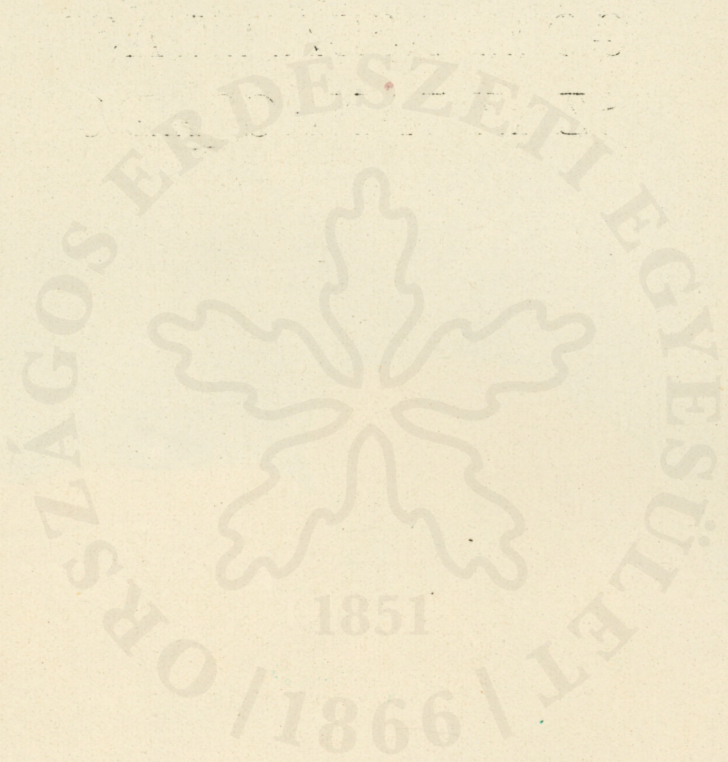


GOMBASZÁRÍTÁSI SZAKTANÁCSADÓ



ERDEI TERMÉKEKET FELDOLGOZÓ
ÉS ÉRTÉKESÍTŐ VÁLLALAT



GOMBASZÁRÍTÁSI SZAKTANÁCSADÓ

OEE Könyvtár
Áll.Ell. 2019

Írta:
SCHUSTER VIKTOR
gombaszakértő

1726 / 2019

13 / 4.

ERDEI TERMÉKEK ÉRDÉSZETI EGYESÜLET
KÖNYVTÁRA

ERDEI TERMÉKEKET FELDOLGOZÓ
ÉS ÉRTÉKESÍTŐ VÁLLALAT
BUDAPEST 1961

Szakmai ellenőrök:
KUKLIS KÁLMÁN,
DR. NÁNAY ERNŐ,
TAPOLCSÁNYI KÁROLY
gombaszakértők

© Schuster Viktor, 1961

SZÁRÍTSUNK GOMBÁT!

*Jó jövedelmet biztosít
fiatalnak, öregnek egyaránt!*

Előszó

Hazánk gombatermő vidékein több ezer család foglalkozik gombaszárítással, amivel egyrészt a saját téli szükségletüket fedezik, másrészt jelentős mellékkeresetre tesznek szert.

Ez ideig a magyar szakirodalomban gombaszárításról nem sokat olvashattunk, ezért reméljük, hogy a „Gombaszárítási Szaktanácsadó” füzet hasznos útmutatással szolgál mindazoknak, akik gombaszárítással foglalkoznak.

Minél szebb és jobb minőségű szárított gombát állítunk elő, annál jobb hírneve lesz külföldön a magyar gombának, amelynek kitűnő zamatos íze már ismert az egész világon, de külsejét nézve mégis alulmarad más országok szárított gomba minőségével szemben. Csakis a jól bevált szárítási módszerek széleskörű elterjedésével és gondos, jó munkával tudjuk a minőséget fokozni. E cél érdekében bocsájtjuk útjára e Gombaszárítási Szaktanácsadó füzetet, eredményes jó munkát kívánva a gombaszárítással foglalkozóknak.

Erdei Termékeket Feldolgozó
és Értékesítő Vállalat
Budapest

Bevezető

A vadontermő gomba népgazdaságunknak sok millió értékű kincse, melynek szervezett begyűjtése alig néhány évre tekint vissza. Azelőtt csak néhány fajtát gyűjtöttek magánszemélyek, ha ugyan bejutottak az állami vagy magántulajdonban levő erdőkbe. Ma már intézményesen történik az Erdei Termék Vállalat felügyelete és irányítása mellett a gombák gyűjtése és feldolgozása.

Mindenki előtt ismeretes, hogy a gomba általánoságban tavasztól őszig terem jelentős mennyiségben, ennél fogva télen alig jutunk friss erdei gombához. Viszont sokan vannak, akik télen is szívesen fogyasztanak gombát, tehát gondoskodnunk kell arról, hogy étrendünket tartósított, azaz télire eltett gombával változatossá tegyük. A kedvező időben olykor el sem fogyasztható mennyiségben termő gombákat szükséges is eltenni akkorra, amikor már friss erdei gomba nem terem. A tartósítás célja tehát, hogy az egyidőben, egy helyen, nagy mennyiségben jelentkező termést időben és térben arányosan szétosszuk.

A nyers gomba gyorsan megromlik, tehát későbbi fogyasztásra csak úgy tudjuk „eltenni”, ha a mikroorganizmusok okozta romlási folyamatokat megakadályozzuk, amit vagy nedves úton történő konzerv-

készítési eljárásokkal, vagy egyszerű szárítással érhetünk el.

Szárítással a gomba nagy víztartalmát — ami átlagosan 90⁰/₀ körül van — lecsökkentjük a minimumra, kb. 14—16⁰/₀-ra, és ezzel megsemmisítjük a romlást okozó baktériumok létfeltételét. Jól lezárt üvegben vagy bádogdobozban a csontszárazra szárított gomba hosszabb ideig is eláll anélkül, hogy megromlana vagy ízéből veszítene.

A szárított gomba népgazdasági jelentősége igen nagy. Könnyen tárolható, mert kevés helyet foglal el. Tápértékét és zamatanyagait megőrzi, könnyen és gyorsan elkészíthető. *A külföld szívesen vásárolja a jóízű magyar gombaszárítmányokat, ha azok minősége kifogástalan és színük tetszetős, világos, illetve a gombafajra jellemző. Az égett, féregrágott, penészes gomba értéktelen, tehát arra kell törekednie mindenkinek, hogy ugyanabból a gombából, ugyanazzal a fáradsággal szebb és jobb szárítmányt állítson elő, mint eddig.*

Jelen füzetben csak a gombaszárítással kapcsolatos teendőket ismertetjük, a begyűjtéstől egészen az elszállításig. Az átvételi árakra és a begyűjtendő mennyiségre vonatkozólag az Erdei Termék Vállalat ad felvilágosítást.

