

## Sárga gévagomba (Laetiporus sulphureus)



### Termőteste:

5-50 centi átmérőjű, 1-4 centi vastag, kezdetben gumószerű, később félkörösen vagy legyezőszerűen kiterülő, pereme hullámos, karéjos. Fiatalon kénsárga, majd narancssárga, gyakran több kalap zsindeyszerűen összenő.

### Húsa:

fiatalon puha, lédús, később sajtkeménységű, végül szívóssá, rostossá válik. Fehéres majd sárgás színű, aromás illatú, kissé savanykás ízű, idősebb korában keserű.

### Előfordulása:

minél enyhébb a tél, annál korábban találkozhatunk vele, áprilistól szeptemberig, élő és elhalt lombos fákön, főként fűzfán terem, de nem veti meg cseresznyefát, a nyárfát és az ártéri erdőket sem. Gyakori faj. Súlyos károkat okozhat a faállományban: a fán termő gombák, a májgomba kivételével, mind elpusztítják a gazdatestet, azaz farontógombák. Az igazán szép sárga gévagomba sem viselkedik másként. A taplógombák táborába tartozik, bár a maga díszes pompájával magasan kitűnik közülük, s ennek köszönhetően nem is téveszthető össze mással. Nyugat-Európában roppant kedvelik. Legyező formájú, lekerekedett termőtestjei sűrűn egymás mellett-fölött jelennek meg a fák alsó, olykor jó magasan lévő törzsén. 10-150 centis magas telepekben bukkanhatunk rá. Egy-egy ilyen „összenövés” akár 20 kiló is lehet. A fiatal példányokat érdemes gyűjteni, amit világossárga, enyhén narancsszínű, bársonyos tapintású bőréről könnyen felismerhetünk. Fontos tudni, hogy a hatalmas, ki és túlfejlett példányok is sajtszerűen puha tapintással hívogatnak minket, de ezeket ne szedjük le, még akkor sem, ha gyémántszerű vízcseppek tündökölnék rajta. Élvezhetetlen! Sajnos a kukacok (legyek és szúnyogok lárvái) nem kímélik, erre is érdemes figyelni a szedésénél. Bátran kanyarítsuk le a fatörzsről, 1-3 centi távtartással, ami azért kell, mert a kéreg felőli rész hangyás, forgácsos, benőtt leveles, rágós, kemény húst eredményez. Az ajánlott példányok színükben és formájukban egyaránt a kiskacsa sárga talpacskáira emlékeztetnek. Tisztításánál nem kell különösebben finomkodni vele, kemény, rugalmas húsa szinte mindent elvisel. Akár meg is moshatjuk, bár ez erdei gombák esetében nem igazán javallott.

### Megjegyzés:

a sárga gévagomba fiatal korában ehető, később élvezhetetlen, más gombafajjal nem téveszthető össze Népies neve - erdei csirke - arra utal, hogy íze a csirkehúshoz hasonló.

## Sárga gévagomba (*Laetiporus sulphureus*)

Savanyításra, nyersen fogyasztásra alkalmatlan, de azonkívül majd minden elkészíthető belőle, ami természetett csiperkéből. A szakirodalom megemlíti a szárítását, majd porrá őrlését is, de jellegtelen íze miatt ezt felesleges munka; frissen kellemes, kissé savanykás illatából szárítás után nem sok marad.