

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 számára több hirtelenből is szarvasgombavadásznak jó kiképzett kutyák és disznók segítségével kerestek. Az ilyen nyári gomba világon egyaránt. A nyári gomba világosabb, 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 szárs, mind pedig az édes (főként csokoládéval készíthető) ételeknek. Az angol és francia "truffel" elnevezés is ez utal, mely egyszerre jelent szarvasgombát és krémmel 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 számba menő édesítőgek készítéséhez is. Ehhez kapcsolódni szeretnék, hogy a szarvasbikák a bűgös során, illetve párjais elátt ettől kapnak erőt (innen a rag neve: gámgomba).

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