A gombák szárítása

Általában a csövesbélésű tinorú — vargányafélék a legalkalmasabbak szárításra, mert ezek könnyen száradnak, és nemcsak az ízüket, hanem általában a színiüket is megtartják. Közülük is a legjobb és legértékesebb szárítmány az *ehető vargánya* (*Boletus edulis*) — népiesen: ehető tinoru, cepe, pesze, úrgomba, hiribi stb. — adja, de kitűnő szárítmány lesz a *királytinorú-ból* (*Boletus regius*) is, melyet népiesen úri-gombának is neveznek. Szárításra még igen alkalmasak az *érdesnyelű tinoru* (*Boletus scaber*) és a *vörös érdesnyelű tinoru* (*Boletus rufus*), bár ezeknek a szárítmánya szürkésfekete és nem mindenki által kedvelt. Szárítani szokták még a *molyhos tinoru-t* (*Boletus subtomentosus*), népiesen kutyavargányát is. Szép és jó szárítmányt adnak a csiperkék is, mint a *kerti csiperke* (*Psalliota campestris*), népiesen: csöpörke, csipirka, pecsérke, sampion stb. Jól száríthatók a *galambgombák* is, melyeknek szárítmánya általában szép fehér marad, de kitűnő szárítmányt adnak még az *ízletes kucsmagomba* (*Morchella esculenta*), népiesen szömörcsök, tücsökgomba, süveg-gomba, továbbá a *májusi pereszke* (*Tricholoma Georgii*) vagy éppen a *császárgalóca* (*Amanita caesarea*) is.

Szárításra azonban nem minden gombafaj alkalmas, mert egyesek olyan keményre aszalódnak, hogy bármilyen hosszú áztatás után sem lesznek élvezhetőek, illetve rágósak maradnak. Ilyenek például a *gyűrűs tölcsérgomba* (*Clytocibe mellea*), népiesen tuskógomba, tőkegomba, potypinka vagy a *keserűgomba* (*Lactarius piperatus*) stb.

A szárításra legalkalmasabb, legértékesebb gombák leírása

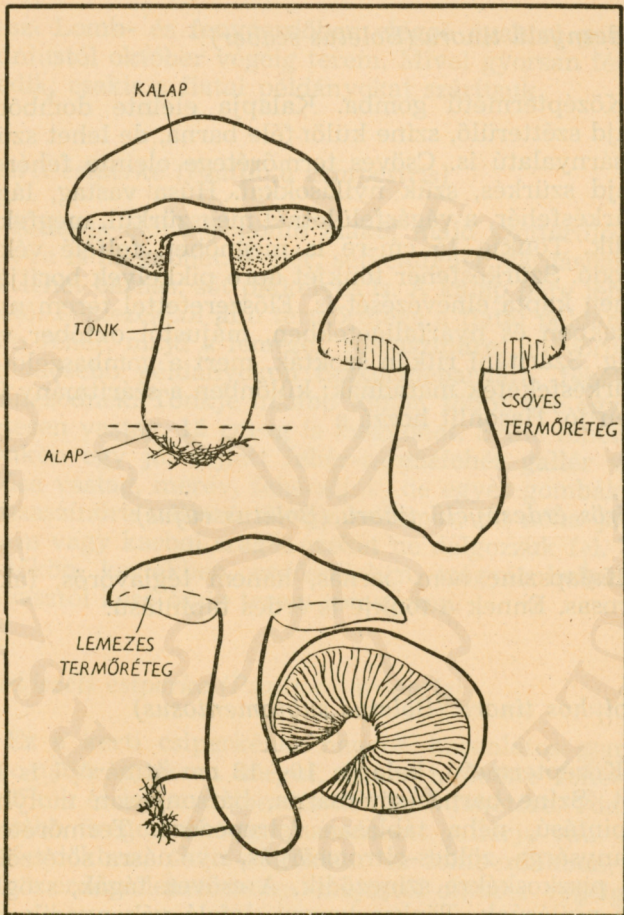
Ehető vargánya vagy ehető tinoru (Boletus edulis)

Nagytermetű gomba, kalapja még 40 cm átmérőjű is lehet. A fiatal példányok félgömb alakúak, majd domborúan szétterülnek. A kalap színe a fehérestől a sötétbarnáig mindenféle színváltozatban lehet. Termőrétege csöves, fiatalabb példányoknál fehér, később sárgászöldes, végül olajzöld színű, és ilyenkor a fehér húsról könnyen lefejthető. A termőréteg általában egy árokkal különül el a tönktől, mely elérheti a 30 cm magasságot és a 6—8 cm vastagságot is. Eleinte gömbölyű a tönkje, később megnyúlik, de azért többnyire duzzadt, hasas marad a közepén. Tönkjének színe általában világosabb, mint a kalap színe, fehéresen változó, de mindig jellegzetesen *re-césen hálózatos*. A gomba húsa fehér, színtartó, tömör, kemény. Illata kellemes, íze még nyersen is édeskés. Főleg lombdőkben terem, de néha fenyvesekben is megtalálható. Termésideje június elejétől

október végéig tart. Igen sokféle színváltozatban terem, ezért figyeljük meg jól a fő ismertetőjelét: tönkjének hálózatosan recés felületét. Igen hasonlít hozzá és ezért sokszor együtt gyűjtik az ehető vargányával a *barna tinoru-t* (*Boletus badius*), mely szintén szép és jó szárítmányt ad. Termete általában kisebb, mint az ehető vargányáé, termőrétege fiatal korában halványsárgás, majd zöldessárgás és nyomásra meg is kékülhet. Tönkje nem hasas, inkább egyenletesen vastag, karcsú és nem hálózatosan recés, hanem hosszasan szálas. A barna tinoru főleg fenyvesekben terem júniustól októberig. Húsa puhább a vargánya húsánál, színe fehéres, olykor kékülő.

Királytinoru (Boletus regius)

Nagytermetű gomba, kalapja 20 cm szélesre is megnőhet. Eleinte domború, majd lapos. Kalapjának színe sárgás-rózsaszínű, pirosas, élénk rózsásvörös. Termőrétege kénsárga, olajsárga, nyomásra halvány zöldeskék foltokat kap. Húsa vastag, kemény, citromsárga, és ezt a színét szárítva is megtartja. Tönkje rövid, duzzadt, hasas, sárga és alul vörös, felülete hálózatosan recés. Júliustól szeptemberig terem, előszeretettel meleg bükkösökben, de tölgyesekben is. Szárítmánya igen szép és kitűnő minőségű. Sárga színét szárítva is megtartja, ezért az elütő szín miatt nem szabad összevegyíteni az ehető vargánya és a barna tinoru fehéres szárítmányával, hanem különválasztva kell szárítani, kezelni és csomagolni.



1. ábra. Egy gomba alakja keresztmetszetben.
Kalap, termőrétég, tönk

Érdesnyelű tinoru (Boletus scaber)

Középtermetű gomba. Kalapja eleinte domború, majd szétterülő, színe különféle barna, de lehet szürkésárnyalatú is. Csöves termőrétege eleinte fehéres, majd szürkés, szűk nyílásokkal. Húsa vastag, lágy, szürkésfehér, a vágásfelületnél megszürkül, megfeketedik. Tönkje 15 cm-re is megnőhet, felfelé vékonyodó. Szürkésfehér tönkjét apró pikkelyek borítják, innen kapta elnevezését is. Előszeretettel terem nyíresekben és nyárfaligetekben, májustól október végéig. Szárítani ritkán szokták, mert a gombaszetelek szürkésfeketék maradnak; különben a szárítmány íze igen jó. Hasonlít hozzá a

Vörös érdesnyelű tinoru (Boletus rufus)

Kalapszíne nem barnás, hanem téglavörös, fakópirosas. Ennek a tönkje is érdes tapintású.

