

Sárga róka-gomba, más néven csirkegomba, nyúlca (Cantharellus cibarius)



Kalapja:

3-10 centi átmérőjű, fiatalon domború, majd ellaposodik, végül tölcséressé válik. Széle kezdetben begöngyölt, később hullámossá válik, felülete gyakran kissé egyenetlen, élénksárga, világossárga, idősebb korban kifakulhat.

Termőréteg:

mélyen a tönkre lefutó, eres, ráncos vagy lemezszerűen erezett, sokszor villásan elágazó, a kalaphoz hasonló színű.

Tönkje:

3-8 centi hosszú, 0,8-1,5 centi vastag,

tömör, lefelé elkeskenyedő, a kalapnál kissé világosabb színű.

Húsa:

vastag, tömör, fehéres, a kalapbőr alatt világossárga, jellegzetesen gyümölcsillatú, nyersen kissé csípős utóízű.

Előfordulása:

júniustól novemberig, főleg savanyú talajú lomb- és fenyőerdőben, mohos tisztásokkal tarkított bükkös-tölgyes helyeken, kiszáradt patakmedrek rézsűjén, de az erdőgazdálkodások által visszamaradt keréknyomokban is rátalálhatunk. A róka-gomba „vadászathoz” érdemes beszerezni egy nagyobbacska botot, megelőzendő a sok felesleges hajlogtatást, hisz ezzel könnyebb felpiszkálni az avart, félrehajtani a felszíni növényzetet. Amint pedig ráakad a szemünk, érdemes szinte centiről-centire haladni, mert ahol egy van, lesz ott több is. A szedése igen egyszerű, mert a gomba vaskos, kemény törzse jól bírja a gombász-kést; egy picivel a talaj felett lekanyaríthatjuk a szálát. Törni, húzni nem szabad, és nem is érdemes, a szakszerű szedés később megkönnyíti a tisztítást. Idősebb gombászoktól azt láttuk, hogy amikor aprócska példányokra bukkannak, gondosan visszatakarják rá az avart, had aludjon, had növekedjen még bölcsőjében pár napot a gomba.

Étkezési értéke:

kiváló, ehető, árusítható faj.

Tisztítása:

Tökéletesen elegendő ehhez egy csak erre a célra használatos ecset, mely párszáz forintos beruházás. 1:2-3 méretű közepes, természetes szőrből (mókus, vaddisznó) készült ecset az ideális, melynek sörtéiből egy éles késsel vagy ollóval kb. egycentinyit levágunk. Így egy merevebb szőrpamacs lesz belőle, amivel már könnyedén eltávolíthatjuk a gombáról a földes szennyeződések. Bár e gomba kemény húsa miatt akár mosható is, de mivel kitűnően

Sárga róka-gomba, más néven csirkegomba, nyúlca (Cantharellus cibarius)

szárítható, érdemes gondolni a télre is, így ha csak lehet, ne mossuk.

Szárítása:

A megtisztított gombát egy tű és pár méter cérna segítségével, kisgyermeki kezűgyességgel csak felfűzzük. A többit már elvégzi helyettünk az idő, csak fel kell függeszteni száraz, hűvös helyen. Amikor kiszáradt, jól záródó üvegekbe rakjuk.

Eltevése:

Ha főzve vagy hagymásan pirítva készítettük elő, akkor kis dobozokba töltve fagyaszthatjuk le. Savanyúsággént is eltehető; az egyik érdekes recept szerint vodkában teszik el, kakukkfű, bors és babérlevél kíséretében. Amikor felhasználáskor leszűrik, az így nyert fűszeres vodka különleges aromájával igazi kuriózum, ahogyan az alkohollal átítatott gomba is. Az olaszok vajban vagy olívaolajban, illetve ahogyan az ma trendi, balzsamecetben tartósítják.

Megjegyzés:

A róka-gombának három-négy fajtája is létezik, de nálunk a sárga róka-gomba a legelterjedtebb. Érdekesség: az Egyesült Államokban létezik egy vadon termő, kék színű változata is. A róka-gombák családjába tartozik még a sötét trombitagomba is, aminek vékony húsa frissen főzve nem nagy élmény, ám szárítva, porítva csodálatos fűszer. Van még két ehető, bár kevésbé markáns ízű tagja a családnak. Az egyik a narancssárga álróka-gomba, a másik a szintén narancsszínű tölcsérgomba. Sajnos a róka-gombának is van súlyosan mérgező hasonmása. Ez a világító tölcsérgomba, mely fákon, korhadó tuskókon vagy fakapcsolatban terem, tömött csoportokban. Nyári estéken, meleg éjszakákon csodálatos látvány ennek a gombának foszforeszkáló micéliuma és fel-fel bukkanó termőteste, de el a kezekkel tőle! A sárga róka-gomba összetéveszthető tehát a mérgező világító tölcsérgombával, a mérges pókhálós gombával és az ehető rozsdasárga tölcsérgombával, illetve a sárga gerebengombával.