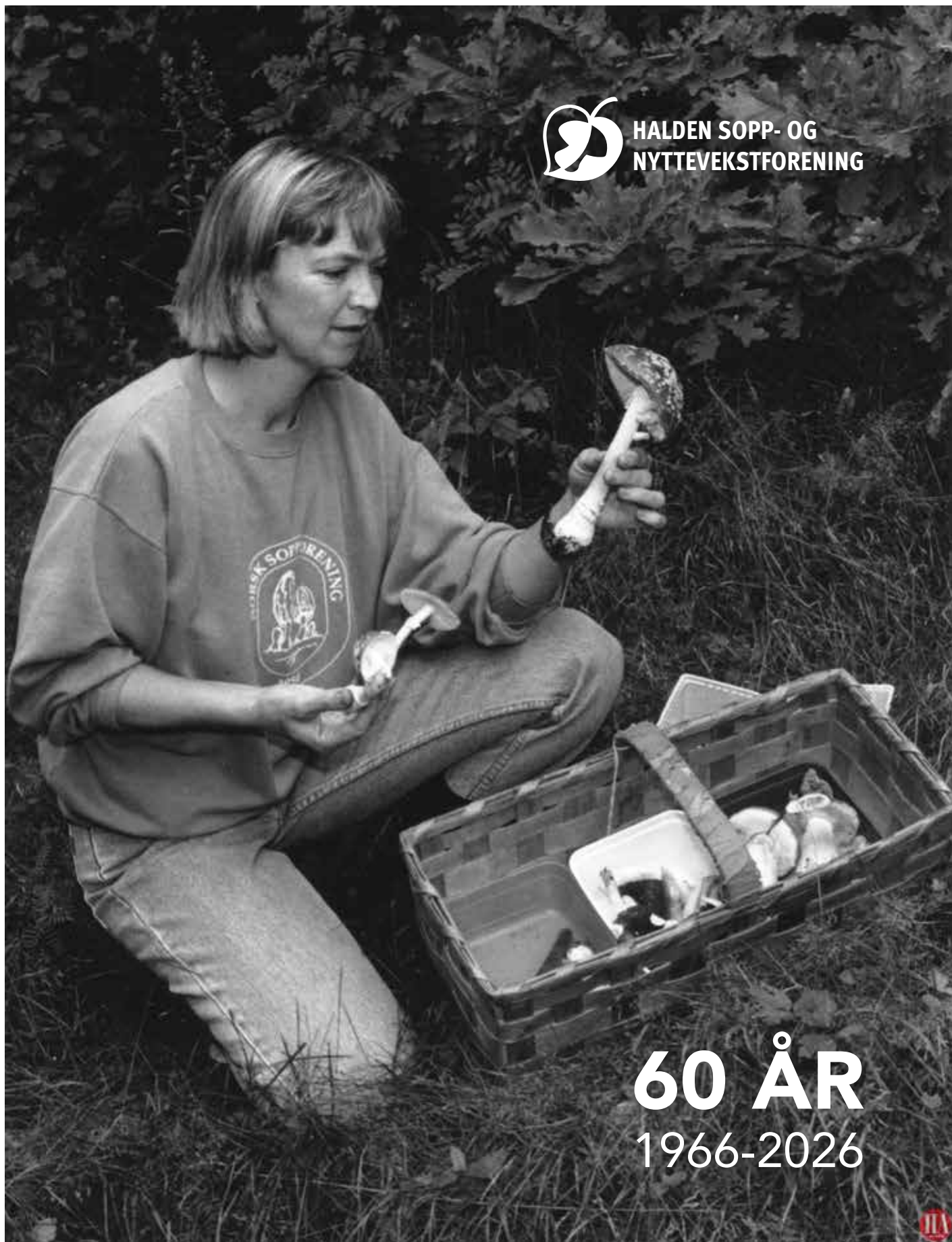




**HALDEN SOPP- OG
NYTTEVEKSTFORENING**



60 ÅR
1966-2026



BEGYNNELSEN

Landsforeningen til Udnyttelse af vore Nytttevexter ble etablert i 1902. Foreningen arbeidet for «Indsamling og Tilgodegjørelse af landets vildtvoxende og dyrkbare Væxter». Allerede samme år kom sopp på agendaen, og det ble etter hvert etablert samarbeid med soppforeninger som ble stiftet rundt omkring i landet.

En av disse var Norsk soppforening, som ble stiftet i 1954 av medlemmer i Nyttvektstforeningen som hadde deltatt på soppkurs. Soppfolkene brukte tidsskriftet til Nyttvektstforeningen til å dele årsmeldinger, tur- og møteprogrammer, og foreningene samarbeidet også om utstillinger.

