

RÉTEK, GYEPEK GOMBÁI

© Magyar Diafilmgyártó Vállalat

Hazánkban több mint 2000 nagygomba él. Ezek közül nagyon sok faj erdőkben, fás, bokros területeken terem, de jónéhány fátlan, füves helyeken, mezőkön is. Ezek közül tizenkettőt válogattunk ki, hogy bemutassuk őket.

Egyetlen gombafaj sem képes a zöld növények nélkül létezni éppúgy, mint az állatvilág vagy az ember. Hiszen minden gomba a zöld növények által, a napenergia segítségével szintetizált szerves anyagokat (pl. cukrokat) hasznosítja testének felépítéséhez, élete fenntartásához. A gombák kalapjára sütő nap nem jelent energiaforrást, csupán jelzi, hogy a gomba szabadban van, ahol szétszóródhatnak spórái, szaporodhat, terjedhet a faj. A gomba kalapja, tönkje az a termőtest, a szaporodás szerve, amelyet az avart, tuskót, gyökeret átszövő gombafonál (hifa) tömege (micélium) hoz létre. Ez nagyon változatos alakú lehet, de a lényeg egy: minél nagyobb felületen keletkezhessenek rajta a spórák, a szaporító sejtek. Ennek megfelelően alakultak ki a fejlődés folyamán a lemezes (csiperke), csöves (tinorú), süvegszerű (kucsmagomba) és még sokféle más: korallszerű, csészeszerű, gömbölyű, zárt belső kamra rendszerű (pl. pöfeteggombáknál) testforma. Ezek a termőtestek számunkra értékes fehérjékben, vitaminokban, ásványi sókban gazdag, illat- és aromadús tápanyagot jelenthetnek, amelyek ugyanakkor kalóriaszegények, tehát a modern táplálkozásformának kiválóan megfelelnek.

Mindemellett nem hagyható figyelmen kívül, hogy egyes fajok az egészségünkre súlyos veszélyt jelentő, mérgező anyagokat is tartalmaznak. Ezért a mérgező gombák felismerése és elkülönítése az ehetőktől az összegyűjtött gomba felhasználásának mindennél fontosabb feltétele.

A következő néhány faj bemutatásával remélhetőleg kedvet adunk a gombagyűjtéshez, a gombák gazdag világának közelebbi, részletesebb megismeréséhez. De a képek áttekintése után senki ne gondolja, hogy most már biztonságosan azonosítani tud egy-egy mérgező vagy ehető fajt, mert ehhez alapos szakképzettség, nagy tapasztalat szükséges!

A legveszélyesebb mérgező gombák és néhány hozzájuk hasonló ehető faj bemutatása, összehasonlítása előtt hangsúlyoznunk kell, hogy egy-egy mérgező gomba több ehető fajjal is összekeverhető, és nem csak azzal az eggyel, mellyel itt párhuzamba állítottuk. Sőt, a mérgező fajok között olyanok is vannak, amelyek fejlődésük különböző állapotában más-más ehető fajjal téveszthetők össze.

A gombamérgezés veszélye nélkül csak úgy hasznosíthatjuk az erdők, mezők, kertek sokféle gombáit, ha a mérgező fajok kiválogatását minden alkalommal gombaszakértőre bizzuk!

Hazánk nagyobb része — az Alföld, a Kisalföld — eredetileg erdős pusztá volt, ahol a sík füves tájat erdőfoltok, folyómenti galériaerdők tarkították. Ma már mindez csak nyomokban található meg, hiszen a földművelés, a legeltetés megváltoztatta a táj eredeti jellegét. Az egykori futóhomok területét ma már többekévé egybefüggő gyepszőnyeg borítja. Ahol a füvek és más légyszárú növények tartósan megtelepedtek, ott már van annyi szerves anyag, ami a kalaposgombák vagy pöfetegfélék megjelenésének elegendő.

Hazánk több mint 2000 nagygombafajából a képsorozatba olyan ehető és mérgező fajokat válogattunk, melyek kizárólag vagy többnyire fátlan réteken, gyepek talajon vagy kertek pázsitjában élnek. Természetesen megjelenésüket nem zavarja egy-két fa közelsége, sőt erdőszélekre, erdei utak szélére is telepedhetnek, de ha teljesen záródik az erdő fölöttük, akkor eltűnnek.

