

Rerum Naturalium Fragmenta

No. 166

<i>Szemere László: Gombászat.</i>	3
Beköszöntő	
<i>Szemere László: Gombák gyűjtése</i>	6
<i>Szemere László: Rizike-gombáink</i>	9
<i>Szemere László: Tejelő gombáink</i>	12
<i>Szemere László: Özlábgombáink</i>	17

Budapest
1946

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest XII., Hieronymi út 7.

Gombászat. Beköszöntő

Írta: Szemere László

A régi latin közmondás ellenére, amely szerint a sas nem fogdos legyeket, a szerény gombászat is ím bevonul a vadászat berkeibe.

Lapunk főszerkesztője e rovat megnyitásával méltatja azokat a közös érintkező pontokat, amelyek a vadászatot és a gombászatot egybekapcsolják.

A vadász, akit a vadászat olykor napokra kiragadott otthonából, gyakran van ráutalva arra, hogy szállásán kívánatos étkét maga készítse el. Így sokszor készíthet gombás ételt is, annál is inkább, mert a gomba hamar megsül vagy megfő.

Élvezhető a legősimb módon elkészítve is: a tűzbe tett lapos, izzó kövön a rátett gombakalap egy kettőre megsül, rá kevés só és kész az „előétel”. Vagy ezzel szemben az újmódi: a spirituszgyorsforraló-készség lapos serpenyőjében – mely egyszersmind fedele is a berendezésnek – kevéske vízzel hamar megfő a felaprított gomba. Ahhoz aztán pár tojást ütünk – fűszert adunk s még el sem fogyott a gyorsforraló gyors-lélegzetű lángja, máris készen van kedvenc ételünk.

Máskor meg ami gombát vadászat közben gyűjt a vadász, haza is viszi, hogy honn maradt híveit a vadpecsenyén kívül gombával is elláthassa. A gombának ilyen felhasználásával kapcsolatban kötelességem szíves olvasóinknak a figyelmét felhívni arra, hogy ma már a gomba sem „res nullitis”, nem a közprédája annak, aki senki fia, éppen belé botlik. Tehát ha valahol gom-

bászni akarunk, akkor annak jogi kérdésével is legyünk tisztában, nehogy akarva-nem-akarva, kihágást kövessünk el.

Ma már a gomba is megbecsült termény s természetesen annak a tulajdona, akié a kérdéses föld, legyen az erdő, vagy mező. Az erdők ma már kincstáriak, eltekintve a kisebb kiterjedésű erdőbirtokoktól. Ott a gombák szedése, illetőleg értékesítése felül az erdők kezelésével megbízott erdőgondnokságok adnak az érdeklődőknek felvilágosítást. De az erdőőrök ismerik a rendelkezéseket. Rovatunkban az idevonatkozó kérdésekkel is foglalkozunk majd.

Sorra vesszük a nevezetesebb ehető gombákat. Megírjuk róluk: melyik hol s mikor terem, mi az elkészítési módja.

Megírjuk azokat a mérges gombákat is, amelyek valamely közismert ehető gombához hasonlítanak. Mert ezeket is meg kell ismerniök azoknak, akik gombával élnek.

A gombák egyike-másika másként is értékesíthető. Például a tűzütéshez való tapló a taplógombák belsejéből készül. Van néhány olyan gomba, amelyből tintát lehet készíteni. Hát ezekről is megemlékezünk majd.

Van a gombászatnak esztétikai oldala is. Szép jelenség a ritkás erdőben félkörben felsorakozó hatalmas őzlábgombák serege. Máskor meg, őszi időben, feltűnik a tarlót imitt-amott szinte elborító tarló-őzlábgomba. A tiszta fehér gombák között olykor lila színű gombákat találunk, ezek a lila pereszker csoportba (*Tricholoma*) tartozó gombák. Már csak az avatottak tudják méltatni, illetve felkutatni a rétek gomba-drágaköveit, a hol zöld, hol sárga, hol meg vörös nedűgombákat (*Hygrocybe*).

