

MB
13940

Szöveggönyv

**Ismerjük meg az ehető
és mérgező gombákat**

című színes diapozitív előadáshoz

ÍRTA: BOHUS GÁBOR DR

KIADJA:

A MAGYAR TERMÉSZETTUDOMÁNYI TÁRSULAT,
A MAGYAR FOTO DIA-OSZTÁLYA KÖZREMŰKÖDÉSÉVEL

BUDAPEST, 1952

ORSZ. SZÉCHÉNYI-KÖNYVTÁR
Körcdéknapló
1963 évi A / *MF*SZ.



Bevezető rész:

A természet színpompáját kedves, tarka foltokkal élénkítik a gombák. Ha felkeltik érdeklődésünket, érdemes is, könnyű is megismernünk őket.

A következő képeken élénk tárul a kalapos gombák sokoldalú tarka sokasága, mindmegannyi bizonyítéka annak, hogy a termőhelyi viszonyok, a talaj, az 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 hús és zöldségfélék között állanak. Fehérjetartalmuk az 5%-ot is eléri, ezért hús pótlására felhasználjuk. Fokozza jelentőségüket, hogy kitűnő ízesítők, 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 gomba termés mennyisége hazánk területén megfelelően csapadékos esztendőben százezer mázsa, amely tápérték tekintetében 23 ezer q sovány marhahúsnak 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 csekély költséget. Ennek a termő százezer mázsa ehető gombának csak egy része kerül fogyasztásra.
3. A begyűjtés, szállítás és értékesítés helyes megszervezésével egyre több gomba jut a piacra. A jó szervezésen valóban sok múlik, 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. A gombák általános fogyasztását a mérgező gombafajok zavarják. Két út vezet tehát a gombák biztonságos fogyasztásához.

Az egyik út: ismerjük meg a gombákat és csak olyan gombafajokat szedjük, amelyeket már jól ismerünk. A gyűjtésnél legfontosabb a mérgező gombák megismerése. A másik út: vásároljunk piacról, üzletből, ahol hatóságilag ellenőrzött, megvizsgált gomba kerül forgalomba.

A LEGMÉRGEZŐBB GOMBA

5. 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. Bontsuk részeire 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 szövedék 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 milliószámra fejlődnek az erős nagyítással látható *spórák*, a gombák szaporító sejtjei.

A termőtesteket egyes fajokon, így a gyilkos galócán, eleinte *burok* 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. Amint a szemléltető képen is látjuk, a *gyilkos galóca termésideje a nyár és az ősz*.

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

8. *Gombamérgezés esetén azonnal hívjunk orvost.* Ha idejében alkalmazzuk a gyilkos galóca mérgezésnél az „ellenmérég” injekciót, a gyógyítást eredményesebbé tesszük. A gyilkos galócától mérgezett embernél az első nap még nem mutatkozik a mérgezés, illetve a rosszullet tünete. A mérgezés többnyire csak másnap jelentkezik. A beteget nyomban szállítsuk kórházba.
9. Nagyon szép gomba a **légyölő galóca**. Mérgező hatása gyengébb mint a gyilkos galócáé. A közhit szerint — tévesen — ez a legmérgezőbb gomba. Piros színű, fehér pettyes a kalapja, tönkje és lemezei fehérek. Régióta díszítésre használt motívum. Színén kívül jellemző ismertetője még a gallér és a tönk alsó részén lévő számos pikkely. Nyáron és ősszel, főleg hegyvidéki fenyőerdőkben és nyíresekben találjuk. Általában gombamérgezés esetén, amely a fogasztás 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 galócákhoz tartozik a **párducgalóca** is. Mérgezése hasonlít a légyölő galócáéhoz, de annál valamivel erősebb. Ittas emberhez hasonló zavart viselkedés jelzi ezt a mérgezést. A párducgalócát 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 ősszel. Elég gyakori; egyes években már májusban kezd teremni.
- Ha kettétörjük a párducgalócát, azt tapasztaljuk, hogy a hús fehér színe változatlanul megmarad. Egyes vidékeken *a közhit tévesen azt tartja, hogy a mérgező gombát arról lehet felismerni, hogyha megtörjük, a húsa elszíneződik, megkékül.*
11. *A tudomány legyőz minden 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, hogy ha 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 *többször egymásutáni leforrázásnál sem vesztí el mérgező hatását.*

12. 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 huszat. 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.