De tre damene

Historien om Halden soppforening begynte med tre damer som hadde fått smaken på soppfaget. I 1964 tok Signe Diesen, Hilda Hansen og Leikny Fladeby soppsakkyndigeksamen. Året før hadde de deltatt på kurs på Lillehammer, ledet av Inger Anne Lysebraate og hennes mann August. Dette ble opptakten til etableringen av Halden Soppforening i 1966, og de tre damene skulle bli særdeles viktige for foreningen i mange år framover.

10. november 1966 ble det kalt sammen til et konstituerende møte for å se om det var mulig å danne en soppforening i Halden. Signe ble valgt til formann, Leikny til sekretær og Hilda til kasserer. Britta Bjerén og Arne Ørnlund ble revisorer. Det ble vist en film om sopp, kommentert av Hilda, og hele 22 personer tegnet seg som medlemmer. Halden soppforening er en av landets eldste soppforeninger.

Kursvirksomheten hadde allerede kommet i gang året før foreningen ble stiftet, med et kurs i auditoriet på Halden Offentlige Høiere Allmennskole. Soppkurs i regi av foreningen har siden blitt avholdt nesten hvert år. Høsten 1967 startet man også med turer i omegnen i soppsesongen. Dette ble populære tiltak – på enkelte turer måtte det hele 15 fulle biler til!

De første årene

I 1973 skrev Signe Diesen i *Blekkoppen*:

«Nå, i 1973 var det ca 60 medlemmer. Vi arrangerer vanligvis tre ettermiddagsturer og en søndagstur for medlemmene, med to eller tre soppakkyndige pr. tur. På årsmøtene har vi hatt foredragsholdere; Finn Egil Eckblad, Gro Gulden, Dag Guttormsen, Odd Røseeng og Inger Anne Lysebråte (foreningens æresmedlem). En liten sopprett på disse aftenene er en selvfølge. De soppakkyndige kåserer i foreninger og holder kurs i regi av Kveldsakademiet (6 ganger, inkl. 2 turer).»



Signe Diesen.



Hilda Hansen med korallkjuke.

Soppkontroller hadde vært i regi av Kveldsakademiet, og det hadde vært soppkontroll i Halden siden 1967, gjerne med soppstilling. Leikny Fladeby ordnet med smaksprøver.

I 1972 var det et spesielt godt soppår, og det kom inn mye forskjellig til kontroll. Blant annet fikk man inn en halv kurv med fin hvit fluesopp og en stor kartong pent rensert brun fluesopp. Tre store stanksopper ble også levert inn, i den tro at de var røksopper. Gode venner fra nabolandet bidro dessuten med godsaker som syvfliket jordstjerne og hjortetrøffel.

Soppkontrollen ble holdt i yrkesskolens aula, der lærerskolen var, fram til 1972. Det var litt av en opplevelse da Hilda Hansen fant en korallkjuke på hele 21 kg.

Signe beskriver også hvor viktig samarbeidet med fagmiljøene i Oslo var:

«Vi er takknemlige for at vi kan sende våre problemsopper videre til Oslo. Leikny Fladeby og jeg (Signe Diesen) forsøker å tegne og beskrive soppene på forhånd, mens Hilda Hansen dissekerer soppen og siden tar de på føling og lukt.»

Signe var utdannet sykepleier og hadde også studert ved Statens Håndverks- og Kunstindustriskole. Hun var en utmerket kunstner og særdeles flink til å illustrere sopp. Akvarellene hennes pryder mange hjem og har blitt en viktig del av Halden soppforenings historie. Vi er stolte av å kunne bruke kunsten hennes i foreningen.

At Halden Soppforening hadde høy status i Norsk Soppforening, kommer også fram i det Inger Anne Lysebråte skrev i 1973:

«Med en førstehåndskjennskap som Norsk Soppforening har til de nevnte soppakkyndige og deres kvalifikasjoner, må Halden kommune gratuleres på det beste med det etablerte samarbeidet når det gjelder både soppkontroller og andre undervisningstiltak. Det blir etter hvert av stadig større betydning å kunne nytte de viltvoksende vegetabilier, og all den stund det trengs eksperthjelp for å kunne skjelne spisesopper fra de giftige, er det meget viktig å ha en pålitelig soppkontroll.»

De flittige damene kom raskt godt i gang med foreningsarbeidet, og interessen for sopp strakte seg også til salg. I 1975 undersøkte Signe Diesen prisene på sopp som ble solgt på Youngstorget i Oslo. Vanlig sopp, gjerne blandet, ble solgt for omkring 5 kroner per kurv. Bærkurven tilsvarte omtrent en kvart kilo. Kantareller kostet 6 kroner eller litt mer per kurv.



Signe Diesen.

I 1976 hadde foreningen nær 70 medlemmer. Eva Weme gikk da på kurs hos Signe Diesen, og hun skulle vise seg å bli en viktig ressurs for foreningen i årene som fulgte. Arrangementene som var planlagt i anledning foreningens 10-årsjubileum, måtte dessverre avlyses på grunn av tørke. Til årsmøtet kom imidlertid foreningens æresmedlem Inger Anne Lysebråte, som holdt kåseri.

