

4502/2826

Az Iskolai Filmintézet diafilm sorozata

98.szám.

NAGYGOMBÁK

Növénytani sorozat:3.

Készült: 1952. évben

Bevezető rész:

A természet szinpompáját kedves, tarka feltékekkel élénkitik a gombák. Ha felkeltik érdeklődésünket, érdemes is, könnyű is megismerni őket.

A következő képeken élénk tárul a kalapos gombák sokoldalú tarka sokasága, mindmegannyi bizonyítéka annak, hogy a termőhelyi viszonyok, a talaj, és éghajlat és a csapadék különböző megoszlása milyen változékonyságot idéz elő a természetben. A gombák és környezetük életének tanulmányozása közelebb visz bennünket a természet törvényszerűségeinek megismeréséhez.

1. A gombák tápérték tekintetében a hus- és zöldség-félék között állanak

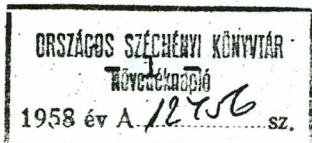
Fehérjetartalmuk az 5 %-ot is eléri, ezért hus pótlására használjuk. Fokozza jelentőségüket, hogy kitűnő izesítők, táplálkozásunkat még változatosabbá tehetjük velük. A gombából készítenek levest, mártást, de tojással önálló fogásnak is beillik. Elkészíthetjük sütvé, rántva, vagy töltve. Ecetben eltéve kitűnő saláta.

2. A termőgombák mennyisége: 100.000 q = 23.000 sovány marhahus-sal

A gomba termés mennyisége hazánk területén megfelelő csapadékos esztendőben százezer mázsa, amely tápérték tekintetében 23 ezer q sovány marhahusnak felel meg, ez átszámítva 6000 db vágómarhát jelent. De a vágómarhák takarmányozása és felnevelése ugyanakkor tetemes költségbe kerül, míg az ehető gombákat a természet ingyen kínálja számunkra és csupán a begyűjtés igényel esekély költséget. Ennek a termő 100 ezer mázsa gombának csak egy része kerül fogyasztásra.

3. A begyűjtés megszervezésével egyre több gomba jut a piacra

A begyűjtés, szállítás és értékesítés helyes megszervezésével egyre több gomba jut a piacra. A jó szervezésen valóban sok mulik, mert a gomba meglehetősen gyorsan romló áru és ha nem kerül a begyűjtési területről rövid idő alatt a felhasználási helyre, akkor sokat veszít értékéből.





#### 4. Két ut vezet a gomba bintonságos fogyasztásához

A gombák általános fogyasztását a mérgező gombafajok zavarják. Két ut vezet tehát a gombák biztonságos fogyasztásához.

Az egyik ut: ismerjük meg a gombákat és csak olyan gombafajokat szedjük, amelyeket már jól ismerünk. A gyűjtésnél legfontosabb a mérgező gombák megismerése.

A másik ut: vásároljunk piacról, üzletből, ahol hatóságilag ellenőrzött, megvizsgált gomba kerül forgalomba.

#### 5. A legmérgezőbb gomba: gyilkos galóca /Amanita phalloides/

A gyilkos galóca, a legveszedelmesebb mérgező gomba. Tehát nagyon ügyeljünk rá a szedésnél és tanuljuk meg a biztos felismerését. Lomberdőben, főként tölgyfák alatt terem. Egyes vidékeken elég gyakori, pl. a Budai-hegységben

#### 6. A gyilkos galóca részei

Bontsuk részekre a gyilkos galócát. A föld felett csak a gomba termőteste látható. Ha "gombáról" beszélünk, az egész növénynek ezt a részét értjük alatta. A gombát a talajréteget behálózó pókhálószerű szövetek táplálja. Ez a micélium, amely csak az avar, vagy a talaj gondos megfigyelésekor látható. A gomba termőtestének két elkülönült része van: a tönk és a kalap. Egyes gombák kalapjának alsó részén lemezeket látunk. A csöves gombákon ugyanitt sűrűn egymáshoznőtt csövecskék vannak. A lemezek és csövecskék falán milliósra fejlődnek az erős nagyítással látható spórák, a gombák szaporító sejtjei.

A termőtesteket egyes fajokon, így a gyilkos galócán, eleinte burk veszi körül. Ennek maradványa a bocskor. A fiatal gyilkos galócán kisebb burkot is találunk, amely a lemezeket borítja. A kifejlett termőtesten látható gallér ennek maradványa. Jellemző a gyilkos galócára a bocskor és a gallér együttes megjelenése. Jellemző még, hogy lemezei fehérek, a kalap fehér zöldessárga, zöld vagy zöldesbarna.

#### 7. A gyilkos galóca termésideje

Amint a szemléltető képen is látjuk, a gyilkos galóca termésideje a nyár és az ősz.

Juniustól kezdve nyáron át fejlődik a legtöbb, különösen oly években, amikor a július és augusztus is csapadékos. Ezért nyáron nagyobb a veszély, mert akkor szedik kesarukba azok, akik kellő ismeret nélkül gyűjtik a gombát.

#### 8. A gyilkos galócamérgezés gyógyítása

Gombamérgezés esetén azonnal hívjunk orvost. Ha idejében alkalmazzuk a gyilkos galóca mérgezésénél az "ellenmérget" injekciót, a gyógyítást eredményesebbé tesszük. A gyilkos galócától mérgezett embernél az első nap még nem mutatkozik a mérgezés, illetve a rosszullét tünete. A mérgezés többnyire csak másnap jelentkezik. A beteget nyomban szállítsuk kórházba.