LOMBERDÖBEN TERMŐ GOMBÁK

13. Hazánk nyugati és délnyugati részén nagy mennyiségben főként tölgyesben terem a legjelentősebb gombánk, az *ehető tinorú*, 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 tinorú gombákra jellemzők ezek a csövecskék. Az ehető tinorúnál a csövecskék — amíg a gomba fiatal — fehérek, később olajzöldszínűek lesznek. A kalap többé-kevésbé barna. Fontos ismertetőjele, hogy a gomba tönkjén mindig hálózatszerű rajz található. A gomba húsa vastag és mindig fehér. Ha a szárítást szakszerűen végzik, a szárítmány is fehér lesz.
14. Sokfelé ismerik az országban a ligetekben, nyiresekben gyakorta termő **érdesnyelű tinorút**. Finom, jóízű étel készül belőle, de szárítva csak másodrangú, mert húsa megszurkúl. Jellegzetessége, hogy a tönkje érdes. Kalapja barna.
15. Ugyanilyen termőhelyeken, különösen nyírfák alatt, gyakran találjuk a narancsszín vagy téglaszín kalapú, **érdesnyelű vörös tinorút**; a nép „Piroskának” is nevezi. Ezt is ugyanúgy használják fel, mint a barna kalapú érdesnyelű tinorút. Célszerű más gombákkal vegyesen konzervsalátának elkészíteni, mert

sötétszürkére színeződő szeletei diszítik a többi gombaféle többnyire világos anyagát. Akik a babonáknak hisznek, ezt a gombát nem merik fogyasztani, mert a húsa megtörve lassan színt vált.

16. Ismerkedjünk meg a tinorúgombák lomberdőben termő fajai közül még eggyel, a **molyhos tinorúval**. Kalapja barnás sárga, vagy barna, és mint neve is mutatja, molyhos. Ismeretőjele még, hogy sárga csövecskéi az előbbi érdesnyelű tinorúénál jóval tágabbak. Tönkje lehet vörös, de hálózatszerű rajz nem látható rajta. Minősége az előző tinorúgomba fajok minőségével egyező. Sokfelé terem, elég gyakori, de nem tömeges, nem szedhető kosárszámra.
17. Meszes talajon, a napfényes, meleg erdőben föld alatt, júliustól—decemberig terem a nyári **szarvasgomba**. Diónagyságú és annál nagyobb termőtestű fekete-barna és varangyos. Belseje fehéren márványozott. Kítűnő illata van. A legjobb ízű és a legdrágább gomba. Libamáj és egyéb konzervek ízesítésére is használják. Keresése betanított kutyákkal, vagy disznókkal történik. A betanított állatok kítűnő szaglásukkal megtalálják a szarvasgomba földalatti telepeit. Franciaországban természetik, a Kárpátokban rendszeresen gyűjtik, nálunk főként a Bakonyból ismerjük.
18. A lomberdőben 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, barnásfeketere sötétednek meg. E sajátság 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. Narancspiros, narancssárga kalapjával, élénksárga tönkjével és lemezeivel a szép gombák között is a legszebb a **császárgomba**. E mellett kedvelt, kítűnő ízű 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. Közkeveltségére vonatkozóan régi történeti feljegyzések is vannak.