I 1977 deltok Signe og Hilda på videreutdanningskurs med fokus på sopp på Tømte i Nannestad i september. Året etter holdt Signe kurs i «Mat av vårens ville vekster».

1980-årene

I 1980 ble en ny epoke innledet i foreningen. Eva Weme tok soppakkyndigeksamen og tok opp arven etter Signe og Hilda. Hun skulle bli, og er fortsatt, en viktig faglig ressurs og premissleverandør for foreningens virke.

En oppadgående soppforening i Halden forbarmet seg over sarpingene og stilte med soppkontroll i Sarpsborg i 1981.



I 1985 var Eva en av tre soppsakkyndige i Halden Soppforening.



Eva Weme og Bjørg Grinnbo inviterer til soppkontroll 1987



Eva Weme med et rikt utvalg av sopp som kan gjøre måltidet til en fest. Sønnene Kristian (i midten) og Fredrik visste allerede mye om sopp.



Inger-Johanne Gretland.

I 1984 ble det aller første sopptreffet, kalt Samsopp, arrangert i Stavern, i regi av Norsk soppforening (Oslo soppforening). Dette ble opptakten til et tettere samarbeid og nye bekjenskaper med de andre soppforeningene rundt om i landet.

Disse treffene skulle bli viktige møteplasser og knytte de mange soppforeningene sammen. Det ble starten på de årlige sopptreffene som vi i dag kjenner som Høstsopptreff.

På sopptreffet i 1984 ble det spurt om noen kunne tenke seg å arrangere treffet året etter. Da spratt Signe Diesen opp og erklærte at Halden soppforening kunne ta utfordringen.

Dermed ble 1985 et begivenhetsrikt år for foreningen. Halden soppforening arrangerte sopptreff med 63 deltakere, denne gangen på Park Hotel. Else Wiborg ga kokken gode tips om tilberedning av sopp til middagen, og resultatet ble en herlig rødvinstuert sopp til den glaserste svinekammen.

Treffet ble avsluttet med en stor utstilling i Remmen-au-laen, i samarbeid med Østfold Skoletjeneste i Biologi. Utstillingen ble tydeligvis satt pris på – omkring 700 mennesker tok turen innom! Beth Finsrud hadde en egen utstilling med soppfarget garn, mens Hilda Hansen hadde laget soppsuppe som alle fikk smake på. Hilda ble også utnevnt til æresmedlem dette året.

I 1987 startet Norsk soppforening med vintersopptreff. Dette har siden blitt arrangert hvert år.

Gjennom 1980-tallet hadde foreningen mange ulike foredragsholdere og et stort spenn av spennende temaer. Roy Kristiansen holdt blant annet foredrag om vokssopper og underjordiske sopper i 1982. Året etter kåserte Nina Brodtkorb Aasgaard om «Hallusinogene og giftige sopparter».

Andre foredragsholdere gjennom årene har blant annet vært Leif Ryvarden, Tor Erik Brandrud og Gro Gulden.

1990-årene

I 1992 kom professor Leif Ryvarden til Halden og holdt et todagers kurs om kjuker på Remmen.

Året etter hadde Halden Soppforening ansvar for høstsopptreffet på Hønefoss. Grunnen var manglende hotellkapasitet i Halden, men det var vel også et poeng at både Eva og Inger Johanne, som da var leder, hadde søstre på Tyristrand. Dette bidro etter hvert til at Ringelike fikk sin egen soppforening.

I 1995 ble Eva regionsansvarlig for kartlegging i Østfold, sørøst. Det skjedde etter at Gro Gulden og



Eva 1993, klar for soppkontroll på Remmen.

Volkmar Timmermann kontaktet flere personer fra mange ulike foreninger i Norge for å få i gang et mer organisert kartleggingsarbeid. Det ble 32 ansvarlige rundt i Norge. Even W. Hanssen fra SABIMA har fra starten ledet alle fagkurs og kartleggingstreff rundt i Norge. Siden den gang har det blitt arrangert årlige kartleggingstreff, med både opplæring og praktisk kartlegging.

I 1998 var Hege Olsen formann. Blant de sjeldne sopppunnene som ble nevnt i referatet fra årsmøtet, var smal sopplubbe, gulnende slørsopp, rødskjellslørsopp og kremlevokssopp. Eva Weme hadde vært leder på kartleggingsturer, og det ble også notert at det hadde vært et spesielt godt kantarellår! Det ble

holdt soppkontroller på Remmen i samarbeid med Næringsmiddeltilsynet, og Inger Lagset Egeland holdt foredrag om matsopper på årsmøtet. Foreningen hadde dette året 55 medlemmer.

