σεμινάριό μας για τα μανιτάρια της Ελλάδας.

# ΑΝΑΖΗΤΩΝΤΑΣ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΑ ΓΡΕΒΕΝΑ

ΚΕΙΜΕΝΟ: ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ANNA ΚΑΛΑΪΤΖΗ





**Τ**α φώτα στην αίθουσα χαμηλώνουν, οι ψίθυροι σταματούν. Απόβραδο της 21<sup>ης</sup> Οκτώβρη απόψε στην Κρασιά, 30 χιλιόμετρα νότια της πόλης των Γρεβενών. Εδώ, σε υψόμετρο **950** μέτρων, βρίσκεται το **PINDOS RESORT**. Είναι το έξοχο κατάλυμα του **Μπάμπη Φούφα** και της **Σοφίας**, δίπλα στο δάσος των μαυρόπευκων της Πίνδου, αληθινό ψυχαστήριο του νου και της ψυχής. Σημείο αναφοράς του συγκροτήματος είναι η οκταγωνική αίθουσα καθιστικού, φτιαγμένη λες ειδικά για όσους επιζητούν χαλάρωση, ηρεμία και ρεμβασμό. Πανοραμική τζαμαρία και ολόγυρα το δάσος, καναπέδες που αγκαλιάζουν το κορμί, τζάκι πελώριο με δρύινα κούτσουρα που καίνε ολημερίς.

Στην ίδια τούτη αίθουσα, ένα χρόνο πριν είχε πραγματοποιηθεί για τους «**ΕΛΛΗΝΕΣ ΠΕΡΙΗΓΗΤΕΣ**» το **1<sup>ο</sup> Σεμινάριο του Γιώργου Κωνσταντινίδη** με θέμα τα μανιτάρια. Η μεγάλη επιτυχία εκείνης της εκδήλωσης υπήρξε ο λόγος της φετινής της επανάληψης. Για άλλη μια φορά λοιπόν εμφανίζονται στην οθόνη εικόνες εξωτικές, χρώματα κίτρινα, ροζ και πορτοκαλί, διάφανα λευκά, μωβ και καφετιά ή στους τόνους του χαλκού. Εξίσου παράξενα είναι και τα σχήματα, τόσο όμοια μεταξύ τους μα και τόσο διαφορετικά, όλα με καπελάκια στην κορυφή, άλλα μεγάλα κι άλλα μικρά, κάποια κλειστά και ντροπαλά ή ανοιχτά και εξωστρεφή, με πόδια

λεπτεπίλεπτα ή κοντόχοντρα, που εξέρχουν από το έδαφος ή είναι γαντζωμένα σε κορμούς. Είναι ο κόσμος των μανιταριών, άγνωστος, απόκρυφος, μαγικός. Ένας κόσμος, που 21 χρόνια τώρα δεν παύει ν' αποκαλύπτει τα μυστικά του στην άβυσσση δίψα για έρευνα του Γιώργου Κωνσταντινίδη. Του εκπαιδευτικού, που εκτός από το λειτούργημά του, έχει αφιερώσει τις δυο τελευταίες δεκαετίες της ζωής του στην διαρκή αναζήτηση, φωτογράφιση, ταυτοποίηση και παρουσίαση σε εκπληκτικά βιβλία των μανιταριών της Ελλάδας και ιδιαίτερα της γενέθλιας γης των Γρεβενών. Που εδώ και μερικά χρόνια έχουν καθιερωθεί στο πανελλήνιο ως η κατ' εξοχήν «**Πόλη των Μανιταριών**».

Καθλωμένο το ακροατήριο, ακόμη και τα μικρά παιδιά, τόσο από τις παραμυθένιες εικόνες όσο και από τις γλαφυρές περιγραφές με την πληθώρα των συναρπαστικών χαρακτηριστικών των μανιταριών. Βροχή πέφτουν οι ερωτήσεις και αντίστοιχα οι εξαιρετικά ενδιαφέρουσες απαντήσεις. Περνούν οι ώρες και κανένας δεν φεύγει από τη θέση του, όλοι θέλουμε να επωφεληθούμε από την παρουσία του Γιώργου, να μάθουμε περισσότερα.

*-Θα συνεχίσουμε αύριο το πρωί, μας καθισυχάζει, θα' ναι για σας ακόμη πιο ενδιαφέρον να βρείτε μέσα στο δάσος και να γνωρίσετε ζωντανά, και όχι μόνον στην οθόνη, τα μανιτάρια.*



## ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΣΤΟ ΕΔΑΦΟΣ, ΣΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

*-Αν, απλά και μόνο δοκιμάσουμε απ' όλα τούτα τα καλούδια, δεν θα'μαστε σε θέση να κάνουμε ούτε βήμα στο δάσος κι ο Κωνσταντινίδης θα ψάχνει μόνος για μανιτάρια, λέω στον Μπάμπη Φούφα.*

Από νωρίς το πρωί η μοναδική σκέψη της Σοφίας και του Μπάμπη είναι το πρωινό των επισκεπτών τους. Όχι άδικα. Στα χρόνια της λειτουργίας του το PINDOS RESORT έχει δημιουργήσει μια παράδοση ως προς την ποικιλία, την ποιότητα αλλά και πρωτοτυπία του πρωινού. Μια παράδοση που διατηρείται και επαληθεύεται συνεχώς.