Molyhos tinoru (Boletus subtomentosus)

Középtermetű, kalapja 10—13 cm átmérőjű is lehet. Színe barnás-sötétbarna, bársonyosan molyhos tapintású, néha táblásan felrepedező. Termőrétege arany Sárga, zöldes-citromsárgás, nyomásra sötétzöldre, piszkoskékre színeződik. A csövek tágak, szögletes nyílásúak. Tönkje karcsú, lefelé vékonyodik, általában hajlott. Húsa puha, világossárga, vágásfelületénél megkékül, bizonyos idő múlva ismét sárga

lesz. Lomb- és fenyőerdőben eléggé gyakori gomba, júniustól október végéig terem. Mivel gyorsan férge-sedik, csakis a fiatal példányokat szárítsuk.

Kerti csiperke (Psalliota campestris)

Kalapja előbb félgömb alakú, majd szétterülő, 15 cm-re is megnőhet. Fehér, selyemfehér, sárgásbarna, de lehet barnás, sőt pikkelyes is. A kalap bőre lehúzható. Lemezekből álló termőrétege a fiatal példányokon fehér, majd a lemezek rózsaszínűre, húsvörösre, az idősebb példányokon csokoládébarnára, feketére színeződnek. Tönkje inkább tömör, többnyire egyenletesen vastag, 15 cm-ig is megnőhet. Színe fehér. A tönkön egy jól fejlett fehér-sárgásfehér gallér van. Húsa vastag, merev, fehérszínű, de egyes gombáknál rózsaszínűre változó. Szaga kellemes, de néha jodoform vagy karbol szagú, ezeket ne dolgozzuk fel. Legelőken, kertekben, erdőszéleken, trágyás helyeken tavasztól késő őszig terem tömegesen.

Erdőszéli csiperke (Psalliota arvensis)

Ez a kerti csiperkéhez nagyon hasonlatos gomba nyomásra gyakran sárgul, lemezei eleinte fehéres-szürkék és lassan színeződnek barna-feketére. Tönkje inkább üreges, és nagy hasadozott gallérja van. Fenyőerdőkben, akácfaerdőkben és lombdőkben, illetve erdőszéleken terem májustól október végéig.

Májusi pereszke (Tricholoma Georgii)

15 cm nagyra is megnő a kalapja, mely krémszínű, sárgásfehér, csupasz, erősen domború. Kalapbőre nehezen húzható le. Lemezei fehérek, sűrűnállóak, törékenyek. Tönkje tömör, rostos, 10 cm hosszúra is megnő, színe a kalap színéhez hasonló. Húsa nagyon vastag, fehéres, kemény. Erősen lisztszagú. Általában május—júniusban terem, erdei tisztásokon, bokros helyeken, fű között.

Ízletes kucsmagomba (Morchella esculenta)

Kalapja kucsma-süveg alakú. Felülete méhsejtszerűen gödrös, szürkésbarna, sárgásbarna színű. A kalap a tönkkel teljesen össze van nőve és belül teljesen üres. Tönkje aránylag rövid, kissé sárgásfehér és nagyon törékeny. Kissé lisztszagú, igen kellemes ízű gomba. Ligetekben, bokros helyeken, erdőszéleken terem április és május hónapban. Hasonlít hozzá a *hegyes kucsmagomba (Morchella conica)*, melynek kalapja hegyesebb, kisebb és sötétebb színű. Szárítása felfűzve, egészben vagy kettévágva történik a szárítási utasításnak megfelelően.

Császárgalóca (Amanita caesarea)

Kalapjának átmérője eléri a 20 cm-t is. Kezdetben félgömb alakú, később szétterül. Narancssárga-narancspiros színű, bőre lehúzható. Termőrétege sűrűnálló, citromsárga színű lemezekből áll. Tönkje tömör,

alul gumós, 15 cm hosszúra is megnyúlhat. Sárga, citromsárga színű. A tönkön nagy, sárga, lelógó galér van. Tönkjének gumóját egy nagy, elálló, fehér színű bocskor veszi körül. Húsa sárgásfehér, a kalpbőre alatt mindig sárgáspiros. Előszeretettel terem gesztenyésekben, melegebb fekvésű tölgyesekben, de bükkösökben is található. Szereti a meleget, ezért júniustól szeptember végéig terem.

*

Szárításra alkalmasak még a különböző jó, *ehető galambgombák*, mint a *kékhátú galambgomba*, a *varaszöld galambgomba*, *dióízű galambgomba*, továbbá a *rókagomba* stb. is, de ezeket kizárólagosan felszólításra szárítsuk.

A gombák gyűjtése

Hogyan szedjük a gombát?

A gombákat fajonként külön-külön kell szedni. A felszedéskor gondolni kell a jövő évi termésre is, ezért *ne tépjük, ne rántsuk ki, hanem könnyedén fogva, csavargatva emeljük ki a földből*. Az így szedett gombának nem romboljuk szét a föld alatti fonalhálózatát, a micéliumot, és így jövőre is termést várhatunk.

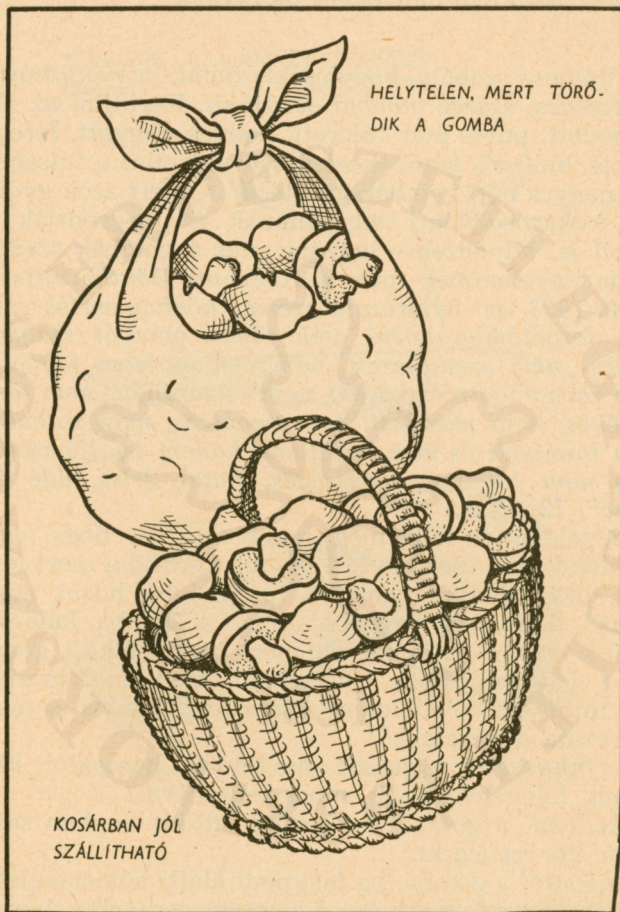
A földből kicsavart gomba tönkjének földes részét a begyűjtési utasításnak megfelelően azonnal vágjuk le, mert így több hely is marad a kosárban és a földes résszel nem szennyezzük be a többi gombánkat.

