

Svamp

Åter en ny hösttermin. Emissionens 39:e. Hösten är en tid för förnyelse, därför beslöt sig delar av redaktionen lämna miniräknaren hemma och bege sig ut i skogen. På jakt efter svamp.

ATT PLOCKA SVAMP är lite som att äta kinderägg. Det är tre önskningsar i en. Dels motionen som man får av att gå runt i skogen. Dels miljöupplevelsen som det innebär att gå i en talldoftande skog en klar höstdag med solen strimlande mellan träden. Samt att kunna hitta något ätbart.

Under Emissionens förhållandevis korta besök i skogen hittades flera ätliga svampar. Främst blodriska som är en välsmakande matsvamp som lever i symbios med granen och som därför även kallas granblodriska.



En fårticka hittades också, även det en matsvamp. Den går att hitta i mängder i mossig barrskog.

Förutom dessa ätliga matsvampar så såg vi ett antal oidentifierade svampar.

Oscar Blomqvist

Pizza med blodriska

Degen

- 8 dl vetemjöl
- 4 dl vatten
- ? dl olja
- 1 tsk salt
- 25 gr

Fyllning

- 3 tomater
- fetaost
- tomatsås
- blodriska

Börja med degen. Beroende på om du använder torrjäst eller färskjäst så blandar du mjöl, salt, jäst, vatten och olja i olika ordning och vid olika temperaturer. Är du osäker på hur du ska göra. Leta fram din gamla hemkunskapsbok.

Låt degen jäsa, men inte mer än en halvtimme. Medan du väntar: försök att hitta lämplig fyllning till pizza.

Det mesta fungerar att ha på en pizza, förutom avocado. Tomat, lök, fetaost, oliver, ost och tomatsås brukar passa på en pizza. Blodriska behöver stekas väl innan den läggs på pizzen.

Innan fyllningen läggs på pizzen måste degen kavlas ut. Degen räcker till två pizzor i ungsplåt-storlek. Kavla degen på ett bakplåtspapper som du sedan lägger på plåten.

Grädda pizzen på cirka 200°C tills den är klar.