Στο κέντρο της αίθουσας, λοιπόν, απέναντι από τις φλόγες του τζακιού, βρίσκεται ο γοπτευτικός μπουφές του PINDOS RESORT. Η ποικιλία του είναι προκλητική, βάζει σε πειρασμό ακόμα και τους πιο εγκρατείς. Παρακολουθώ τους «Περιηγητές», καθώς μπαίνουν ένας-ένας στο ξεκίνημα της μέρας. Μπροστά στον μπουφέ μένουν αναποφάσιστοι. Μέσα στις πιατέλες τους μοσχοβολούν πίτες, γλυκές και αλμυρές. Δίπλα είναι αραδιασμένα τα πιο διάσημα τυροκομικά προϊόντα των Γρεβενών και του Μετσόβου, φέτα, μαουύρι, γραβιέρα και μετσοβόνη. Το φρέσκο αγελαδινό βούτυρο μας προσκαλεί για έναν ωραίο συνδυασμό με τις τέσσερις μαρμελάδες της Σοφίας και το ντόπιο μέλι. Προσούτο, ζαμπόν και σαλάμι αέρος αποτελούν την ενότητα των αλλαντικών.

Παραδίπλα ακνίζει ο τραχανάς, ενώ κάποια στιγμή εμφανίζεται ο Μπάμπης μ' ένα μεταλλικό σκεύος απ' όπου αναδίδεται η χαρακτηριστική –και γαργαλιστική– ευωδιά της ομελέττας και του λουκάνικου. Ριζόγαλο, κέικ, γλυκά και ποικιλία φρούτων συμπληρώνουν τον κορυφαίο μπουφέ του PINDOS RESORT, απ' όπου δεν λείπει το ζυμωτό μαύρο ψωμί.

*-Ευτυχώς που θα βαδίσετε σε ήπιες πλαγιές, λέει ο Γιώργος Κωνσταντινίδης. Μπορείτε, λοιπόν, να τιμήσετε τον μπουφέ του Μπάμπη, όπως του αξίζει.*

Χωρίς χρονοτριβή ανεβαίνουμε σ' αυτοκίνητα. Οι πιο χαρούμενοι επιβάτες είναι τα μικρά παιδιά με τα καλάθια τους, που αδημονούν να ξαμοληθούν στο δάσος και να τα γεμίσουν με μανιτάρια. Βγαίνουμε δυτικά της Κρανιάς και συνεχίζουμε στον κεντρικό δασικό δρόμο προς Βάλλια Κάλντα. Εξελίσσεται γύρω μας το γνώριμο ονειρεμένο τοπίο με την πληθωρική παρουσία των θρυλικών μαυρόπευκων, των έλατων και αρκετών πολύχρωμων φυλλοβόλων ανάμεσά τους. Ελάχιστα χιλιόμετρα μετά ο Γιώργος σταματάει. Βρισκόμαστε ήδη σε υψόμετρο 1.050 μέτρων. Πάνω απ' τα κεφάλια μας κρύβουν τον ουρανό πανύψηλα έλατα, που η κορμοστασιά τους θυμίζει μαυρόπευκα.

*-Αυτό είναι το μόνο σημείο, όπου εντόπισα φέτος μανιτάρια, λέει ο Γιώργος. Ελάτε να τ' ανακαλύψουμε και να τα ταυτοποιήσουμε μαζί.*

Ανηφορίζουμε πάνω απ' το δρόμο στο ήπιο πρανές από αφράτο χώμα, νοτισμένο όχι από βροχή αλλά από την υγρασία στη διάρκεια της νύχτας. Στα πρώτα κιόλας βήματα σκύβει ο Γιώργος και μας φωνάζει



γύρω του. Βγάζει από το χρώμα δυο μανιτάρια στο χρώμα του καρότου. Τα δάκτυλά του χρωματίζονται από τον πορτοκαλοκόκκινο γαλακτώδη χυμό που εκκρίνουν τα μανιτάρια.

