

ПОДАТОЦИ Досега, официјално овде е регистрирана црната тартуфа, што е пронајдена случајно и ја има во Мариово, Стогово и Куманово

АФРОДИЗИЈАК
За необичната печурка
се верува дека е одличен
афродизијак

Тартуфи, или нова шанса за голема заработувачка

Во Македонија ќе се трага по печурката чија цена достигнува 1.000 евра за килограм

ПЕЧУРКИТЕ ВО СЛУЖБА НА МЕДИЦИНАТА

Култивирана антиканцерогена габа

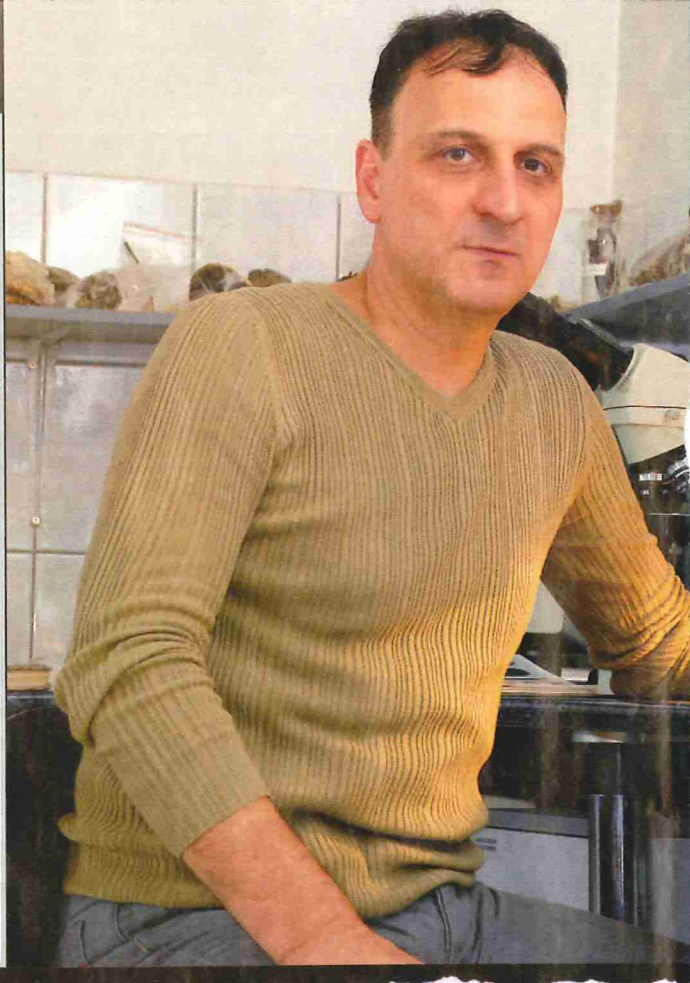
Во соработка со професор од Медицинскиот факултет во Пекинг, во нашата Миколошка лабораторија е одгледана антиканцерогена габа. „Успеавме да култивираме македонска *Ganoderma lucidum* или 'реиши' габа, наречена и дабова сјајница. Таа е позната во кинеската традиционална медицина и во следната фаза би требало да продуцираме антиканцерогени материи“, вели проф. д-р Караделев.



ТИМ „Настојувам во проектите да се вклучат млади луѓе, студенти и постдипломци“, професорот со своите студенти Катерина Русевска, Тодор Токов и Емири Мурати

Лабораторијата е вклучена и во заеднички проект со Тетовскиот универзитет за процена на хранливата вредност на габите за јадење во државата, а работеше на проект со Клиниката за токсикологија за утврдување од кои печурки настануваат најголемиот број труења кај нас. Во нивните рамки е сместено и Македонското миколошко друштво, кое помага во собирањето материјал за базата на податоци, која има информации за 12.000 познати габи во Македонија. Од посебен интерес на Лабораторијата се истражувањата на специфични супстрати, како моликовите шуми или ендемичните ели.

„Настојувам во проектите да се вклучат млади луѓе, студенти и постдипломци. Идејата е да се создаде добар миколошки тим и мислам дека доаѓаат подобри времиња. Иако е мала територија, Македонија има три различни клими - медитеранска, континентална и високопланинска, што е поволно за развој на многу видови габи. Македонија може да се опише како елдорадо за габи“, потенцира Караделев.