Középszerűségek ezek a természet fenségesebb megjelenéseihez képest. Megkapóbb az énekesmadár. A légben úszó hollók, vagy sasok, valamelyik hegygerincről szemlélve, hol rétegesen szirtek és erdő koszorúzza hegyhátak körítik a látóhatárt, hát ez is több a középszerűségnél. A siketfajd titokzatos „keccentése”, majd „köszörülése”, követve a havas tetőről szemlélt napfelkelével, hát persze ez is több. Majd a szarvasbőgés, mely csak alig hallatszik a vízesések közepette alárohanó hegyi patak zúgása miatt. Persze, ha ilyen jelenségekre gondolunk, vagy ezekre még vágyakozunk, hát mindjárt hevesebben dobog a szívünk.

Itt említem meg még azt is, hogy külön folyóirat foglalkozik ma már gombászati ügyekkel. Címe: „Magyar Gombászati Lapok”. Szerkesztőségének címe: Budapest V. Akadémia utca 2.

Gombák gyűjtése

Még a gombák ismertetése előtt kell megemlékeznem arról, hogy mire ügyeljünk akkor, amikor gombát gyűjtünk.

Mindenekelőtt az ismert ehető gombákat külön kell tenni azoktól, amelyeket még nem ismerünk s meghatározás végett viszünk haza. Esős időben lehetőleg ne szedjünk gombát, illetve ne szedjük a csurom-vizes gombákat. Vannak ugyan olyan gombák, pl. a laskagombák (*Pleurotus*), amelyekből a vizet ki lehet facsarni. Viszont más, morzsalékony húsú gombák nem tűrik ezt a műveletet. Ilyenek például a galambgombák (*Hussula*), a tejelőgombák (*Lactarius*).

Oly módon gyűjtsük a gombákat, hogy azok minél kevésbé préselődjenek össze. Ezért jobb kosárba, mint hátizsákba gyűjteni. Tagadhatatlan, hogy a kosár nem sportszerű a vadász és a turista előtt! Tehát ha nem viszünk magunkkal kosarat, akkor csináljunk – kéregpapírból – összehajtható dobozokat.

Ezek összehajtvá elférnek a hátizsákunkban. Vékony szíjból, vagy erős zsinegből csináljuk a hordozó-késztséget hozzájuk. De csináltathatunk – spárgából – olyszerű hálókát (zsákokat), aminőkben a halászok szokták a halat hazavinni. Jó oldala ezeknek, hogy üresen kis helyet foglalnak el.

Bármibe is gyűjtöttük a gombákat, ahogy haza értünk, azonnal terítsük szét vékony rétegben s tegyük hűvös helyre. A tömegben levő gomba erősen fülled s ez romlását siettet.

A gombák öregjét, továbbá a nyüves példányokat ne gyűjtsük. A fészkeből kicsavart gombát a rátapadt földtől, falevelektől vagy fűszálaktól már a helyszínén tisztogassuk le. Erre egy tenyérszerű zsákvászonarabot vagy posztót használhatunk.

A tönk alsó, földes részét késsel vágjuk le. Ha azt észleljük, hogy a tönk nyüves, akkor annyit vágunk le belőle, hogy ami marad, az már ne legyen rágásos. Ha a kalap is nyüves, akkor a gomba hasznavehetetlen. Az idősebb gombák lemezeit, illetve tinorú-féle gombáknál a csöves réteget ugyancsak a gyűjtés helyszínén kaparjuk le. Ne töltsen ez a helyet, mikor otthon úgyszemint eltávolítandók a gombáról. Aztán vegyük figyelembe azt is, hogy az érett gomba lemeze (csöves része) sokszor megsötétedik, megnyálkásodik és beszennyezi gyűjtött gombáinkat.