## 9. A közhit által legmérgeesebbnek hitt, bár kevésbé mérgező légyölő galóca

Nagyon szép gomba a légyölő galóca. Mérgező hatása gyengébb mint a gyilkos galócaé. A közhit szerint - tévesen - ez a legmérgezőbb gomba. Piros színű, fehér pettyes kalapja, tönkje és lemezei fehérek. Régóta diszítésre használt motívum. Színén kívül jellemző ismertetője még a gallér és a tönk alsó részén lévő számos pikkely.

Nyáron és ősszel, főleg hegyvidéki fenyőerdőkben és nyiresekben találjuk. Általában gombamérgezés esetén, amely a fogyasztás után kevéssel, vagy legkésőbb 24 óra alatt jelentkezik, Elsősegélyként langyos vizet itassunk a hánytatás megkönnyítésére. A hányás a mérgezőanyag további felszívódását megakadályozza. Ha van kéznél orvosi szén, azt is adhatunk a betegnek. Az első segélynyújtás után azonnal hívjunk orvost.

## 10. A légyölő galócaéhoz hasonló, de annál mérgezőbb párduegalóca /Amanita pantheria/.

A galócákhoz tartozik a párduegalóca is. Mérgezése hasonlít a légyölő galócaéhoz, de annál valamivel erősebb. Ittas emberhez hasonló zavart viselkedés jelzi ezt a mérgezést. A párduegalócát felismerhetjük barna kalapjáról, amely fehéren pettyes. Lemezei fehérek, tönkjén fehér gallér van, a tönk alul gumós, a gumó széle pedig a tönk körül párkányosan felálló peremet alkot.

Lomb- és fenyőerdőben terem nyáron és ősze. Elég gyakori; egyes években már májusban kezd teremni.

Ha kettétörjük a párduegalócát, azt tapasztaljuk, hogy a hus fehér színe változatlanul megmarad. Egyes vidékeken a közhit tévesen azt tartja, hogy a mérgező gombát arról lehet felismerni, hogyha megtörjük, a husa elszíneződik, megkékül.

## 11. A tudomány legyőzi a tévhitet.

Két egyszerű kísérlettel is bebizonyítható, hogy a mérgező gomba felismeréséről legjobban elterjedt tévhit mennyire félrevezeti az embereket. Azt hiszik, hogy az ezüstkanál megfeketedése jelzi, ha a gomba mérget tartalmaz. A gyilkos galóca igazán tartalmaz mérgezőanyagot, de főzetében az ezüstkanál még sem feketedik meg. Azt is mondják, hogyha leforrázzák a mérgező gombát, akkor mérgező hatása megszűnik. A leforrázással ugyan egy-két gyengén mérgező gombafaj ehetővé lesz, azonban pl. a gyilkos galóca a tudományos kutatás megállapítása szerint többszöri egymásutáni leforrázásnál sem veszíti el mérgező hatását.

## 12. Az ehető gombák és a mérges gombák aránya

Biztonságosan csak úgy szedhetünk ehető gombát, ha megtanuljuk a gombát felismerni, illetőleg helyesen megkülönböztetni. Különösen fontos a mérgező gombák megismerése. Ez nem nehéz feladat. Hazánkban számuk nem éri el a huszadot. Ezzel szemben az elsőrendű, kiváló ehető gombák számát és a jó ehető gombákét száznak vehetjük. Az ehető gombák gyakorisága, előfordulása 95 %, a mérgező gombák 5 %-ával szemben.



## Lomberdőben termő gombák

### 13. Ehető tinoru /Boletus edulis/ kiváló, ehető gomba

Hazánk nyugati és délnyugati részén nagy mennyiségben, főként tölgyesben terem a legjelentősebb gombánk, az ehető tinoru, vagy más néven vargánya. Sokan ezt a gombát tartják a legfinomabb ehető gombának. Nagy tömegben gyűjtik és szárítják a Sátorhegységben is és a Bükkben is. Az Alföld erdeiben ritka. A gombát megfigyelve azt észleljük, hogy a kalap alsó felén nem lemezek, hanem csövecskék vannak. A tinoru gombákra jellemzők ezek a csövecskék. Az ehető tinorunál a csövecskék - amíg a gomba fiatal - fehérek, később olajzöldszínűek lesznek. A kalap többé-kevésbé barna. Pontos ismertetőjele, hogy a gomba tönkjén mindig hálózatszerű rajz látható. A gomba husa vastag és mindig fehér. Ha a szárítást szakszerűen végzik, fehér marad a szárított gomba is.

### 14. Érdesnyelű tinoru /Boletus scaber/ jóízű, ehető gomba

Sokfelé ismerik az országban a ligetekben, nyíresekben gyakorta termő érdesnyelű tinorut. Finom, jóízű étel készül belőle, de szárítva csak másodrangú, mert husa megszurkül. Jellegzetesége, hogy a tönkje érdes. Kalapja barna.

### 15. Érdesnyelű vörös tinoru /Boletus rufus/ jóízű, ehető

Ugyanilyen termőhelyeken, különösen nyírfák alatt, gyakran találjuk a narancsszínű vagy téglaszín kalapu érdesnyelű vörös tinorut: a nép "Piroskának" is nevezi. Ezt is ugyanugy használják fel, mint a barna kalapu érdesnyelű tinorut. Célszerű más gombákkal vegyesen konzervsalátának elkészíteni, mert sötétszürkére színeződő szeletei díszítik a többi gombaféle többnyire világos anyagát. Akik a tévhitnek hiszen, ezt a gombát nem merik fagyasztani, mert a husa megtörve lassan szint vált.

