

LATVIJAS BANKA
EIROSISTĒMA

Informācija: +371 67022722, monetas@bank.lv
Iegāde: www.e-monetas.lv

Latvijas Bankas kases
K. Valdemāra ielā 1B, Rīgā, un Teātra ielā 3, Liepājā

Information: +371 67022722, coins@bank.lv
Purchase: www.e-monetas.lv

Cashier's Offices
K. Valdemāra iela 1B, Rīga, and Teātra iela 3, Liepāja
www.bank.lv

Ar ieteikumiem monētu uzglabāšanai aicinām iepazīties www.e-monetas.lv.
Please visit our website www.e-monetas.lv for recommendations on coin storage.

MEŽA VELTES

GIFTS OF THE FOREST

Sēņu nosaukums latīņu valodā (*Fungi syn. Mycota*) aizved poētiskā dabas pasaulē un devis arī nosaukumu zinātnēi par sēnēm – mikoloģijai. Sēnes ir sena un liela plaši izplatītu organismu grupa, kam dabā ir ļoti liela nozīme, jo sēnes barībā izmanto daudzi meža dzīvnieki, bet to augļķermeņos dzīvo kukaiņu kāpuri.

Sēņu lasītāju tikums daudzveidīgi apliecināts jau latvju dainās. Dabas dāvanu (gan sēņu, gan ogu) bijīga un vieda ņemšana ir latviešu sadzīves kultūras un etniskās identitātes neatņemama sastāvdaļa. Tas ir īpaši vasaras un rudens rituāls dabas svētnīcā, un tam ir arī līdzība ar čaklas vāveres instinktu – veidot pārtikas krājumus ziemai. Turklāt ticējums vēsta, ka, ja rudenī mežā daudz sēņu, nākamajā gadā gaidāma sliktā labības raža. Vērtīgs un gards dienišķās iztikas papildinājums, kas rasts, dodoties ārē, purvajos un mežu dzīlēs, ļauj mentāli un fiziski sakārtoties veiksmīgām ikdienas gaitām. Sēņošana ir ierasta lieta arī lietuviešiem un igauņiem, kā arī lielākajai daļai citu austrumeiropiešu, somiem, zviedriem un norvēģiem; ne mazums ļaužu tam nododas arī pārējā Eiropā, Ziemeļamerikā, Austrālijā un dažās Āzijas daļās.

Vienlaikus daudzviet civilizētos, no dabas reālījām atsvēšinātos pasaules reģionos sēņošanu aizstāj iepirkšanās lielveikalos ar nemainīgu izvēli – audzētāvās kultivētiem šampinjoniem, bet sēņošana lietas ir stingri reglamentētas. Lielākajā daļā Eiropas valstu gan regulē tikai savvaļas sēņu pārdošanu, nevis privāto patēriņu. Ziemeļvalstīm ir kopīgas sēņošanas vadlīnijas. Norvēģijā vākumu var parādīt sēņu inspektoram, kas izvērtē, vai visas sēnes ir ēdamas. Itālijā ir sēņošanas licence un normēts dienā salasāmais sēņu apjoms un mežā pavadāmais laiks. Nīderlandē sēņošana ir aizliegta, bet Francijā par vākuma apjoma pārsniegšanu draud pat cietumsods. Tāpēc pie sēņošanas pieradušajiem latviešiem, uzturoties ārvalstīs, der laikus ielāgot šo zemju tikumus un likumus.

Literatūrā aprakstīts vairāk nekā 70 tūkstošu sēņu sugu, bet to klasifikācija vēl arvien nav pabeigta. Latvijā konstatēti vairāk nekā 4 tūkstoši sēņu sugu, t.sk. 51 ir aizsargājama, 33 ir indīgas, halucinogēno sēņu apriti aizliedz likums, bet ēdamas ir aptuveni 270, taču sēņotāji parasti pievēršas 20–30 no tām. Rūdīti meža snobi atzīst tikai baravikas un citas ēdamās bekas, gailenes un rudmīeses, bet bērzlāpes, alksnenes, celmenes un cūcenes atstāj "badakāšiem". Vēl lielāki gardēži jūlijā vai augustā nošķin lielo dižsardzeni ar lazdu riekstu smaržu un zaļā veidā liek uz kārā zoba.

