



Vrganji na Kopaoniku lane su bili prava retkost. Zbog suše, tj. zbog neadekvatnih uslova, gljive nisu izbacivale svoja plodna tela, pa ih je malo ko mogao da ubere. Ove godine, situacija je potpuno drugačija. Blaga zima, sveže proleće, doprineli su da se steknu uslovi da gljive krenu u ekspanziju, pa je zabeležen bogat rani rod, čak i na Treski, planini koja nije poznata kao stanište gljiva. Tamo su prvi vrganji brati 17. maja, mesec dana ranije nego što je uobičajeno. Prvi rod nije bio crvljiv, čak je bio izuzetno kvalitetan i u prilično velikim količinama. Nastavilo se to i u junu, u dobroj meri i u julu koji je bio prilično kišovit i pogodan za bujanje gljiva, što je posebno obradovalo učesnike čuvenih „Dana borovnica“, koji su tako imali dvostruko zadovoljstvo.

Potom je nastupila smena rodova. Početkom avgusta vrganja bilo sve manje, ali su pred kraj meseca gljive ponovo krenule, pa su očekivanja da će se veće količine gljiva pojaviti na sunčanim mestima. Novi rod je za sada dosta lošeg kvaliteta, ali posle najave kiša, biće to dobro i trajaće do kraja septembra, tj. do prvih mrazeva.

Lane je posle ski staza, biciklističkih i pešačkih staza, Kopaonik dobio i Gljivarsku stazu, prvu na teritoriji Republike Srbije. Mikološko-gljivarski savez Srbije uz pomoć Ministarstva zaštite životne sredine i partnera Nacionalnog parka Kopaonik i Turističke organizacije Raška postavio Edukativnu stazu u dužini od dva kilometra sa startom ispod hotela „Rtanj“ na kojoj je postavljeno 30 informativnih tabli sa opisom i slikom najčešćih gljiva na Kopaoniku. To je doprinelo da posetioci najposećenije srpske planine imaju ne samo novu atrakciju, već i da mnogo toga nauče o gljivama i biljnom blagu Kopaonika, jer su im, po pozivu, pravu sliku na ovu tematiku predstavljali vodiči iz Nacionalnog parka sa zvanjem Gljivar, sertifikovanim od strane MGSS. Ovom stazom šetali su domaći, ali i turisti iz Danske, Engleske, Italije, a posebno zadovoljstvo predstavlja podatak da je tom stazom prošlo mnogo dece koja su bila u školama u prirodi tokom letnjih meseci.

Na Kopaoniku je tokom leta održana i Vajarska kolonija u organizaciji Mikološko-gljivarskog saveza Srbije, hotela „Rtanj“, NP Kopaonik i TO Raška. Tema kolonije ove godine bile su upravo gljive. Učestvovalo je devet akademskih slikara i te slike će završiti u holovima hotela i u prostoru Kopaonika kao svojevrsna popurazacija gljiva i na nekin način i edukacija o ovom biljnom bogatstvu.

Zahvaljujući odličnom kvalitetu kopaonički vrganj odavno je osvojio tržište Italije i Francuske, ali i sve više srca vlasnika kopaoničkih hotela, kroz koje prošle godine prošlo gotovo tri tone pečuraka i završilo u a la carte ili pansionu.

Pa ne samo meštani, već i gosti Kopaonika mogu da uživaju u brojnim kulinarским specijalitetima od vrganja. Poziv na jednu takvu degustaciju uputio je MGSS za prvi dan

septembra, kada će na popularnom „Vatrištu“ lociranom naspram Info centra biti organizovano takmičenje kulinara u pripremi hladnih predjela, čorbastih jela, do roštilja od vrganja.

Kopaonik ovog leta beleži duplo veći broj gostiju nego lane. Brojni sadržaji doprineli su da sve više posetilaca nalazi ponešto interesantno za sebe, pa se za razliku od prethodnih godina sada već pravi plan boravka za narednu godinu. Tome je umnogome doprineo i MGSS koji uz pomoć i podršku TO Raška, TO Brus, NP Kopaonik, hotela Rtanj i MK Mountain Resorta potpisuje više sjajnih manifestacija. Jedna od njih prestoni ovog vikenda na Kopaoniku. Dani vrganja su izuzetno posećeni i u velikoj meniji su za proteklih devet godina koliko se održavaju, doprineli da Kopaonik postane ne samo skijaška, već i gljivarska prestonica Srbije.

Dobrodošli!