I 1999 hadde foreningen 58 enkeltmedlemmer og 12 familiemedlemmer. Det ble kartlagt sopp på Brattøya, og ellers gikk turene til Dragonkullen, Kula, Ertemarka og Vesttorp. Soppkontrollen var fortsatt på Remmen. På årsmøtet holdt Kolbjørn Mohn Jenssen foredrag med temaet «Sopp fra kirketårn til kirkebakken». Og selvfølgelig hørte soppsuppe med!

Etter tusenårsskiftet

I år 2000 hadde Halden soppforening mange aktiviteter på programmet. Brattøya ble besøkt tidlig i juni, og på høsten gikk turene til Tjostøl ved Bøensætre, Vesttorp i Rokke, Kruseret og Kjøya. Soppens dag ble arrangert i Ertemarka, og Eva, Bjørg Grinnbo, Inger-Johanne Seem og Jørgen Iversby hadde ansvar for soppkontrollene.

Inger-Johanne og Jørgen var også kontaktpersoner i samarbeidet med andre organisasjoner om «Biologisk mangfold i Østfold». På årsmøtet holdt Gro Gulden foredrag, og det ble servert soppsuppe.

Ved siden av Eva var Merril Herft og Grethe Fossbekk gode bidragsytere til styret og til å holde orden på foreningens økonomi.

Etter flere år med relativt stor avstand mellom Nyttevekstforeningen sentralt og Norsk Soppforening begynte etter hvert tanken om en sammenslåing å ta form.

I 2004 ble Norges sopp- og nyttevekstforbund etablert, og de fleste frittstående soppforeningene sluttet seg til.

I løpet av 2000-tallet ble Eva Weme kartleggingsansvarlig i foreningen. Hun har vært en aktiv kartlegger og har bidratt med mange viktige funn gjennom årene.

Geir Helge Sandmark ble soppsakkyndigansvarlig. Han fulgte opp informasjon fra forbundet og har også vært sensor ved eksamen for soppsakkyndige. Han og flere av dem som har tatt eksamen i senere år, har dessuten vært med på å drive digital soppkontroll i regi av Norges Sopp- og Nyttevekstforbund.

I 2009 ble Ninni C. Christiansen leder av foreningen, en rolle hun skulle ha helt fram til 2024. Dette ble en periode med god utvikling både i Norges Sopp- og Nyttevekstforbund og lokalt i Halden. I 2024 endret foreningen navn fra Halden Soppforening til Halden sopp- og nyttevekstforening.



Yngve Mathisen og Ninni Christiansen.



Geir Helge Sandmark bak til høyre.

Ninni, med mannen Yngve Mathisen på laget, har hatt en lederrolle som har bidratt til at foreningen har blitt godt fungerende, både organisatorisk og – ikke minst – sosialt. Gjennom en årrekke har de sørget for at medlemmene har fått ta del i matgleder laget av selvsanket sopp og nyttevekster. De har åpnet hjemmet sitt og



Marit Eriksen.



Geir Helge Sandmark bak til høyre.

arrangert kulinariske medlemsaftener, og gjennom årene har det blitt mange gode matopplevelser og mye sosialt fellesskap.

I 2011 tok Marit Eriksen soppsakkyndigeksamen. Marit hadde vært medlem av foreningen siden studietiden, og moren hennes hadde vært medlem helt fra starten. Marit er utdannet innen botanikk, økologi og mykorrhiza, og har vært og er fortsatt en viktig ressursperson i foreningen. Hun har særlig arbeidet for å spre kunnskap om botanikk og nyttevekster.

Da Marit arbeidet på høgskolen, la hun til rette for å videreføre samarbeidet med lærerutdanningen som Audun Gussgard hadde etablert, blant annet om å holde soppkontroller der.

I 2012 ble det nasjonale høstsopptreffet arrangert på Fredriksten festning i september. Halden Soppforening, Fredrikstad Soppforening og Moss Sopp- og Nyttevekstforening hadde ansvaret for arrangementet. Høstsopptreffet ble kombinert med et etterutdanningskurs for soppsakkyndige, og totalt deltok 107 personer.

Lørdagen kunne deltakerne velge mellom turer til Munkebråten i Rakkestad, Hafslundsparken i Sarpsborg, Eskevik/Engevika ved Iddefjorden, Remmendalen naturreservat, Kjeøya ved Sponvika, Langnestangen nord i Femsjøen, Unnebergåsen og Fredriksten festning.

I 2021 var det fire soppsakkyndige som deltok på soppkontrollene og kontrollerte kurver på de organiserte turene. Men dette skulle vise seg å bli et virkelig

gyllent år for foreningen. Hele fem medlemmer tok soppsakkyndigkurs!

Geir Helge Sandmark, som fram til nå har vært soppsakkyndigansvarlig, tok godt vare på gruppen. Eva Weme hadde også en samling med dem. Denne gjengen skulle vise seg å bli en flott vitamininnsprøytning i foreningen – både faglig, sosialt og organisasjonsmessig.