-Τούτο το μανιτάρι είναι ο **Λακτάριος ο σολομόχρωμος** (*Lactarius salmonicolor*), όνομα που πήρε από το ιδιαίζον χρώμα του, όμοιο με τον Σολωμού, εξηγεί ο Γιώργος. Οι λαϊκές του ονομασίες είναι «**Ελατίσιο**» και «**Καρότο**» στα Γρεβενά. Αυτά τα συγκεκριμένα τα εντόπισα δυο μέρες πριν και, εξ αιτίας του κρύου καιρού, έχουν σημειώσει ελάχιστη εξέλιξη. Είναι φαγώσιμα γι' αυτό, έστω και μικρά, θα μπουνε στο καλάθκι.

#### Μανιτάρια, από αριστερά προς δεξιά:

1. Ένα αταυτοποίητο μανιτάρι της οικογένειας *Polyporaceae* (είναι ανώριμο, δεν έχει σπόρια).
2. *Tuber rufum* – Οίδημα το ερυθρό
3. *Clavariadelphus truncatus* - Κλαβαριάδελφος ο κολοβός.
4. *Craterellus tubaeformis* - Κρατηρίσκος ο σαλπιγγόμορφος.
5. *Geastrum rufescens* - Γαίαστρο το κοκκινίζον.
6. *Scutigera oregonensis* - Ασπιδοφόρος του Όρεγκον.

**Κάτω:** μάθημα επί εδάφους με τον Γιώργο Κωνσταντινίδη.





**Επάνω:** με πόση χαρά βρίσκουν όλοι και συλλέγουν ταμανιτάρια!  
**Απέναντι, δεξιά:** Μανιτάρι *Helvella lacunosa* - Λαχανίδιο το λακκώδες.

Ενθουσιάζονται τα παιδιά που βλέπουν μέσα στο καλάθι τους τα πρώταμανιτάρια.

-Ωστόσο, Γιώργο, είδα ότι ξεριζώσες και δεν έκοψες με το σουγιαδάκι ταμανιτάρια. Δεν καταστρέφονται έτσι τα επόμενα; τον ρωτάω.

-Πολύ εύστοχη η παρατήρησή σου, μου απαντάει. Αυτό πίστευα κι εγώ μέχρι πρόσφατα και μάλιστα το συνιστούσα στα προηγούμενα -εκτός του τελευταίου- βιβλία μου. Υποστηρίζεται όμως, τόσο από τη σύγχρονη, διεθνή αρθρογραφία όσο και από παρατηρήσειςμανιταρσυλλεκτών καιμανιταροκαλλιεργητών ότι -τουλάχιστον στα σαπροτροφικά είδη- το απαλό ξεριζώμα αποτελεί τον καλύτερο τρόπο για να «τρυγούμε» ταμανιτάρια.

Το επόμενομανιτάρι που εντοπίζει και μας δείχνει ο Γιώργος είναι το «**Υδνο το κυρτό**» (*Hydnum repandum*).

-Η λαϊκή του ονομασία είναι **Αγκαθάκι**. Το βρίσκουμε από τον Αύγουστο ως και τον Δεκέμβρη σε δάση κωνοφόρων και πλατύφυλλων ή σε μεικτά δάση, συνήθως σε

υψόμετρα από 800 μέτρα και πάνω, όπως είμαστε εμείς. Είναι φαγώσιμο και νόστιμο, αν όμως δεν μαγειρευτεί καλά, μερικές φορές πικρίζει. Τί λέτε, παιδιά, να το βάλουμε στο καλάθι;

-Ναι... αλλά να το μαγειρέψουμε καλά, απαντάνε εν χορώ τα παιδιά.

Εν τω μεταξύ η **Δέσποινα**, η γυναίκα του Γιώργου, επιστρέφει μετά από μια σύντομη περιήγηση με τη σκυλίτσα της τη **Σίσση**, ένα χαριτωμένο Lagotto romagnolo, που έχει εκπαιδευτεί στην ανίχνευση και εξόρυξη τρούφας. Γεμάτη χαρά η Δέσποινα μας δείχνει την ανακάλυψη της σκυλίτσας, μια τρουφίτσα λιλιπούτεια και σκουρόχρωμη, λίγο μεγαλύτερη από ρεβίθι. Σπεύδουν όλοι να κρατήσουν για λίγο στα δάχτυλά τους και να οσμιστούν την έντονη και τόσο ιδιαίτερη οσμή της **Κόκκινης τρούφας** (*Tuber rufum*) που θυμίζει κεφαλοτύρι και υγραέριο! Αυτοί οι υπόγειοι μύκητες είναι παγκόσμια θρυλικοί για την σπανιότητα, την δυσχέρεια





**Επάνω:** Η συλλογή των μανιταριών, με την καθοδήγηση του Γιώργου Κωνσταντινίδη, γίνεται μια ευχάριστη ενασχόληση για όλη την οικογένεια.

εντοπισμού, τις γαστρονομικές εφαρμογές και, βέβαια, για την απίστευτα υψηλή τιμή, που για κάποια είδη είναι εντελώς αστρονομική.