### 16. Molyhos tinoru /Boletus subtomentosus/ jóízű, ehető gomba

Ismerkedjünk meg a tinorugombák lomberdőben termő fajai közül még eggyel, a molyhos tinoroval. Kalapja barnás sárga, vagy barna, és mint neve is mutatja, molyhos. Ismertetőjele még hogy sárga csövecskéi az előbbi érdesnyelű tinorunál jóval tagabbak. Tönkje lehet vörös, de hálózatszerű rajz nem látható rajta. Minősége az első tinorugomba fajok minőségével egyező. Sokfelé terem, elég gyakori, de nem tömeges, nem szedhető kosárszámra.

### 17. Nyári szarvasgomba /Tuber aestivum/ igen jóízű, ehető gomba

Meszes talajon, a napfényes, meleg erdőkben föld alatt, júliustól-decemberig terem a nyári szarvasgomba. Díónagyságu és annál nagyobb termőteste fekete-barna és varangyos. Belseje fehéren márványozott. Kitűnő illata van. A legjobb ízű és legdrágább gomba. Libamáj és egyéb konzervek ízesítésére is használják. Keresése betanított kutyaikkal, vagy disznókkal történik. A betanított állatok kitűnő szaglással megtalálják a szarvasgomba földalatti telepeit. Franciaországban termesztik, a Kárpátokban rendszeresen gyűjtik, nálunk főként Bakonyból ismerjük. Ez a gomba tömlőgomba. Micéliuma erdei fák gyökerével együtt élve kiegészíti azokat.



18. Erdőszéli csiperke /Psalliota arvensis/ izletes, ehető gomba  
A lomberdőkben sok lemezes gomba is terem. Közülük választottuk ki az ehető erdőszéli csiperkét is. A csiperkének jól fejlett gallérja van, de nincs bocskora, ellentétben a hozzá hasonló gyilkos galócával, amelynek van bocskora. Az erdőszéli csiperke lemezei szürkésből előbb vörösesre, majd barnára, barnásfeketére sötétednek meg. E sajátosága révén is jól megkülönböztethető a gyilkos galócától. Az erdőszéli csiperke keresett, ehető gomba, minden erdős vidéken megtalálható és gyakran számottevő mennyiség szedhető belőle. Hazánkban az egyik legjobban ismert gombafaj. Számos népies neve van.

19. Császárgomba /Amanita caesarea/ kitünő, ehető gomba  
Narancspiros, narancssárga kalapjával, élénksárga tönkjével és lemezeivel a szép gombák között is a legszebb a császárgomba. E mellett kedvelt, kitünő izü gomba. De csak egyes években található nagyobb mennyiségben, akkor is csak bizonyos területeken, így pl. Sopron és Kőszeg környékén, a Bükkben, a Mátrában és kizárólag nyáron. Eleinte teljesen fehér burok borítja, amely később bocskor alakjában szétszakadozva marad meg. Sárga gallérja is van. Közkelettségére vonatkozóan régi történeti feljegyzések is vannak.

20. Róka gomba /Cantharellus cibarius/ kitünő, ehető gomba  
A közkeletelt róka gombát nyár elejétől késő őszig találjuk. Könnyen felismerhető tölcser alakjáról, sárga színéről. A tönkjére rákanyarodó lemezei inkább erekhez hasonlóak. Jó tulajdonsága, hogy a többi gombafajtól eltérően aránylag kevésbé romló, sohasem férges, nem törékeny. Szállításra és piaci értékesítésre legalkalmasabb gombánk. Frissen elkészítve, vagy konzervnek kiváló Hegyvidéki erdőkben csapadékos időjárásakor nagyobb mennyiségben szedhető.

21. Májusi pereszke /Tricholoma Georgii/ kitünő, ehető gomba  
Egyik legkorábban termő ehető gombánk a tavaszi májusi pereszke. Korai termésideje folytán, valamint a gomba fehéres színe és lisztre emlékeztető kellemes szaga révén jól felismerhető. Kedves látvány az erdőben mohos, füves helyen a többedmagával megjelenő fehérszínű gomba. Helyenként elég gyakori is, de kiadós mennyiségben mégsem szedhető. Tavasszal még kevés a begyűjthető gomba. Junius közepe után kezdődik a főidény.

22. Lila-pereszke /Tricholoma nudum/ jóízű, ehető gomba  
Nyár végén és ősszel erdőkben és ligetekben gyakran találkozunk a lila pereszkével. Jól felhasználható és szárítható. Könnyen megismerhető a színéről. Az egész gomba élénk, ibolyaszínű és vagy egyszerű lila, vagy pedig a lila színt a kalapfelületen barnás szín helyettesíti. A lemezek mindig lilaszínűek. Az alföldi és hegyvidéki területeken egyaránt gyakori. Kedveli az erdőshéleket, ligeteket. A lila színt sok szedőben azt a tévhitet kelti, hogy a lilaszínű gomba csak mérgező lehet. Pedig a lila pereszke éppen az a gombafaj, amelyhez hasonló mérgező gomba nincs.