ПРОЕКТ Планот за истражувањето на тартуфите го понудил на надлежното Министерство, но тие го одбиле: проф. д-р Митко Караделев

ПИШУВА: БРАНКА ДОНЕВСКА - НАДОВСКА
ФОТО: АНДРЕЈ ГИНОВСКИ

Есенва во земјава започнува потрагата по најскапите печурки во светот, гастрономскиот ексклузивитет - тартуфите. Тимот истражувачи го предводи проф. д-р Митко Караделев од Природно-математичкиот факултет во Скопје, а се вклучени и експерти од странство.

„Од Истра ни доаѓа стручњак, кој со себе носи куче специјално дресирано за пронаоѓање тартуфи“, вели Караделев, додавајќи дека Македонија ги има речиси истите климатски услови како и Истра, каде што трговијата за скапоцената печурка стана главен извор на приходи и токму затоа очекува и кај нас да има големи количества.

„Досега, официјално овде е регистрирана црната тартуфа, што е пронајдена случајно и тоа во Мариново, Стогово и во Куманово“, тврди нашиот соговорник. „Меѓутоа, нивното откопување не е организирано. Се шират различни приказни за, наводно, многу килограми ископани вакви печурки, но не верувам дека тоа е точно. Постојат над 200 вида подземни габи, но само тие од родот тартуфи се јадат, а луѓето не можат така лесно да ги препознаат. Освен тоа, вооп-

што, не е едноставно нивното пронаоѓање“.

ТЕХНИКИ За лоцирањето на тартуфите (чие расејување зависи од животните) се користат дресирани кучиња (најчесто лабрадори), а едно од нив чини 5.000 евра. Во Франција и во Шпанија тоа го прават и со помош на свињи (миризбата што ја шири печурката е слична на онаа од нивниот мажјак), но, како што вели, Караделев, проблемот со овие домашни животни е што ги јадат овие ретки печурки. Русите, пак, за своја „десна рака“ во овој бизнис имаат припитомени мечки. Караделев спомнува уште еден начин за детектирање и тоа со мушичката *suilla pallida*, која несе јајца во тартуфите, но таа кај нас не е регистрирана, а и да ја има, премногу е ситна за да може да се следи. Овие печурки, кои на пазарот достигнуваат цена до 1.000 евра за килограм, растат поединечно или во групи, под почва, во микориза со млади корења на дрвенести растенија, во хумус на варовнички подлоги, под дрвја или грмушки, во листопадни и мешани шуми со буква, цреша, јасен, брест, како и даб, бор, лешник и смрека и на височина до 1.000 метри. Во последните години се зголемува интересот за нивно

отгледување, но тоа се чува како голема комерцијална тајна. Оние, пак, што ќе се обидат во тоа мораат, покрај тешката работа, да чекаат од пет до петнаесет години, но на крајот од еден хектар можат да „соберат“ сто килограми тартуфи или 100.000 евра!

„Во игра се високи суми и доколку излезе дека македонската почва 'крне' вакви плодови, државата ќе мора да ја контролира нивната експлоатација“, смета Караделев, кој потенцира дека неопходни се подзаконски акти за заштита на габите зашто, кај нас, „кој кога и каде сака кине и уништува. Многу е важно тартуфите да се собираат во вистинскиот временски период т.е. од летото до доцната есен и да се остават многу младите и презреаните“. Соговорникот на „Глобус“, кој е и раководител на

Миколошката лабораторија, планот за истражувањето на тартуфите и другите габи го понудил на Министерството за заштита на животната средина, но тие му го одбиле, па сега целата работа ја финансира со помош на средствата добиени од други проекти. „Кога ќе се откријат наоѓалиштата, сè ќе биде лесно. Парите сами ќе дојдат“, тврди тој, уверен дека ќе му успее потрагата по „закопаното богатство“, како и на неговите колеги од соседните земји кои веќе го трасираа патот на трговијата со тартуфите.