I de påfølgende årene, fra 2023 til 2025, tok ytterligere fem personer eksamen som soppsakkyndige, og foreningen fortsatte å vokse.

I 2024 overtok Mia Holm Olsen som leder, og i 2025 overtok Ann Charlott Lindahl Johansen etter henne.

Selv om foreningen har hatt ulike ledere etter årtusenskiftet, har Eva Weme ved siden av sitt arbeid i styret fortsatt vært et faglig tyngdepunkt. Hun har bidratt til mange gode aktiviteter som har bygget kompetanse hos de soppsakkyndige. Hun har også tatt vare på foreningens litteratur, arkiv og historie.

Foreningen har gjennom årene hatt egne arrangementer for allmennheten, men også deltatt på arrangementer i regi av andre. Blant disse kan vi nevne Sensommerstevnet på Prestebakke, Soppens dag fra 2008, Høstmarked i Halden og Økodagen.

I 2026 har foreningen 71 medlemmer, 12 aktive soppsakkyndige og 5 aktive nyttevekstkyndige. Det kan vi jammen være stolte av! De soppsakkyndige har vært ivrige deltakere på høstsopptreff, vintersopptreff, kjuketreff, kartleggingssamlinger og ulike kurs.

Soppkontroller, utstillinger og søndagsturer

Soppkontroller har vært en viktig del av foreningens virksomhet helt siden starten. Fra 1967 har det nesten hvert år vært soppkontroller i Halden, gjerne kombinert med en tur i forkant. Den aller første soppkontrollen ble holdt i lokalene til Østfold Slakteri. Det første året skjedde dette i samarbeid med Halden og Omegn Folkeopplysningsråd, og senere med Kveldsakademiet.

Fra 1979 sorterte soppkontrollen under Kjøtt- og Næringsmiddelkontrollen. Soppkontrollen skulle opprinnelig ikke ha noe med Soppforeningen å gjøre, men den ble likevel ledet av foreningens tre soppsakkyndige. Ved hver kontroll ble det også laget en utstilling, og publikum kom for å se, lære og få hjelp til å bli tryggere på soppen de hadde funnet.

Etter hvert flyttet soppkontrollen til Yrkesskolen/Halden Lærerskole. Dermed fikk også studentene ved lærerskolen glede av utstillingene. Da lærerutdanningen flyttet

inn i nybygg på Remmen i 1973, fulgte soppkontrollen etter. Der fikk også elever ved Halden Gymnas mulighet til å se utstillingene og lære mer om sopp.

Etter hvert har soppkontrollen blitt en del av virksomheten til Norges Sopp- og Nyttevekstforbund. Vi står dermed i en stolt og lang lokal tradisjon, samtidig som vi i dag følger opp dette viktige ansvaret gjennom forbundet.

Det har også vært arrangert større utstillinger i samarbeid med Høgskolen i Østfold (Halden lærerskole). I 1974 ble det blant annet vist hele 100 sopparter, og i forbindelse med sopptreffet i 1985 ble det igjen arrangert en stor utstilling.

Soppkontrollene har gjennom årene hatt mange ulike arenaer. Vi har blant annet hatt kontroller i Tollboden, hos Halden Arbeiderblad, på Thon Hotel og flere steder på torget. I de senere årene har også soppkontrollører fra foreningen deltatt i den digitale soppkontrollen som Norges Sopp- og Nyttevekstforbund organiserer.

Foreningen har i alle år arrangert soppturer, hovedsakelig i Halden-distriktet. Ofte har oppmøtestedet vært på Halden torg, før man har samkjørt videre ut til soppskogen.

Halden er en internasjonalt preget by, og mange mennesker med ulik bakgrunn plukker sopp. Det fikk også soppkontrollørene merke. I år 2000 ble det rapportert at personer fra Japan, Frankrike, Irland, Polen, Litauen, Russland, England, Danmark og Sveits hadde vært innom soppkontrollen. Da kom både sopp- og språkkunnskapene på prøve!

Kurs og seminarer

Kunnskapsdeling har alltid stått sentralt i foreningen. Mye av læringen har skjedd ute på turer og på soppkontroller, men gjennom årene har det også blitt holdt en rekke kurs for både nybegynnere og viderekomne. Kursene har først og fremst hatt fokus på sopp, og særlig på matsopp.

Eva Weme, Geir Helge Sandsmark og Ninni C. Christensen har vært blant de ivrigste kursholderne. Det har også blitt arrangert kurs i kartlegging av sopp, både med fokus på artskunnskap og på selve kartleggingsmetodikken. Her har Eva Weme gjort en stor innsats.

Foreningen har dessuten hatt kurs om nyttevekster, matlaging og oppbevaring.

