

Rerum Naturalium Fragmenta No. 115

Gombáskönyv kezdők részére,
XIII.
Szemere László

A gomba mint emberi táplálék	3
Gombagyűjtés	11
A friss gomba elkészítése (Gombás ételek receptjei)	17

Budapest
1937

.

Rerum Naturalium Fragmenta

Jaskó Sándor szerkesztése:

Budapest II., Lövőház-u. 22/a

A gomba mint emberi táplálék.

Mivel sok gomba szolgál emberi táplálékkul, illetve csemegéül, azért első sorban azt kell megtudni, hogy melyik a mérges, melyik élvezhető s melyik közömbös. Mert sok olyan gomba van, amelyik nem mérges ugyan, de taplós, szíjas, keserű, bűdös, vagy még hitelesen ki nem próbált, szóval enni nem való.

Az élvezhetőség különben még más tényezőktől is függ, amelyeket meg kell szívlelni. Az előregedett gombát nem szabad fogyasztani. Az elkészített gombás ételt nem szabad másnapra félretenni. Gyengébb gyomrú embernek csak keveset szabad ennie a gombás ételekből.

Hogy mely gombát kell leforrázni az elkészítés előtt, az a leírásokban meg van említve. Általában nem kell leforrázni a gombákat, mert ízükből sokat veszítenek, sőt hosszabb forrázással némely faj egészen ízetlenné válik. Lemosni is csak akkor kell, ha rajta föld, korhadó falevelek vagy más idegen anyag van.

A legmérgesebb gombát (142. és 147.) hiába is forráznók le, mert az azután is mérgező. Van azonban olyan is, amelyik leforrázás nélkül mérges (180-182.).

Általában azokat az ehető gombákat szokás leforrázni, amelyek nyersen csípős ízűek, vagy nyálkásak. Van egy pár faj, amelynek vagy a bőrét kell lehúzni (mert igen nyálkás), vagy bélését, tönkjét eldobni, vagy leforrázni elkészítés előtt. Mindez a leírásokban meg van említve.

Legfontosabb az, hogy a mérges gombákat megismerjük. Ezt azonban nem lehet csak úgy egyszerű tanácsokkal, minő az ezüstkanál színváltása a gombafőzetben, a gomba íze stb. elintézni, hanem azokat meg kell ismerni, gyűjtésükre, meghatározásukra időt kell szentelni.

Minden általános tanács meddő, sőt veszélyes, mert pl. némely mérges gomba főzete hatástalan az ezüst kanálra, úgyszintén némely mérges gomba nyersen kóstolva ízetlen, esetleg jóízű is és megfordítva.

Mások a csöves szárú gombáktól óvakodnak, azonban indokolatlanul, mert azok között van jó is, rossz is.

Ha tehát a gombát nem ismerjük, könyvből kell meghatároznunk. A kezdők tájékozatlanságán óhajtottam segíteni e könyv beosztásával, hogy mindjárt az I. rész nyomán haladva, igazodhasson el valamely gomba meghatározásában.

Sok nehézséget okoz a kezdőnek a gomba alakjának változása, mert a legszabályosabb gomba is, ahogy növekszik, más és más alakú lesz. Azért nem kevésbé fontos a kalap, bélés és tönk leírását, továbbá a gomba ízét, szagát és termőhelyét is gondosan egybevetni.

A „rendes” alakú gombák is előbb gömbösek, vagy tojás alakúak, később kalapjuk félgömb alakú lesz (pereme elválík a szártól), azután meg laposan szétterül, sok faj széle tölcsérszerűen fel is kunkorodik.

Hogy pedig a rossz hírű gombákat jobban megjegyezhessek magunknak, felsorolom itt számaikat:

Mérgesek

142, 147, 140, 68. szám alatt le van írva négy igen mérges gomba; 149, 160, 151, 22, 23, 25, 40, 48. (ott két gomba!), 55, 56, 59. (ott két gomba!), 71, 73, 76, 77, 101, 102, 126, 138 és 190.

Előfordulhat az az eset is, hogy némelyik kimondottan mérges gombában a méreganyag nincs még kifejlődve, 1-9. és 161-ről van ez bebizonyítva, ezért eszik némely vidéken a légyölő galócát.

Sajnos nem állíthatom nyugodt lelkiismerettel azt, hogy a fenti sorozatban a magyarországi mérges gombák mind megvannak. Lappanghat néhány olyan, amelyikről még senki sem közölt adatot!