23. Gyűrűs tölcsérgomba /Clitocybe mellea/ jóízű, ehető gomba

Ősszel, főként lombosfák, ritkábban fenyőfák tövében és tuskóján gyakran nagy csoportokban fejlődik az ehető gyűrűs tölcsérgomba. Jól szárítható. Arról ismerhető fel, hogy fatönkőnterem, gallérja van és lemezei fiatalon fehéresek. Kalapszine lehet mézsárga, de lehet barna is. Vannak olyan esztendők, amikor igen nagy tömegben jelenik meg. Összegyűjtése nagy jelentőségű, a frissen fogyasztás, a konzervipar és az üzemi szárítás részére. Csakis az üzemi szárítók tudják szárítani, mert olyankor terem, amikor már a Nap melegével történő "házi" szárítás bizonytalan. Hazánk minden olyan vidékén nagyobb mennyiségben terem, ahol nagy kiterjedésű tölgyesek és lucfenyőerdők vannak.

24. Nagy őzlábgomba /Lepiota procera/ jóízű, ehető gomba

Közismert feltűnő gomba a nagy őzlábgomba. Magassága eléri a 30 cm-t is. A nagy példányok esernyőhöz hasonlítanak. Több vidéken kedvelt ehető gomba. Fogyasztása kezd általánossá válni. Ismertetőjele, hogy barnás kalapján világos alapon sötétebb pikkelyek vannak és, hogy tönkjén jól fejlett, elmozditható, tölhető gallér ül. Erdők szélén, ligetekben, tisztásokon nyáron és ősszel gyakran nagy számban terem. Amíg fiatal, dobverőalakú, ilyenkor hosszában kettévágva rántott gombának is elkészíthető.

25. Késői laskagomba /Pleurotus ostreatus/ jóízű, ehető gomba

Ősszel élő fán, fatuskón többnyire nagy csoportokban fejlődik a késői laskagomba. Szürke, barna, fekete vagy kékes a kalapszine, fehérek a lemezei. Tönkje gyakran alig fejlődik ki. Könnyű felsimerni, mert más hasonló fán termő gomba nincs. Az értékesítés számára igen jó gombafaj, mert nem törékeny, nem férgesedik, több napig is eltartható. Hátránya, hogy nagymennyiség nem gyűjthető belőle, bár az egész ország területén terem.

26. Izletes nagy galambgomba /Russula alutacea/ kitűnő, ehető gomba

Erdeink természeti szépségét gazdagítják a szinpompás galambgombák, közöttük az izletes nagy galambgomba. A galambgombák annyira szinpompásak, hogy a szivárvány valamennyi színét megtaláljuk: vannak fajok, amelyeknél a kalapszín kék, vannak, amelyeknél piros, zöld vagy sárga. A galambgombák között nem egy kitűnő ízű, ehető gomba akad. Minden galambgomba erdőben terem, lomberdőben és fenyőerdőben is megél. A galambgombák a legnagyobb mennyiségben nyáron találhatóak, különösen hegyvidékeinken. Piaci értékesítését nagyon nehezíti, hogy erősen férgesedik. Az izletes nagy galambgomba egyike a legértékesebb gombáknak. Kalapszine főként vörös, de lehet barna, sárga. Lemezei sötétsárga színűek.

Ize sohasem csipős. És, mint minden galambgombának merzsálékony, nem rostos a husa, erről lehet felismerni.

27. Kékhátú galambgomba/Russula cyanoxantha/ kitűnő, ehető gomba

A nyáron termő galambgombák közül először többnyire a kékhátú galambgomba szerez örömet. Legkorábban ez terem. Kalapszine



főképpen keverten lila és zöld, lemezei fehérek. Ize nem csipős, Sütve, de egyéb módon elkészítve is éppugy, mint a többi ehető galambgomba félék, kedvelt étel.

A galambgombák, de egyéb gombák ízét is úgy állapítjuk meg, hogy nyersen meggyorónyi, vagy annál kisebb darabot kóstolunk meg.

### 28. Keserű gomba /Lactarium piperatus/ ehető gomba

Nyáron gyakran mázsaszámra szedhető a keserűgomba. Ennek a fehéres gombának jellegzetessége, mint minden keserűgombának és tejelőgombának, hogy megtörve tejnedvet választ ki. A keserűgomba tejnedve erősen csipős, ennek ellenére, különleges elkészítése után kedvelt eledel. Így Szibériában, ahol elkészítés előtt hosszabb ideig áztatják és hazánk egyes területein, ahol a tűzhely lapján megsütik vagy szalonnával együtt sűtik, kedvelt eledellé vált.

### 29. Téli fülőke /Collybia velutipes/ ehető gomba

Késő ősszel és enyhe télen is termő, ehető gomba a téli fülőke. Fák törzsén és korhadó tuskókon jelenik meg csoportosan. Felismerhető ragadós élénk-rozsdasárga kalapjáról, s mindig halvány-sárga lemezeiről, az alul sötétszínű bársonyos tönkjeiről. Növeli a gomba értékét az, hogy késő ősszel terem, amikor másfajta gomba már alig van. Nagy mennyiségben különösen az Alföld akácosaiban szedhetjük. Néha az utcai fasorok vadgesztenyefáin is láthatjuk.

### 30. Májgomba /Fistulina hepatica/ ehető gomba

A nyár vége felé, főként élő tölgyfa törzsén fejlődik a májgomba. Könnyű felismerni. Színe, alakja, állománya a nyelvre emlékeztet. Az alsó felén apró tűszurásszerű lyukakat látunk, amelyek csövecskékben folytatódnak, tehát ez is csöves termőrétegű gomba. Amíg a májgomba fiatal, addig jóízű, az idősebb példányok már savanykásak és ezért a fiatal májgomba kirántva, az idősebb savanyutüdő módjára készítve élvezhető.