Noen av medlemmene hadde helt siden 1980-tallet hatt interesse for å farge garn med sopp. Denne interessen



fikk nytt liv gjennom nye kurs og workshops. Først ble det arrangert kurs med Mette Thorshaug i Enningdalen i 2020, og deretter fulgte flere workshops hos Marit Eriksen på Isebakke i årene som kom.

Marit var også arrangør, sammen med miljøene i Fredrikstad og Sarpsborg, av et større kurs i 2023 med både teori og praktisk farging. Hun er regionansvarlig for Forum for soppfargere i vårt område. I 2026 ble landssamlingen for forumet arrangert i Fredrikstad, og Halden, Fredrikstad og Sarpsborg Sopp- og Nyttevekstforeninger sto sammen om arrangementet.

Nyttevekster

Nyttevekster har vært, og er fortsatt, en viktig del av foreningen. Det var jo også her det hele startet – hos Nyttevekstforeningen i 1902.

Signe Diesen var en ivrig sanker og hadde mye kunnskap om nyttevekster. På 1970- og 80-tallet holdt hun flere kurs med temaet «Mat av vårens ville vekster», og om våren arrangerte hun gjerne turer med fokus på urter og andre spiselige vekster.

I 2014 holdt Yngve Mathisen og Marit Eriksen kurs i nyttevekster og matlaging med disse, med 12 deltakere.

På 2020-tallet kom det en ny satsing på nyttevekster i Norges Sopp- og Nyttevekstforbund, og etter hvert fikk vi også flere sertifiserte nyttevekstkyndige i vår egen forening.

I 2022 holdt Marit Eriksen et 30-timers nyttevekstkyndigkurs med seks deltakere. Flere av disse ble etter hvert nyttevekstkyndige og flinke turledere etter å ha avlagt eksamen. I dag har vi fem sertifiserte nyttevekstkyndige.

Hver vår arrangerer vi nyttevekstturer med ulike temaer. Det kan være strutseving i Remmendalen, granskudd i Rokke, strandplanter på Saltø, tur til urtehagen i Dals Rostock eller turer på jakt etter spiselige vekster i enger og grøftekanter rundt omkring i Haldendistriktet.

Medlemmene våre har også fått gleden av å lære om ulike måter å bruke ville planter på. Nyttevekstkyndig Ingelin Krogh deler av sin kunnskap om hvordan ville planter kan brukes til blant annet te, salver og kremer.

Marit har siden 2022 vært sensor ved eksamen for nyttevekstkyndige i Oslo, og hun sitter som leder av Nyttevekstfaglig utvalg i forbundet.



Nytteveksttur til Saltø.

Kartlegging av sopp

Kartlegging av sopp har lenge vært en viktig del av foreningens virksomhet. Det handler ikke bare om å finne spennende eller sjeldne arter, men om å skaffe kunnskap om naturen rundt oss. Uten kunnskap om hvilke arter som finnes, og hvor de finnes, ville det vært vanskelig å vite hva som trenger å tas vare på. Gjennom kartlegging blir både vanlige, sjeldne og truede arter registrert, og nye arter blir oppdaget. Også fremmedarter som er på vei inn og sprer seg i naturen, blir fanget opp.

Tradisjonen med å kartlegge sopp i Halden-distriktet ble videreført av Eva Weme. Hun engasjerte seg sterkt i kartleggingsarbeidet og deltok blant annet i Kjukelaget og i kartleggingsprosjekter i regi av SABIMA og Fylkesmannen. Eva har gjennom årene delt kunnskapen sin raust med andre interesserte medlemmer, og i 2005 ble hun kåret til årets kartlegger.

Hun har også organisert to kjuketreff i Halden. I 2007 ble det arrangert kjuketreff på Bøensæter, og i 2014

ble et nytt treff arrangert på Motellet ved Norgesporten i Berg. Under treffet i 2014 ble barskogen i Brattås naturreservat og edelløvkogen på nordsiden av Tistadalen undersøkt. Det ble gjort flere nyfunn for både Halden og Østfold, og noen sjeldne arter ble registrert i Artsobservasjoner.

I 2017 kartla Eva sopp i Lundsneset naturreservat. Resultatet ble hele 340 registrerte arter – et godt eksempel på hvor mye kunnskap som kan komme ut av målrettet kartlegging i et område.

Kartleggingsarbeidet har også fått stadig bedre hjelpemidler. Tidligere var det først og fremst kunnskapen, øynene og notatbøkene som var verktøyene. I dag brukes GPS for å få en nøyaktig kartfesting av funnene, og observasjonene registreres i Artsobservasjoner. Når det er nødvendig, kan materiale også sendes inn til DNA-analyse for å få en sikrere artsbestemmelse.