Ott, hol több gombafaj keverten terem, a legapróbb, még fejletlen gombákat ugyancsak ne gyűjtsük. Mert megtörténhetik az, hogy az erdőn termett csiperke körzetében a gyilkos galóca is terem – pár arasznyi téren belül. S utóbbinak még csak a fiatalja bujt ki. Az egészen apró gomba meghatározása sokszor bajos is.

Némely gombát szigorúan el kell különítenünk a többitől. Például a májgombát (*Fistulina*), mert ez összemaszatolja a többit. A csípős ízű keserűgombát is külön kell kezelni. Leghelyesebb persze az, hogyha a fajokat mind külön gyűjtjük.

A meghatározásra szánt gombákat mindenesetre külön –külön kell (fajonként) – papirosba göngyölve – gyűjteni. Ezeket – szemben az eddig mondottakkal – teljes egészükben gyűjtsük, tehát a tönk legalja is meglegyen, a rajta levő esetleges

hüvellyel együtt. Ezért valamely szélesebb késsel emeljük ki a földből a meghatározásra szánt gombát.

Ha kirándulásunk több napig tart, célszerű az első napok alatt gyűjtött gombákat már a szállásunk körül megaszalni.

Ha ugyan süt a nap. Erre gondolva, hordjunk magunkkal elegendő házicérnát és egy zsákvarró tűt. Mer az erdőn-mezőn más szárítóberendezés híján a felszeletelt gombák felfűzésere vagyunk utalva. A gomba eredeti súlyának egytized, térfogatának pedig egyhatod részére zsugorodik össze, ha kiszáradt s így kis helyet foglal el. De ha nem is fejeződik be a szárítás a helyszínén, akkor is jobb vinni a félszáraz gombát, mint a frisset.

Hogy milyen gombát hol s mikor gyűjthetünk, azt az egyes fajok ismertetésénél fogjuk felemlíteni.

*A dürgés székelyes kifejezése

Rizike-gombáink

Legkedvesebb gombáinkkal nyitjuk meg a sorozatot. Ezeket könnyű felismerni. Vadász-olvasóim legtöbbje bizonyára ismeri is már a közönséges rizikét (*Lactarius deliciosus* L.), melynek népies neve: „Fenyőalja gomba.” A rizikékből készül az ecetes hagymás hús mellé való gombasaláta.

A közönséges rizikén kívül van még egy rizike-gombánk, a vörös-tejű rizike (*Lactarius sanguifluus* Paul). Az előbbinek teje narancs színű, az utóbbié vérvörös. Más gyakorlatilag fontos különbség a kétféle rizike-gomba között nincsen, mindkettőből készülhet gombasaláta és sült is azonos ízűek.

A közönséges rizike

A közönséges rizike (*Lactarius deliciosus* L.) leírása: Kalapja téglavagy narancsszínű, de utóbb elfakul, sötétzöld foltos lesz. Körkörösén világosabb és sötétebb karikák („zónák”) is rendszeren láthatók a kalapon, mely esős időben nyálkás. Eleinte domború, azután tölcsér alakú. Megnőhet 15 cm-ig is, de a zöme csak 5-8 cm átmérőjű.

Bélése: Sűrűn álló lemezei különféle hosszúak, kissé lefutók, sárgás-vörösek, a nyomás helyén zöldes. (Hogy a gomba lefutó lemezű-e, vagy sem, annak megállapítása végett a gombát függőlegesen vágjuk kétfelé. Ekkor a hosszmetseten – a tönkhöz viszonyítva – azt észleljük a rizikénél, meg a többi tejelőgombánál is, hogy a lemezek mintegy lefutnak a tönkre.)

Tönk: Színe mint a kalapé, néha kevés, sötétebb folttal. Míg fiatal, tömört, később odvas-pudvás. Nyolc cm magas, 1-2 cm

vastag lehet. Húsa: Sárgás-vöröses fehéres. Teje csípős ízű, eleinte narancsvörös, majd meg elzöldül. Szaga igen kellemes.