20. A közkedvelt **róka**gombát nyár elejétől késő őszig találjuk. Könnyen felismerhető tölcsér 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. 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, tüves helyen a többedmagával megjelenő fehérszínű gomba. Helyenként elég gyakori is, de kiadós mennyiségben mégsem szedhető. Tavasszal még kevés a begyűjtendő gomba. Június közepe után kezdődik a földény.
22. 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 lilaszínt a kalapfelületen barnás szín helyettesíti. A lemezek mindig lilaszínűek. Az alföldi és hegyvidéki területeken egyaránt gyakori. Kedveli az erdőszéleket, ligeteket. A lilaszín sok szedőben azt a tévhitet kelti, hogy a lilaszínű gomba csak mérgező lehet. Pedig a lila pereszke éppen az a gombafaj, amelyhez hasonló mérgezőgomba nincs.
23. Ősszel, főként lombosfák, ritkábban fenyőfák tövében és tuskóján gyakran nagy csoportokban fejlődik az ehető **gyűrűs tölcsérgomba**. Jól szárítható. Arról ismerhető fel, hogy fatönkөн terem, gallérja van és lemezei fiatalon fehéresek. Kalapszíne lehet mézsárga, de lehet barna is. Vannak olyan esztendőek, 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. Közismert, feltűnő gomba a **nagy őzlábgomba**. Magassága eléri a 30 cm-t is. A nagy példányok esernyőhöz hasonlítanak.

Több vidéken kedvelt enető gomba. Fogyasztása kezd általánossá válni. Ismertetőjele, hogy barnás kalapján világos alapon sötétebb pikkelyek vannak és, hogy tönkjén jól fejlett, elmozdítható, tolható gallér ül. Erdők szélén, ligetekben, tisztásokon nyáron és ősszel gyakran nagy számban terem. Amíg fiatal, dobverőalakú, ilyenkor hosszában keltévágva rántott gombának is elkészíthető.

25. Ősszel, előlán, fatuskón többnyire nagy csoportokban fejlődik a **kései laskagomba**. Szürke, barna, fekete vagy kékes a kalapszíne, fehérek a lemezei. Tönkje gyakran alig fejlődik ki. Könnyű felismerni, mert más hasonló lán 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. Erdeink természeti szépségét gazdagítják a színpompás galambgombák, közöttük az ízletes **nagy galambgomba**. A galambgombák annyira színpompásak, 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, úgy lomberdőben, mint fenyőerdőben. A galambgombák a legnagyobb mennyiségben nyáron találhatóak, különösen hegyvidékeinken. Piaci értékesítését nagyon nehezíti, hogy erősen férgesedik. Az ízletes nagy galambgomba egyike a legértékesebb gombáknak. Kalapszíne főként vörös, de lehet barna, sárga. Lemezei sötét-sárga színűek. Íze sohasem csípős. És, mint minden galambgombának morzsalékony, nem rostos a húsa, erről lehet felismerni.
27. A nyáron termő galambgombák közül először többnyire a **kék-hátú galambgomba** szerez örömet. Legkorábban ez terem. Kalapszíne főképpen keverten lila és zöld, lemezei fehérek. Íze nem csípős. Sütve, de egyéb módon elkészítve is épp úgy, mint a többi ehető galambgomba félék, kedvelt étel. A galambgombák, de egyéb gombák ízét is úgy állapítjuk meg, hogy nyersen mogyorónyi, vagy annál kisebb darabot kóstoljunk meg.
28. Nyáron gyakran mázsaszámra szedhető a **keserűgomba**. Ennek a fehéres gombának jellegzetessége, mint minden ke-

serűgombának és tejelőgombának, hogy megtörve tejnedvet választ ki. A keserűgomba tejnedve erősen csípős, ennek ellenére, különleges elkészítés után kedvelt eledel. Így Szibériában, ahol elkészítés előtt hosszabb ideig áztatják és hazánk egyes területein, ahol a tűzhely lapján megsütik vagy szalonnával együtt sütik, kedvelt eledellé vált.