E fajok között kevés a nagy termetű gomba, inkább kisebbek. Egy kevés eső, erős harmat után már megjelennek. A nyílt füves térségek gombái között is vannak, amelyek tavasztól késő ősziig teremnek, mások csak egy-egy évszakban jelennek meg. A gyepek több gombafajáról gyanítható, hogy élőlő füvek gyökereihez kapcsolódnak a fonalaik, és azokkal épp olyan gyökérszövetet (mikorriza) hoznak létre, mint a vargányák vagy a galócák az erdőalkotó fákkal. Ilyenkor a gyűrű alakban terjedő gombafonalak jelenlétét a fű sötétebb foltjai jelzik, amelyek peremén jelennek meg időszakonként a termőtestek. Ezeket nevezik népiesen boszorkánykörnek.

1. *Parlagi tölcsergomba* (*Clitocybe dealbata*, varietas *corda*)

Nyár végén megjelenő és késő ősziig termő, súlyosan mérgező gomba. Nemcsak puszták gyepeiben gyakori, de parkok, kertek pázsitjában sem ritka. Mindenütt jelen lehet, ahol a közkedvelt, piacon is árusított szegfűgomba megterem. Előfordult, hogy a két faj boszorkánykörei is nyolcas alakjában fűződtek egymásba. Fehéres, szürkésbarnás árnyalatú kalapja lapos, kissé tölcseresedő, hullámos szélű. Lemezei alig lefutók vagy a tönkhöz nőttek, sűrűn állók, a kalappal egyező színűek. Tönkje

rövid, görbe. Húsa enyhén penészszagú, jellegtelen ízű. Ha mezei szegfűgombával együtt készítik el, az ízt, illatot kölcsönöz neki, és nem is sejthető a biztos tragédia.

2. *Mezei szegfűgomba* (*Marasmius oreades*)

Tavasztól a tartós fagyokig legelőkön, tisztásokon, parkok, kertek pázsitjában jelenik meg. Kalapja félgömb alakú, majd lapos, bőrszínű, fakó okkersárga, nedves állapotban halványbarnás. Kalapbőre sima, széle néha gyengén bordás, idősebb korban kissé hullámos vagy gyengén felhajló. Lemezei a kalappal egyező színűek, ritkánállók, közöttük tág hézagok vannak, és nem lefutók, azaz felkanyarodók. Tönkje vékony, merev, rostos, a kalapnál kissé sötétebb színű. Csak a kalap ehető, az viszont kitűnő, fűszeres ízű, illatú.

3. *Karbolszagú csiperke* (*Agaricus xanthodermus*)

Legelőkön, réteken terem tavasztól késő őszig, de erdőszéleken, tisztásokon sem ritka. A fiatalon gömbölyű kalapja kiterülve 10—15 cm-es is lehet, fehér, néha kissé szürkés. Lemezei halvány, majd élénk rózsaszínűből feketésbarnára sötétülnek. Fehér tönkje görbülő, alján kissé gumós. Kalapszéle, gallérja, a tönk alja érintésre sárgul. A tönk fehér húsa vágásra élénk krómsárgára színeződik. Szaga kellemetlen, karbolra emlékeztet, és főzéskor ez még erősebben érezhető. Mérgező!

4. *Kerti csiperke* (*Agaricus campester*)

A termesztett csiperkével azonos méretű, vele közel rokon gomba. Sárga szín sem kívül, sem belül a húzában nincs. Fehér húsa nagyon lassan változik rózsaszínesre, rozsdásra. Lemezei kezdetben rózsaszínűek, később feketésbarnára sötétednek. tönkjén jól fejlett gallér van, de bocskor nincsen. Kalapbőrét az elkészítés során le szokták húzni. Ez babona, felesleges megtenni, hiszen értékes részt dobunk el a kalapbőrrel, a mérgező fajokat pedig, mint pl. a gyilkosgalóca, e módszerrel sem tehetjük ártalmatlanná.

5. *Kerti susulyka* (*Inocybe fastigiata*)

Réteken, kertek pázsitjában, mindig fához közel, erdő szélén, a talajon terem ez a szegfűgombánál kissé nagyobb, törékeny testű gomba. Sárgásbarna kalapja kúp alakú, és kiterülve is kúpos marad.

Felülete rostos, szálás, és széle mélyen berepedezik. Lemezei szürkék, majd olajbarnák. Tönkje selymesen fényes. Súlyosan mérgező gomba.

6. *Kerti rétgomba* (*Agrocybe dura*)

Nemcsak réteken, gyeppen, de szántóföldek szélén, kertekben is már tavasztól terem, amikor másféle, ízletesebb ehető gomba még kevés akad. A mérgező susulyka is ekkor kezd teremni, tehát az ellenőriztetés ilyenkor sem maradhat el! 5—10 cm-es kalapja fehéres, halvány okkerbarnás, gyakran kockásan repedezett és nem szálasan rostos. Lemezei barnák, tönkje karcsú, hamar eltűnő kis gallérral. Húsa fehér.