Fenyvesekben terem, olykor már júniusban is, de rendszeresen csak októbertől kezdve, olykor egészen karácsonyig is. A rizike jól szárad. Színe megtompul és mintha patinás (réz-rozsdás) lenne, zöldesen pettyes-foltos lesz. E révén az aszalt rizike is jól felismerhető.

Ezt a csemegegombát fenyőerdőkben találhatjuk, legtöbbször árok szélén, utak, ösvények mentén. Leginkább gomba- salátaként fogyasztjuk, de ha a tönk nélküli kalapokat a tűzhely vasára tesszük s megsütjük, hát ekként is elsőrendű ínycsalathoz jutunk. Persze só kell rá és ha van, hát juhtúró vagy csipetnyi zsír.

A rizike-saláta készítmódja a következő: A g. kalapjait 10-15 percre forró sós vízbe tesszük. E levet elöntjük. Még előbb jó borecetet – a szükség szerinti hígítással – felforralunk.

Túlságosan savanyú ne legyen az oldat. A leforrázott gombából egy réteget uborkás üveg, más konzerves üveg, esetleg jól záródó fabödön aljára teszünk s erre nyers, karikára vágott vöröshagymát, szemes borsot (egészben), köménymagot, babérlevelet, esetleg kevés tárkonyt is szórunk. Azután megint egy réteg gombát, erre ismét hagymát és fűszereket rakunk s tovább, míg az üveg megtelik. Ekkor a forró borecetet ráöntjük a gombára. Néhol az edény elzárása előtt olajat vagy olvasztott faggyút öntenek rá, hogy így a készítményt légmentesen elzárják. Gumizáras üvegeknél, vagy ha cellofánt – (s erre hólyagpapírt) alkalmazunk, nem kell sem olaj, sem faggyú.

Két-három hét múlva, főleg ha a feltöltés megnyálkásodott, leöntjük ezt gombáinkról s új; ugyancsak felforralt borecetet öntünk rájuk. S későbbben is, ha ennek szüksége mutatkozik. Célszerű az eltevés előtt sterilizálni a készítményt és pedig 85 C fok mellett negyed-félóraig.

Említettem, hogy éppen olyan jó a vörös-tejű *rizikéből* (Lactarius sanguifluus Paul) készült gombasaláta is. Mivel e gomba főkülönbsége nevében adva van, azért leírását mellőzhetem. Rendszeresen valamivel nagyobb és vörösebb színű, mint a közönséges rizike s hogy inkább az erdők belsejében található, ha az erdő nem túl sűrű. De ritkán kerül elő.

A fent leírt módon más gombából is lehet gomba-salátát készíteni, de másból nem lesz a saláta az a jellegzetes rizike-saláta! Fenyvesünk kevés van s így mégis rá vagyunk utalva arra, hogy alkalmilag más gombából csináljunk gombasalátát. E célra a téli fülőkegombát (*Collubia velutipes* Curt.) ajánlom. E gombát később fogom majd ismertetni.

A továbbiak előtt itt jelzem azt, hogy valamely gomba kétséget kizáró pontossággal csak akkor van megjelölve, ha elfogadott magyar irodalmi nevén kívül annak latin nevét is megadjuk, illetve felemlítjük. Mert a népies nevek sok zavarra adhatnak alkalmat.

Jegyzet: Gombáink leírásánál a következő rövidítések szerepelnek: K. = a gomba kalapja, B. = a gomba bélése (lemeze vagy csöve), T. = a gomba tönkje, H. a húsa, G. gomba.

(*Nimród Vadászlap*, 1946, vol.33(1), no.4, p.61-62)

Tejelő gombáink

Írta: Szemere László

Már az előző gomba-ismertetésünkben is két tejelő gombát ismertettünk. Bár a tejelő gombákat a közölt leírások nyomán könnyű felismerni, a továbbiak végett mégis szükségesnek tartom azt, hogy a gombák felosztásáról bizonyos tájékoztatást nyújtsak szíves olvasóimnak.