29. 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, a mindig halványsárga lemezeiről, az alul sötétszínű bársonyos tönkjéről. Növeli a gomba értékét az, hogy késő ősszel terem, amikor másfajta gomba alig van már. Nagy mennyiségben különösen az Alföld akácosaiban szedhetjük. Néha az utcai fasorok vadgesztenyefáin is láthatjuk.
30. A nyár vége felé, főként élő tölgyfa törzsén fejlődik a **májgomba**. Könnyű felismerni. Színe, alakja, állománya a nyelvre emlékeztet. Az alsó felén apró tűszúrászerű 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 savanyútüdő módjára készítve élvezhető.
31. Agas-bogas, korallszerűen 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. A **galambgombák** közül a csípősízű fajok nem alkalmasak a fogyasztásra, mert egyik-másik megárhathat; ilyen a **vörös galambgomba**, amely az előbbieken bemutatott ízletes, nagy galambgombától a csípős íze 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. A **szőrgombát** Finnországban a legszívesebben fogyasztják. Ott általánosan ismeretes, hogy csak leforrázás után használható fel. Ez a gomba ugyanis a leforrázás után elveszti csípős ízét és ártalmasságát. Jól felismerhető arról, hogy húsa vöröses, rózsaszínű kalapja „szőrös” és megtörve fehér, csípősízű tejnedvet választ ki. Főként nyiresekben terem.
34. Csoportosan terem erdei fák tövében, tuskóján a **sárga kénvirág-gomba**. Keserű ízű. Fogyasztása után egyeseknek rosszullétet okozhat. Felismerhető kén-sárga, közepén vörössárga kalapjáról és zöldessárgából zöldesbarnán át sötétbarnára színeződő lemezeiről. Minden erdőségekben előkerül, különösen olyanokban, ahol a szájalóvágás révén korhadó tuskók vannak. Egyes éveket nagy mennyiségben találjuk. Hazánkban még nem okozott mérgezést.
35. A **tinorúgomba-fajok** között két kissé mérgező faj is van; az egyik a keserűízű **farkastinorú**. Ismertetőjele keserű ízén kívül a tönk alsó részének vörös színe és hálózatosan recés felülete, ellentétben az ehető tinorúgombák között bemutatott molyhos tinorúval, amelynek vörös is lehet ugyan a tönkje, de nem hálózatos. A farkastinorú kalapja többé-kevésbé barna és szarvasbőrszerű tapintású. Húsa megtörve kékül. Csakis hegyvidéken terem. Elég ritkán találjuk és alig fordul elő egy-egy mérgezési eset.
36. Neve után veszedelmes gombának tartanánk a **sátántinorút**, 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 a tölgyes. Hazánkban még nem okozott mérgezést!
37. Gyengén mérgező, mégis elég bajt okoz a **világító tölcsergomba**, mert összetévesztik a **közkedvelt róka-gombával**. Jellemző a színe, amely narancssárga, rozsdássárga, vörössbarna, ezzel szemben a róka-gomba színe tiszta sárga, vagy világos sárga. A világító tölcsergomba lemezei vékonyak és sűrűnállók. Termőhelye is fontos, mert más, mint a róka-gombáé. A világító tölcsergomba ugyanis fák tövében, tuskókon terem csoportosan, a róka-gomba pedig talajon terem és nem csoportosan.

A melegkedvelő gombák közé tartozik. Magyarországon még elég gyakori.

38. Nyáron, de főleg ősszel találjuk lomberdőben a **nagy döggombát**. Eléggé mérgező. Főleg azért veszélyes, mert több ehető gombafajhoz is hasonlít. Felismerhető arról, hogy lemezei barnás rózsaszínűek, hússzínűek lesznek, de tönkjén nincs gallér, mint a csiperkének. Kalapja sárgásszürkés, fehéres, és termétéhez képest elég vékonyhúsú. Elég szép és bizalomkeltő. És azok, akik e szerint szedik a gombát, ezt a fajt is jónak ítélik.
39. 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 barnaszínűek lesznek. Jellemző, hogy kalapja sugarasan szálas, behasadozó, és törékeny. Inkább nyáron terem, nem kedveli a sűrű erdőket.
40. Az erdőszéleken, ligetekben ősszel szórványosan előforduló, aprótermetű, **vörhenyes őzlábgomba** súlyosan mérgező hatású. Kalapja vöröses, vagy barnás, sötétebb pikkeikkel. 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. A fenyőerdeinkben már kevesebb gomba terem. Ezek közül a **rizike** a legkedveltebb csemegegomba. A rizike nemcsak sütve különő, hanem ecetben eltéve is elsőrangú. Megtörve narancsvörös tejnedvet 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 különő gombából sajnos kevés szedhető.
42. Nyáron és ősszel terem a **gyűrűs barnatinorú**. 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 és Pilis-i fenyőerdőben alig találunk.

