

Téli fülőke (Flammulina velutipes)



Kalapja:

2-10 centi átmérőjű, fiatalon domború, majd ellaposodik, idősen széle gyakran hullámos, élénksárga, okkersárga, közepe gyakran sötétebb, rozsdabarnás színű, felülete ragadós, csupasz.

Lemezei:

a tönkhöz nőttek, szélesek, krémszínűek, halványsárgák.

Tönkje:

3-10 centi hosszú, 0,3-0,5 centi vastag, lefelé elvékonyodó, kissé gyökerező, csoportos, csövesedő, felül sárgás, lefelé

barnás, a tövénél feketésbarnás, felülete bársonyos.

Húsa:

a kalapban vékony, rugalmas, a tönkben rostos, szívós, fehér vagy halványsárgás, szaga heringre, halra emlékeztet, mely főzés hatására eltűnik, húsa jóízű.

Előfordulása:

szeptembertől áprilisig, erdőkben és kertekben, különböző lombos fák törzsén, tövén, korhadó fatuskón növekvő, gyakori faj.

Étkezési értéke:

ehető, de csak a kalapja. Raguhoz, levesnek és töltelékekbe használhatjuk leginkább. Íze hasonlít a shiitake gombáéhoz.

Megjegyzés:

összetéveszthető a mérgező sárga kénvirággombával. A Távol-Keleten rákellenes hatása miatt termesztik. Fehér színű változata is létezik.