Egyelőre csak általános tájékoztatás az, ami itt következik. Valahogy úgy járok el, mint ahogyan a jószívű állatorvos, aki csigolyánként vágta le a foxi farkát, nehogy egyszerre levágva, nagy fájdalmat okozzon a kutyusnak.

Íme hát az első csigolyának való.

Csak a „nagyobb” gombákkal foglalkozunk. Mert vannak ú. n. mikroszkopikus gombák is. (Penészek, stb.)

Eltekintve a tudományos rendszertől, osszuk fel gombáinkat két főcsoportra. Ezek:

I. Föld felett termő gombák.

II. Föld alatt termő gombák. Mert ilyen is van bőven, s pár ehető faj is van közöttük. (A híres szarvasgombák – trüflák – tartoznak pl. ide.)

I. A föld felett termő gombák lehetnek:

1. Lemezes-bélésű gombák.
2. Nem lemezes gombák.

Bélésnek a gomba kalapja alján lévő termőréteget nevezzük, amely lehet lemezekből álló. Ilyen pl. a csiperke, a rizike stb. A nem lemezes gombák bélése lehet likacsos réteg: tinorúk, lehet tüskés: gereben-félék, lehel ráncos: róka gomba.

Viszont számos gombának ilyen bélése nincs is, mert a gomba egy egységesen zárt gumó-alakú, ilyen a közismert pöfeteg-gomba. Máskor a gomba külseje redős. E típusú a kucsmagomba.

1. A lemezes-bélésű gombákat ismét két csoportra osztjuk:

- a) Fehér-spórás lemezes gombák.
- b) Nem fehér-spórás lemezes gombák.

A spóra a gombának mintegy „mag”-ja. A gomba termőrétegén (bélésén stb.) fejlődnek a szabad szemmel nem látható apró spórák, amelyeknek színét mégis megállapíthatjuk tömeghatásuk révén. Mert az érett gomba milliószámra hullatja spóráit. Ha tehát egy érett gomba kalapját levágjuk, s aztán egy üveg-, vagy papírlapra borítjuk, másnapra azt észleljük, hogy az üveg mintha be lenne lisztezve, vagy más színű porral behintve, aszerint hogy a kérdéses gomba fehér-spórás volt-e, vagy nem.

Ezt a kísérletet bárki könnyen elvégezheti, s ezzel csak egy fél napig marad a kísérletező előtt rejtély az, hogy hát gombájának milyen a spórája? Még e kísérlet nélkül is megállapíthatja (a kezdő gombász is) a spóra színét. A gomba a termőhelyén is kihullatja spóráját, amely a talajon, vagy a csoportos gombák alsó kalapjain aztán észlelhető.

Amely gomba nem fehér-spórás, annak lemezei is megsötétednek, illetve kb. olyan színűek lesznek, mint spóráiknak színe.

Ha az érett csiperke-gomba lemezeit ujjunk közölt szétdörzsöljük, ujjunk hegyét a spórák megfestik. A fehér spórás gombák lemezeinek a színe azonban nem mindig fehér! Aki gombákkal foglalkozik, annak mindenesetre tudnia kell azt, hogy valamely lemezes gombának milyen színű a spórája.

E módon elérjük azt, hogy a hazánkban előforduló kb. 3000 gomba közül már csak pár száz gomba között kell keresnünk meghatározásra váró gombánk fajtát. Hogy ezek sokasága között is eligazodhassunk, felosztjuk az eddig ismertetett csoportokat is.

a) A fehér spórás lemezes gombák lehetnek:

b) Nem tejelő és

c) tejelő gombák. Ezekkel tehát megkaptuk a tejelő gombák meghatározásáig jutó kulcsot. Mert ha egy fehér spórás nagyobb termetű lemezes gomba megtörve tejet bocsájt, akkor az csak tejelőgomba (Lactarius) lehet.

c) A nem tejelő gombák közt való eligazítás (további csigolyaként) későbbre marad.