Mikor szedjük a gombát?

Mivel a gomba nagyon vízszívó és nedvtartó, rendkívül fontos, hogy *száraz időben szedjük. Esőben vagy esős időben nem szabad gombát gyűjteni, várjunk, amíg a megázott gombák megszikkadnak és újra kemények lesznek. Tavasszal és ősszel csak a harmat felszáradása után gyűjtsünk, nyáron a hajnali és késő délutáni órák a legalkalmasabbak a gombák gyűjtésére.* A nedves gomba gyorsan romlik, és a szárítmánya sem lesz szép világos, hanem barna, és ezáltal kevésbé értékes. A gomba nedvességéről úgy győződhetünk meg, ha egy gombát a kezünkben összenyomunk és megfigyeljük, hogy hány vízcseppet préseltünk ki belőle. Ha csak egy-két vízcsepp csepeg ki, a gomba gyűjthető, de ha már 2—3 cseppnél is többet préselünk ki, a gomba nedves és begyűjtésre, szárításra nem alkalmas.

Mibe szedjük a gombát?

Lehetőleg *szellős, vesszőkosarakba* rakjuk a felszedett, földtől és levelektől megtisztított gombákat (2. ábra). *Szatyorba, batyuba, zsákba szedett gombák összetörődnek, gyorsan befüllednek és értéktelenné válnak.* Vigyázzunk arra is, hogy egy kosárba túl sok gombát ne rakjunk. A begyűjtött gombákat — ha nem dolgozzuk fel azonnal — ne hagyjuk a kosárban, hanem *terítsük szét, és hűvös, szellős helyen* tartsuk a feldolgozásig.



2. ábra. Helyes és helytelen gyűjtés (kézikosár és kendő)

Milyen minőségű gombákat gyűjtsünk?

Általános szabály, hogy csakis fiatal, kemény húsú, egészséges, száraz gombát szedjünk. Kerüljük az elöregedett, puha, már túlérlett, nedves, fagyott, féreg-rágott, kukacos gombák szedését, valamint a túlságosan nagyra nőtt gombák gyűjtését is, mert azok gyorsan kukacosodnak, megromlanak és megrontják a többit is. Mindezekre legyünk már a gombák szedésekor figyelemmel, mert a *Központi Döntőbizottság a 140/1953. sz. határozata szerint közfogyasztás céljára forgalomba hozni csak olyan gombát szabad, amely „nem szennyezett, nem nedves, nem fagyott, nem rovarrágott (kukacos), nem csigarágott, nem törmelékes, nem zúzódott, nem penészes, nem rothadt, nem fonnyadt és nem befülledt, hanem ép, tönkjétől meg nem fosztott, egészséges, fiatal, friss, üde és tiszta”*. (3. ábra.)

Figyelemmel kell még lenni arra is, hogy egy gyűjtőkosárba csak egyféle gomba kerüljön, mert kevert, azaz többféle gombát forgalomba hozni nem szabad. Lényeges továbbá, hogy a gomba kalapja együtt legyen a tönkjével, mert tönk nélküli gombát a legszigorúbban tilos eladni vagy feldolgozni.

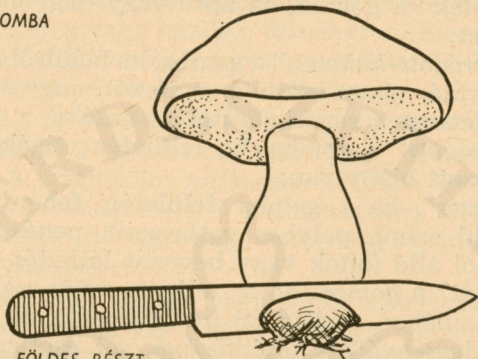
A minőségi követelmények részletes leírása és magyarázata a következő:

„szennyezett” a gomba, ha földtől, homoktól, rátapadó falevelektől stb. nincs letisztítva;

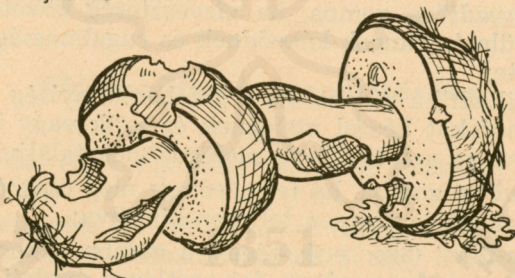
„nedves” a gomba, ha kezünk között enyhén sajtolva, víz csepeg ki;

„fagyott” a gomba, ha fagypont alatti hőmérséklettől keményre fagyott, majd kiengedve rugalmatlanná és petyhüdtté vált;

SZÁRÍTÁSRA ALKALMAS, ÉP, EGÉSZSÉGES
GOMBA



A FÖLDES RÉSZT
VÁGJUK LE



PISZKOS, RÁGOTT, SZÁRÍTÁSRA ALKALMATLAN

3. ábra. Ép, egészséges, és piszkos, rágott gomba

2 Gombaszárítási Szaktanácsadó

„zúzódott” a gomba, ha eredeti alakját megtartva, szöveti állományában sérült;

„törmelék” a gomba, ha apró vagy nagyobb darabokra tört;

„rovarrágott-kukacos” a gomba, ha belülről nyúves, férges és már olyan mértékben rágott, hogy a gomba keresztmetszetén rágási járatok láthatók;

„csigarágott” a gomba, ha felületén csigák rágása által okozott hiány van;

„penészes”, ha a gomba felületén fehér, szürke vagy zöld színű, pelyhes vattaszerű, penészgombafonalakból álló foltok vagy bevonat látható;

„rothadt” a gomba, ha az teljesen vagy csak egyes részein színében elváltozott (megbarnult), és megpuhult, nedves-nyálkás tapintásúvá, sőt esetleg kellemetlenül bűzös szagúvá változott;

„fonnyadt” a gomba, ha vízveszteség következtében felületén ráncok képződnek és rugalmasságát elvesztette;

„befülledt” a gomba, ha a gombamennyiség belsejének hőfokát kézzel melegen érezzük vagy hőmérővel mérve azt 40 C°-nál melegebbnek találjuk;

„fiatal” a gomba, ha termőrétege még csak érőben van, és kalapja nincsen teljesen kinyílva;

„friss-üde” (azaz egészséges) a gomba akkor, ha a kalapja nem fonnyadt, a faj esetleges eredeti nyálkasságától nem eltérően nyálkás; a faj jellegzetes szagától és keménységétől nem eltérő, romlási folt nem észlelhető, nem bűzös.