### 31. Sárga korallgomba /Ramaria flava/ ehető gomba.

Ágas-bogas, korallszerű elágazó, termőtestéről és sárga színéről is könnyű felismerni a sárga korallgombát. Ha jól kifejlődik, szép látványt nyújt az erdei avaron. Főként a hegyvidéki erdőkben terem. Nagyobb mennyiségben azonban ritkán található. Minden magyarországi piacon árusítható, mert olyan az alakja, hogy egyetlen mérgező gombával sem téveszthető össze.

Hasonló alakú, de rózsaszínűek az ágvégei a rózsaszínű korallgombának.

### 32. Vörös galambgomba /Russula veterinosa/ megárthat.

A galambgombák közül a csipősizű fajok nem alkalmasak a fogyasztásra, mert egyik-másik megárthat, ilyen a vörös galambgomba, amely az előbbieken bemutatott izletes, nagy galambgombától csipős ize miatt különbözik. A vörös galambgomba kalapja, éppen olyan változatos színű és lemezei éppen úgy sárga színűek, mint



a nagy galambgombáé. Ezért a galambgombákat szedés közben meg kell kóstolni. Természetesen nem minden példányt, hanem az egy telepből fejlődő gombák közül egy példányt.

### 33. Szőrgomba /Lactarius terminosus/ megárthat.

A szőrgombát Finnországban a legszivesebben fogyasztják. Ott általánosan ismeretes, hogy csak leforrázás után használható fel. Ez a gomba ugyanis a leforrázás után elveszti csipős ízét és ártalmasságát. Jól felismerhető arról, hogy husa vöröses, rózsaszínű kalapja "szőrös" és megtörve fehér, csipősízű tejnedvet választ ki. Főként nyiresekben terem.

### 34. Sárga kénvirággomba /Hypholoma fasciculare/ megárthat

Csoportosan terem erdei fák tövében, tuskóján a sárga kénvirággomba. Keserű ízű. Fogyasztása után egyeseknek rosszullétet okozhat. Felismerhető kénsárga, közepén vörössárga kalapjáról és zöldessárgából zöldesbarnán át sötétbarnára színeződő lemezeiről. Minden erdőségben előkerül, különösen olyanokban, ahol a száralóvágás révén korhadó tuskók vannak. Egyes években nagy mennyiségben találjuk. Hazánkban még nem okozott mérgezést.

### 35. Farkastinoru /Boletus pachypus/ kissé mérgező

A tinorugomba-fajok között két kissé mérgező faj is van: az egyik a keserű farkastinoru.

Ismertetőjele keserű-izén kívül a tönk alsó részének vörös színe és hálózatosan recés felülete, ellentétben az ehetséges tinorugombák között bemutatott molyhos tinoroval, amelynek vörös is lehet ugyan a tönkje, de nem hálózatos. A farkastinoru kalapja többé-kevésbé barna és szarvasbőrszerű tapintású. Husa megtörve kékül. Csakis hegyvidéken terem. Elég tikán találjuk és alig fordul elő egy-egy mérgezési eset.

### 36. kép. Sátántinoru /Boletus satanas/ kissé mérgező

Neve után veszedelmes gombának tartanánk a sátántinorut, pedig gyengén mérgező, vagy egyáltalán nem is okoz mérgezést. Szép nagytermetű gomba. Kalapja feltűnően világos, zöldes-fehér. Tönkje duzzadt, élénk vörösszínű és hálózatosan recés. A kalap alsó fele is élénk vörös. Magyarországon ritka. Eddig csak néhány helyről ismeretes, így pl. Sopron környékéről és a Budai hegységből. Termőhelye tölgyes. Hazánkban még nem okozott mérgezést!

### 37. Világító tölcsérgomba /Clitocybe phosphore/ kissé mérgező

Gyengén mérgező, mégis elég bajt okoz a világító tölcsérgomba, mert összetévesztik a közkedvelt róka-gombával.

Jellemző a színe, amely narancssárga, rozsdássárga, vörössesbarna, ezzel szemben a róka-gomba színe tiszta sárga, vagy világos sárga. A világító tölcsérgomba lemezei vékonyak és sűrűn állók. Termőhelye is fontos, mert más, mint a róka-gombáé. A világító tölcsérgomba ugyanis fák tövében, tuskókön terem csoportosan, a róka-gomba pedig talajon terem és nem csoportosan.

A melegkedvelő gombák közé tartozik. Magyarországon elég gyakori.



38. Nagy döggomba /Rhodophyllus lividus/ mérgező

Nyáron, de főleg ősszel találjuk lomberdőben a nagy döggombát. Elég méregző. Főleg azért veszélyes, mert több ehető gombafajhoz is hasonlít. Felismerhető arról, hogy lemezei barnás rózsaszínűek, husszínűek lesznek, de tönkjén nincs gallér, mint a csiperkének. Kalapja sárgásszürkés, fehéres, és termatéhez képest elég vékonyhúsú. Elég szép és bizalomkeltő. És azok, akik e szerint szedik a gombát, ezt a fajt is jónak ítélik.

39. Téglavörös susulyka /Inocybe Petouillardi/ erősen mérgező

Erősen mérgező a téglavörös susulyka, de azért nagyobb bajt még sem okoz, mert egyik ehető gombához sem hasonlít különösebben és a ritkábban előkerülő gombák közé tartozik. A gomba fehéres, és többé-kevésbé téglavörös. Lemezei később barnásszínűek lesznek. Jellemző, hogy kalapja sugarasan szálas, behasadozó és törékeny. Inkább nyáron terem, nem kedveli a sűrű erdőket.

