

Gyapjas tintagomba (Coprinus comatus)



Kalapja:

5-15 centi átmérőjű, fiatalon ovális, tojás alakú, majd tompán kúpos lesz. Széle idővel behasad, felpöndörödik. Alapszíne fehér, felülete okkerbarnás, gyapjas, pelyhes, elálló pikkelyekkel. Lemezei sűrűn állók, szélesek, eleinte fehéresek, majd sötétedni kezdenek és elfolyósodnak.

Tönkje:

10-20 centi hosszú, 1-1,5 centi vastag.

Húsa:

Vékony, puha, törékeny, vizenyős, fehér. Kellemesen fűszeres illatú és ízű. Csak

fiatalon ehető.

Előfordulása:

áprilistól novemberig, füves helyeken, kertben, út mellett, erdei úton gyakori.

Megjegyzés:

Napjainkban sem a gombászok, sem a szakácsok nem tartják nagy becsben e gombafajt, pedig többet érdemelne. Csak a hófehér lemezes példányokat gyűjtsük be, amit azután 3 órán belül föl kell használni! Ha mást nem, készítsünk pirított gombát belőle, ami aztán többféle étel alapja lehet. Pirítás közben kellemes, kissé curry-re emlékeztető fűszeres illata van. Ha nem használjuk fel időben, néhány nap elteltével szétfolyik, fekete levét ereszt. Ebből pár csepp szegfűolajjal és gumiarabikkal felhígítva írásra alkalmas tintát nyerhetünk. Régen ezt sokan használták utánozhatatlansága miatt, miután a tintában kimutathatóak voltak a gombaspórák, megnehezítve a hamisítást. A neve is innen eredeztethető.

Fontos!

Alkohollal fogyasztva - akár előtte, közben vagy utána támadna kedvünk inni - , mérgezést válthat ki! Méreganyaga a coprin. Néhány perc elteltével az arc, a nyak és a mellkas kivörösödik, fejfájást, izzadást okoz. A mérég lassan, nagyjából 72 óra elteltével távozik.

Érdemes megemlíteni a harkály tintagombát is, de csak a szépsége miatt, mivel nem ehető. De kerüljük a többi családtagot is, mert vagy mérgezőek, vagy rossz ízűek.