Par sēni parasti dēvē tikai vienu zemes redzamo dzīvā organisma augļķermeni ar kātiņu un dažādu formu un krāsu cepurīti. Taču lielākā daļa paslēpta zem augsnes vai sūnām micēlija jeb sēņotnes veidā. Micēlijs ir tīkveida pinums, ko



veido daudzi smalki pavedieni jeb hifas, kas zarojas lielā lokā ap augļķermeni. Šāda sēņotne kalpo barības uzsūkšanai (sēnes pārtiek no citu organismu sintezētām vielām) un arī kā vairošanās instruments. Sēņu organisms attīstās no sporām, tāpēc katra sēņotāja goda kodeksā ietilpst īpaši saudzīga attieksme pret micēliju. Dāsnās meža veltes vācamas godprātīgi un ar pietāti, rūpējoties par dabu un pēctečiem.

The translation of the word "mushrooms" in Latin (*Fungi syn. Mycota*) evokes associations with a poetic world of nature and also the word "mycology" or the science about mushrooms is derived from it. Mushrooms is an old and large group of widespread organisms playing an important role in the nature: many wild animals use them as their food, while worms of insects live in the fruit bodies of mushrooms.

The mushroom-picking skills have already been praised in Latvian folk songs. Grateful collection of the gifts of nature, both mushrooms and wild berries, is an integral part of the everyday life traditions and the ethnic identity of Latvians. It is a special summer and autumn ritual in the sanctuary of the nature; it also resembles an instinct of a diligent squirrel who collects supplies for winter. Besides, there is a belief that a lot of mushrooms in the woods in autumn is a sign of poor grain harvest next year. Collecting of this valuable and tasty supplement to the daily meals, found during the walks in the meadows, marsh-

Nominālvērtība – 5 eiro, svars – 22.00 g, diametrs – 35.00 mm, metāls – 925° sudrabs, kvalitāte – *proof*, monētas josta – ar uzrakstu.

Monētas grafisko dizainu izstrādājuši Edmunds Jansons (averss) un Edgars Folks (reverss), tās reversa ģipša modeli veidojusi Līgita Franckeviča. Monēta kalta Koninklijke Nederlandse Munt (Nīderlande).

Face value: 5 euro; weight: 22.00 g; diameter: 35.00 mm; metal: silver of .925 fineness; quality: *proof*; edge: lettered.

The coin has been designed by Edmunds Jansons (obverse) and Edgars Folks (reverse), and its reverse has been modelled by Līgita Franckeviča. The coin has been struck by Koninklijke Nederlandse Munt (the Netherlands).

lands and forests, serves as a mental and physical relaxation exercise or restart. Picking mushrooms is a widespread hobby also among Lithuanians and Estonians as well as most of other East Europeans, Finns, Swedes and Norwegians; it is quite popular also in the rest of Europe, North America, Australia and some parts of Asia.

At the same time, in many highly civilised and nature-alienated parts of the world mushroom-picking has been substituted by shopping in supermarkets with an unchanging supply of cultivated white mushrooms, while natural picking of mushrooms is strictly regulated. Most of European countries, though, regulate only selling of wild mushrooms rather than private consumption. Nordic countries have common guidelines with respect to mushrooms. In Norway, the collected mushrooms can be examined by a mushroom inspector who checks whether all of them are edible. Italy has introduced a mushroom picking licence, with a limited amount of mushrooms to be picked and time to be spent in the wood. It is prohibited to pick mushrooms in the Netherlands, while in France one might even be imprisoned if the limited amount is exceeded. Therefore Latvians willing to pick mushrooms abroad should learn the customs and rules with respect to this activity in the respective country beforehand.

There are over 70 thousand species of mushrooms documented in literature, but their classification has not been completed yet. In Latvia, more than four thousand species of mushrooms have been identified, including 51 protected and 33 poisonous species. Distribution of hallucinogenic mushrooms is prohibited by law. Approximately 270 mushroom species are edible, but mushroom pickers usually prefer 20–30 of them. Hard-core mushroom snobs take only penny buns and other edible boletes, chanterelles and saffron milkcaps, leaving russulas, honey agarics and ugly milkcaps to others. In July and August, true gourmets look for parasol mushrooms with the flavour of hazelnuts and enjoy them raw.

Speaking about a mushroom, we usually mean its fruit body seen above the ground, with the stem and the cap of different forms and colours. However, the most prominent part lies hidden below the surface or moss in the form of mycelium. Mycelium is a network of tiny threads or hyphae branching around the fruit body in a large circle. The mycelium serves as an instrument for absorbing nutrients and also for reproduction. A mushroom develops from spores, therefore the code of ethics of each mushroom picker requires a careful treatment of mycelium. The abundant gifts of the forest must be collected with respect to the nature, taking care of it and next generations.

