

Miha HUMAR–:

TOPOLOV LUSKINAR – GOBA GRENKEGA OKUSA

Topolov luskinar (*Pholiota destruens* (Brond.) Gillet Champ Fr. ali *Pholiota populnea* (Pers.) Kujper & Tjall.-Beuk) je precej razširjena vrsta in je najpogostejša razkrojevalka topolove hlodovine na področju zmernega pasu severne poloble. V literaturi je moč zaslediti podatke, da se na topolovini pojavlja 70 vrst gliv razkrojevalk, nad 75 % poškodb pa lahko pripišemo ravno topolovemu luskinarju. Pojavlja se še na vrbovih, brezovih, javorovih in jesenovih hlodih, še zlasti pogost je na hlodih, ki podrti ležijo v gozdu ali na skladiščih hlodovine. Povzroča belo trohnobo in razkroj poteka v sredini debel. Razkrojen les po okužbi najprej neenakomerno porjavi, kasneje pa posvetli in postane svetlo rumen ter se vlaknasto cepi, kot je značilno za belo korozivno trohnobo. Okužbo opazimo šele, ko iz razpok na čelih hlodov poženejo klobuki.

Plodišča topolovega luskinarja so sestavljena iz beta in klobuka. Mlad klobuk je skoraj hemisferičen, kasneje pa se razpre in pridobi značilno obliko odprtega dežnika. Premer odraslega klobuka je med 8 cm do 20 cm. Trsnjak je oker, do rumeno-rjave barve. Površina klobuka je pokrita s svetlejšimi luskami, po katerih je gliva dobila tudi slovensko ime. Rob klobuka je spodvihan in močno resast. Trosovnica v obliki lističev, je sprva skoraj povsem bela, kasneje ko spore dozori pa lističi postanejo sivorjave barve. Lamele so goste in široke ter prirasle k betu. Krepak, ukrivljen bet je centralen, s premerom od 2 cm do 3 cm in dolžine od 10 cm do 15 cm. Podobno kot površina klobuka je tudi bet od zastiralca do beta pokrit z luskami. Glivo najpogosteje srečamo od sredine poletja do novembrom, ko posamič ali v skupinah izrašča iz čel hlodovine, Topolov luskinar ni le saprofit, temveč je lahko tudi parazit. Še posebej nevaren je za starejše sestoje topolovih plantaž, kjer so zasajeni kloni topola z identičnim genskim materialom. Glivna okužba se po takšnih plantažah enostavno širi in okužena drevesa hitro propadejo. Trhel les je praktično neuporaben, saj zaradi nizke gostote nima zadostne kurilnosti za komercialno uporabo.



Mlada plodišča topolovega luskinarja, ki izraščajo s čela topolovega hloda na skladišču hlodovine (foto: M. Humar)

Meso gobe je belo z neprijetnim vonjem in sladko pogosteje pa grenkega okusa. Zaradi grenkega okusa, ga večina avtorjev uvršča med neužitne gobe, nekaj avtorjev pa meni da je užiten. Nihče pa mu ne pripisuje visoke kulinarične vrednosti. Topolov ostrigar je slabo raziskana gliva. V najpomembnejši bazi znanstvenih člankov »Web of science« ni zavedenega niti enega članka, ki bi obravnaval to glivo.

* doc. dr., Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za lesarstvo, Jamnikarjeva 101, SI-1000 Ljubljana, e-pošta: miha.humar@bf.uni-lj.si