Ismételten felhívjuk a gombaszedők figyelmét, hogy csakis az egészséges, fiatal, tehát emberi fogyasztásra alkalmas minőségű gombát gyűjtsék és dolgozzák fel.

Szárítási módok

A gomba szárítása általában kétféleképpen történik: üzemileg vagy házilag. Mindkét esetben a lényeg ugyanaz: *a feldarabolt gombaszeletekből úgy elpárologtatni a vizet, hogy a szárítmány szép világos, illetőleg a gombafajra jellemző színű maradjon.*

Üzemileg a gombaszárítást nagy mennyiségben végzik. A szárításhoz szükséges hőt és a levegőcserét műszaki berendezésekkel mesterségesen állítják elő, ezáltal rövid idő alatt nagy mennyiségű gomba szárítható egyszerre.

Háziilag csak kisebb mennyiség szárítható, jó és figyelmes munkával azonban éppen olyan szép és értékes szárítmányt lehet házilag is előállítani, mint az üzemi szárítóknál.

Előkészületek a szárításhoz

Szárítás előtt a gombát válogatni, tisztítani és szelgetni kell.

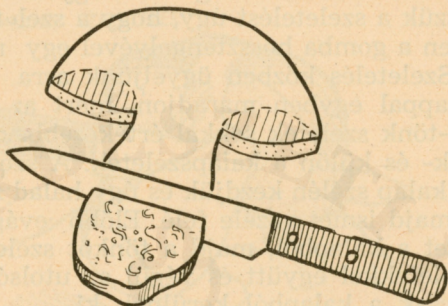
A *válogatás*. Mivel szárítani csakis az egészséges, tiszta gombát szabad (lásd 3. ábrát), a begyűjtött gombát válogassuk át, és különítsük el a fiatal, keményhúsú, ép példányokat az előregedett, nagykalapú, puhahúsú, féregrágott gombáktól, és ezeket az egész művelet alatt kezeljük elkülönítve.

Értékes és szép szárítmányt a nagykalapú, puhahúsú, előregedett gombákból nem készíthetünk. De még ezekből is — ha nem férgesek és nem romlottak — nyerhetünk egy közepes minőségű szárítmányt, ha

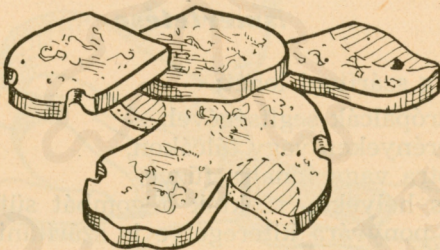
gondosan végezzük a szárítást. Az olyan nagykalapú, kifejlődött gombákról, melyeknek a húsa még megfelelő, de a termőréteg már nedves és vastag, fejtjük le kézzel a zöldszerű termőréteget és csak a kalap húsát szeleteljük fel. Az így szárított előregedett gombák még szép szárítmányt adnak. Az esőben vagy közvetlenül eső után szedett, erősen nedves gombákból nem lesz világos, illetve a gombafajra jellemző színű szárítmány. Ezek szárításával várjunk, amíg megszikkadnak, és csak azután szeleteljük fel őket.

A tisztítás. Ügyeljünk arra, hogy csakis tiszta gomba kerüljön szárításra, tehát gondosan tisztítsuk meg a rátapadó levelektől, fűszálaktól stb. A tönkről vágjuk le éles késsel a földes részt, és nézzük meg a tönk vágásfelületét, hogy nem féregrágott-e már a gomba? Ha igen, vágjunk le még egy darabot, és ha ebben is észlelünk kukacjásokat, úgy vágjuk ketté a gombát, és nézzük meg, hogy nincs-e több 3—4 féregjárnál; ha nincs, akkor még alkalmas a szárításra. (4. ábra.) Azonban a fent leírtak szerint mindenesetre elkülönítve kezeljük a hibátlanoktól.

A szeletelés. Házilag a szeletelést hosszúnyelű, vékonypengéjű, nagyon éles késsel végezzük. (5. ábra.) Vigyázzunk nagyon a szeletek vastagságára és egyenletességére. Legjobb szeletvastagság a 4—5 mm, az ilyen vastagra vágott szeletek adják a legjobb és legtartósabb szárítmányt. Ha a szeleteket 3 mm-nél vékonyabbra vágjuk, akkor könnyebben törnek és elporlanak a már száraz gombaszeletkéik, ha meg vastagbbrá hagyjuk, akkor igen lassan száradnak, könnyen megromlanak és később megpenészednek. Kézben tartva — mintha almát hámoznánk — egyenle-



A FÉREGRÁGOTT RÉSZEKET VÁGJUK LE!



4. ábra. Féregrágott, kukacos részek levágása

tesen vastag szeleteket vágni nem lehet, ezért helyezzük a szeletelendő gombát egy falapra, és azon végezzük a szeletelést úgy, hogy a szeleteket minden esetben a gomba hossz tengelyével egy irányban vágjuk. Szeletelés közben ügyeljünk arra, hogy a tönk a kalappal egyben maradjon, mert az egyben levő kalap-tönk szeletek sokkal értékesebbek, mint külön a tönk- és külön a kalapszeletek. A szeletelést mindig a kalap szélén kezdjük és úgy haladjunk a közepe felé, majd ismét a széle felé. Előbb levágunk néhány szeletet a kalapból, majd a tönköt szeleteljük a kalapszeletekkel együtt és végül az utolsó szeletek ismét csak a kalapból kerülnek ki.

A helyes és helytelen szeletelést az 5. ábra jól mutatja.

A különböző szárítási módok ismertetése

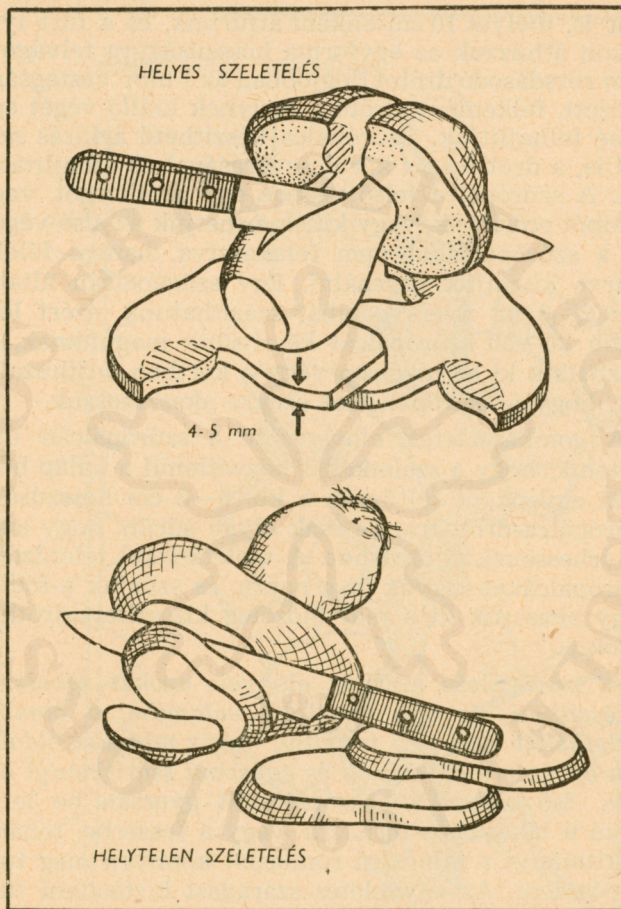
Házilag szárítani lehet:

- a) szűrőpálcák segítségével,
- b) cserényeken vagy tálcákon,
- c) drótra vagy fonalra fűzve,

de egyes helyeken szokták a gombát sütőben vagy papírra, ponyvára kitergetve is szárítani.