På denne måten har kartleggingen utviklet seg fra enkeltpersoners interesse og nysgjerrighet til et viktig kunnskapsarbeid. Samtidig lever den samme gleden ved å finne noe man ikke har sett før videre. Foreningen har gjennom flere generasjoner bidratt til å dokumentere soppmangfoldet i Halden-distriktet, og kunnskapen som samles inn, blir en del av det større bildet av norsk natur.

Spennende funn og giftige sopper gjennom årene

Gjennom foreningens historie har det blitt gjort mange spennende, sjeldne og til tider oppsiktsvekkende soppfunn. Noen har vært arter som var sjeldne i Norge, andre har vært imponerende store eksemplarer, mens enkelte funn har gitt foreningen anledning til å følge utviklingen av giftige sopper i distriktet.

Allerede i 1968 gjorde Hilda Hansen et funn som virkelig satte spor. Hun fant en korallkjuke som veide hele 20 kilo, var 70 centimeter i diameter og 30 centimeter høy. Ved siden av den store soppen vokste det ytterligere to eksemplarer, på henholdsvis tre og syv kilo.

På Nyttevekstforeningens soppkurs på Halden Lærerskole i samarbeid med Kveldsakademiet i 1975 ble det også begeistring da man registrerte *Boletus porosporus*, blek ruterørsopp. Signe Diesen beskrev den som en art som ligner ruterørsoppen, men som har lysere sprekker.

Soppkontrollene har gjennom årene også gitt et godt innblikk i hvilke giftige sopper som finnes i distriktet. I 1978 ble spiss giftslørsopp påvist i området. Senere har arten blitt svært vanlig, og den har derfor fått ekstra oppmerksomhet i formidlingen på soppkontrollene.

Kunnskap om giftige arter har alltid vært en viktig del av foreningens arbeid.

I 1986 dukket *Clitocybe nebularis* var. *alba*, en hvit form av puddertraktsopp, opp på soppkontrollen. På den tiden var det bare kjent belegg av denne formen fra tre andre steder i Norge.

Noen funn har imidlertid vært så store at de nesten har blitt historier i seg selv.

I 1991 kom Per Ola Moen til Eva Weme med en blomkålsopp av helt spesielle dimensjoner. Soppen var funnet av bussjåfør Kåre Paulsrud ved Kutjern i Degernes. Han tok ganske enkelt soppen med seg på bussen til byen. Derfra tok Per Ola den videre i drosje og leverte den hjemme på døra til Eva. Blomkålsoppen hadde en omkrets på hele 172 centimeter og veide 20 kilo. Hele soppen var kompakt og sprø.

Også 1998 var et interessant soppår. Da ble det funnet blant annet smal soppklubbe, stor soppklubbe, gulnende slørsopp, rødskjellslørsopp og kremlevokssopp. Det ble dessuten funnet store mengder flatklokkehatt og spiss giftslørsopp gjennom hele sesongen.



Kremlevokssopp.

År 2000 var et godt musserong-år, og da ble det blant annet funnet kransmusserong.

I 2003 ble grønn fluesopp funnet i Eskeviken av Lorentz Kvammen. Hvit fluesopp er derimot en langt vanligere art i Haldens skoger.

I 2009 gjorde Eva Weme et spesielt interessant funn på Sorgenfristranda. Hun fant rotmorkelsnylter, *Anthracobia rehmi*, en art som vokser på toppen av rotmorkler. På dette tidspunktet var det bare det andre funnet av arten i Norge. Det første var gjort på et brannfelt i Råde av Hermod Karlsen. Evas funn var faktisk det fjerde kjente funnet i verden av arten. Rotmorkelsnylter ble først funnet og beskrevet i Tyskland i 1891, og ble deretter gjenfunnet i 1983, også i Tyskland.

I 2020 gjorde Eva Weme og Marit Eriksen et nytt bemerkelsesverdig funn. På Os kirkegård fant de høyrød vokssopp, *Hygrocybe constrictospora*. Soppen ble sendt videre til eksperter, hvor den både ble mikroskopert og gensekvensert. Undersøkelsene viste at dette var en ny art for Norge.

Slike funn viser bredden i kartleggingsarbeidet som er blitt gjort gjennom foreningens historie. Fra de store og iøynefallende soppene som kunne begeistre både finneren og publikum, til små og sjeldne arter som først kunne identifiseres gjennom mikroskopering og DNA-analyser. Hver registrering har bidratt til å øke kunnskapen om soppmangfoldet i Halden og områdene rundt.

Jubileumsmarkeringer

En forening med så lang historie har naturligvis hatt mye å feire. Gjennom årene har jubileene blitt markert med både soppturer, god mat, musikk, taler og festlige lag. Jubileene har også vært en anledning til å samle tidligere og nåværende medlemmer og til å se tilbake på alt som har skjedd siden starten.

I 1986 var det 20-årsjubileum, og det ble feiret på Park Hotel.

Fem år senere, i 1991, var det klart for 25-årsjubileum i Søylegården.



