



## Zöld Mindentudás Egyeteme

2011/12.

### 10. előadás – Hoczek László, Gombák, erdei gyümölcsök

Az STKH Sopron és Térsége Környezetvédelmi és Hulladékgazdálkodási Kft. által szervezett Zöld Mindentudás Egyeteme programsorozat tizedik, idei utolsó előadására 2012. április 10-én került sor, a Roth Gyula Gyakorló Szakközépiskola és Kollégium dísztermében.

A pódiumon (külföldi útja miatt) Folcz Ádám helyett Hoczek László biológiatestőről és gombaszakértőként fejtette ki a legfontosabb tudnivalókat az erdei gombákkal és gyümölcsökkel kapcsolatosan.

A Sopron környéki erdőkben és réteken a gombák csak a számukra kedvező időjárási viszonyokra, azaz csapadéokra és egy kis melegedésre várnak, aztán indulhat is a tavaszi gombaszezon. A kérdés csak az: enni vagy nem enni?

Hoczek tanár úr egy percre sem hagyta unatkozni a hallgatóságot, ugyanis hol képen jelent meg a gonosz (gomba formájában), hol a nevek voltak furcsán viccesek, hol a hatást részletező sztori sokkolt. Hogy a meseillusztrációnak használt pöttyös gyilkosgalócából egy féltényérnyi is halálos adagot jelent egy családnak és a pedáns úriemberként fényképezkedő Fleming professzor elől felejtett tízóraiának köszönhetjük a penicillint, meg persze a boszorkánykör, mely évről évre több gombával örvendeztet meg.

Az éles zsebkész, az erdőt-mezőt járó ember jóbarátja, nemcsak tisztán, sár nélkül gyűjthető segítségével a gomba, de a felismerésben is segít. A félbevágott szár vagy kalap árulkodó lehet, mert egyértelművé teszi a különbséget az egyébként hasonló ehető és a mérges gomba között. A gombagyűjtés kellemes hobbi, de a tapasztalt természetjárók nem szeretik elárulni féltett gombalelőhelyeiket. Ezért van, hogy sokan kénytelenek a piacon, időnként aranyáron megvenni az ízletes ebédnekvalót, mert nem is tudják, hol keressék azt, amit másoknak kosárszám ad a természet. Nemcsak a vigyázva őrzött termőhelyek, vagy a spórák, melyek láthatatlanul mérgeznek, még csak nem is a rendkívüli ízhatások teszik kissé misztikussá a gombát, hanem az a tény, hogy hiába áll egyhelyben, működése alapján nem igazi növény ez a furcsa élőlény.

A mérgező gombák mellett megtudhattuk, melyek az ehető és Sopronban, vagy környékén fellelhető fajták. Ha jó időben és jó helyen keressük, találhatunk szarvasgombát, őzlábat, galambicát, róka-gombát, pöffeteget, többféle vargányát, csiperkét, pereszkét, papsapka-gombát, kucsmagombát, sötét trombita-gombát és piros patag-gombát. De az ehető gombáknak is lehetnek mérgező alfajtái, így a mérgező papsapka-gomba vagy a gyilkos pöffeteg, ezért alaposan meg kell vizsgálni, mielőtt begyűjtjük.

A jó idő beköszöntével érdemes egy-két gombás receptet kipróbálni, ami mindennél jobban esik, ha saját kézzel szedett hozzávalóval gazdagíthatjuk. Az első szerzeményeket mindenképpen lássa gombaszakértő, mivel egy táská gomba ha csak egy darab mérgező példányt tartalmaz, az a spóráival megmérgezi az összes többit is. Így a gyűjtőmunka kárba is veszik.

Tudta-e, hogy a sötét trombitagomba kiváló ételízesítő? A gombát meg kell szárítani, majd megtörni, darálni és kész a csípős ételízesítő, például a pörkölthöz remek.

A rengeteg gombafajtának és e különleges élőlények világának köszönhetően az erdei gyümölcsök bemutatására már nem maradt idő, talán majd egy következő alkalommal...

