Szarvasgomba

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2008. jÃºlius 01.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2008. augusztus 04.

A szarvasgomba fÃ¶ld alatt termÅ‘ gyÃ¶kÃ©rkapcsolt gomba, melyet a szerencsÃ©sek fÅ‘kÃ©nt tÃ¶lgyes erdÅ‘k talajÃ¡ban, vaddisznÃ³tÃºrÃ¡sokban talÃ¡lhatnak meg, mÃ-g a szakembernek szÃ¡mÃ-tÃ³ hÃ©tprÃ³bÃ¡s szarvasgombavadÃ¡szok jÃ³l kikÃ©pzett kutyÃ¡k Ã©s disznÃ³k segÃ-tsÃ©gÃ©vel kerÃ-tenek kÃ©zre tÃ©len Ã©s nyÃ¡ron egyarÃ¡nt. A nyÃ¡ri gomba vilÃ¡gos mÃ-g a tÃ©li sÃ¶tÃ©tebb, mely alapjÃ¡nÂ fehÃ©r-, illetve fekete szarvasgombÃ¡nak nevezzÃ¼k Å‘ket.Â Â Az igen drÃ¡ga fÅ±szergombÃ¡nak (fajtÃ¡tÃ³l fÃ¼ggÅ‘en 2-5000 euro/kg) szÃ¡mos kÃ¼lÃ¶nbÃ¶zÅ‘ alfaja lÃ©tezik szerte a vilÃ¡gon, azonban mindegyikÃ¼kben kÃ¶zÃ¶s, hogy rendkÃ-vÃ¼l finom, semmihez sem foghatÃ³ selymesen fÅ±szeres Ã-zt adnak mind a sÃ³s, mind pedig az Ã©des (fÅ‘kÃ©nt csokolÃ¡dÃ©val kÃ©szÃ¼lÅ‘) Ã©teleknek. Az angol Ã©s francia "truffel" elnevezÃ©s is ez utal, mely egyszerre jelent szarvasgombÃ¡t Ã©s krÃ©mmel tÃ¶ltÃ¶tt csokolÃ¡dÃ©bonbont. Az etimolÃ³gusok szerint ez azÃ©rt v mert - a mÃ¡r rÃ©gen is vagyonokba kerÃ¼lÅ‘ szarvasgombÃ¡t - konyakban, vagy brandyben Ã¡ztatva tartÃ³sÃ-tottÃ¡k, majd a visszamaradÃ³ alkoholt felhasznÃ¡ltÃ¡k az afrodiziÃ¡kum szÃ¡mba menÅ‘ Ã©dessÃ©gek kÃ©szÃ-tÃ©sÃ©hez is. Ehhez kapcsol hiedelem szintÃ©n, hogy aÂ szarvasbikÃ¡k a bÅ‘gÃ©s sorÃ¡n, illetve pÃ¡rzÃ¡s elÅ‘tt ettÅ‘l kapnak erÅ‘re (innen a rÃ©gi neve : gÃ-mgomba).
Felhasználása tehát igen sokrÃ©tÅ±, aminek valÃ³jÃ¡ban csak a rendelkezÃ©sre Ã¡llÃ³ mennyisÃ©g szabhat hatÃ¡rt. HajszÃ¡lvÃ©kony szeletekre vÃ¡gva lazac, illetve libamÃ¡j koronÃ¡ja lehet, krÃ©mleveseket vadÃ-thatunk vele a vÃ©gtelensÃ©g csokolÃ¡dÃ© parfÃ©k, szÃ³szok Ã©s bevonatok vÃ©gletekbe menÅ‘ fÅ±szerezÃ©sÃ©t bÃ-zhatjuk bÃ¡tran rÃ¡. Ugyanakkor a ke elÅ‘kelÅ‘ Ã©s karakteres Ã©telek, mint a burgonyapÃ¼rÃ© isÂ Ãºj dimenziÃ³kat nyernek tÅ‘le.Â Â Ha netÃ¡nÂ tÃ¶bb szarvasg tudunk begyÅ±jteni valami Ã©gi csoda folytÃ¡n, a fel nem hasznÃ¡lt felesleget bÃ¡tranÂ szeleteljÃ¼k fel Ã©s tegyÃ¼k el jÃ³ minÅ‘sÃ©gÅ± extraszÅ±z olivaolajban. Az Ã-gy keletkezÅ‘ olajat szintÃ©n sokrÃ©tÅ±en hasznÃ¡lhatjuk salÃ¡tÃ¡k, levesek, kÃ¶r hÃºsfÃ©lÃ©k Ã-zesÃ-tÃ©sÃ©re. Â