-Να και μια **Ινοκύβη**, λέει ο Γιώργος. Είναι η **Ινοκύβη η γαιόφιλη, ποικ. η γαιόφιλη** (*Ipocybe geophylla* var. *geophylla*). Αυτήν μόνον την παρατηρούμε, δεν την βάζουμε στο καλάθι, γιατί είναι τοξική και προκαλεί δηλητηρίαση.

-Κι αν κατά λάθος μπει στο καλάθι, θα επηρεάσει και τα φαγώσιμα; ρωτάει κάποιος.

-Όχι, η τοξικότητα δεν είναι μεταδοτική με την απλή επαφή, απαντάει ο Γιώργος.

Έχουμε μπει για τα καλά στο ελατόδασος. Στην απότομη πλαγιά βαδίζουμε αργά, προσεκτικά, μην πατήσουμε μανιτάρια. Τα μάτια όλων, μεγάλων και μικρών είναι καρφωμένα στο έδαφος, προσπαθούν να εντοπίσουν οτιδήποτε μοιάζει με μανιτάρι. Τούτη η βόλτα είναι για τους περισσότερους μια πρωτόγνωρη εμπειρία. Κι είναι πολύ μεγάλη η χαρά τους, όταν καταφέρνουν ν' ανακαλύψουν κάποιο

μανιτάρι. Αμέσως, τότε, φωνάζουν τον Δάσκαλο, που αποφαινεται στη στιγμή για το είδος και την εδωδιμότητα του μανιταριού, για τις ιδιαιτερότητες των χαρακτηριστικών του.

-Ελάτε, φωνάζει κάποιος. Βρήκα κάτι παράξενα μανιτάρια που μοιάζουν με κουνουπίδια!

-Και δεν έχεις άδικο, λέει ο Γιώργος.

Η λαϊκή τους ονομασία στα Γρεβενά είναι «Κουνουπίδι». Πρόκειται βέβαια για την **Ραμάρια την ωχρή** (*Ramaria pallida*). Δεν θα την μαζέψουμε γιατί είναι ελαφρά τοξική. Αντίθετα, θα βάλουμε στο καλάθι μας την διπλανή **Ραμάρια**, που είναι η **Ραμάρια η χρυσή** (*Ramaria aurea*). Αυτή είναι φαγώσιμη και γίνεται, μάλιστα, εξαιρετικό τουρσί.

-Ε, τότε να ψάξουμε να βρούμε κι άλλες τέτοιες, λένε κάποιοι.

-Αρκεί να αποφεύγουμε τις τοξικές, συμπληρώνει ο Γιώργος και συνεχίζει: Οι Ιταλοί οπισθοχωρώντας από την Ελλάδα ηττημένοι, στο 2<sup>ο</sup> Παγκόσμιο Πόλεμο, τρέφονταν, σχεδόν αποκλειστικά, με τις Ραμάριες



**Μανιτάρια, Αριστερά:** *Ramaria largentii* - Κλωνωτή του Λάρτζεντ, **Δεξιά:** *Lactarius salmonicolor* - Γαλακτίτης ο σολομόχρωμος.

Κάτω: ακολουθώντας τα χνάρια του Γιώργου Κωνσταντινίδη, η γυναίκα του Δέσποινα Κλεισιάρη έχει εξελιχθεί σε πολύ δεινό ανιχνευτή και συλλέκτη μανιταριών.









Ανίχνευση της οσμής και δοκιμή της γεύσης ωμού μανιταριού.  
Για τα μικρά, ιδιαίτερα, παιδιά η περιπλάνηση στο δάσος, ο εντοπισμός και η συλλογή των μανιταριών είναι μια διαδικασία πολύ συναρπαστική.





Ψιλόβροχο στο δάσος. Αυθεντικό φθινόπωρο, με την απαραίτητη λάσπη, που έχει την ενοχλητική συνήθεια να κολλάει στα παπούτσια.

που εύρισκαν στα δάση μας. Ήξεραν ότι στο γένος αυτό κανένα είδος δεν είναι θανατηφόρο. Επειδή φοβόταν μήπως οι Έλληνες τους δηλητηριάσουν σκόπιμα, ως εκδίκηση για τα δεινά που υπέστησαν εξ αιτίας τους, δεν εμπιστεύονταν τα τρόφιμα που τους προσφέρονταν και προτιμούσαν να τρώνε τις Ραμάριες, αφού γνώριζαν ότι και αν ακόμα έπεφταν σε τοξικά είδη, στη χειρότερη περίπτωση θα τους «έπιανε κόψιμο»...

