

Gljive čine posebnu skupinu živih organizama, te su poznate po tome što većinom energiju crpe iz raspadajućeg materijala ili drugih organizama. Navedenim izvorima energije se koriste pošto nemaju klorofil te zbog toga ne mogu sami proizvoditi hranjive tvari. Većinom rastu u toplijim krajevima, u vlažnim i općenito toplim vremenskim razdobljima. Mogu se naći u šumama, na pašnjacima, livadama i sličnim terenima. Gljive dolaze u raznim bojama i oblicima. Najčešće imaju kratak i relativno debeo stručak i kapu zbog koje donekle podsjećaju na male kišobrane.

```
{HTML}
```

```
{amp}nbsp;
```

```
<script type={quot}text/javascript{quot}>
google_ad_client = {quot}ca-pub-3831516783545095{quot};
google_ad_slot = {quot}3680480245{quot};
google_ad_width = 300;
google_ad_height = 250;
</script>
<!-- 300x250, mush -->
<script type={quot}text/javascript{quot}
src={quot}//pagead2.googlesyndication.com/pagead/show_ads.js{quot}>
</script>
```

```
{amp}nbsp;
```

```
{/HTML}
```

Sa donje strane tih kapa, mogu se naći tanki slojevi tkiva kojeg nazivamo listićima. Ti listići rastu većinom sve do samog stručka. Njihova je funkcija stvaranje spora koje se postepeno razvijaju kroz vrijeme rasta gljive. U određenoj dobi, spore se počinju otpuštati te ih raznosi vjetar. Kada padnu na tlo, postepeno se iz njih razvija micelij. Konačno, kada micelij postane dovoljno jak i velik, počinje stvarati sami plod, koji je zapravo ono što generalno smatramo gljivom.

Pojedine vrste gljiva su vrlo ukusne i cijenjene, ali treba imati na umu da postoje i brojne otrovne vrste, tako da je važno biti oprezan prilikom lova na gljive. Također postoje i vrste koje nisu same po sebi otrovne, ali nisu ni jestive - najčešće zbog žilavog mesa ili lošeg okusa i/ili mirisa. S vremenom, svatko može naučiti prepoznati razlike između različitih vrsta gljive, a time se znatno smanjuje mogućnost zamjene pojedinih vrsta gljiva koje su jestive, sa vrstama gljiva koje nisu jestive.

[Pročitaj više...](#)

Jestive vrste gljiva se mogu spremati sa različitim namirnicama, ili se mogu pripremiti i same po sebi. Mogu se odlično kombinirati sa različitim vrstama mesa, povrća, a od gljiva se mogu raditi i odlične juhe i umaci. Gljive nije pretjerano teško pripremiti, pošto se kod većine vrsta mogu gotovo svi dijelovi iskoristiti (i stručak i klobuk). Ipak, treba imati na umu da ih je najbolje iskoristiti dok su svježije, pošto mogu uzrokovati razne probleme nakon što se postepeno počnu kvariti, a tome je većina vrsta sklona.

```
{HTML}
{amp}nbsp;

<script type={quot}text/javascript{quot}>
google_ad_client = {quot}ca-pub-3831516783545095{quot};
google_ad_slot = {quot}3680480245{quot};
google_ad_width = 300;
google_ad_height = 250;
</script>
<!-- 300x250, mush -->
<script type={quot}text/javascript{quot}
src={quot}//pagead2.googlesyndication.com/pagead/show_ads.js{quot}>
</script>

{amp}nbsp;
{/HTML}
```

Uz navedene kulinarske upotrebe, pojedine vrste su poznate i po svojim ljkovitim svojstvima, te se uspješno koriste u liječenju brojnih problema i bolesti. Ponekad se ljekovite gljive kombiniraju i sa ljekovitim biljem kako bi efekti bili još intenzivniji i brže vidljivi.

Na ovim stranicama, spomenut ćemo neke od najvažnijih i najčešćih vrsta gljiva, zajedno sa informacijama u vezi njihove jestivosti i ljekovitosti. Također se ovdje mogu naći i informacije koju biti od velike koristi prilikom identifikacije pojedinih vrsta gljiva.