Szűrőpálcás módszer

A 6. ábrán látható, hogy a szűrőpálca tulajdonképpen egy bot vagy keskeny lécs, de lehet napraforgó-



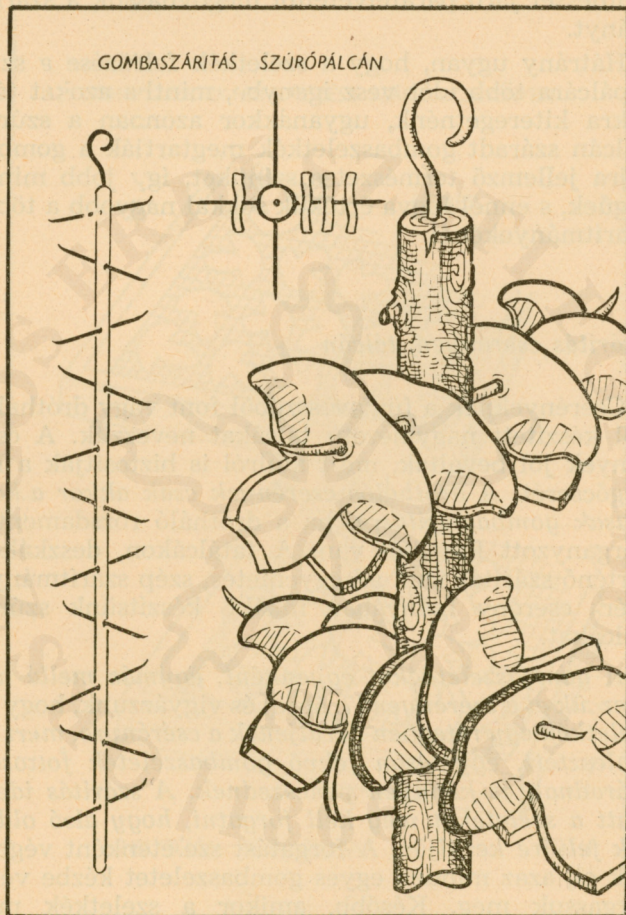
5. ábra. Helyes és helytelen szeletelés; a szeletek vastagsága

szár is, melyet 10 cm-enként átfúrunk, és a fúrt lyukakon áthúzzuk az egyforma hosszúságúra felvágott, nem rozsdásodó drótot (legjobban az 1 mm vastagságú ónozott, félkemény drótot), melynek kiálló végét egy kissé felhajlítjuk. Szűrőpálca készíthető átfúrás nélkül is, a drót feszes körülcsavarásával és áthajlításával. A szűrőpálca felső végébe egy dróthorgot vagy kampót erősítünk, vagy kihegyezhetjük az alsó végét, ha a szűrőpálcákat nem felakasztva, hanem földbe szúrva kívánjuk használni. Egy szűrőpálcán általában 2—3 kg nyers gombát száríthatunk, ezért legalább 20—30 szűrőpálcát készítsünk magunknak, és feszítsünk ki az udvaron vagy a kertben dróthuzalokat, hogy a szűrőpálcákat ezekre akaszthassuk.

A gombaszeletek elhelyezése a szűrőpálcán úgy történik, hogy a szeletkéket közvetlenül a kalap bőre alatt egyenként feltűzzük a kb. 6—8 cm hosszúságú szűrőpálca-drótokra, de csak olyan sűrűn, hogy azok ne érhessenek egymáshoz. A szeletkével teletűzdelt szűrőpálcákat vigyük ki a napra, és szúrjuk a földbe, vagy akasszuk ki a már előzőleg kifeszített dróthuzalokra.

A szűrőpálcás szárítás előnyei: *azokat mindenki elkészítheti, és alig kerülnek valamibe; a gombaszeletkéket nem kell forgatni, mégis mindkét oldalukon egyszerre száradnak és egyszínű szárítmányt adnak.* Eső esetén a szűrőpálcákat gyorsan be lehet vinni a lakásba, a tornácra vagy a fészerbe, tehát a szárítmányt a minőségi romlástól könnyen meg tudjuk védeni. Az egyenletes száradást biztosítani tudjuk, ha esténként a szűrőpálcákat bevisszük a konyhába vagy a szoba sarkába állítjuk, hogy az éjszakai

GOMBASZÁRÍTÁS SZÜRÓPÁLCÁN



6. ábra. Szűrőpálcák

lehűléssel járó párafelvételtől megóvhatjuk a szárítmányt.

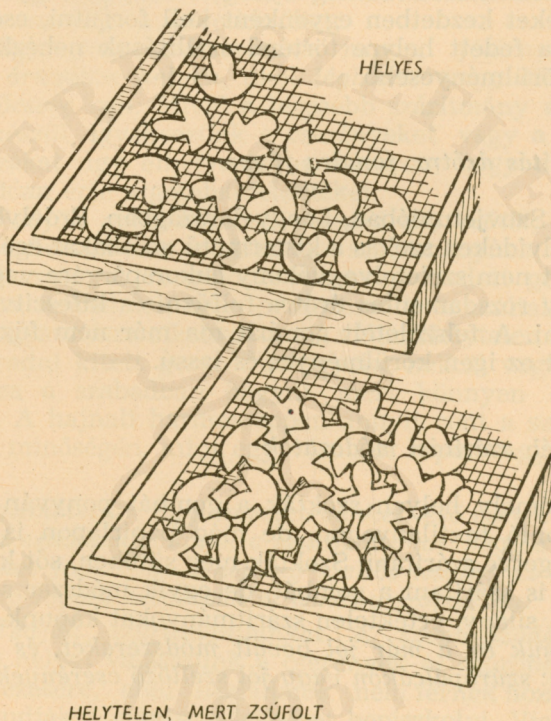
Hátrány ugyan, hogy a szeletkék felfűzése a szűrőpálcára több időt vesz igénybe, mintha azokat tálcákra kitergetnénk, ugyanakkor azonban a szűrőpálcán száradt gombaszeletkék megtartják a gombafajra jellemző természetes színüket, így jobb minőségűek, s ennél fogva értékük sokkal nagyobb a többi szárítmányokénál.