Hogyan tejel a gomba? Hát ha a friss gombát eltörjük, abból tejszerű lé csöppen, vagy szivárog. A virágos növények birodalmában – (mert a gombák virágtalan növények!) – sem ismeretlen e jelenség. Tejel pl. a közönséges kutyatejfű, a vérehulló fecskefű, stb. Előbbinek teje fehér, az utóbbié narancssárga.

A legtöbb tejelőgombának fehér a teje, de van elég színes tejű is. Láttuk, ilyenek a rizikék. A most ismertetett két tejelőgomba teje fehér. Hazánkban több mint 40 tejelőgomba faj fordul elő, de csak a rovatunkban ismertetett négy fajt ajánlom olvasóim

figyelmébe. A többi, amennyiben ehető is, csak másod-, harmad rendű.

Közönséges keserűgomba

A közönséges keserűgomba (*Lactarius piperatus* Scop.) 20 cm-ig is megnőhet. A kalap széle éles. A gomba száraz, csupasz, nem zónás, fehér. Középen bemélyedő, később tölcséres. Bélése tönkre lefutó, sűrűn álló lemezei fehérek. Tönkje lefelé begyessedő, fehér 6 cm magas lehet. H. Szaga kellemes, íze égetőn csípős. Dúsan ömlő teje és húsa fehér. Júliustól októberig terem különféle erdőkben, olykor tömegesen. Csípős íze ellenére is sok helyt szerelik. A Székelyföldön a gombát felfordítva, egészben, megsózva tűzhelyre teszik, ha jól megsült, tönkjét letörik, csak a kalapját eszik meg. Így ez jó előétel. Tömegben elkészítve kevés ember eszi meg, illetve keveseknek ízlik.

Pelyhes keserűgomba

A pelyhes keserűgomba (*Lactarius vellereus* Fr.) hasonmása a keserűgombának. Ennek kalapja nem sima, lemezei nem oly sűrűn állók. Csípőssége még durvább, s bár ez sem mérges, mégse szoktuk fogyasztani.

Kenyérgomba

A kenyérgomba (*Lactarius volemus* Fr.) kalapja domború, később benyomult, sőt tölcséres. Vaskos, sima. (Eltekintve alkalmi berepedéseitől.) Színe vörösbarna, hol sárgába, hol megbarnába hajló. 15 cm-ig nő. B. A lemezek kezdetben viaszszíniűek, nyomásra megbarnulók. Sűrűek, lefutók. Tönkje színe mint a kalapé, csuk a tetején világosabb. Tömött, 5-12 cm

magas. Húsa fehéres, s míg fiatal, íze-szaga jó. Bőven csurgó fehér teje a levegőben megbarnul. Nyersen éve frissítően hat, étellé készítve azonban nem olyan jó ízű. Legjobb, ha megreszeljük, s úgy adjuk levesbe, főzelékekbe. Júniustól novemberig teremhet, különféle erdőkben.

Általában nemigen szoktuk a gombákat nyersen fogyasztani. E szabály alól most ismertetett gombánk kivételt képez, bár ebből sem szoktunk így sokat enni. Azonban az erdőt járó eltikkadt embert sokszor felüdíti a lédús, mogyoróízű kenyérgomba.

Ha kenyérgombát nem találunk, akkor még a jóízű, kemény húsú galambgombák tönkjét rágcsálhatjuk, vagy ehetünk kevés őzlábgombát. Illetve ennek csak a kalapja tetején levő púpos részét. Ez, meg határozottan dió ízű.