Ez az eshetőség arra intsen minket, hogy csak azt a gombát együk, amelyről meg tudjuk állapítani a meghatározás után, hogy nem mérges. És ne gondoljuk azt, hogy ha valamely kérdéses gomba leírása egyik mérges gombára sem illik rá, akkor az ehető! (Árusítás: lásd a XV. részt).

Gyanúsak.

Ezek olyan gombák, amelyeket még eléggé nem ismerünk, de rossz a hírük. Vagy a vidék, talaj, nedvesség szerint többé-kevésbé megárván; mások meg némely embernek ártanak, másnak nem. Szóval ezeket is célszerű kerülni, vagy ha el akarjuk készíteni, (amelyiknél az, van írva, hogy lehet), akkor előbb forrázzuk le,

24, 45, 47, 48, 51, 52, 57, 66. (ott kettő), 69, 81. melletti, 82, 86, 95, 101, 110, 111, 114, 117, 143. melletti és 146, 174-182. leforrázva ehetők, vagy kiszárítás után. 198. melletti.

Élvezhetetlenek.

4, 5, 37, 39, 85, 97-nél egy, 106, 161, 172, 173, 186, 191, 192, 193. és 194.

Van tehát mérges 29, gyanús 28, élvezhetetlen 15. De tömérdek (taplószerű stb.) gomba élvezhetetlen, mert olyan kemény, hogy megrágni se lehetne.

Mit tegyünk gombamérgezés esetén?

Miután a gombamérgezések zömét a kétféle **gyilkos galóca** (142. és 147.) és az alakkörükbe tartozó gombák okozzák, az alábbiakban közlöm azokat a tennivalókat, amelyeket Olgyai Ákos ismertetett a Természettudományi Közlöny 1922. évfolyamának 296. lapján.

"Ha a tünetekből – 4-5, de olykor csak 10-20 óra múlva kezdődő rosszullét, görcsök, szomjúságérzet, hasmenés, hányás – arra következtethetünk, hogy a gombamérgezést a gyilkos galóca mérge, a *phallin* okozta, akkor olyan Ringer-féle oldatot kell a beteg vénájába fecskendezni, amelynek 600 cm³-ében 125 g szőlőcukor van feloldva. A Ringer-féle oldat összetétele: NaCl 0.6%, KCl 0.02%, CaCl₂ 0.02%, NaHCO₃ 0.025%.

Az injekciót addig kell ismételni, míg a hasmenés meg nem szűnik s a vér víztartalma megint rendes nem lesz. Súlyos esetekben a betegség első három napján 6 injekció adható s később

a befecskendezendő anyag összetétele változik és pedig csökkentendő 75, illetve 50 g szőlőcukorra és 400, illetőleg 300 cm³ Ringer-oldatra.

Úgy értesültem; hogy ez az eljárás még nincs teljesen kipróbálva.

Dr. Vámosy – Fenyvessy – Mansfeld egyetemi tanárok 1921-ben megjelent Gyógyszertana ezt írja ide vonatkozólag: „A kezelés már a tünetek késői fellépése miatt is jóformán kilátástalan. Hánytatás, gyomormosás, ricinus azért indokoltak. Ellen-szerrel nem rendelkezünk.”

A fent idézett szakkönyv a különféle mérges gombák okozta mérgezéseket sorra veszi fajonként, illetve nemenként.

Az ártalmas **tejelő gombák** okozta mérgezés azonnal heves gyomor- és bélfájdalmakkal kezdődik s a mérge nagy része a hányással, hasmenéssel kiürül; de azért delíriumok trismus (rágóizomgörcs), collapsus (elerőtlenedés, összeesés) néha bekövetkezhetnek. A mérgezetek rendszeren meggyógyulnak.

A csípős ízű **galambgombák** közül a hánytató galambgomba a legveszedelmesebb, mert halált is okozhat. A fent idézett könyv szerint a mérgezés tünetei: ¼ óra múlva jelentkező szédülés igen fájdalmas hányás, hasmenés, collapsus. Kezelés: Gyomor- és bélmosás. Lehet, hogy ezek a tünetek nem annyira a hánytató galambgomba, mint inkább valamely más galambgomba okozta mérgezésre illenek. (V. ö. az 59. sz. alatt írtakat.)