Szárítás cserényen, tálcán

Cserényeknek a fűzfavesszőből font vagy dróthálóból készített nagyméretű tálcákat nevezzük. A cserények jól beváltak, mert alulról is biztosítják a levegőcserét. *A dróthálós cserények csak akkor alkalmasak gombaszárításra, ha a drótháló rozsdamentes horganyzott fonatból van. A fatálcákon, deszkákon történő szárítás nem ad egyenletes, szép szárítmányt, ezért cserény hiányában inkább készítsünk szűrőpálcákat.*

A gombaszeletkéket egyenként, egymás mellé helyezzük el a cserényen (7. ábra) és vigyázzunk, hogy a szeletkék egy rétegben kerüljenek a cserényre, mert az ömlesztett, egymáson fekvő gombaszeletek foltosan száradnak és könnyen penészednek. A szárítás ideje alatt a szeleteket meg kell forgatni, hogy alsó oldaluk felülre kerüljön. A forgatást szeletenként végezzük el, azaz minden egyes gombaszeletet kézbe véve forgassuk meg. Később, amikor a szeletkék már eléggé megszikkadtak, akkor rázogatóással is forgat-

GOMBASZELETEK ELHELYEZÉSE SZÁRÍTÓ CSERÉNYEN



7. ábra. Helyes és helytelen elhelyezés a cserényeken

hatjuk a teljes megszáradásig. A cserényeken történő szárítás előnye: *egy cserényre általában több gombaszéletet lehet rakni, mint a szűrőpálcákra. A szeletkék gyorsan elhelyezhetők a cserényeken, így elhelyezésük nem munkaigényes. Hátrányai, hogy a szeletkéket kezdetben egyenként kell forgatni, eső esetén a fedett helyre történő szállításuk nehezebb és körülményesebb.*

Szárítás drótra, fonalra fűzve

A Szovjetunióban, Lengyelországban, Erdélyben és a Felvidéken szokás a kistermetű gombákat egészben, tehát nem szeletelve, vékony cukorspárgára vagy vékony rozsdamentes drótra felfűzni és kifeszítve szárítani. A felszeletelt gombát ma már nem fűzik fel, mert ez igen körülményes és lassú.

Egyéb szárítási módok

Némely helyen szokták a gombát ponyván vagy hasonló textilanyagon, de még papírlapon is szétteretve szárítani. Szokták még sütőben, sőt kemencén is szárítani a gombát, de egyik módszer sem jó, csak silány, értéktelen szárítmányokat kapunk. *Ezért tartsuk be a már jól bevált módszereket, és szárítsunk szűrőpálcákon vagy jól szellőző cserényeken.*

Hol végezzük a szárítást?

A sikeres gombaszárítás nagyban függ a szárítás helyének megválasztásától is, ezért gondosan nézzük meg, hogy hol fogjuk a gombát szárítani. Tart-suk szem előtt a következőket:

1. Egyformán száríthatunk napon, félárnyékos vagy árnyékos helyen, ahol léghuzat vagy állandó levegőcsere van. Mivel a legszebb szárítmány a napon készül, igyekezzünk a cserényeket vagy a szűrőpálcákat úgy elhelyezni az udvaron, hogy a nap állandóan érje a gombaszeletkéket.

2. Védjük gombánkat a megázástól, esőtől, harmattól. Semmi sem árt jobban a szárítmánynak, mint a nedvesség. A megázott, visszanedvesedett gomba barnára szárad, könnyen penészesedik és ezáltal emberi fogyasztásra alkalmatlanná válik. Helytelen ezért a száradni kitett gombát felügyelet nélkül vagy éjszakára a szabadban hagyni, mert könnyen megázhat. A hajnali harmat éppen annyit ront a szárítmány minőségén, mint egy váratlan zápor vagy őszi eső.

Megismételjük figyelmeztetésünket: eső esetén, valamint esténként vigyünk a szűrőpálcákat vagy a cserényeket fedett, de lehetőleg szellős helyre, és csak másnap reggel helyezzük el ismét a szabadban.

3. Védjük szárítmányunkat a szennyeződéstől. Olyan helyet válasszunk a cserények és szűrőpálcák elhelyezésére, ahol háziállatok nem férnek hozzá és nem tudják a gombaszeletkéket bepiszkolni. Vigyázunk arra is, hogy ne érje por vagy homok a szárítmányt, mely e hibák következtében könnyen válhat emberi fogyasztásra alkalmatlanná.

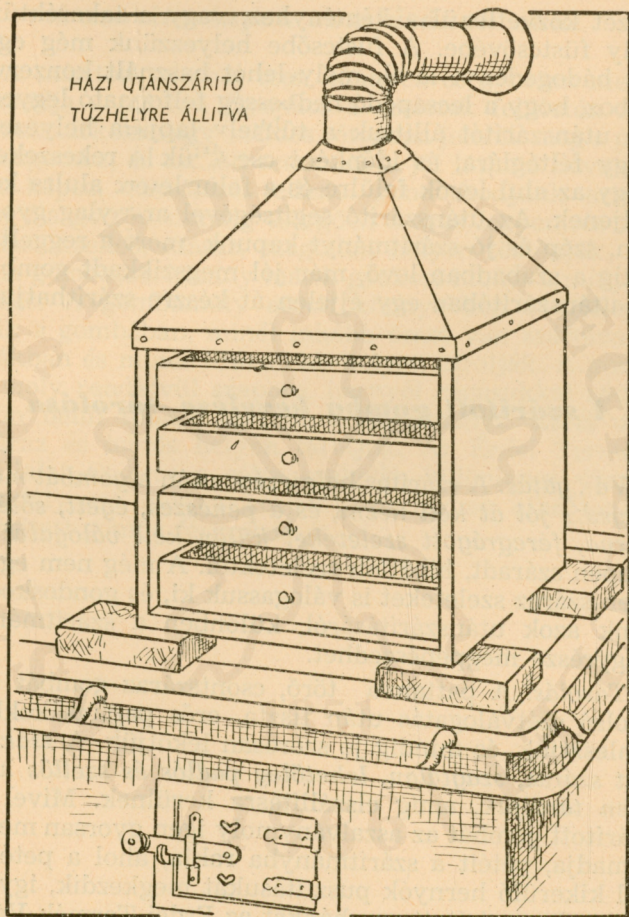
4. *Védjük minden idegen szagtól a szárítmányt.* Mivel a gomba könnyen magába szív minden idegen szagot, a szárítást ne végezzük istállóban, tyúkól, árnyékszék közelében, de még olyan raktárban sem, ahol benzin vagy petróleum, vagy egyéb erős szagú anyag van.

A szárítás időtartama

A szárítás ideje függ a gomba nedvességtartalmától, az időjárástól, a levegőcserétől. Akkor kész általában a szárítmány, amikor a gombaszéletkéek már nem hajlíthatók, hanem pattanva törnek és ömlesztéskor csörgő hangot adnak. Kedvező körülmények között a gombaszéletkéek 1—2 nap alatt megszáradnak.