40. Vörhenyes őzlábgomba /Lepiota helveola/ erősen mérgező

Az erdőszéleken, ligetekben ősszel szórványosan előforduló, aprótermű, vörhenyes őzlábgomba súlyosan mérgező hatása. Kalapja vöröses, vagy barnás, sötétebb pikkelyekkel. Tönkjén gyorsan eltűnő jelentéktelen gallért találunk. Az ehető gombák közül egy sem hasonlít hozzá különösebben. Ennek tulajdonítható, hogy aránylag kevés mérgezési esetet ismerünk a vörhenyes őzlábgombával kapcsolatban Európában.

FENYŐERDŐBEN TERMŐ GOMBÁK

41. Rizike /Lactarius deliciosus/ kitűnő, ehető gomba

A fenyőerdeinkben már kevesebb gomba terem. Ezek közül a rizike a legkedveltebb csemegegomba. A rizike nemcsak sütvé kitűnő, hanem ecetben eltéve is elsőrangú. Megtörve narancsvörös tejszerű váladékot választ ki, amely zöldes lesz. Ugyancsak zöldes lesz a narancsvörös, vagy kifakult gomba is, ha megfogjuk. Megzöldülése minden más gombafajtól megkülönbözteti. Miután kevés hazai fenyvesünk van, ebből a kitűnő gombából sajnos kevés szedhető.

42. Gyűrűs barna tinoru /Boletus luteus/ jóízű, ehető gomba

Nyáron és ősszel terem a gyűrűs barna tinoru. Felismerhető sárgásbarna, ragadós, fénylő kalapjáról és eleinte fehér, később ibolyás, vagy barna gallérjáról. Egyes vidékeken, így pl. Sopron környékén igen gyakori. Egyes területeken pedig, például a Budai hegység-i Pilisi-i fenyőerdőben alig találunk.

43. Szemesésnyelű tinoru /Boletus granulatus/ ehető gomba

A leggyakoribb a fenyőerdőkben a szemesésnyelű tinoru. Értéke a többi eddig említett ehető tinorugombákénál kisebb, mert puhahúsú és könnyen férgesedik. Nem is szárítható. Felismerhető sárgásbarna, ragadós kalapjáról, valamint arról, hogy világossárga tönkjén felül szemcsék vannak. Ez a gomba és a fenyőfák érdekesen segítik egymást a fejlődésben. A talajt behálózó gom-



bafonalzat segíti a fenyőfákat táplálékfelvételükben, viszont a fenyőfák gyökérzete bizonyos tápanyagot átad a gombának, a szarvasgombához hasonlóan.

#### 44. Papsapka gomba /*Helvella esculenta*/ kissé mérgező

Terem a fenyőerdőben egy-két mérgező gomba is. Ezek közül különleges alakjáról könnyen megismerhető a papsapka gomba. Belseje nem egyetlen üreg, mint a kucsmagombáknál, hanem válaszfalak több kis üregre osztják. Tavasszal terem. Magyarországon nem gyakori, egyes európai országokban azonban nagy mennyiség szedhető belőle. Sokan fogyasztják, azonban már okozott mérgezést, ezért óvakodjunk tőle. Tömlősgomba.

#### 45. Párducpereszke /*Tricholoma pardinum*/ mérgező

A nálunk nagyon ritkán előforduló párducpereszke azért hívjuk fel a figyelmet, mert Svájcban ez a gomba okozza a legtöbb mérgezést. Összetéveszthető más pereszkével, különösen a rákizü pereszkével. A párducpereszke jellemző, a pikkelyes, szürkés kalap, zömök, duzzadt tönk.

### MEZÓN ÉS LEGELÓN TERMŐ GOMBÁK

#### 46. Kucsmagomba /*Morchella esculenta*/ kitünő, ehető gomba

A gombagyűjtők legjobban az április közepétől elsőnek termő kucsmagombának örülnek. Május végén megtalálhatjuk ligetekben, kertekben, réteken. Az Alföldön is gyakori. Érdekes, gödörkével ellátott kalapja minden más gombafajtól megkülönbözteti. Belsejében egyetlen nagy üreg van, amelyet konyháinkon az ételkészítésnél ki is használnak, mert a töltött kucsmagomba finom csemege. Kedvező tavaszi időjárás esetén bőséges termést ad és ilyenkor olyan területen is szedhető, ahol évek óta nem találták. A kucsmagomba telep azonban ezalatt is ott volt a talajban, évről-évre tovább fejlődött, csak éppen nem fordult termőre, mert a tavasz nem volt elég meleg és elég csapadékos. Így van ez sok más gombafajjal is. Termőtesteket csak kedvező időjárás esetén fejlesztenek. Tömlősgomba ez is.

#### 47. Csiperke /*Psalliota campestris*/ izletes, ehető gomba.

Pontos ehető gombák teremnek a mezőn, legelőn is. Innét mutatjuk be a főként trágyás helyeken tavasztól-őszig termő közismert csiperkét. Budapesten és egyes nagyobb városainkban az év minden szakában, télen is vásárolhatjuk, mert pincékben, kőbányák üregeiben termesztik. Az egész gomba fehéres, tönkjén galér van. Lemezei fehérből megsötétednek bíborbarnásra, vagy fekete barnára. Étkezéshez változatosan elkészíthető, szárításra azonban kevésbé alkalmas, mert nedvszívó.