A **tinorú gombák** közül a 23, 25. és 22. szám alatt leírtak mérgeznek, halált azonban ritkán okoznak. A tünetek nehezen csil-

lapodó hányással hamar kezdődnek, amihez kimerítő, néha nyákcafatos, véres hasmenés is csatlakozik. Az erőhanyatlás nagy.

A **légyölőgalóca** (illetve az alakkörébe tartozó gombák) is okozhatnak halálos mérgezést (149.)

A tünetek hamar jelentkeznek: az arc duzzadt, piros; a pupillák tágak, az érverés kicsiny, szapora, a mérgezett szédül, támo-lyog, élénk izgatottsága a delíriumig fokozódik, görcsöket kap, végül mély öntudatlanság áll be, amely észrevétlenül a halálba megy át. Hányás és hasmenés csak ritkán fordul elő, bár a has erős felfúvódása jellegzetes. A halál már hat óra múlva is bekövetkezhet, de olykor csak 2-3 nap múlva.

Kezelésében fő a gyomor és belek kiürítése. Az izgalmi stádiumban ne nyújtsunk bódítókat, mert ezek később a collapsust (elerőtlenedést) növelnék. Ez ellen a 2 mg-os sztrichnin-injekciókat ajánlják.

Hasonló mérgezést okoz a párduggalóca is.

A **Helvellák** (179-182.) heves vérsejtoldó mérget: helvellasavat tartalmaznak, amely mérgező a friss gombák első forrázatába átmegy; ezért kell azt elönteni.

Két hónapi szárítás vagy ecetbe, sóba rakás után ez a mérgező megsemmisül.

Tüneteik: heves delíriumok, convulsiók (görcsök), izommerevedések, kiáltások közben áll be a halál.

Icterus (sárgaság) ugyan van, de a vizelet vér alkatrészekből mindig mentes, anuria (húgyrekedés) nincs.

A **kénvirággomba** (126.) és az **áltrifla** (190.) ritkán okoznak mérgezést. Egyik sem különösen veszélyes. Annál veszedelmesebbek azonban a **susulykagombák** (68. sz.) A jelzett orvosi könyv nem ír róluk, pedig halálos mérgezést is okozhatnak.

Ha egészen bizonyos, hogy a mérgezést nem gyilkos galócaféle gomba okozta, vagy ha nem tudjuk eldönteni, hogy milyen fajta gomba okozta, akkor míg az orvos jön, pusztán arra szorítkozhatunk, hogy a beteget hányásra bírjuk, hogy így a gyomor a mérgező anyagtól lehetőleg megszabaduljon.

Faluhelyen azonnal tejet szoktak itatni a beteggel. Istvánffi dr. az ő gombás könyvében sok hideg vagy meleg víz ivását javasolja. Ezután, ha így a beteg gyomra megtelt, ujjával nyeldeklőjét csiklandozza s a hányás nem marad el. Szükséges is vízivás után mielőbb hányni, mert a víz tovább oldja a gyomorba jutott gomba mérget. Hánytatás nélküli vízitatással csak ártunk.

Ha gyógyszertár van a közelben, a hánytatáshoz csináltassuk meg a következő szert:

Rp.

ipecacuanha porból 1.50 g

hánytató borkőből 0.05 g.

Ezt osszuk kétfelé s 10 perces időközökben egy negyed pohár hideg, vagy meleg vízben adjuk be a betegnek, de csak azután, ha már a hányás biztosítására sok vizet ivott.

Gyermekeknek korukhoz képest kevesebb adag kell, azaz fenti mennyiségnek fele; öt éven aluliaknak $\frac{1}{4}$ -e.

Ugyanekkor meleg vizet vagy teát (lehet hársfavirágtea is) itatunk még a beteggel s nyeldeklőjét is csiklandoztatjuk ujjával.

Ha a segélyt csak későn veszik igénybe, akkor félóráról- félóra-ra 20 gramm magnézia szulfátot adunk egy fél pohár vízben feloldva, vagy 15 g ricinusolajat meleg, cukros feketekávéban feloldva s ezzel fokozatosan felmegyünk 50-60 grammig. A többi már orvos intézze.

Fel kell említenem még a csigáktól okozott közvetett mérgezést is. A csiga a mérges gombától vagy más mérges növénytől nem pusztul el, de az az ember, aki mérges gombát fogyasztó csigát eszik, mérgezést kaphat.

