



AZ ERDŐ GOMBÁI

A vadon termő gombák étkezési értékük alapján több kategóriába sorolhatók:
halálosan mérgező, mérgező, nem ehető és ehető fajok.

Gyűjtés során az ismeretlen gomba tönkjét ne vágjuk le késsel, hanem a gombát tönkkel együtt kíméletesen emeljük ki a talajból. Így a tönkön található, a határozáshoz szükséges alaktani bélyegek is megmaradnak.

Az általunk gyűjtött, étkezésre szánt gombát mindig mutassuk meg gombaszakértőnek! A talált gombát ellenőriztethetjük például piacokon kijelölt gombavizsgáló helyeken.

Erdei csiperke (*Agaricus silvaticus*) ehető

A kalap halványbarnás, felületén körkörös elhelyezkedő sötétebb pikkelyekkel díszített, vékony húsu. A tönk a kalapnál halványabb színű, karcsú, felülete végig finoman pelyhes, gallérja lelógó. A hús vékony, vágásra erősen vörösödik. Szagtalan vagy kellemes illatú. Lomb- és fenyőerdőben, júniustól októberig nő. Hazánkban elterjedt, gyakori faj. Ehető, jóízű gomba, de vékony húsa miatt nem kiadós.

Májusi pereszke (*Calocybe gambosa*) ehető

Közepes termetű, talajlakó, lebontó faj. A kalap fehéres, borsínű, okkeres, vastag húsu, a lemezek fehéres, krémszínűek, keskenyek, sűrűn állók. A tönk fehéres, vaskos, feltűnően lisztszagú és -ízű. A hazánkban gyakori faj lombdombokban, réteken, legelőkön terem április és június között, de olykor még ősszel is. Ehető. Sütés-főzés során erős szaga és íze mérséklődik.

Fodros papsapkgomba (*Helvella crispa*) enyhén mérgező

Augusztustól novemberig gyakori faj általában lombdombokban él. Étkezési értéke vitatott: egyes szakirodalmi adatok szerint ehető, azonban Magyarországon enyhén mérgezőnek tartják. Talajon növekvő korhadékombó gomba. A süveg fodros, lebenyes, többnyire nyereg formájú, színe fehéres-szürkés, belseje is hasonló. Tönkje fehéres, barázdált, élesen kiemelkedő bordákkal.

Sárga gévagomba (*Laetiporus sulphureus*) feltételesen fogyasztható

Az ártéri erdőkben élő, öreg fűzfákat kedveli. Tavasztól őszig mindenfelé gyakori, élősködő faj. Több termőtest tetőcserepszerűen egymás felett áll, színük kén-sárga. A gomba mérete a 40 cm-t is elérheti. Húsa fiatalon puha, leves, kesernyős, savanykás ízű, sajtra, túróra emlékeztető. Illata is sajátosan savanykás. A fiatal gomba jóízű, az idős gombák azonban ehetőenül rágósak.

Nagy őzlábgomba (*Macrolepiota procera*) ehető

Nagy termetű gombafaj. A kalap halványbarnás, száraz felülete pikkelyekkel borított, a tönk kigyóborszerűen mintázott, alja gumós. Gyűrűszerű gallérja vastag, a hús a kalapban vattaszerű, mogyoróillatú és -ízű. Lemezei fehérek, krémszínűek, a tönk előtt gyűrűbe összenőttek. Korhadékombó. Májustól novemberig, erdőszélén, mezőkön fordul elő. Ehető kiváló ízű gomba.

Kerti susulyka (*Inocybe fastigiata*) mérgező

Júniustól októberig erdőkben, kertekben, parkokban fordul elő. Hazánkban gyakori. Színeiben nagyon változatos megjelenésű gombafaj: szalma-, okkersárga, de sötétbarnás is lehet. Kalapja kúpos. Felülete erősen, sugarasan szálas, széle behasadozó. Lemezei fiatalon sárgás agyagszínűek, majd olajbarnák lesznek, élük fehéres. A tönk hengeres, nem gumós, színe fehéres, felülete pelyhes-korpás.

Nyári vargánya (*Boletus aestivalis*) ehető

Lomb- és vegyeserdőkben, gyakran tölgy alatt fordul elő. Hazánkban májustól októberig gyakori. Sokféle módon elkészíthető, szárítható, jó ízű, ehető gomba. A kalapja széles, világos- vagy közép-barna, felülete nemezes, szárazon repedezhet. Spóraképző termőrétege sokáig fehéres, idősebb korban sárgászöldes. A tönk halványbarnás, felülete végig hálózatos.

Lepketapló (*Trametes versicolor*) nem ehető

Nem élő, de minden évszakban fellelhető gomba, főként lombhullató fákon élősködik. A legfontosabb farontó gombáink egyike. Termőteste vese formájú, csoportokban elhelyezkedő. Felülete szőrös, bárszoros, helyenként lekopik, és fénylő lesz. Színe feketés, kékes, barnás, szürkés. Határozóbélyege a legalább 4 különböző színű sáv. Nem ehető.

Világító tölcsergomba (*Omphalotus olearius*) mérgező

Lombdombokban fatuskók tövében, gyökerén csoportosan nő, gyakori gombafaj. Júniustól októberig fordul elő. Nevét különleges tulajdonságáról kapta: sötétben világít. A gomba minden része feltűnő élénk, narancssárga vagy rózsaszínű, nedvesen akár barnásfekete is lehet. Kalapja közepén bemélyedő. Felülete száraz, fénylő, szálas. Lemezei mélyen lefutók, idővel kifakulnak.

Ízletes kucsmagomba (*Morchella esculenta*) feltételesen fogyasztható

Már márciusban előbukkanhat. Réteken, kertekben, ligeterdőkben, patakparton találunk rá. Nagyra becsült gomba, viszont jól főzzük, süssük meg, mert nyersen allergiát okozhat. Gyengén lisztszagú, igen kellemes ízű. Sárgásbarna süvege méhsejtszerűen gödrös. A süveg belül üres, és az üreg a tönkben közvetlenül folytatódik. A tönk rövid, fehér vagy sárgásfehér. Felülete lisztes-poros, ráncos.

Barna porhanyósgomba (*Psathyrella hydrophyla*) ehető

Hazánkban nagyon gyakori. Májustól decemberig fellelhető. Elhalt lombos fák tuskóin vagy közelükben, többnyire csoportosan fordul elő. Ehető, de húsának törekenysége miatt étkezési szempontból értéktelen. Higrofán – ami a vízzel telítődik, sötétbarna, kissé vöröses lesz, majd kiszáradva kivilágosodik. Tönkje piszkosfehér, kissé szálas, később selymesen fénylővé válik.

Gyilkos galóca (*Amanita phalloides*) halálosan mérgező

A kalap sárgás- vagy barnászöldes, többnyire csupasz, ritkán fehéres burokmardványokkal díszített. A lemezek fehérek, a tönk fehéres vagy zöldes, gyakran kigyóborszerűen mintázott. Alját fehér bocskor veszi körül, a gallér fehér, lelógó. Szaga különösen idősebb korban édeskés. Főként tölgyesekben gyakori. Júniustól novemberig található meg.