Γελάνε όλοι και συνεχίζουν την αναζήτηση, στο «δάσος των κοραλλιών»! Και πράγματι βρίσκουν. Τελικά, το «μανιταροφόρο πεδίο» που έχει ανακαλύψει ο Γιώργος, παρά την πρωτόγνωρη ξηρασία του φετινού φθινοπώρου, διατηρεί και μας προσφέρει μια αξιοπρόσεκτη ποικιλία μανιταριών, που γίνεται πραγματικά συναρπαστική, καθώς, κάθε λίγο προστίθενται νέα είδη. Όπως ο **Ασπιδιφόρος του Όρεγκον** (*Scutigera oregonensis*), που μόλις έχει ανακαλύψει ο Γιώργος.

-Προσέξτε τούτο το μανιτάρι. Η λαϊκή του

ονομασία στην Καστοριά και στα Γρεβενά είναι «Τραγοπόδαρο». Το βρίσκουμε καλοκαίρι και φθινόπωρο σε δάση κωνοφόρων και ιδιαίτερα ελάτης ή σε μεικτά δάση, κυρίως με οξυά. Είναι φαγώσιμο και, όπως η Ραμάρια, γίνεται εξαιρετικό τουρσί. Προσωπικά το θεωρώ ένα από τα νοστιμότερα μανιτάρια του πλανήτη. Να κι ένα πολύ ιδιαίτερο μανιτάρι, η *Helvella lacunosa* ή **Λαχανίδιο το λακκώδες**. Είναι φαγώσιμο σε νεαρή ηλικία αλλά, αφού το βράσουμε, πρέπει να πετάξουμε το ζουμί του. Προσέξτε κι αυτή την **Ρούσσουλα**. Είναι η μαυρίζουσα γιατί, καθώς την κόβω με το μαχαιράκι μου είναι άσπρη, ενώ σε μερικά λεπτά αρχίζει να μαυρίζει. Η Ρούσσουλα είναι ένα τεράστιο και δύσκολο γένος με **600** περίπου είδη.

-Βρήκα ένα μανιτάρι που το έχω ξανασυναντήσει και το έχω φάει, λέει κάποιος και το φέρνει για αναγνώριση. Το παρατηρεί για δυο δευτερόλεπτα ο Γιώργος.

-Όχι, φίλε μου, αν και μοιάζει, δεν είναι αυτό που νομίζεις. Εσύ έφαγες την



**Μακρολεπιώτα την ψηλή** (*Macrolepiota procera*), ενώ τούτο εδώ είναι η **Λεπιώτα η πυρρόθηκη** (*Lepiota ignivolata*) με τη χαρακτηριστική πυρρόχρωμη ζώνη στη βάση του ποδιού. Η εδωδιότητά της είναι αμφιλεγόμενη και καλύτερα να αποφεύγεται.

Συνεχίζουμε τον ξεκούραστο και απίστευτα συναρπαστικό περίπατό μας στο δάσος. Μοιάζουμε με μια ανθρώπινη βεντάλια, που ανηφορίζει με βήματα αργά και κάθε λίγο ανακαλύπτει και καινούργια μανιτάρια. Ανεξάντλητος σε γνώσεις ο Γιώργος, αναγνωρίζει κάθε είδος που του φέρνουν και εμπλουτίζει τις γνώσεις μας με ιδιαιτερότητες και ιδιότητες, παράξενες και πρωτόγνωρες. Η συλλογή μας πλουτίζεται λοιπόν με τον **Γυμνόπιλο τον διάτρητο** (*Gymnopilus penetrans*), έναν **Πλούτεο** (*Pluteus sp.*) που ο Γιώργος τον θεωρεί ασυνήθιστο και τον παίρνει μαζί του για μικροσκοπική εξέταση, ένα **Λυκόπερδο μαργαριταρένιο** (*Lycoperdon perlatum*) και μια κιτρινωπή ίσκα που την παίρνει επίσης για εξέταση. Κάτω από κλαδιά ανακαλύπτουμε το φαγώσιμο και πολύ όμορφο **Ύδνο το πυρρίζον** (*Hydnum rufescens*) η λαϊκή ονομασία του οποίου, εξαιτίας του κόκκινου χρώματός του, είναι «**Κόκκινο Αγκαθάκι**».

Η παρέλαση των ειδών συνεχίζεται: **Υφώλωμα το θυσανώδες** ή **Φασιστικό** (*Hypholoma fasciculare*) όπως είναι η ακριβής του μετάφραση, νόστιμες, χρυσές και κίτρινες **Τρομπέτες** (*Craterellus lutescens* και *Craterellus tubaeformis*), ένα **Καλοκέρας το ιξώδες** (*Calocera viscosa*) μικρό αλλά τοξικό, με όμορφο κίτρινο χρώμα στο πράσινο φόντο των βρύων. Στον κορμό ενός έλατου διακρίνουμε ένα σημάδι.