Овие подземни плодови ги познавале уште старите Египќани, а ги спомнуваат и познатите староримски и грчки филозофи, писатели и владетели, како на пример Цицерон и Плутарх. Покрај врвните гастрономски квалитети, им припишуваат и афродизијачки својства. Според историчарите, наводно, кралот Луј 14 во седумдесеттите години од својот живот бил сексуално активен поради редовното консумирање тартуфи. Примероците што можевме да ги видиме во Миколошката лабораторија во Скопје не изгледаат воопшто импресивно: печурките се мали, грди и не мирисаат баш најпријатно

(отприлика, на лук и старо сирење) меѓутоа, со векови тие заземаат почесто место на трпезата на секој што држи до својот углед. Готвачите не можат да се договорат дали тие се храна или зачин, ниту фармацевтите колку се афродизијак, но нивната цена секогаш е астрономска, а причината за тоа е нивната реткост.

„Нивното собирање зависи од умешноста, ама и од среќата“, вели Караделев и појаснува дека тартуфите, пред сè, се барани поради специфичната арома. „Покрај хранливата вредност, она што е највредно кај нив е мирисот, речиси идентичен на еден хормон што се наоѓа во потта на човекот. Токму заради тоа се верува дека е поттикнувач на сексуалната желба“. Можеби, пак, станува збор само за нивната цена, која, нели, „мириса на пари“, а парите се ненаминливо средство за какви било чувства, па и еротски. Иако во принцип се многу мали, пронајдени се и поголеми примероци од овие тајнствени габи, а најголемиот бил ископан во 1954 година, што тежел 2,5 килограми и му е подарен на американскиот претседател Двајт Ајзенхауер.

ПЛАНТАЖИ Инаку, двата најзначајни вида се белата (*Tuber magnatum*), кој постигнува и највисока пазарна цена, и црната

тартуфа (*Tuber melanosporum* или *Tuber aestivum*). Французите и Италијанците се најголеми потрошувачи, ама и произведувачи на необичната печурка, а модерното производство го практикуваат триесетина години. Првите италијански плантажи се појавиле во 1970 година, а во Франција годишната продукција е околу 30 тони и тоа претежно од црната тартуфа. Во поново време со одгледување почнаа да се занимаваат и Шпанија, Австралија, Нов Зеланд и САД.

Според професорот Митко Караделев, тоа е затоа што при-

КУЛИНАРСКИ ЕКСКЛУЗИВИТЕТ

Иако официјално се сметаат за храна, тартуфите се користат како зачин, во многу мали количества и најчесто, при подготовка на едноставните јадења. Некои ги јадат и свежи, но препорачливо е, сепак, тие да бидат термички обработени. Сите кујни ги користат, но омилените им се на Италијанците, во пиците, преливите за тестенините и тоа претходно испржени на путер и измешани со павлака. Французите ги јадат речиси во сè, како и во салати, заедно со инчуни, печени пиперки, лук и масло.

родните ресурси се речиси исцрпени и токму затоа Македонија има голема шанса да направи добар бизнис на ова поле.

Патем, во поранешна Југославија селаните ги продавале тартуфите преку колективите со кои управувале државните шумски претпријатија. Самоиницијативниот „лов“ на необичните печурки и нивното шверцување било забрането и токму поради тоа, оваа активност во меѓувреме, изумре во речиси сите републики на поранешната заедничка држава. Во последно време, Србија сериозно ја реактиви-

ра оваа дејност, а во Истра, која своевременно изгледа не била толку дисциплинирана, денес се регистрирани над 3.000 берачи на тартуфи! Меѓутоа, се претпоставува дека ги има уште толку, бидејќи хрватскиот закон е флексибилен во врска со експлоатацијата на шумите во сопственост на државата, охрабрувајќи ги многумина да останат нерегистрирани. Впрочем, доколку се случи ваков бизнис-бум кај нас, на државата тоа ќе ѝ биде најголем проблем - како да наплати данок за нешто што се собира од шума!



ЗАЧИН Тартуфите се храна, но најчесто се користат како зачин

Најдобри се во едноставни јадења

Добра замена за свежиот продукт е и маслото во кое биле потопени славните печурки. Постојат цели сај-

тови посветени на приготвување храна со тартуфи, а во нивна чест се отворени и музеи, изложби, саеми...

БИЗНИС
Во игра се многу пари и доколку македонската почва крне вакви плодови, ќе мора да се вмеша државата