#### 48. Gyapjas tintagomba /*Coprinus comatus*/ jóízű, ehető gomba

Kitünő ízű ehető gomba a gyapjas tintagomba, de csak míg fiatal, mert éretten tintává folyósodik el. Arusításra még frissen sem alkalmas, mert a fiatal gomba az alatt az idő alatt is beérik, amíg a gyűjtőhelyről a piacra szállítják. Kalapja fehé-



res, gyapjas pikkelyekre szakadozik fel. Lemezei fiatal korában fehérek, később megfeketednek. Trágyás talajon, füves területeken, kertekben terem, - gyakori.

#### 49. Szegfűgomba /Marasmius oreades/ ehető gomba

Kicsisége ellenére mégis nagy tömegben kerül a piacra a szegfűgomba. Kiadós esőzések után, tavasztól késő őszig terem fű között, réteken, legelőkön, erdei tisztásokon. Fontos tudni, hogy fehéres, okkeres, barnás kalapja és tönkje is szívós, nem törékeny. Feltűnő jó illata van. Az Alföld népének egyik leggyakoribb, legkedveltebb ehető gombája. A kereskedelem is szívesen foglalkozik értékesítésével, mert nem törékeny, nem romló, több napig is eltartható. Hátránya azonban az, hogy két mérgező gombafajhoz is hasonlít és ezért a hatósági gombaellenőrzés egyik legnehezebb feladata a piacra hozott szegfűgomba átvizsgálása.

#### 50. Bimbós pöfeteg /Lycoperdon gemmatum/ ehető gomba

Erdőben gyakran található a fehérszínű pöfeteg. De mezőn, legelőn is szerte az országban elég kiadós mennyiségben szedhetők a különféle pöfetek gombák. Mind a bemutatott pöfeteg, mind a többi pöfetegfélék alkalmasak a fogyasztásra addig, míg belsejük fehér. Később a sárgulással-barnulással egyidejűleg a belsejük nyirkos lesz, majd spóra-porra esik szét. A pöfetegek erőteljes gombaízük miatt alkalmasak más gombák ízesítésére, ezért keverten dolgozzák fel.

#### 51. Barna susulyka /Inocybe lucifuga/ mérgező

A mérgező barna susulyka füves, bokros helyeken, kertekben terem, már tavasztól kezdve. A susulykagombák között több hasonló külsejű és mérgező faj is van. Valamennyit jellemzi, hogy elég törékenyek, kalapjuk pikkelyes, vagy sugarasan rostos, lemezeik sűrűnálló, később sárgásbarna, vagy piszkosbarna színűek. A szegfűgombához nagyon hasonlít.

#### 52. Parlagi tölcsérgomba /Clitocybe cerda/ erősen mérgező

Hazánkban nyár végén és ősszel a gombagyűjtésnél fokozott figyelmet fordítsunk a súlyosan mérgező parlagi tölcsérgombára. Ugyanúgy réteken, legelőkön terem, mint a szegfűgomba. Apró, okkeres színű, vagy barnás gomba. Fontos megkülönböztető jele tölcsérszerű alakja és sűrűnálló, lefutó lemezei.

### AZ EGYMÁSHOZ HASONLÓ EHETŐ ÉS MÉRGEZŐ GOMBAPÁROK

#### 53. Erdőszéli csiperke /ehető/ gyilkos galóca /mérgező/

Az erdőszéli csiperke és a gyilkos galóca biztos megkülönböztetése igen fontos, mert összetévesztésük súlyos mérgezést okozhat.

Az erdőszéli csiperkének csak gallérja van, a gyilkos galócának pedig gallérja és bocskora.

Az erdőszéli csiperke lemezei szürkéből barnára, barnásfeketére megsötétednek, a gyilkos galóca lemezei ezzel szemben mindig fehérek maradnak.



54. Szegfűgomba /ehető/, parlagi tölcsérgomba /mérgező/

A parlagi tölcsérgomba egyazon termőhelyen található a szegfűgombával. Ezért az összetévesztésből származó mérgezés nem ritka.

Mi különbözteti meg a jó szegfűgombát a mérges parlagi tölcsérgombától? Az, hogy a szegfűgomba lemezei ritkán állók és a tönkre nem kanyarodnak rá, a parlagi tölcsérgomba lemezei pedig sűrűn, tömötten állanak és a tönkre rákanyarodnak, lefutók. A parlagi tölcsérgomba tölcséralaku, a szegfűgomba nem tölcséralaku.

55. Szegfűgomba /ehető/, barna susulyka /mérgező/

Ugyancsak hasonló a termőhelye a szegfűgombának és a barna susulykának. Ezenkívül van bizonyosfokú hasonlóság a két gombafaj között. A szegfűgombát a barna susulykától először is lemezeik sajátságai különböztetik meg. Ugyanis a szegfűgomba lemezei ritkán állók és fehéres, vagy okkeres színűek, ezzel szemben a barna susulyka lemezei sűrűn, tömötten állók és többé-kévesbé barnaszínűek. Másodszer pedig a szívós husu szegfűgombával szemben a barna susulyka törékeny, puha husu. Ezzel függ össze az, hogy a susulyka kalapja behasadozó.