-Το τοποθέτησα εδώ για να θυμηθώ έναν Ασπιδιφόρο του Όρεγκον, στις ρίζες του δέντρου. Στα Γρεβενά το έχουμε εντοπίσει σε δυο περιοχές, στο Μικρολίβαδο και εδώ.

Σκύβει ο Γιώργος και βγάζει το μανιτάρι. Την ίδια στιγμή εμφανίζεται και η Άννα κρατώντας στο χέρι της έναν Ασπιδιφόρο μεγάλου στο γέθους και σε άριστη κατάσταση. Ο Γιώργος τον φωτογραφίζει από παντού και τον τοποθετεί με προσοχή στο καλάθι των παιδιών. Ήδη εκεί η συλλογή έχει εμπλουτισθεί με **Ζυμαράκια**

(*Clitopilus prunulus*) αλλά και με **Αγαρικά δασικά** (*Agaricus silvaticus*). Είναι ασυνήθιστα μανιτάρια, νόστιμα και μυρίζουν γλυκάνισο. Τα συναντάμε καλοκαίρι και φθινόπωρο σε δάση κωνοφόρων και πλατυφύλλων.

Μας φωνάζει κοντά του ο Γιώργος για να μας δείξει σπάνια όμορφα τετράσχιστα **Γαίαστρα** (*Geatsrum quadrifidum*) που αποτελούν την 1<sup>η</sup> καταγραφή στη Δυτική Μακεδονία (και 3<sup>η</sup> στην Ελλάδα) και μικροσκοπικές αλλά θανατηφόρες **Λεπιώτες καστανές** (*Lepiota castanea*) και **Κολοβά Ροπαλάκια του Ηρακλή** (*Clavariadelphus truncatus*). Να και μια **Ρούσσουλα απογαλακτισμένη** (*Russula delica*).

-Μυρίζει ρέγγα, λέει ο Γιώργος, αλλά στα νησιά την εκτιμούν πολύ.

Κατευθυνόμαστε σε μια οξυά. Κάτω από τον κορμό της ο Γιώργος βγάζει τον θρυλικό **Αμανίτη τον καισαρικό** (*Amanita caesarea*), ένα από τα κορυφαία σε γεύση και ομορφιά μανιτάρια. Να κι ένας **Σουίλλος κοκκιώδης** (*Suillus granulatus*). Η επιδερμίδα του είναι δύσπεπτη. Προνόση όμως η φύση και την έχει κάνει ελαστική. Την αφαιρούμε εύκολα λοιπόν και κρατάμε το υπόλοιπο στο καλάθι.

Τουλάχιστον άλλα 30 είδη μανιταριών συλλέγονται, αναγνωρίζονται και φωτογραφίζονται. Η αναφορά κι η περιγραφή τους θα ήταν κουραστική. Στο τέλος του περιπάτου μας συναντάμε τα μικρότερα σε μέγεθος μανιτάρια. Είναι **Μυκήνες** (*Mycena sp.*) και **Γαλερίνες** (*Galerina sp.*) με διάμετρο που δεν ξεπερνάει τα 3-4 χιλιοστά!

Απομεσήμερο πια. Είμαστε ενθουσιασμένοι από τις δεκάδες είδη μανιταριών που έχουμε βρει, παρά την ξηρασία, στην ευλογημένη γη των Γρεβενών. Πεινάμε όλοι και ιδιαίτερα τα παιδιά. Κατευθυνόμαστε λοιπόν -πού αλλού;- στις «**Αυλαίς**». Είναι το διάσημο πια και εξειδικευμένο από χρόνια στις μανιταρογεύσεις, εστιατόριο στο κέντρο των Γρεβενών. Στην εκπληκτική παραδοσιακή αίθουσα μας υποδέχεται ο **Θόδωρος Καραγιάννης**. Καθόμαστε στο μεγάλο τραπέζι, πλάι στο τζάκι. Μαζί μας είναι, βέβαια, ο Γιώργος



Μια από τις λαχταριστές πιατέλες με ποικιλία άγριωνμανιταριών, που με τόση μαεστρία ετοιμάζει ο Θόδωρος Καραγιάννης στις **Αυλαίς**, το διάσημο εστιατόριο των Γρεβενών.

Κωνσταντινίδης αλλά κι ο **Φώτης Παρασκευαΐδης**, ειδικός κι αυτός στην παρασκευή των πιο ιδιαίτερων και ασυνήθιστων προϊόντωνμανιταριού.

Πηγαينوέρχονται οι πιατέλες στο τραπέζι μας, όχι μόνον με τα γνωστά για την νοστιμιά τους κρέατα Γρεβενών αλλά και με συναρπαστικές ποικιλίεςμανιταριών. Που είναι μαγειρεμένα με σάλτσα αλλά και τηγανιτά ή ψητά. Θαυμάσια είναι κι ημανιταρόπιτα με γέμιση από **Βωλίτες** και χειροποίητο φύλλο φτιαγμένο από τον Φώτη.