A napok múltával fogyasztott – kiéheztetett – ilyen csiga már nem mérgez. Ezért célszerű a csigákat ősszel összegyűjteni, félretenni s késő ősszel fogyasztani.

Gombagyűjtés.

Föld feletti gombák gyűjtése.

Az ismert ehető gombákat külön kell tenni azoktól, amelyeket még nem ismerünk, s meghatározás végett hozunk haza. (*A gombák postai küldésére vonatkozó megjegyzések a XV. részben olvashatók.*)

Oly módon gyűjtsük a gombát, hogy az mentől kevésbé préselődjön össze, ezért jobb a kosárba való gyűjtés, mint a hátizsákba. Ha kénytelenek vagyunk hátizsákba gyűjteni, hazatérés után borítsuk ki belőle a gombákat, teregezzük szét hűvösebb helyen; s lehetőleg azonnal kezdjünk a tervezett feldolgozáshoz (felvagdalás szárításhoz, elkészítéshez stb.).

Tanácsos a gombát feldarabolva szétteregetni, így az esetleg előforduló nyüvek csak 1-1 gombadarabkában rághatnak tovább. Az egészben meghagyott gomba, ha csak egy kissé is nyüves volt, másnap reggelre egészen tönkre mehet.

Esőben lehetőleg ne szedjük a gombát. Ha a gomba nagyon vizes, könnyebben megárvhat.

Nagyon célszerű a gombás-könyvet magunkkal kivinni, hogy a gombákat eredeti helyükön, sértetlen állapotukban szemlélve határozhassuk meg. A meghatározandó gombának a tönk alját is sértetlenül kell kiemelni, mert sok gomba, így például a gyilkos galóca felismeréséhez látnunk kell a tönk alját is.

A már ismert gombákat késsel vágjuk le a tövéről, amely kevesebb értékű, sokszor rágós, nyüves, földes; szóval selejtesebb anyag, s több munkát is ad odahaza.

Az öregebb, de még friss húsú kalapokról a csöves bélést, lemezeket vagy tüskéket (159-163.) már a gyűjtés helyén kaparjuk le, mert az is értéktelen. Sokszor ez szennyezi be az egész szedést. Végre a kalapok nyüves részét is vágjuk ki lehetőleg a gyűjtés helyén, hogy azzal is kevesebb dolog legyen otthon.

Persze, ha a gyűjtésre kevés időt szabtunk, ezt otthon kell elvégeznünk.

A csípős ízű (habár ehető) gombát is külön dobozba gyűjtsük, mert azok leginkább tejelők lévén, nyomásra levüket bocsájtják, s így a többi gombát is csípős ízűvé tehetik, ami nem kívánatos.

Ha hosszabb ideig akarunk az erdőben tartózkodni (pl. 3-10 napig), gondoskodjunk elegendő mennyiségű bödönről (uborkás üvegről vagy csuporról) és konyhasórol, hogy a gombát besózva eltehessük. Ha egy réteg gombakalapra egy vékony réteg sót hintünk, majd ismét gombát és sót rakunk, míg az edény megtelik, akkor besózott gombához jutunk, amely így is eláll, de a további lapokon írtak szerint is felhasználható.

(Csak igen száraz; időben tehetjük a gombákat azonnal az üvegbe, mivel besózás előtt a gombát kissé meg kell szikkasztani, hogy fölösleges nedvességét elveszítse.)

Ha az időjárás alkalmas, már az erdőn is száríthatjuk a gombát, de ekkor keresünk egy alkalmas kunyhót. Az aszalt gomba eredeti súlyának $\frac{1}{10}$ - $\frac{1}{12}$ részére, térfogatának pedig $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{6}$ részére

zsugorodván, a hazahozatal szempontjából kétségtelenül előnyösebb.

Hogy mely gomba hol terem, kertben, mezőn, vagy erdőn, s milyen erdőben, az az egyes leírásokban többnyire fel van említve.

A még ismeretlen erdőt járjuk be 10-12 naponként, a termőhelyet és időt jegyezzük fel magunknak, mert ugyanaz a faj a következő évben nagyjából ugyanazon helyen és kb. ugyanabban az időben ismét gyűjthető lesz.

