

druhů - tedy 56% lichenoflóry Saska je ohroženo. Publikaci považuji za velmi zajímavou, neboť jde o hraniční území a nabízí tedy možnost srovnat výskyt lišejníků v severních Čechách a sousedním Sasku. Bohužel vazba brožurky při častějším používání není příliš trvanlivá.

B. Wagner

Přátelská prosba k pozorným čtenářům

V pravidelných rubrikách „Česká a slovenská bryologická/lichenologická bibliografie“ se snažíme informovat o úplném výčtu všech prací v oboru, ale ne vždy se nám podaří podchytit veškeré práce. Velmi bychom proto uvítali vaši aktivní spolupráci; budeme vděční nejen za zaslání citací vlastních prací, ale i za upozornění na publikace další (zejména pak v méně známých periodikách apod.). Věříme v pochopení a předem děkujeme!

zs & jl

ZAJÍMAVOSTI

Lišejníky jako koření

V lichenologické literatuře je občas zmiňováno využití lišejníků jako přísady do pokrmů. Údaje o takovém využití lišejníků se týkají především Číny a Indie (cf. Bryonora 1: 8). Zde přinášíme letošní vlastní zkušenost.

V hlavním městě Port Blair ostrova South Andaman (ca 1000 km V od indického Madrásu) jsme v jednom z mnoha krámků objevili mezi kořeními nahrubo nadrcené epifytické lišejníky i se zbytky jejich substrátů (kůry stromů); bohužel stav lišejníků neumožňuje jejich bližší taxonomické zařazení. Na dotaz prodávajícímu, k čemu to slouží, jsme se dozvěděli, že jde o výborné koření hodící se především k ochucení rybiho a kuřecího masa. Bylo možno jej zakoupit buď na váhu za velmi lákavou cenu 2 rupií za 10 gramů (to odpovídá 5 \$ za kilogram), a nebo ve směsi s dalšími druhy koření.

Přes naši velkou snahu jsme se ale nedozvěděli, jak se koření vlastně jmenuje - ani konzilium složené z personálu navštíveného krámků podpořeného četnými zástupci okolostojící veřejnosti nám nebylo schopno sdělit věrohodnou odpověď; můžeme tudíž uvést pouze známý výraz „masala“ označující v Indii koření všeobecně. Dosud jsme nenašli vhodnou příležitost ke kulinářskému experimentu, nicméně pro případné zájemce je omezené množství drcených lišejníků k dispozici u níže podepsaných.

R. Dětinský & I. Medlinová

Lišejníky jako přísada čaje

V Brit. Lichen Soc. Bull. 81: 16 (1997) se objevila zpráva dokumentovaná fotografií, že v čínské provincii Yunnan se používají stélky *Thamnia vermicularis* jako příměs čaje. Pro experimentátory je k dispozici i dávkování: 10 kousků lišejníku a 2 čajové lžičky zeleného čaje. Smysl tohoto počínání a požitky z toho plynoucí zatím zůstávají zahaleny tajemstvím (pravděpodobně ne však sladkým).

jl

Lišejníky jako jed

V témže čísle Brit. Lichen Soc. Bull. (viz předcházející zpráva) se objevila další zmínka týkající se téhož (!) druhu lišejníku. V sousední Indii je tento druh používán lidmi kmene Bhotia z oblasti Nanda Devi jako prostředek k hubení bílých červů v uskladněném podmáslí. Procedura je patřičně tajemná: podecia se umístí do široké číše se žhavým uhlím a kouř je zaváděn do nádob obsahujících podmáslí. Přitom se vnučuje otázka, komu že se servíruje čaj v čínské provincii Yunnan (že by u příležitosti návštěvy matky partnera?)

jl