

Korlátozzák a gombaszedést

A hóvirág mellett a gombákat sem lehet ezentúl szabadon leszedni. Több ritkább mellett közkedvelt ehető fajokat, például a tinórukat is védetté nyilvánították. Az idei szezonban nem árt vigyázniuk a gombaszedőknek. Egy tavaly megjelent rendeletben 35 újabb kalapos gombát nyilvánított védetté a környezetvédelmi tárca. Ezek többsége ritkább, nem ehető. Akadnak azonban közöttük kedvelt, eddig kifejezetten étkezéshez gyűjtött fajok is, mint a tinóruk vagy a sötétedő hasú rókaomba. Ha valakit akár egyetlen ilyennek a leszedésén rajtakapnak, súlyos büntetésre számíthat. Egy védett gomba eszmei értéke kétezer-tízezer forint, egy szatyornyi begyűjtése (és természetesen árusítása) tehát akár százezer forintos bírsággal is járhat. A szigorítást az európai uniós előírások indokolták – mondták érdeklődésünkre a környezetvédelmi

tárcanál. A legtöbb uniós államban már régóta tilos egyes értékesebb gombafajok begyűjtése. Elsősorban a ritkább fajoknál természetvédelmi megfontolások is indokolják a szigorítást. Nem tudnak megújulni a gombatelepek, ha állandóan leszedik őket. Akadnak olyan fák, amelyek a gombafonalak révén jutnak elegendő vízhez. Nagy kérdés, hogyan lehet az új rendeletet betartani. A gombászoknak eddig gyakorlatilag csak arra kellett figyelniük, hogy mérges gombát ne szedjenek. A korábban védett, valóban ritka gombák általában meghatározható élőhelyeken élnek. Egy rókaomba faj, a tinóruk és a laskapereszke védetté nyilvánításával viszont az új előírás betartásához növényhatározóval a kézben kellene) ezentúl az erdőt járniuk a gyűjtőknek. „Hosszú időre és a gombagyűjtők és a természetvédők együttműködésére lesz

szükség – mondta érdeklődésünkre AradiCsaba, a Hortobágyi Nemzeti Park tanácsadója. – De ez nem újdonság, sok más természeti érték megóvása is többéves tanulást igényelt. A gombaszedést egyébként meglehetősen lazán szabályozzák. Magánerdőkben a tulajdonos jóváhagyása kell hozzá. Állami erdőkben nincs szükség semmiféle engedélyre, csupán az az előírás, hogy csak saját szükségletre lehet gombát gyűjteni. Ennek mennyiségét azonban pontosan nem határozták meg. Tény, hogy a tavaszi és főleg az őszi gombaszezonban egyes vidékeken (ilyen a Zemplén, a Bükk, vagy az Őrség) ezrek kiegészítő foglalkozása a gombaszás. A frissen szedett gombát felvásárlóknak adják át. A hűtőházakban tárolt csemegét hazai, de nagyrészt külföldi piacokon főként Ausztriában, Németországban, Olaszországban értékesítik.

Gombák a Zselicben

Elég volna nagyanyám három gombájának ismerete. Ezek a vargánya, nyúl-gomba és galambica. Persze a kíváncsiság az erdőt járva újabb és újabb gombák készítették arra, hogy megtudjam, ehető vagy mérgezők, és hogy hívják őket.

A kedvező tavaszi időjárás már áprilisban előhossa a kucsomagombát, de vele egyidőben található fajtársai a cseh és a fattyú kucsomagombák. (Erdőszélek, tisztások, napos, füves televény talajokon.) De óvakodjunk a fekete fejű „Napóleon sapkás” papsapka-gombáktól! A májusi eső meleggél társulva szintén korán hozhatja elő a galambica gombákat. Sőt az első vargányák is megjelenhetnek és a kedvelt

nyúl- vagy más néven rókaomba. A régen, legelőn az apró csibe, avagy szegfűgomba jön elő. Péter-Pálkor június végén lehet az első nagy gombabőség. Ilyenkor már bármily mérgező gomba is felütheti fejét! Senki se érezze tudónak magát! A hírheft galócák minden évben végeznek valakivel!

A hófehér és a világoszöld kalappal, szárukon gyűrűvel és tövükön bocskorral levők halálosan mérgezők! Hasonlóan a citromsárga és a barna fehérrel pettyes kalapú galócák is mérgezőek! Ilyen veszélyes még a pirossapkás kis kerti törpe, a susulyka. Ne szedjük fel! A galócáknál a mesekönyvek kedvence a piroskalapon fehér foltos légyölő galó-

ca is mérgező! Ám vannak ehető galócák is: a piruló galócát már árulják is. A cafrangos galóca is ehető és az igen ritka császárgomba ínycsapat.

A nyár kedvez a vargányáknak, népes családjuk több igen finom fajtát kínál. Ezek az ízletes király, fenyő és vörös érdes tinóruak. De veszélyes mérgezők a sáttinóru, farkastinóru. Főleg a nyárban találjuk a fehér tejnedvet tartalmazó keserűgombát és a vöröses kenyérgombát. A rókaombához igen hasonló gerebengomba is kesernyészű, kalapja nem lemezes, hanem tüskéi vannak. Nem gyakori, de még ritkább a bokros és a káposztagomba. Augusztus–szeptember–októberben néha igen bőséges mennyiségű gomba lepi el az erdők alját. Nem vitás, a legkedveltebbek a feketefejű vargányák és a sokféle galambica mellett újabb igen sok jó és mérgező díszlik. Az ehetőek közül a lilapereszke, szürke tölcsergomba aromás ízűek, az avaron „boszorkánykörökben” található. A gyűrűs tuskógomba és az árvégűfűlőke, kivágott fatönkökön terem. A gombák utolsó képviselője a laskagomba, mely enyhe teleken januárban is virul a fatörzseken.

Z. Horváth József



A gyűjthető óriás pöffeteg. Fotó: Pápai Gábor

Helyreigazítás:

Az Erdészeti Lapok 2006. áprilisi számában, a 117. oldalon található cikk téves címmel jelent meg.

A helyes cím: Erdőkárok 2005-ben.