Dombos nyílt helyeken egy jó távcsőnek jó hasznát vehetjük. A tarló őzlábgomba és csiperke telepeket egy-egy kilátó pontról jól megláthatjuk vele.

A csípős ízű gombák bár nem mindenikük mérges, de mert kevésbé jóízűek általában nem gyűjtendőek. A csípős ízről gyűjtés közben úgy győződünk meg, hogy igen apró darabkát szétrágva, ízleljük meg a gombákat.

A csípős ízre ügyelve a tejelőgombák (38-67.) és a galambgombák túlnyomórészt veszély nélkül gyűjthetők (sajnos, 1-1 kivétel van: 47, 66. mellett), ezek, ha nem csípősek, túlnyomórészt nem is mérgesek. Itt is utalok azonban 23-ra, de még inkább 68., 142. és 147-re; ez a négy nem csípős ízű, nem is bűdös; ezeket okvetlenül leírásaik alapján, kell megismernünk!

Földalatti gombák gyűjtése.

Ezek élő fák gyökereivel együtt élnek, s ezért erdőkben gyűjthetők.

Úgy fenyvesben, mint lombos erdőben leginkább humuszgazdag, mésztartalmú, morzsalékos, agyaggal kevert oly erdőkben található, amelyek talaja mérsékelten nedves, mohával vagy fűvel benőve nincs.

Leginkább 50-100 éves, de fiatalabb is lehet az erdő.

Ahol alfa és lombhulladék is van, a fák törzsétől $\frac{1}{2}$ -1 méterre oly távolságig található, ameddig a gyökerek elérnek, rendszeren 2-10 cm mélységben. Mennél idősebb a fa, annál messzebb van törzsétől a gomba.

Nagyon száraz, humuszszegény homokban, nagyon agyagos, vagy túl nedves (mocsaras) talajú erdőkben földalatti gombát ne keressünk.

Ha az imént jelzett körülmények megfelelők, akkor hegyen, vagy síkságon, északi vagy déli lejtőn, kisebb vagy nagyobb tengerszín feletti magasságban is találhatunk földalatti gombát, leginkább nyáron és ősszel, ha a tél enyhe, némely fajt télen is (191, 195).

A kereséshez egy 4-5 cm széles vágófelületű, 12-14 cm hosszú, fokosszerű kis kapácska célszerű.

Ennek sétabot hosszúságú erős nyele legyen, hogy a járáskeelésnél is felhasználhassuk.

A még olyan alkalmas helyen is célszerű valamely nyomravezető jelenség után kutatni, hogy csemegénkhez gyorsabban hozzájuthassunk.

Első soron is kérdezősködjünk utána erdőőröktől, vagy más olyan embertől, aki azt a bizonyos erdőt, amelyben keresni óhajtunk, már jól ismeri.

Segítségünkre lehet a házi disznó is, mert az jó szaglásával megérzi, hogy hol a szarvasgomba, kitúrja, s meg is eszi. Ha a disznó már rátalált a gombára, akkor, hogy azt meg ne egye egy a nyakára kötött kötéllal elhúzzuk, pár szem kukoricával, vagy makkal kárpótoljuk. Azalatt a kapácskával kiemeljük a gombát.

Kutyával is kerestethetünk, de azt előbb szobába, majd kertbe dugdosott, szarvasgombával készült ételével, majd eldugott (földdel letakart) szarvasgombával tanítjuk, szoktatjuk a gomba szagához, s ha otthon a gombát jól megérzi, s felette kapar, csak akkor visszük ki az erdőre.

A kutyát is kárpótoljuk valami más kedvenc ételével, hogy további kereséshez is kedve legyen.

A vadászkutya nem alkalmas a gomba kereséshez, mert inkább kutat a vad után, mint gomba után.

A föld alatti gombák keresése nemcsak időtöltés, de hasznos is, hisz a nálunk is honos nyári, vörös, francia, és fehér szarvasgomba (195, 196, 197, 200.) a legjobb csemege gombák közé tartozik, áruk pedig mindig magas.

Disznó vagy kutya híján figyeljük meg az erdőtalajt, ha azon vaddisznó, borz turkál, őz vagy mókus kapar, akkor ott, vagy a

hasonlatos helyeken okvetlenül van földalatti gomba, mert ezek az állatok is azt keresték.

Ezek, ha megtalálták, meg is ették, s ugyanazon helyen csak akkor akadunk rá, ha az állat valami miatt onnan elriadt, vagy kőtől és gyökerektől egy-egy gombához hozzá nem férhetett.