Hát ezeket is jó tudni. Főleg ha kínai életbölcsséggel felruházva járjuk e földtekét. A kínai ugyanis nem iszik forratlan vizet, legyen az bár kristálytisztá hegyi patak vize. Teát iszik, ha szomjas. E szokás aztán elterjedt világszerte, bár a kínaiak teája nem olyanszerű ital, mint a mi teánk. Tulajdonképpen célszerűbb – a kirándulásokra gondolva, – feketekávét használni. Mert a teához a mi ízlésünk szerint cukor, sőt rum is kell. A feketekávéhoz elég a cukor. (Ha van!)

És az elkészített tea csak első forróságában jó, ha kihűlt, vagy ha újra felforraljuk, megzavarosodik. A feketekávé ellenben tartósabb. Persze nem az igazi feketekávét ajánlom, hanem a pót-lékokból készületeket, melyeket nyakló nélkül fogyaszthatunk. Jómagam a csermakkból készült feketekávéra szoktam rá. Azzal töltöm meg kulacsomat, ha hosszabb útra megyek.

Őzlábgombáink

Őszidőn már oly sokféle gomba terem, hogy azokat megjelenésük sorrendjében lapunk e rovatán egyszerre közre nem adhatjuk.

Kiválasztunk hát olyan gombákat, amelyek könnyen felismerhetők. Ezeken át, lépésről-lépésre haladva, majd felismerik gombakedvelő szíves olvasóim a nehezebben meghatározható gombákat is.

Csőves, és gyűrűs tönkjük révén különböztethetők meg az őzlábgombák egyéb fehér spórás lemezes-bélésű gombáinktól.

További általános jellemzésük: Kalapjuk inkább puha húsú, sőt szivacsos. Míg kicsinyek, dobverőre, cimbalomütőre emlékeztetnek, ekkor kalapjuk még sima, és a legtöbbször egyszínű. A növekedő kalap felpikkelyesedik, s így a legtöbb faj tarkázottá válik.

A tönk alja rendszerint gumós, de a gumót hüvely nem veszi körül. Ebben; s csöves tönkjüknél fogva különböznek a galócáktól. Ezekre a jegyekre nagyon ügyeljünk, mert a galócák között vannak legmérgesebb gombáink.

Az őzlábgombák gyűrűje a tönkön olykor le és fel eltolható, néha a gyűrű csak eleinte van meg, azután elrongyolódik, lehull.

További jellegzetessége a tönknek az, hogy gömbösen kiszélesedett teteje a kalap húából mintegy kifordítható. A lemezek

általában fehérek, szélesek, a tönkre nem futnak le, hanem akörül porcos gyűrűt képeznek.

Típus: az olykor arasnyi széles és még ennél is magasabb közönséges őzlábgomba. Kinyílv alakja esernyőre emlékeztető.

A közönséges őzlábgomba (*Lepiota procera* Scop.) leírása: Kalapja eleinte tojás alakú, a tönk növekedésével azonban dobverőhöz hasonlít. Később a kalap szétterül. Közepe púpos, s itt sötétebb hamu színű. Egyébként fehéres vagy világos szürkésbarnás, sötétebben pikkelyes. A közönséges őzlábgomba öregje szálas-rojtos peremű. Megnő 30 cm-ig. B. Sűrűn állú, tönkre le nem futó lemezei szélesek, puhák, különféle hosszúak, fehérek. Tönkje 30 cm-ig nő, hengeres, csöves töve gumós. Fenn barna korpás, eltolható gyűrűje van. Színe fehér, de olykor sűrűn borítja barna mintázat, márványozottság. Szálakra hasadozó, rostos, merev. Húsa fehér, rózsás árnyalatba húzó. Íze szaga dióra, vagy mogyoróra emlékeztető. Augusztustól októberig terem mindenféle erdőben és bokros helyeken. Étkezésre csak a fiatalját, a még ki nem nyíltakat szedjük, később a gomba szivacsos-rágós. A tönkjét, még a fiataloknak se használjuk fel, legfeljebb a felső harmadát, ahol puhább.

