

## Ízletes kucsomagomba (Morchella esculenta)



### Süvege:

6-12 centi magas, 3-10 centi átmérőjű, gömbölyű vagy ovális, többé kevésbé tompán kúpos, együregű, színe fiatalon szürkés, szürkésokker, majd okkersárgás, sárgásbarna, felületén kiemelkedő bordák által határolt méhsejtszerű bemélyedések láthatók, ezek fiatalon szűkek, hosszúkásak, később szabálytalan, sokszögletűek.

### Tönkje:

3-10 centi hosszú, 1-3 centi vastag, hengeres, alul kissé kiszélesedő, együregű, fehéres, később okkeres színű, felülete barázdás, szemcsés.

### Termőrétege:

a süvegrész bordáinak és üregeinek felületét borítja.

### Húsa:

törékeny, viaszszerű, fehéres színű, kellemes illatú és ízű.

### Előfordulása:

márciustól májusig, folyóparti ligeterdőkben, lomberdőben, erdei utak mentén, általában kevésbé kötött talajokon és jó vízellátottságú helyeken növekvő, gyakori faj. Azonban jól ki kell nyitni a szemünket, hogy megtaláljuk őket, mert mesterei az álcázásnak. Színükkel, formájukkal szinte beleolvadnak környezetükbe. Az ízletes kucsomagomba jellemzően egyesével nő, legfeljebb két-három példány található még a közelében.

### Étkezési értéke:

ehető, árusítható, de nyersen fogyasztva egyeseknél allergiát okozhat. Mielőtt elkészítjük, a nagyobb példányok fejét (süvegét) levágjuk, szárát félbehasítjuk, és üregeiből egy ecsettel kitisztítjuk az esetlegesen benne megbúvó apró bogarakat, meztelen csigát, lárvákat, szennyeződések. A gomba süvegét ecsettel tisztítjuk; csak nagy eső után, indokolt esetben mossuk meg, ha sok rajta a szennyeződés.

### Megjegyzés:

fiatal korban összetéveszthető a mérgező redős- és vörösbarna papsapmagombával, az ehető erdei szömörccsöggel és hegyes kucsomagombával.

### Családfa:

- Hegyes kucsomagomba: süvege 3-7 centi magas, 2-3 centi átmérőjű, kúpos hengeres hegyes csúcsú. Színe szürkés, szürkésbarnás. Áprilistól májusig, lomb-és fenyőerdőkben található. Ehető gomba, de nyersen nem ajánlott fogyasztani, mert allergiát okozhat.
- Fattyú kucsomagomba: kicsit kisebb és vékonyabb, mint a többi kucsomagomba, de épp oly

finom. Összetéveszthető a redős papsapkagombával.

- Cseh kucsmagomba: a legkisebb kucsmagomba fajta, süvege harang alakú, csúcsa tompa. Ehető, árusítható, de gyorsan romlandó. A redős papsapkagombával illetve a fattyú kucsmagombával téveszthető össze.

- Erdei szömörcsög: latin neve is ismerősen hangzik: Phallus impudicus; s ha rápillantunk egy példányra, már tudjuk, honnan is a neve. Zsenge korában egy gömbszerű boszorkánytojásra emlékeztet, mely 3-10 centi átmérőjű. Ekkor még ehető, ám a később kifejtett példányok kifejezetten büdösek és ehetetlenek. Júniustól októberig terem, csak azért került említésre most, mert a kucsmagomba valaha „szömörcsög” néven vétetett lajstromba.

Mérgező „hasonmások”

- Vörösbarna papsapkagomba: süvege 5-15 centi magas, 5-8 centi átmérőjű, általában szabálytalan alakú, több csúcsú, gördült, ráncolt, barázdált, redős lapokból összenőtt, széle szabálytalanul hullámos. Színe sárgásbarna, barna, vörösesbarna vagy rozsdabarna. A tönkje 2-10 centi hosszú, széles, zömök, többüregű. Márciustól májusig, lomberdőkben (főleg tölgyesekben) terem. Összetéveszthető a szintén mérgező óriás papsapkagombával, a redős papsapkagombával, illetve az ehető hegyes ízletes kucsmagombával.

- Redős papsapkagomba: süvege 3-10 centi magas, 2-5 centi átmérőjű. Kerekded, néha tompán csúcsos, agyvelőszerűen ráncos, gesztenye-vagy vörösesbarna. Tönkje 2-10 centi hosszú, 1-3 centi vastag. zsempén tömör, később szabálytalanul üreges. Márciustól májusig fenyvesekben, korhadékon növekszik. Súlyosan, nyersen fogyasztva akár halálosan is mérgező faj! Összetéveszthető a szintén mérgező vörösbarna papsapkagombával és az ehető cseh-, hegyes- és ízletes kucsmagombákkal.