Néhol a gomba felpúposítja, sőt meg is repeszti maga felett a földet, a gyakorlott szem ezeket is észreveszi. A tót fiúk mezít-láb csoszogva az ilyen domborodásokat megérik.

Ott is kereshetünk, ahol sok hangyát látunk a földből kijönni. A hangyák ugyanis szintén szeretik a földalatti gombát.

Néhol a föld felett csoportban lebegő („táncoló”) apró legyek jelzik, hogy a föld alatt gomba van.

Kapáláskor a gomba tenyészte (micéliuma) fehér, sárga, zöld vagy vörös. szálak, penészesedések alakjában szemünkbe ötlik, az ilyen helyeken előbb-utóbb lelünk gombát.

Ugyanazon helyen a következő években is lelhetünk gombát, miért is a telepét ne dúljuk szét, hanem egy-egy gombát, a nyü-veseket és az aprókat, hagyjuk ott, hogy a jövő évben is terem-jen. Keresés után a fészket humusszal ismét takarjuk le.

A szarvasgombák elkészítése a gombás ételek receptjei végén, konzerválása a XIV. részben van ismertetve. Tenyésztése a XV. részben.

A friss gomba elkészítése *(Gombás ételek receptjei.)*

Gomba nyersen.

Csak 41-et és az édes ízű galambgombák (pl. 63.) töveit együk nyersen, de ezekből se sokat.

Előbbi tejelő gomba lévén erdei bolyongásban eltikkadt torkunkra üdítőleg hat.

Esetleg 1., 6., és 135. is ehető, megsózva.

Az elkészítés siettetése

Igen kevés sütés után elvezhető: 1., 6., 38., 186-189.

Főzéskor egy kevés *szódabikarbonátot* tehetünk a gombához, főleg, ha szárítottat használunk. 186-189-nek, még szárítottjához sem kell szóda, azok hamar elkészülnek. Ne készítsük el a gombát *mázolatlan vasedényben*, mert ízét vesztheti.

A legegyszerűbb elkészítés.

A gombát, leginkább a 38., 50., 61-64., 97., 99., 100., 117., 139., 143-145. szám alattiakat, de más ehető, kalapos gombát is, letisztítjuk, lemezes részét megsózzuk, parázs között levő kőre vagy a tűzhely vasára téve sütjük, míg megsül, ami már 10-15 perc alatt megtörténhet.

Amely gomba kalapjáról a fel-bőr könnyen lehúzható (pl. 143-145.), azt húzzuk is le, mert így jobb ízű lesz az étel.

Még jobb ételt kapunk, ha kevés só mellett darabka juhtúrót vagy szalonnát teszünk a gomba lemezeire s úgy sütjük meg. 38. különösen finom csemege juhtúróval sütvé.

Ha otthon sütjük, lábosban, kevés olvasztott zsírban (sóval persze), még jobb, mert a gomba levéből egy csepp sem vész el.

Mind az így sült gombát kenyérrel esszük. Nincs is jobb a vason sült csiperkénél; gyermekkoromban de sokat lestem, mikor sül már meg; aztán kaptunk rá egy pohár író. Minderről a pesti gyerek hiába álmodozik.

Egyszerű gombás étel

A lemosott s apró kockákra vágott gombát sóval, borssal, vagdalt petrezselyemlevéllel, apróra vagdalt hagymával forró zsírban sütjük.

Az egészet később vízzel, vagy ha kéznél van, húslevessel feleresztjük, hogy a gombát, amikor még nem sült meg, de a zsírt felszívta, odaégés veszélye ne fenyegetse.

Gombatojás.

Midőn az iménti gombás étel éppen hogy megsült, arányos mennyiségű tojást ütve hozzá, addig kevergetjük, mígnem tojás rántottává sűrűsödik. Ezt azonnal tálaljuk magában, vagy húshoz körítés gyanánt.

Lehet külön készült rántottát is a kész gombával összekeverni. Bors helyett paprikát is vehetünk.

Tejfölös gomba.

16-ot, 154-et vagy más gombát felaprózunk, leforrázzuk és sós vízben kissé főzzük (pároljuk).

Majd forró zsírba – melyben paprikával hagymát pirítottunk – tesszük s ha elkészült, tejjel leöntjük.

