

Szarvasgomba

Szerző: -ka-p-á-r-

2008. július 01.

Utolsó frissítés: 2008. augusztus 04.

A szarvasgomba föld alatt termő gyökérkapcsolt gomba, melyet a szerencsések főként tölgyes erdők talajában, vaddisznókban találhatnak meg, míg a szakembernek számítanak a hirtelenből is szarvasgombavadások jókiképzett kutyák és disznók segítségével kerestek. A nyári gomba világon a tölgyes, mely alapjában fehér-, illetve fekete szarvasgombának nevezzük őket. Az igen drága faszergombának (fajtajától függően 2-5000 euro/kg) számos különböző alfaja létezik szerte a világon, azonban mindegyikben kizárás, hogy rendkívül finom, semmihez sem fogható selymesen fűszeres ízt adnak mind a sós, mind pedig az édes (főként csokoládéval készült) ételeknek. Az angol és francia "truffel" elnevezés is ez utal, mely egyszerre jelent szarvasgombát és krómmal töltött csokoládébonbont. Az etimológusok szerint ez azért mert - a májra is vagyunkba kerülő szarvasgombát - konyakban, vagy brandyben áztatva tartásá-tották, majd a visszamaradó alkoholt felhasználják az afrodiziákum szájba menő édesítőgek készítéséhez is. Ehhez kapcsolódni szeretnék, hogy a szarvasbikák a bűgös során, illetve párjais elátt ettől kapnak erőt (innen a rag neve: gá-mgomba).

Felhasználása tehát igen sokrétű, aminek világban csak a rendelkezésre álló mennyiség szabhat határt. Hajszájlválkony szeletekre vagy lazac, illetve libamáj koronája lehet, krómeveseket vadthatunk vele a vágtelesség csokoládéparfók, szósok és bevonatok vágletekbe menő fűszerezésért bízhatjuk bátran. Ugyanakkor a kellemes karakteres ételek, mint a burgonyapörkölt is a jó dimenziókat nyernekel. Ha netán tölgyes szarvas tudunk begyűjteni valami égi csoda folytán, a fel nem használt felesleget bátran szeleteljük fel és tegyük el jó minőségű extra szőlőolajban. Az így keletkező olajat szintén sokrétűen használhatjuk saláták, levesek, kávéhátsócsók és zselésítésre. Á