56. Nagy őzlábgomba /ehető/, párducgomba /mérgező/.

Ritkán bár, de előfordul, hogy összetévesztik a nagy őzlábgombát a párducgalóccával. A két gomba közötti különbséget keresve, főképpen arra figyeljünk, hogy a párducgalóca kalapja sötétebb alapon világosabb pettyekkel farkított, az őzlábgomba kalapja pedig fordítva, világosabb alapon sötétebben pikkelyes. A nagy őzlábgomba gallérja elmozditható, a párducgalóccáé nem.

57. Császárgomba /ehető/, légyülő galóca /mérgező/

A két szép gombát, a császárgombát és a légyülőgalóccát itt-ott összetévesztik. Megkülönböztetésük pedig könnyű. A császárgomba tönkje sárga, a légyülő galóccáé fehér. A császárgombának fejlett bocskera van, a légyülő galóccának nincs, csupán a töve rücskös.

58. Róka gomba /ehető/ világító tölcsérgomba /mérgező/

A róka gombát nem egy esetben tévesztik össze a világító tölcsérgombával.

A róka gomba sárga, a világító tölcsérgomba pedig narancssárga, rozdsasárga, vörösesbarnás. A róka gombának bordaszerű, vastagabb lemezei vannak, a világító tölcsérgombának pedig vékony, szabályos lemezei. A róka gomba egyenként és a talajon terem, a világító tölcsérgomba csoportokban fák tövében, tuskókon, vagy azok közelében.

59. Molyhos tinoru /ehető/, farkastinoru /mérgező/

Ritkán tévesztik össze a molyhos tinorut a farkastinorival, különösen mert ez utóbbi elég ritka.

Melyek a különbségek? A farkastinoru tönkje lefelé vörös



és rajta hálózatszerű rajz látható. A molyhos tinoru tönkje pedig lehet ugyan vörös, de nem hálózatos. A farkastinoru husa keserű, a molyhos tinoru husa jóízű.

## GOMBATERMŐ VIDÉKEK

### 60. Magyarország jó gombatermő területei

Az ehető és mérgező gombák ismertetése és összehasonlítása során ugyan megemlítettük, hogy hol teremnek az egyes gombafajok, mégis célszerű térképen is megnéznünk az ország jó gombatermő vidékeit. Amint látható, a legjobb gombatermő terület hazánk nyugati és délnyugati határterülete, továbbá a Mátra, a Bükk és a Sátorhegység. Elég jó gombatermő területek pedig Somogy megye, a Mecsek, a Balatonfelvidék, az északi Bakony és a Pilis. Ezen a területeken érdemes a gomba begyűjtést jól megszervezni.

## A GOMBÁK FELHASZNÁLÁSA

### 61. A gombák szállítása

A megszervezésnél arra is ügyeljünk, hogy a gombagyűjtés szakszerű és a szállítás gondos és gyors legyen. Szükséges ez azért, mert a gomba gyorsan romlik, ha törődés-éri. Ekkor ugyanis megindul a fehérjebomlás, az ún. önmésztés és a gombaanyag hamarosan tönkremegy. A gombát lapos kosarakba szedjük és alacsony, szellősen egymásra helyezhető gyümölcsszállító rekeszekben szállítsuk hosszabb úton. Meleg időben úgy kell a szállítást, eladást lebonyolítani, hogy a gomba a szedéstől számított 24 órán belül a feldolgozó helyen, konyhaasztalon, vagy a konzervüzem munkaasztalán legyen. Meleg időben a gomba gyorsan férgesedik.

### 62. A gombák szárítása

A gombát nemcsak friss állapotban hozzák forgalomba, hanem nagy mennyiséget szárítanak meg felőle.

A szárítás különösen olyan területen célszerű, ahonnan a gomba gyorsan nem juttatható el a piacokra és konzervüzemekbe. A gombaszárításnak több módja van. Száráthatunk házilag, a nap melegének felhasználásával és üzemileg a különböző szárítóüzemekben, aszalókban. Legegyszerűbben úgy száráthatunk, ha a felszeletelt gombát zsinórokra fűzzük. Így szárad a leggyorsabban. Ahol üzemi szárító van, ott az egész környékről szedett gomba gyorsan szárátható. Az üzemi szárítóberendezések közül azok a legcélszerűbbek, amelyeknél a meleg levegő elég gyorsan áramlik a nedvdús gombaszetelek fölött és így elég gyorsan távolítja el a gombaanyag víztartalmát.

### 63. A gombák konzerválása

Fontos a gombakonzervek készítése is. Különösen kedveltek az ecetben eltett különféle izesítésű gombasaláták. Nemcsak a rizike alkalmas erre, hanem másféle gombák is. A képünkön látható



üzemi készítmények tinorugombasaláta, ecetes májusi pereszke, ecetes csiperke, szeletelt csiperke és gombás szoljanka. Szükséges a gombakonzervek mennyiségének növelése, hogy a dolgozók egyre növekvő igényeit ki lehessen elégíteni és exportra is jusson.

### BEFEJEZŐ RÉSZ

Magyar szakkönyveket és az állami gombatanfolyamok adta lehetőségét is felhasználva, a gombák minél jobb megismerésének célja tehát hármas:

1. Fokozzuk a gombafogyasztást. A gomba értékes és izletes tápanyag - változatosabbá teszi táplálkozásunkat.

2. Népgazdaságunk részére jelentős bevételt jelent a gomba. Népi demokráciánk igyekszik is minél nagyobb mennyiségű gombát forgalomba hozni. Exportra is értékes cikk a gombakonzerv és a szárított gomba.

3. A gombák jobb megismerésével a gombamérgezések számának esökkenését érjük el.