Töltött csiperke.

A nagyobb csiperkéket (143-145.) egészben, húslével felfőzzük. Mikor puhára főtt, a kalapokat igen finomra vagdaljuk s vegyes húsvagdalékkal (sonka, borjúsült) keverve, borssal, sóval, petrezselyemmel fűszerezve, tölteléknek használjuk még szét nem nyílt, megtisztogatott nyers csiperkéhez, melyet aztán tojásfehérjében és zsemlyemorzsában meghengergetve, vajban kisütünk.

Piritós kenyér vagdalt gombával.

Vegyes gombakalapokat (csiperke lehetőleg legyen közte) apróra vagdalva, forró vajba teszünk. Aztán borssal, petrezselyemmel és kevés fokhagymával fűszerezzük s így sütjük ½-1 óráig.

Tálalás előtt tojássárgáját keverünk a gombához, s ahogy rántottasűrűségű lett, szépen pirított kenyérdarabokra kenjük.

Gombatészta.

Apróra vagdalt gombát tejbe áztatott zsemlyével összekeverünk, ezt megint tojással, sóval, vajjal (vagy apró szalonnadarabkával) összehabarjuk, s vajjal kikent formában kisütjük.

Gombaleves.

A felaprított gombát (pl. 18.) vagy az apróbb félét (97.) egészben is, sóval, borssal, kenyérhéjjal, kevés sonkával és vajjal húslében megfőzzük, megkevergetjük s azután húslével szükség szerint felhígítva, ismét, felforraljuk.

Szegényesebben is főzhetünk gombalevest. Főzzük sós vízben, rántsuk be, azután főzzünk bele valamelyes tésztát (pl. tarhonyát, csipetke tésztát vagy pirított zsemlyekockát). Ha ezt nem tesszük bele, üres gombalevest kapunk.

Gomba rizskásával.

A rizskását kevés zsírban tűzre tesszük; mikor forró, annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje, mikor puha, összekeverjük a második receptben (egyszerű gombás étel) leírt módon elkészült gombával.

Vagy így: 182-et vagy más gombát megfőzünk, levét leöntjük, s ebben megfőzzük a rizst. Ezt a levet is elöntjük s a rizst az apróra vagdalt gombával összekeverjük. Só s kevés bors kell fűszernek. Főtt marhahús mellé való.

Gombafőzelék.

A megtisztított gombát felszeleteljük, megsózzuk. borsozzuk, majd húslével vajjal, kevés zsemlyeporral vagy liszttel berántjuk, hozzáadva ízlés szerint több-kevesebb tojást, petrezselymet, hagymát.

Gomba tojássárgájával.

148-hoz való régi magyar recept:

„Ezt igen szépen hámozd meg, megmossad, az belső felével tiszta asztalra leburétsad, hogy a víz kiszivárkozzék belőle, annak utánna szép lágy sóval sózzad meg, az gomba szárát mesd el, kivájd, ott megborsoljad. Mikor megsózod, az tikmonynak (tojás) az fehérít elvédd, a székját (sárgáját) verd belé, azt is megsózzad, mikor meg akarod sütni, rostélyra rakjad, mellette forró vajad legyen, mikor sütni akarod, a forró vajjal is felül megöntözd, hogy az tikmony is megsüljön rajta, s mikor megsül s fel akarod adni jó melegen, ha pinnatád vagyon (tarkellisütő?) abban még jobb módjával megsütheted.”
Istvánffi dr. után.

Gombasaláta.

Kisebb gombakalapokat egészben, nagyobbakat felszeletelve főzz meg sós vízben. E levet öntsd le s tedd félre leveshez, vagy főzelékféléhez.

A gombákat szükség szerint sózd meg újra, borsozd meg egy tálban, azután kellőleg hígított ecetet öntve rá, ½-1 napig hagyd állani, s azután tálald. Ízlés szerint olajat, lapos karikákra vágott nyers hagymát adhatunk hozzá, vagy kombinálhatjuk főtt burgonyaszeletekkel stb.

E célra jól használható gombák: 3, 6, 18, 27-30, 38, 54, 60-64, 72, 128, 152, 154, 158-160. és 170.

Gomba régi római módon.

A rómaiak a felaprózott gombát borban főzték meg.

Rizikesaláta.

Erre leginkább 38-at használják; de kevésbé ízletes salátát más gomba (az imént felsoroltak) is ad. Legjobban helyettesíti: 116.