43. A leggyakoribb a fenyőerdőkben a **szemcsésnyelű tinorú**. Erteke a többi eddig említett ehető tinorúgombákénál kisebb, mert puhahúsú és könnyen lérgesedik. Nem is szárítható. Felismerhető sárgásbarna, ragados kalapjáról, valamint arról, hogy világossárga tönkjén felül szemcsék vannak. Ez a gomba és a fenyőfák érdekesen segítik egymást a fejlődésben. A talajt behálózó gombafonálat segíti a fenyőfákat táplálékielvéteükben, viszont a fenyőfák gyökérzete bizonyos tápanyagot átad a gombának.
44. Terem a fenyőerdőben egy-két mérgező gomba is. Ezek közül különleges alakjáról könnyen megismerhető a **papsapkgomba**. Belseje nem egyetlen üreg, mint a kucsmagombákénál, 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.
45. A nálunk nagyon ritkán előforduló **párducpereszke**re azért hívjuk fel a figyelmet, mert Svájcban ez a gomba okozza a legtöbb mérgezést. Összetéveszhető más pereszkekkel, különösen a rákízű pereszkével. A párducpereszke jellemző a pikelyes, szürkés kalap, zömök, duzzadt tönk.

MEZŐN ÉS LEGELŐN TERMŐ GOMBÁK.

46. A gombagyűjtők legjobban az április közepétől elsőnek termő **kucsmagombának** örülnek. Május végéig megtalálhatjuk ligetekben, kertekben, réteken. Az Alföldön is gyakori. Érdekes, gödörkéekkel 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. 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.
47. Fontos ehető gombák teremnek a mezőn, legelőn is. Innét mutatjuk be a főként trágyás helyeken tavasztól-őszig termő köz-

ismert **csiperkét**. Budapesten és egyes nagyobb városainkban az év minden szakában, télen is vásárolhatjuk, mert pincékben, kőbányák üregeiben termesztik. Az egész gomba fehéres, tönkjén gallérja van, lemezei fehérből megsötétednek bíborbarnásra, vagy feketésbarnásra. Étkezéshez változatosan elkészíthető, szárításra azonban kevésbé alkalmas, mert nedvszívó.

48. Kitűnő ízű, ehető gomba a **gyapjas tintagomba**, de csak míg fiatal, mert éretten tintává folyósodik el. Árusításra még frissen sem alkalmas, mert a fiatal gomba az alatt az idő alatt is beérik, amíg a gyűjtőhelyről a piacra szállítják. Kalapja fehéres, gyapjas pikkelyekre szakadozik fel. Lemezei fiatal korban fehérek, később megfeketednek. Trágyás talajon, füves területeken, kertekben terem, — gyakori.
49. 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. Erdőben gyakran található a fehéresszínű **pöfeteg**. De mezőn, legelőn is szerte az országban elég kiadós mennyiségben szedhetők a különféle pöfeteg gombák. Úgy a bemutatott pöfetek, mint a többi pöfetegféle alkalmas a fogyasztásra addig, míg belsejük fehér; később a sárgulással-barnulással egyidejűleg a belsejük nyirkos lesz, majd spóra-porra esik szét. A pöfetek erőteljes gombaizük miatt alkalmasak más gombák ízesítésére, ezért keverten dolgozzák fel.
51. 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 sűrűnállók, később sárgásbarna, vagy piszkosbarna színűek. A szegfűgombához nagyon hasonlít.

52. 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 atakja és sűrűnálló, lefutó lemezei.

AZ EGYMASHOZ HASONLÓ EHE TŐ ES MÉRGEZŐ GOMBAPÁROK.

53. 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 barnába, barnásfeketére megsötétednek, a gyilkos galóca lemezei ezzel szemben mindig fehérek maradnak.

54. 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 tölcséralakú, a szegfűgomba nem tölcséralakú.

55. 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-kevésbé barnaszínűek. Másodszor pedig a szívós húsú szegfűgombával szemben a barna susulyka törékeny, puha húsú. Ezzel függ össze az, hogy a susulyka kalapja behasadozó.