Signe Diesen og Hilda Hansen.



40-års jubileum på Svenningsbøen.



Signe Diesen og Hilda Hansen.



Even W. Hansen og Hilda Hansen.

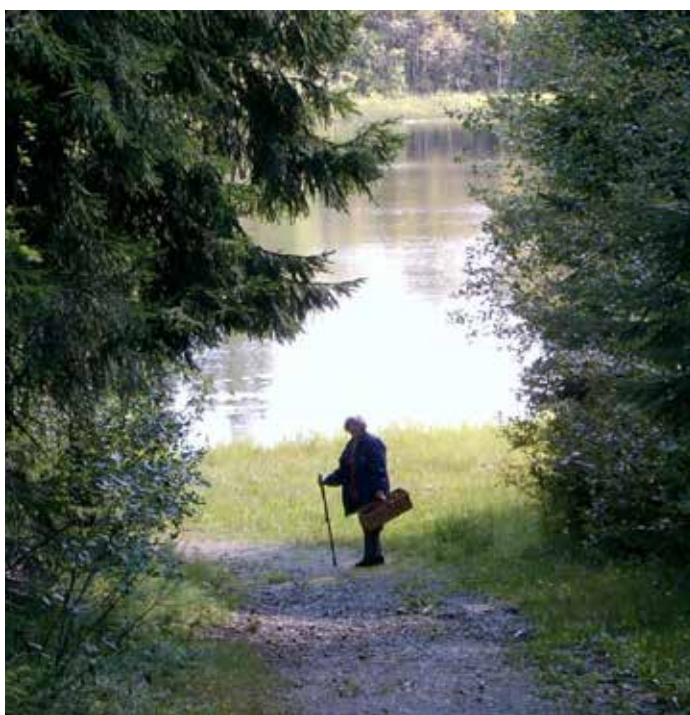
I 1996 ble foreningens 30-årsjubileum markert i Ølklubbens lokaler i Repslagergata. Else og Bjørn Wiborg var, som ved de tre foregående jubileene, selvskrevne gjester. Det var mange som skulle få plass, og også denne gangen ble hver krik og krok tatt i bruk til overnatting. Eva hadde blant annet to herrer fra Hamar sovende på gulvet på vaskerommet.

I 2006 var det 40-årsjubileum på Svenningsbøen. Det var også året da Signe Diesen fylte 90 år, og hun ble omtalt både i Halden Arbeiderblad og i «Sopp og Nyttevekster». Ninni og Yngve sto for den fantastiske maten, mens Eva og Lars sørget for musikk, underholdning og allsang. Det var siste gang foreningen feiret jubileum og festet sammen med Signe og Hilda.

I 2011 var det tid for 45-årsmarkering. Denne gangen samlet medlemmene seg hjemme hos Ninni og Yngve, hvor det igjen ble servert soppmat og godt drikke.

Da foreningen fylte 50 år i 2016, ble jubileet feiret på Eivindsætre. 23 gjester var påmeldt, og dagen startet med sopptur, lunsj og utstilling. Om kvelden fortsatte feiringen med fest. Maten ble levert av «Ærlig mat – ærlig levert», mens Linda og Erik Grønhaug sto for musikken. Allsangen gikk godt, og det ble en verdig markering av foreningens første 50 år.

Under jubileet ble Eva Weme utnevnt til æresmedlem. Foreningens historie ble også gjennomgått – så langt det lot seg gjøre – og dermed ble jubileet både en feiring av fortiden og en anledning til å se framover.



2008. Hilda 90-årstur med Eva og Aud.

Æresmedlemmer i foreningen gjennom tidene.

Inger Anne Lysebråte
Signe Diesen
Hilda Hansen
Eva Weme

Soppsakkyndige

Signe Diesen 1964
Hilda Hansen 1964
Leikny Fladeby 1964
Eva Weme 1980
Björg Grinnbo 1987
Inger-Johanne Seem 1992
Jørgen Iversby 1999
Lorentz Kvammen 2003
Geir Helge Sandsmark 2004
Ninni C Christiansen 2011
Marit Eriksen 2011
Mette Thorshaug 2018
Madina Eriksen 2022
Mia Holm Olsen 2022
Gina Køhn 2022
Ann Charlott Lindahl Johansen 2022
Anette Lillestrand 2023
Jane Sundelius 2024
Ellen Renate Andreassen 2024
Kristine Jørgensen 2024
Magdalena Hilscher 2025

Nyttevekstkyndige

Marit Eriksen 2021
Ninni C. Christiansen 2022
Ingelin Krogh 2023
Magdalena Hilscher 2023
Anette Lillestrand 2023

Ledere

Signe Diesen
Bjarne Meling
Jens Schive
Inger Johanne Seem
Hege Olsen
Jørgen Iversby
Ninni C Christiansen
Mia Holm Olsen
Ann Charlott Lindahl Johansen