A rizike („fenyőalja gomba”) kalapjait sós vízben leforrázzuk (legfeljebb 15 percig legyenek forró vízben) s e levet elöntjük.

Még elébb jó borecetet a szükség szerinti hígítással – hogy túl savanyú ne legyen – felforralunk.

A gombákból egy réteget uborkás üveg vagy más konzerves üveg, esetleg jól záródó fabödön alá teszünk, s erre nyers, karikákra vágott vöröshagymát, szemes borsot (egészben), köménymagot, babérlevelet, esetleg kevés tárkonyt is szórunk.

Aztán megint egy réteg gombát, erre ismét hagymát és fűszereket rakunk s így tovább, míg az üveg megtelik. Ekkor a forró borecetet ráöntjük a gombára.

Néhol az edény elzárása előtt olajat, vagy olvasztott faggyút öntenek rá, hogy légmentesen elzárják. Gumizáras (Weck, Gisun, Rex stb.) üvegeket használva ez szükségtelen.

Két három hét múlva, főleg, ha a feltöltés megnyálkásodott, új forralt borecettel öntjük fel a gombákat, s azután is, ha még szükséges.

Célszerű az eltevés előtt sterilizálni a készítményt, és pedig 85 C fok mellett $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ óráig.

A szarvasgomba felhasználása.

Ezeket (195-197, és 200.) akár frissen akarjuk elkészíteni, akár konzerváláshoz előkészíteni, sohasem forrázzuk, hanem hideg vízben kavargatva, majd vízben durva kefével dörzsölve tisztítjuk meg.

A tiszta gombát kendőn vagy vesszőfonaton szétteregetjük, hogy a víz jól leszivároгjon róla.

Ha a kéreg vastag, lehámozzuk, az esetleges üregeket a kés hegyével kitisztogatjuk. Ha a gomba le van már hántva, ügyeljünk arra, hogy többé víz ne érje.

Egyszerűen főtt szarvasgomba.

A szarvasgombát, miként a burgonyát, héjastól sós vízbe tesszük s megfőzzük. Szokásos húslevesben, borban vagy pezsgóban is főzni, de ezek úgy legyenek előkészítve, ahogyan a harmadik cím alatt (vegyes tudnivalók) írom.

Egyszerűen sült szarvasgomba.

A fölszeletelt szarvasgombát vajban, sóval, borssal, esetleg petrezselyemzöldjével kisütjük.

Szarvasgomba papírzacskóban sütve.

Minden egyes szép gombát olajozott papírba göngyölünk, miután megsóztuk és kakukkfűvet, $\frac{1}{4}$ babérlevelet, hagymát adtunk hozzá.

Az első papír fölé még három olajozottat, erre rá pedig egy-egy vizes papirost göngyölünk, s mindezt $\frac{3}{4}$ órán át forró hamuban sütjük, azután feltálaljuk forrón, vajjal.

Vegyes tudnivaló a szarvasgomba elkészítéséhez.

Több receptét, melyek a legtöbb szakácskönyvben megtalálhatók, helyszűke miatt nem közölhetek.

A szarvasgomba legméltóbb helye a pástétomban van, amelyek tömegének $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{6}$ részét teheti.

Akárhol is használjuk, miként más gombát, azonnal használjuk fel, a heverő (letisztított) gomba illatát és ízét gyorsan elveszti. A hideg szarvasgombás étel annyira sem élvezhető, mint más gombás étel hidegen. A már rágós szarvasgombát csak kifőzzük, (főzetét használjuk fel) esetleg kiszopogatjuk.

Egyébként a szakácskodó leleményessége szerint sokféle ételhez használhatjuk ízesítőnek, összeférhetetlen azonban cukorral, tejjel, sajttal, pálinkával, borszesszel, likőrrel, úgyszintén erősen hagymás ételekkel.

Tiszta húslevesben ízetlen, puszta borban csípős. Zsíros, vajas ételekhez való.

A jobb borokat (champagnei, madeira, stb.) előbb jobb hússal (nyers sonka, szalonna, borjúhús), hagymával, petrezselyemmel, stb. külön főzve a közben külön edényben sült (párolt, főtt) szarvasgombára öntjük.

(Szemere L.: *Gombáskönyv kezdők részére*, Budapest, 1926, p.196-220)