Για επιδόρπιο ο Θόδωρος μας προσφέρει το γνωστό ανατολίτικο γλυκό «Καζάν ντιμπί» αλλά και γλυκό κουταλιού απόμανιτάρι **Κανθαρίσκο** (*Cantharellus cibarius*), μια παγκόσμια πρωτοτυπία της πόλης των Γρεβενών, σε έμπνευση Γιώργου Κωνσταντινίδη.

-Και τα δικά μαςμανιτάρια στα καλαθάκια, πού είναι; ρωτάει ένα απ' τα παιδιά.

-Ήταν λίγα, ούτε μυρωδιά δεν θα παίρνατε,

του απαντάει ο Φώτης. *Σκέφτηκα λοιπόν να σας τα φτιάξω τουρσί και να τα πάρετε μαζί σας.*

Το γεύμα τελειώνει, κατευθυνόμεστε όλοι στο εργαστήρι του Φώτη, μερικές εκατοντάδες μέτρα απ' τις Αυλαίς. Σ' ένα μεγάλο καζάνι βράζει ο φίλος μας νερό, ρίχνει μέσα τα φρέσκαμανιτάρια και μερικές σακούλες αποξηραμένα δικά του, προσθέτει μια ορισμένη αναλογία ξυδιού και σε λίγη ώρα ταμανιτάρια είναι έτοιμα. Τα βάζει ο Φώτης σε βαζάκια με λάδι, τα κλείνει καλά και μας τα χαρίζει, ένα βαζάκι για τον καθένα. Είναι η τελευταία ανάμνησή μας από την συναρπαστική τούτη μέρα, που ξεκίνησε νωρίς το πρωί στον γοπητευτικό μπουφέ του PINDOS RESORT, συνεχίστηκε στο σκιερό ελατόδασος με τον Γιώργο Κωνσταντινίδη, κορυφώθηκε το μεσημέρι στο εστιατόριο «Αυλαίς» του Θόδωρου Καραγιάννη και ολοκληρώθηκε στο τόσο ιδιαίτερο εργαστήρι του Φώτη Παρασκευαΐδη με τα προϊόνταμανιταριού.





Στο εργαστήριο του Φώτη Παρασκευαΐδη όλοι βοηθούν. Ταμανιτάρια πρέπει να καθαριστούν, να κοπούν και στη συνέχεια να βράσουν για να γίνουν νόστιμο τουρσί.

Το πρωί της τρίτης μέρας μας βρίσκει στο Μικρολίβαδο, 8 χιλιόμετρα Β-ΒΔ της Κρανιάς. Στον ξενώνα «**Μικρολίβαδο**» μας υποδέχεται η οικογένεια **Νιάνιου**, ο **Μπάμπης**, η **Μάρω** κι ο γιος τους **Βασίλης**, φίλοι παλιοί και αγαπημένοι. Εδώ, το καλοκαίρι του 2003, έκανε το παρθενικό της ταξίδι στη φύση η **Αθηνά Μπασιγουράκη**, σε ηλικία 40 ημερών. Ονειρεμένος ο τόπος, γειτονικός της θρυλικής Βάλλια Κάλντας, με ρυάκια κι αγριοφράουλες, αρκούδες, μανιτάρια, έλατα και μαυρόπευκα.

Βγαίνουμε στα ψηλώματα, πάνω απ' τον οικισμό, ξεκινάμε έναν ήρεμο περίπατο σε δασικό δρόμο. Πολύ γρήγορα εισχωρούμε σε τοπία μαγικά με καταχνιά και υγρασία, μαυρόπευκα, έλατα και κέδρα, ζωηρόχρωμες φτέρες, ξερόφυλλα πάνω στο νοτισμένο χώμα και στα κλαδιά γάβρων, δρυών και σφενδαμιών. Πού και πού ξεφεύγουν αραιές σταγόνες απ' τον συννεφιασμένο ουρανό, μας θυμίζουν το φθινόπωρο στην

πιο αυθεντική του μορφή.

Ξαφνικά μια γνώριμη, ντελικάτη και πανέμορφη σιλουέτα εμφανίζεται στο δρόμο. Ειν' ένα ζαρκαδί, που μόλις αντιλαμβάνεται την παρουσία τόσων ανθρώπων, χάνεται με μεγάλα πηδήματα στην ασφάλεια του δάσους.

