

### Kurs na určování rašeliníků

Pod vedením prof. J. Váni z PŘF UK v Praze proběhne v termínu 3.-4. říjen 1998 na Pedagogické fakultě ZČU v Plzni kurs na určování rašeliníků s tímto programem: sobota - od 9<sup>00</sup> h přednáška a určování na katedře biologie PeF, neděle - exkurze na rašeliníště v okolí Plzně (PR Hůrky s využitím vlastních vozidel účastníků). Ubytování během akce je možné zajistit na koleji (nutné je však o to požádat na přihlášce!). Doprava na fakultu: ze železničního nádraží trolejbusem č. 16 na stanici Dobrovského, odtud pěšky po Klatovské ul. ku vchodu na fakultu či tramvaji č. 4 na stanici Chodské nám. a odtud opět pěšky po Klatovské ul.

Písemné přihlášky urychleně zasílejte na adresu: Mgr. Zdena Třeštková, katedra biologie PeF ZČU, Chodské nám. 1, 320 13 Plzeň.

N. Gutzerová

### Noví členové

Pavel Kocourek, Nová 350, 270 01 Kněžves

Eva Kolovratníková - Zahradní 820, 584 01 Ledec n. Sázavou

Karla Vincencová - Nádražní 73, 702 00 Ostrava 1

Jiří Wenzl - Karla Čapka 2288, 697 01 Kyjov

### Změny

Naděžda Gutzerová - nyní Sv. Čecha 389, 537 01 Chrudim (tel.: 0455/622662, e-mail: vz@chr.czn.cz)

## ODEŠLI

### MOGENS SKYTTE CHRISTIANSEN (1918 - 1997)

Dne 7. února zemřel významný dánský lichenolog. Působil na universitě v Kodani, zabýval se zástupci č. *Verrucariaceae*, lichenikolními houbami a floristikou.

## R Ů Z N Ě

### Ohlédnutí za výstavou „Zelená krása mechorostů, aneb jak se státi bryologem“

Na podzim loňského roku jsme společně připravili výstavu věnovanou mechorostům pod názvem „Zelená krása mechorostů, aneb jak se státi bryologem“. Byla otevřena od 24.9 do 23.11. v Mramorových sálech v prostorách Biskupského dvora Moravského zemského muzea v Brně. Výstavu jsme se snažili pojmout tak, aby si návštěvníci - bez ohledu na své vzdělání a profesionální zaměření - odnesli nejen informace, ale i zajímavé zážitky. Pro školní výpravy jsme navíc zajišťovali odborný výklad.

Co vše mohli návštěvníci na výstavě uvidět? Na úvod byla pod názvem „Pestrost mezi mechorosty“ zařazena ukázka 21 druhů prezentovaných pomocí barevných fotografií, černobilých pérovek a vzorků samotných mechorostů. Jedna z vitrín byla věnována životnímu cyklu mechorostů s jednotlivými fázemi individuálního vývoje, kde byl vysvětlen rozdíl mezi gametofytem a sporofytem. V blízkosti této části byl prostor věnovaný systematickému rozdělení

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