



A pereszke-félék a gombavilág egyik legnépesebb, legváltozatosabb faja. Olyannyira, hogy némelyek rendszertani besorolása a mai napig nem tisztázott. Először a családból csak három fajta dugja elő a fejét: a májusi pereszke, az akácpereszke és a tejpereszke. Igaz, általában már elmúlik április 24-e, Szent György napja, amikor a májusi pereszke megjelenik, mégis Szentgyörgy gombának is nevezik. Nagy telepeken lelhetünk rá, akár csak a szegfűgombára. A talajban található gombafonalai (micélium) körkörös növekszenek, így évente ha csak pár centivel is, de egyre nagyobb boszorkány kört hoznak létre. A kör közelében és azon belül a fű sötétebb, sőt, gyakran hosszabb is. Ez egy fontos árulkodó jel lehet a gombavadász számára. Eső után 1-2 nappal szedjük úgy, hogy a tönk aljánál elvágjuk, majd gondosan letörölgetjük róla a fűvet, földet. Némely szakkönyv azt írja, hogy nyersen is ehető, de csak óvatosan vele! Tudományosan ehetőnek nyilvánított gombák is okozhatnak némelyeknek emésztési problémákat! - ilyen például a lila pereszke. A májusi pereszkeből szinte minden elkészíthető, ami természetett csiperkéből, sőt lepirítva lefagyasztható a gombában szűkösebb hónapokra. Sokat exportálunk belőle. Az akácpereszke egy igazi hungarikum. Nálunk találták meg először, mégpedig homokos talajra telepített akácosokban. Európaszerte ritka, ezért kifejezetten magyar gombának tartják. Ehető, árusítható, de az utóbbi megkérdőjelezendő; ez az a kategória, mint a horgászok által ismert, roppant ízletes menyhal, azaz védelemre szorulna. Szintén e hónap szülötje a tejpereszke, mely óriásira is megnőhet, bár természetét tekintve inkább alacsony, köpcös. májusi pereszke (*Calocybe gambosa*)

Kalapja:

krémszínű, enyhén szürkés, 4-15 centi átmérőjű, vastag. Fiatalon félgömb alakú, majd kiterül. Széle begöngyölt, később hullámos lesz.

Tönkje:

5-8 centi hosszú, 1-3 centi vastag, lefelé vastagodó, bunkó alakú.

Húsa:

erősen liszt szagú és ízű.

Előfordulása:

április végétől június elejéig.

Összetéveszthető:

a mérgező téglavörös susulykával, bár az vágáskor vörösödik.

Tejpereszke (*Leucopaxillus lepistoides*)

Kalapja:

fehéres színű, 6-25 centi átmérőjű, széle erősen begöngyölt. Lemezei fehéres színűek, szélesen ránőnek a tönkre.

Tönkje:

5-8 centi hosszú, 3-6 centi vastag, fehéres vagy halvány kékeszöldes.

Húsa:

vastag, kemény, de nem szívós, fiatalon kellemes illatú és ízű.

Előfordulása:

májustól októberig, réteken, legelőkön nő.

Akácpereszke (*Armillaria rickenii*)

Kalapja:

5-12 centi átmérőjű, fiatalon domború, majd ellaposodik, végül kissé bemélyed. Széle sokáig begöngyölt, koncentrikusan elhelyezkedő citromsárgás „szemölcsök” borítják. A lemezek a tönkhöz fogszerűen illeszkednek.

Tönkje:

2-6 centi hosszú, 2-5 centi vastag. Vaskos, gumós, fehéres alapszínű, a pelyhes, mülékony gallérszerű öv felett csupasz, alatta okkersárga, pikkelyes zónákkal.

Húsa:

vastag, fehéres-sárgás, liszt szagú és ízű.

Előfordulása:

májustól októberig akácokban, homokos talajon bukkanhatunk rá, de igen ritka faj!

Összetéveszthető:

a mérgező citromgalóccával (ez augusztustól novemberig jelent veszélyt), de annak kalapbőre pettyes, igaz, az eső lemoshatja róla.