Μεσημεράκι στο «Μικρολίβαδο». Στον χώρο μοσχοβολάνε οι περίφημες πίτες της Μάρως, πρασόπιτα, τυρόπιτα και κοτόπιτα. Η αίθουσα εστίασης, αν και μικρή, καταφέρνει να μας χωρέσει. Απ' τα παράθυρα όλοι έχουμε θέα στο δασικό τοπίο του Μικρολίβαδου. Τσουγκρίζουμε τα ποτήρια μας με το αγνό, σπιτικό τσίπουρο που μας φέρνει ο Βασίλης. Το συνοδεύουμε με μια εξαιρετη ποικιλία μεζέδων, όπου κυριαρχούν οι περιζήτητοι γίγαντες φούρνου του Μικρολίβαδου και οι μοναδικές πίτες της Μάρως.

Καθώς παίρνει η μέρα να λιγοστεύει, εγκαταλείπουμε τον γαλήνιο τούτο τόπο, αληθινό πουχαστήριο του νου και της





Με την ολοκλήρωση της διαδικασίας μετατροπής των άγριων μανιταριών σε πικάντικο τουρσί, όλοι δικαιούνται να πάρουν ένα αναμνηστικό βαζάκι για το σπίτι.



ψυχής. Ξεκινάνε ένα-ένα τα αυτοκίνητα για Θεσσαλονίκη, για Κατερίνη, για Πάτρα και για Αθήνα. Μετά την τριήμερη απομάκρυνση από την σκληρή καθημερινότητα που ζούμε όλοι μας, οι «Περιηγητές» επιστρέφουν ο καθένας στη βάση του. Ίσως λίγο πιο χαλαροί, πιο αισιόδοξοι.

Αγκαλιάζουμε τους καλούς μας φίλους.

-Πότε θα ξαναέβουμε Μπάμπη στις λίμνες Φλέγγας;

-Όποτε θέλεις, Θεόφιλε, εγώ είμαι πάντα έτοιμος για μια βόλτα στο βουνό.

### ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΘΕΡΜΑ:

Τον **Μπάμπη Φούφα** και τη **Σοφία**, τον **Γιώργο Κωνσταντινίδη** και τη **Δέσποινα Κλεισιάρη**, τον **Φώτη Παρασκευαΐδη** και τον **Θόδωρο Καραγιάννη**. Και βέβαια την οικογένεια **Νιάνιου**, τον **Μπάμπη**, τη **Μάρω** και τον **Βασίλη**.

### ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Διαμονή: **PINDOS RESORT**, Κρανιά Γρεβενών. Τηλ: **24620-86200, 6974848346**. Ξενώνας «**ΜΙΚΡΟΛΙΒΑΔΟ**», Μικρολίβαδο Γρεβενών. Τηλ: **24620-25688, 6937569772**.

- Εστίαση: Εστιατόριο «**ΑΥΛΑΙΣ**», Γρεβενά. Τηλ: **24620-25402, 6974799719**.

- Μανιταροπροϊόντα: **Φώτης Παρασκευαΐδης**. Τηλ: **24620-80007, 6948043660**. «**ΗΔΥΓΕΥΣΤΟΝ**», Παραδοσιακά γλυκά και γλυκά με μανιτάρι, τηλ. **24620-22880**.

- Πληροφορίες για μανιτάρια: Τα δύο τελευταία εκπληκτικά και απόλυτα λειτουργικά βιβλία του **Γιώργου Κωνσταντινίδη**. Μπορείτε να τα αναζητήσετε στα βιβλιοπωλεία ή να τα παραγγείλετε -καλές τιμές- από τον ίδιο τον συγγραφέα. (τηλ: 6972-322296)

### Περιοδικό **fuit** ή αλλιώς **Ελεύθερο Βήμα Πολιτών για τα Γρεβενά και όχι μόνο**.

Κυκλοφορεί στην πόλη των Γρεβενών και στην ευρύτερη περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας και μοιράζεται **δωρεάν**. Στόχος του περιοδικού **fuit** ήταν να καταφέρει να μπει σε όλα τα σπίτια των Γρεβενών και να διαφημίσει την ευρύτερη περιοχή σε ολόκληρη την Ελλάδα. Παράλληλα με το περιοδικό **fuit** στον... αέρα της πόλης βρίσκεται και το **fuitplus.gr** που εκτός από ενημερωτικό portal με ενδιαφέροντα άρθρα για την πόλη μας, δίνει τη δυνατότητα στους Γρεβενιώτες που ζουν μακριά να ξεφυλλίσουν το περιοδικό σε ψηφιακή μορφή.



### Προσφορά από την ιστοσελίδα **Manitari.gr**

Μπορείτε να παραγγείλετε τα δύο βιβλία του **Γιώργου Κωνσταντινίδη** για τα μανιτάρια ("Μανιτάρια, φωτογραφικός οδηγός μανιταροσυλλέκτη" και "Μανιτάρια, φωτογραφικός οδηγός τσέπης") από την ιστοσελίδα **Manitari.gr** με τελική τιμή 40 ευρώ, μαζί με τα ταχυδρομικά έξοδα.