Csipkés őzlábgomba (*Lepiota excoriata* Schff.) kalapja eleinte tojásdad, sima, később szétterülő, púpos. 10-14 cm-ig nő. Fehér, közepe olykor barnás. Vékony, lehámozható bőre főleg a kalap peremén pikkelyekre oszlik. B. Fehér, különféle hosszú, sűrűn álló lemezei a tönk körül porcos gyűrűt képeznek. T. Alul kissé gumós tönkje 10 cm magasságig nő. Fenn eltolható gyűrűje van. Színe fehér. Húsa fehér, színtartó, jó szagú. Íze nyersen kóstolva édeses, de olykor fanyar is. Jó, ehető gomba, s

nem oly rágós, mint a közönséges őzlábgomba. Nyílt helyeken, réteken, legelőkön, tarlókon terem nyár elejétől egészen novemberig.

A tarló őzlábgomba (*Lepiota nauciana* Fr.) kalapja 5-14 cm-ig nő. Színe fehér, vagy piszkosfehér felhőzetszerű elmosódott foltokkal, de nem pikkelyes, inkább csiperkegombaszerű. Repedések azonban keletkezhetnek rajta, az állott gombán pedig barna foltok jelentkeznek. B. Széles, sűrűn álló fehér lemezei olykor rózsaszínbe húzóak. A tönk körül ugyancsak porcos gyűrűbe nőttek. T. A kalap húzából kifordítható tönkje csöves. Alja gumós, fenn meg gyűrűs. Színe fehér, de barna foltok a tönkön is felléphetnek. Húsa fehér, majd sárgás, nyomkodásra sárgásbarna, sőt sötétbarna foltok támadnak rajta. Szárítva barnáslila.

Ehető, íze, szaga a csiperkére (*Psalliota compestris* L.) emlékeztető. Amúgy is hasonlít a csiperkére, ezért fehér bélésű csiperke itt-ott a népies neve. (De a csipkés őzlábgombának is.) A gyilkos galóca (*Amanita phalloides* Fr.) fehér változatához is igen hasonlít. Annak azonban bocskor (hüvely) veszi körül gumóját. Ezért kell hát a kezdőnek úgy gyűjtenie a gombákat, hogy az egészben meglegyen. A tönkről levágott kalapokat már nehezebb felismerni.

Gombánk leginkább tarlókon terem, seregesen borítva annak egy részét. De kaszálókon, legelőkön, kertekben, árokpartokon, sőt erdőn is találhatjuk. Jól szárad, tömeges megjelenésekor érdemes összegyűjteni és megaszalni.

Étkezésre ez, meg a csipkés őzlábgomba jobb, mint a közönséges, rágósabb húsu őzlábgomba. Hazánkban körülbelül harmincféle őzlábgomba van, de csak az itt ismertetett három fajtát

fogyasztjuk, mert az őzlábgombák között is van mérges. Ilyen a 3-6 cm-es kalap-átméretű

Vörhenyes őzlábgombácska (*Lepiota helveola* Bres.) Színe vörhenyesbarna, finoman korpás pikkelyes. Tönkje alacsony. Az egész gomba zsenge, törékeny. A nagyobb termetű őzlábgombák között is van aztán csípős ízű, ezért maradjunk csak az itt leírt három fajtánál.

Piruló őzlábgomba (*Lepiota rhacodes* Vitt.) Csemegegombának biz ez sem mondható. Egyébként sárgás-hús-vörösesre változó húsa révén ez a gomba is jól felismerhető. Másként a közönséges őzlábgombához olykor csalódásig hasonlít.

Aszalásra is a csipkés- meg a tarló őzlábgomba a legjobb, mert a közönséges őzlábgomba olyan rostos lesz, hogy csak igen hosszas puhítás (áztatás) után lehet belőle ételt készíteni. Meg is szoktuk szárítani, de azért, hogy porrá törve (őrölve), levesek és mártások ízesítésére használjuk.

(Nimród Vadászlap, 1946, vol.33(1), no.5, p.78-79)