56. Ritkán bár, de előfordul, hogy összetévesztik a **nagy őzláb-gombát** a **párducgalócaival**. A két gomba közötti különbséget keresve, főképpen arra figyeljünk, hogy a párducgalóca kalapja sötétebb alapon világosabb pettyekkel tarkított, az őzláb-

gomba kalapja pedig fordítva, világosabb alapon sötétebben pikkelyes. A nagy őzláb-gomba gallérja elmozdítható, a párdug-galócaé nem.

57. A két szép gombát, a **császárgombát** és a **légyölőgalócát** itt-ott összetévesztik. Megkülönböztetésük pedig könnyű. A császárgomba tönkje sárga, a légyölő galócaé fehér. A császárgombának fejlett bocskora van, a légyölő galócának nincs, csupán a töve rücskös.
58. A **róka-gombát** nem egy esetben tévesztik össze a **világító tölcsergombával**. A róka-gomba sárga, a világító tölcsergomba pedig narancs-sárga, rozsdasárga, vörösesbarnás. A róka-gombának borda-szerű, vastagabb lemezei vannak, a világító tölcsergombának pedig vékony, szabályos lemezei. A róka-gomba egyenként és a talajon terem, a világító tölcsergomba csoportokban fák tövében, tuskókon, vagy azok közelében.
59. Ritkán tévesztik össze a **molyhos tinorút** a **farkastinorúval**, különösen mert ez utóbbi elég ritka. Melyek a különbségek? A farkastinorú tönkje lefelé vörös és rajta hálózatszerű rajz látható. A molyhos tinorú tönkje pedig lehet ugyan-vörös, de nem hálózatos. A farkastinorú húsa keserű, a molyhos tinorú húsa jóízű.
60. 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 területeken érdemes a gomba begyűjtést jól megszervezni.*

A GOMBÁK FELHASZNÁLÁSA

61. 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 ú. n. önmészítés és a gombaanyag hamarosan tönkremegy. A gombát lapos kosa-

rakba szedjük és alacsony, szellősen egymásra helyezhető gyümölcszállító 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 gombát nemcsak friss állapotban hozzák forgalomba, hanem *nagy mennyiséget szárítanak* meg belőle. A szárítás (különösen olyan területen célszerű, ahonnan a gomba gyorsan nem juttatható el a piacokra és konzervüzemekbe. A gombaszárításnak több módja van. Száríthatunk házilag, a nap melegének felhasználásával és üzemileg a különböző szárítóüzemekben, aszalókban. Legegyszerűbben úgy száríthatunk, ha a felszeletelt gombát zsinórokra fűzzük. Így szárad a leggyorsabban. Ahol üzemi szárító van, ott az egész környékről szedett gomba gyorsan szárítható. Az üzemi szárítóberendezések közül azok a legcélszerűbbek, amelyeknél a meleg levegő elég gyorsan áramlik a nedvűs gombaszettek fölött és így elég gyorsan távolítja el a gombaanyag viz-tartalmát.
63. Fontos a gombakonzervek készítése is. Különösen kedveltek *az ecetben eltett különféle ízesítésű gombasaláták*. Nemcsak a rizike alkalmas erre, hanem másféle gombák is. A képünkön látható üzemi készítmények tinorúgombasaláta, 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 lehetőséget is felhasználva, a gombák minél jobb megismerésének célja tehát hármas:

1. *Fokozzuk a gomba-fogyasztást.* A gomba értékes és ízletes 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 csökkenését érjük el.*



Felelős kiadó: Székely Sándor dr.
Egyetemi Nyomda, Budapest — 52/9472 — F. v.: Janka Gyula igazgató

A diapozitív képsorozat és a szövegkönyv
a Magyar Természettudományi Társulat
szerkesztésében készült.

TANÁCSADÁS

a diafilm vetítéshez

1. Az előadás előtt a szöveget legalább kétszer hangosan olvassuk el. (Tagoltan olvassunk és ne hadarjunk.)
2. Alkalmazzuk a váltott felolvasást. (Egyik kép szövegét férfi, a másik kép szövegét nő olvassa.)
3. A szövegrész utolsó szavánál a felolvasó koppantson és a következő kép fordítása csak azután történjék.