7. *Büdös őzlábgomba* (*Lepiota cristata*)

Kertek, parkok pázsitjában is megjelenik ez a súlyosan mérgező kis gomba, esetleg együtt teremhet a mezei szegfűgombával. Erdőszéleken, tisztásokon, utak mentén sem ritka nyáron és ősszel. Fehéres kalapját sűrűn díszítik apró vörösarna pikkelyek. Sűrűn álló fehér lemezei nem lefutók, a tönköt nem érintik. Gallérja rosszul fejlett, hamar eltűnik. Húsa törékeny, fehér. Szaga kellemetlen.

8. *Tejpereszke* (*Leucopaxillus lepistoides*)

Réteken, legelőkön termő, egyik legnagyobb termető ehető gombánk, hiszen kalapja 25—30 cm-es is lehet. Az ilyen példány súlya fél kilogrammnál is több. Hófehér kalapja igen vastag húsú, széle begöngyölt. Keskeny lemezei fehérek, majd halvány krémszínűek, kissé lefutók. Tönkje fehér, rövid, vastag, lefelé szélesedik.

9. *Sziki csiperke* (*Agraricus bernardii*)

Szikes puszták messziről feltűnő gombája. Néha 20—30 cm-re is megnövő fehér, füstszürkés árnyalatú kalapjának húsa 5 cm vastag is lehet. Felszíne durván, táblásan berepedezik. Rózsaszínű lemezei feketésbarnává sötétülnek. Zömök, vastag tönkjén gallér van. Fehéres húsa törésre narancssárga, vörös, majd feketésszürke lesz. E feltűnő színváltozás nem jelent veszélyt, mert jóízű, ehető gomba. Babonás tévhiedelem az, hogy a mérgező gombák húsa színváltozással jelzi a veszélyt! Vannak ugyan változó hússzínű mérgező gombák is, de pl. a parlagi tölcsergomba vagy a gyilkos galóca húsa egyáltalán nem színeződik.

10. *Gyapjas tintagomba* (*Coprinus comatus*)

Trágyás, korhadékban gazdag talajon él, kertben, szőlőkben, szántóföldön, árokszélek mentén is gyakori, tavasztól őszig. Kalapja hosszúkás tojásdad, 10—15 cm magas, később kúposan szétterülő. Sűrűn pelyhes, gyapjas a felülete, fehér, a csúcsán barnás, lemezei fehérek, majd megfeketednek, végül elfolyósodnak a kalappal együtt. Nyúlánk tönkje fehér, törékeny, néha gyengén fejlett gallérrkával. Kitűnő ízű ehető gomba, de csak a fehér lemezű példányok ehetőek. Alkohollal együtt fogyasztva mérgezést okoz.

11. *Homoki papsapkgomba* (*Helvella leucopus*)

Áprilisban, májusban terem, homoki nyárasok közelében és a fák alatt. Többcsúcú lapokból álló, barnásfekete süveg, sima, hengeres, fehéres tönk, a belsejében több, egymástól rekeszekkel elkülönülő üreg jellemzi. Az Alföldön helyenként gyakori, sokféle gyűjtik, és leforrázás után rendszeresen fogyasztják. Ennek ellenére mérgezést is okozhat, ugyanis a hőre bomlékony méreganyagot nem tudják mindig forró vízzel teljesen, maradék nélkül eltávolítani. Különösen veszélyes ez a babona akkor, ha olyan gombát akarnak „méregteleníteni” forró vízzel, mint a parlagi tölcsergomba vagy a gyilkos galóca, amelyeknek méreganyagai még a sístergő, forró zsírban sem vesztek el szörnyű hatásukat.

12. *Pikkelyes pöfeteg* (*Calvatia utriformis*)

Legelők, hegyvidéki kaszálók nagytermetű, néha félkilósra növő pöfetege. Nyáron és ősszel alföldi akácok szélén sem ritka. Gömbölyded, felül kiszélesedő termőteste kívül fehér, majd okkeres, végül barna, bőre táblásan repedező. Megérett és elbarnult felső részét a spóraporral együtt szétfújja a szél, az alja, egy kehelyszerű meddő rész azonban sokáig nem porlad szét. Addig ehető, amíg kívül-belül hófehér.

Írta és fényképezte: dr. Rimóczi Imre

Szerkesztette: Szamosi Katalin