Utánszárítás

Nyirkos, esős napokon ajánlatos az udvaron szárított gombát még a konyhában is utánszárítani. Szűrőpalcás szárítás esetén a szűrőpalcákat helyezzük el a konyhában, és fűtsünk be a tűzhelybe. Cserényeken történő szárítás esetén már körülményesebb a cserényeket a konyhában elhelyezni, ezért javasoljuk az utánszárítást egy házilag könnyen elkészíthető, ún. „utánszárító”-ban elvégezni. Amint a 8. ábrán látható, az utánszárító egy egyszerű faláda, melynek egyik oldala nyitott, és amelybe 6—8 db gyümölcs-tároló farekeszt lehet betolni. A láda tetején füstcső



8. ábra. Utánszárító keresztmetszete

vezet közvetlenül a kéményhez, vagy a takaréktűzhely füstcsövébe. A füstcsőbe helyezzünk még egy kis bádogédényt is el, mely lehet használt konzervdoboz, hogy a lecsapódó nedvesség felfogható legyen. Az utánszárítót állítsuk a tűzhely lapjára helyezett négy féltéglára, és időnként cseréljük a rekeszeket, hogy az alul levők felülre és a felül levők alulra kerüljenek. Az utánszárító segítségével aránylag gyorsan, szép és jó szárítmányt kapunk, mert a reggeltől estig a szabadban levő, már jól megszikkadt gombát az utánszárítóban egy éjjelen át készre száríthatjuk.

A szárított gomba kezelése, tárolása

Válogatás. A szárítás befejezése után a gombát még egyszer jól át kell nézni, és a penészes, égett, sötétbarna, féregrágott szeleteket külön kell válogatni a szépen száradt, hibátlan szeletektől. A még nem egészen száraz szeleteket is válogassuk ki, és gondoskodjunk azok utánszárításáról, különben a szárítmány nagyrésze megpenészedhet.

Tárolás. A pattanva törő, csontszáraz gombát az utolsó szétválogatás után tiszta, erős papírzsákokba ömlesztjük, és mindig jó szorosan lekötjük. A zsákokat száraz, szagtalan, lehetőleg padlós és szellős helyen tároljuk, amíg elszállításra kerülnek. Mivel a szárított gombát az aszalványmoly igen gyorsan megtámadja, petéit a szárítmányba rakja, ahol a petékből kikerülő hernyók pusztításukat megkezdik, igyekezzünk a szárított gombánkat az Erdei Termék Vállalat felvásárlójának mielőbb átadni.

A szárítmányok romlásának okai

A szárított gombát igen könnyen és gyorsan megtámadja a penész. Ilyenkor a szeletek felületén fehéresszürkés vagy zöldes rétegben jelenik meg a penészgomba, és szabad szemmel is jól látható bevonatot képez. Védekezés ellene: gondoskodjunk arról, hogy a gomba mindig csörgően száraz legyen, és tárolása szellős, száraz, szagtalan helyen történjék.

A gombaszárítmány másik gyakori hibája a molyosodás. A gombamoly annál könnyebben megtelepszik a gombában, minél inkább össze van zsúfolva a zsákban és minél fülledebb helyen tárolják. A gombamoly rendkívül szapora, hernyói rágásukkal rövid időn belül tönkre tehetik a szárítmányt. Ezért azt száraz és hűvös helyen tároljuk. Az Erdei Termék Vállalat az erre a célra szolgáló, különleges gázzal akadályozza meg a központi raktárban elhelyezett szárított gomba férgesedését.

A házi gombaszárítás tizparancsolata

1. Különböző gombafajokat egymástól különválogatva és elkülönítve kell szárítani, tárolni és csomagolni!
2. Csakis fiatal, ép, friss és egészséges gombát szárítsunk! Ne dolgozzuk fel a romlott, fonnyadt, penészes, ázott, kukacos példányokat!
3. Csakis jól megtisztított gombát szárítsunk! Tönkjéről vágjuk le a földes részt és tisztítsuk meg a rátapadt levelektől, fűtől és idegen anyagoktól!
4. A szeletelés vékonypengéjű, élesre fent késsel, kb. 4—5 mm vastagságban, a gomba hossztengegyével párhuzamosan történjék!
5. Gondoskodjunk a szárításhoz használt segédeszközök (szűrőpálcák, cserények stb.) tisztaságáról. Használatbavétel előtt tisztítsuk meg ezeket, hogy a gomba szennyeződését elkerüljük!
6. Napos, szellős, esőtől védett helyen szárítsuk a gombákat!
7. Ne hagyjuk éjjelenként a szárítmányunkat a szabadban, vigyük azokat esténként fedett helyre és gondoskodjunk az utánszárításról!

8. Tiszta és szagtól mentes helyen végezzük a szárítást! Védjük a szárítmányt a háziállatok bepiszkításától!
9. A már megszáradt gombát ismételten nézzük és válogassuk át, különítsük el a hibátlan, értékesebb szárítmányt a penészes, féregrágott, megbarnult szeletektől!
10. A már kész, száraz gombát tiszta zsákokba helyezve száraz, szellős helyen jól lekötvé tároljuk annak elszállításáig!

Z á r s z ó

A gombaszárítás fontos népgazdasági érdek!

A gombatermő helyeken *jól jövedelmező* foglalkozást jelent a falu aprajának-nagyjának egyaránt. Tartsuk be a szaktanácsadó füzetben foglaltakat, mert nem mindegy, hogy milyen a gombaszárítmány minősége. Jobb szárítmányért nagyobb ellenérték jár!

További felvilágosítással és szaktanácsokkal készségesen állnak minden érdeklődő rendelkezésére az *Erdei Termékeket Felvásárló és Értékesítő Vállalat* üzemvezetőségei.

Tartalomjegyzék

Előszó	3
Bevezető	4
A gombák szárítása	6
A szárításra legalkalmasabb, legértékesebb gombák leírása	7
Ehető vargánya vagy ehető tinoru	7
Királytinoru	8
Édesnyelű tinoru	10
Vörös édesnyelű tinoru	10
Molyhos tinoru	10
Kerti csiperke	11
Erdőszéli csiperke	11
Májusi pereszke	12
Ízletes kucsmagomba	12
Császárgalóca	12
A gombák gyűjtése	13
Hogyan szedjük a gombát?	13
Mikor szedjük a gombát?	14
Mibe szedjük a gombát?	14
Milyen minőségű gombákat gyűjtsünk?	16
Szárítási módozatok	19
Előkészületek a szárításhoz	19
A különböző szárítási módozatok ismertetése	29
Szűrőpalcás módszer	23
Szárítás cserényen, tálcán	27
Szárítás drótra, fonalra fűzve	28
Egyéb szárítási módozatok	28
Hol végezzük a szárítást?	29
A szárítás időtartama	30
Utánszárítás	30
A szárított gomba kezelése, tárolása	32
A szárítmányok romlásának okai	33
A házi gombaszárítás tízparancsolata	34
Zárszó	35

Felelős kiadó a Mezőgazdasági Kiadó igazgatója

Felelős szerkesztő Lukács István

A fedéldrájtot és a szövegekőzti ábrákat Kacsóh Endre készítette

— 1887 —

Készült az MNOSZ 5601-59 és 5602-55 sz. szabványok szerint

1,4 (A/5) ív terjedelemben, 5200 példányban.

61. 3163 Bács-Kiskun megyei Nyomda Vállalat

