

Termitomyces

Omajova

Termitenpilze

Dis Januarie, dis somer, dis reëntyd en dis termiete-uitswerm-tyd, en daarmee gepaard, **dis omajova-tyd!** Wag ons nie almal vir die eerste geleentheid om hierdie heerlikheid na amper een jaar weer te kan geniet nie!?



Sampioene het kop uitgesteek



Een hoop se oes

Dit is een van die bekendste lekkernye in Namibië, wat die natuur aan ons gee. Eintlik is dit maar net termietkos!

Die termiete, wat die hoë miershope bou, *Macrotermes michaelseni*, is eintlik die kwekers van hierdie soort sampioen. Hulle lê spesiale sampioentuine aan. As 'n mens so 'n miershoop oopkap, sal jy gou op so 'n tuin afkom: Dit bestaan uit baie fyn gekoude gras- en houtmateriaal, wat met termietspoeg gebind word. Hierdie tuin is deurwerk met 'n klomp gangetjies, waarin die werkersmiere loop en water aandra. Die sampioenspore word in die vogtige "houtkoek" geplant en dit wat uit die spore ontwikkel, word die hele jaar deur gedurig afgewei om die kleintjies mee te voed, wat dan in die **volgende reëenseisoen uitswerm om die nuwe generasie te vorm wat nuwe termietstate stig**. Die sampioene kan eers tot volwassenheid uitgroei, as hulle nie meer afgewei word nie, en dit gebeur, wanneer die termiete uitswerm het.

En dis wanneer ons baat by hierdie lekkerny! Die sampioene kan baie groot word; die swaarste wat ons geweeg het, was 1,3 kg. Dan het die stam 'n deursnee van om en by 15 cm, en die "hoed" ene van maklik 40 tot 50 cm. So groot word hulle net, as hulle total uitgegroei is.





Die kante van die hoed buig dan effens opwaarts. 'n Volgroeide sampioen is gewoonlik al vol kewers, goggaeiers en maaiers wat aan die onderkant van die "hoed" tussen die dun lamelle sit. Ons eet hulle dan nie. Die lekkerste is, as hulle nog toe of netnet aan die oopmaak is. Dan is daar nog nie goggas of sand in nie.

Nie net ons mense gebruik dit nie, duikers, vlakvarke, koedoes, steenbökkies en bobbejane hou ook daarvan, **maar** die diere vat net 'n happie of twee! Dis die mense wat te veel eet en dan moontlik baie siek word. Die sampioene is amper pure proteïenkos en moeilik verteerbaar.

As jy pluk, los die onderste gedeelte van die stingel, waar dit dunner word in die gat. Dit is eintlik die sampioen se wortel en dien die termiete ook as kos.

- ☼ Net **lewendige miershope** dra sampioene.
- ☼ Hierdie soort sampioene groei **net by miershope**.
- ☼ **Nog niemand het dit reggekry om hierdie lekker sampioen te kweek nie.**

Waarskuwing: Moenie enige paddastoel wat teen 'n miershoop groei pluk nie! Jy moet weet wat jy pluk! Dit moet **reg lyk, reg ruik, reg voel**, andersins **los!**

Termiete teel ook ander soorte paddastoele (**dink ek**), waarvan minstens twee soorte eetbaar is, **maar** daar is ook giftiges. Ons sien nogal heelwat verskillende soorte wat teen miershope groei.

Die termiete en die sampioene staan in 'n simbiotiese verhouding, **hulle het mekaar nodig. Oor sulke simbiotiese verhoudings is nie veel navondingsresultate bekend nie.**

Inligtingsbronne
Stamps and Stories, (Gondwana Collection Namibia)
Die Vegetabilische Veldkost Deutsch-Südwest-Afrikas (K Dinter)

Teks en fotos: Anka Eichhoff

Januarie 2017