

Franc Pohleven

# ZIMSKA PANJEVKA

## LESNA GOBA, KI RASTE TUDI POZIMI

Zimska panjevka, *Flammulina velutipes* (Curt. Ex Fr.) Sing. je lesna goba, ki raste od novembra do februarja; to je v obdobju, ko se večina drugih gob ne pojavlja. Zato jo tudi imenujemo zimska panjevka. Klobučki zimske panjevke so dokaj majhni s premerom od 2 do 5 cm, le izjemoma do 10 cm. Osnovna barva je rumenorjava, pri čemer je rob opazno svetlejši, bolj okrastorumen, medtem ko proti sredini klobuka postaja barva vedno temnejša (rjavkasta). Klobučki so tanki in proti robu domala prosojni, tako da lahko s spodnje strani skozenj razpoznamo lističe ter rahlo nažlebkan rob klobuka. Najpomembnejši razpoznavni znak te gobe je njen bet, ki je tanek, vendar gosto posejan s temnimi dlačicami, da je videti kot žametasta prevleka, ki je na dnu črni (slika 1).



■ Slika 1: Zimska panjevka – *Flammulina velutipes*, slikana na Galjevici v Ljubljani sredi decembra 2007 (foto: Franc Pohleven)

Zimska panjevka je gniloživka ali saprofit, ki raste na lesu in povzroča belo trohnobo. Po prvih zmrzalih se pojavi v gostih šopih na listavcih. Najpogosteje zraste na poškodovanih oslabilih drevesih in štorih. Še posebno pogosta je na starih vrbah, pred leti pa sem jo zasledil tudi na divjih

kostanjih na osrednji ljubljanski tržnici. Spada med užitne gobe in klobučki zimske panjevke so posebno okusni, beti pa žilavi. Vendar je priporočljivo, da jo pred pripravo na kratko prekuhamo, vodo pa zavržemo. Surova lahko povzroči motnje pri delovanju srca.

V azijskih državah, kot sta Kitajska in Tajvan, je gojena v prehrani zelo priljubljena ter je po obsegu četrta najbolj razširjena gojena goba. Za gojenje je treba zagotoviti kar zahtevne pogoje, saj morajo prostore za gojenje hladiti, za kar porabijo v toplih deželah ogromno energije. Gojijo jo v hladnih temnih prostorih v kozarčkih in ob vzniku gob okoli roba kozarca namestijo kartonast tulec, ki povzroča podaljšano rast betkov. Tako so majhni in beli klobučki vzgojenih gob nameščeni na dolgih betkih in v prehrani so, v nasprotju s samoniklimi, cenjeni predvsem betki. Na ulicah jih spečejo kot špagete pred očmi gosta. Z dolgimi betki pakirane v vrečke pa prodajajo tudi v trgovinah (slika 2).



■ Slika 2: Zimska panjevka »Enoki« pakirana v polivinilaste vrečke v trgovini v Pekingu (foto: Franc Pohleven)

V naravi je zimska panjevka zelo podobna navadni žveplenjači, vendar je pomembna razpoznavna značilnost okus. Če prežvečimo košček navadne žveplenjače, ga bomo gotovo hitro izpljunili, kajti goba je zelo grenka, medtem ko je zimska panjevka blagega okusa. Obe gobi rasteta predvsem v času, ko se večina drugih gob ne pojavlja, in sicer zimska panjevka predvsem od novembra do februarja, navadna žveplenjača pa rastete vse leto, tudi pozimi.