

Uporaba smrčkov v kuhinji



Smrčki (*Morchella* sp.) so tipične spomladanske gobe, ki jih najpogosteje najdemo v jesenovih logih, gozdnih robovih in na vlažnih travnikih. Smrčki sodijo med boljše jedilne gobe, zaradi tega so vsestransko uporabni in cenjeni. Gojene gobe (nekateri znajo smrčke gojiti) lahko dosegajo vrtohlave cene in se pogosto znajdejo na jedilnikih prestižnih restavracij. Če radi nabirate gobe, se smrčke splača spoznati in se seznaniti z nekaj idejami za njihovo pripravo.

O smrčkih, hrčkih in smrčkovcih

V Sloveniji uspeva vsaj sedem ali osem vrst iz rodu smrčkov. Nekatere, kot je ameriški smrček (*M. americana*) so tudi tujerodne. Smrčki so zaprtotrosnice z značilnim votlim betom in podolgovatim močno nagubanim klobukom, ki spominja na čebelje satovje – klobuk ima ostre grebene in globoke jamice. Prav ta značilnost klobuka je glavni razlikovalni znak, ki smrčke loči od ostalih podobnih zaprtotrosnic, ki rastejo v spomladanskem času, zlasti od hrčkov (*Gyromitra* sp.) katerih klobuk je močno naguban in spominja na možgane. Zato je smrčke dokaj enostavno ločiti od hrčkov. To omenjam zato, ker nekateri hrčki, kot je spomladanski hrček (*G. esculenta*) vsebuje večje količine strupa giromitrin in veljajo za zelo strupene gobe. Povzročajo giromitrinski sindrom, ki je lahko življenjsko ogrožajoče bolezensko stanje. Velja omeniti, da so hrčki pri nas redke gobe, večina vrst je zato na Rdečem seznamu gliv Slovenije. Klobuk smrčkov je, z izjemo šilastega smrčka (*M. semilibera*), v celoti pripet na bet, kar smrčke loči od smrčkovcev (*Verpa* sp.). To je pomembno vedeti, ker imamo med smrčkovci zavarovanega češkega smrčkovca (*V. bohemica*), ki ga ne smemo nabirati.

Smrčki obožujejo vlažne habitate; poplavne gozdove (loge), vlažne travnike in gozdne robove. Večina vrst, tudi naša verjetno najpogostejša, užitni smrček (*M. esculenta*), je zaradi meni sicer nepoznanih razlogov po navadi povezanih z jeseni.

Zaradi propadanja jesenov je zato zelo verjetno, da so v upadanju tudi smrčki. Nekateri smrčki, kot sta rebravi smrček (*M. costata*) in visoki smrček (*M. elata*), radi uspevajo na zakopanem lubju in lesnih ostankih iglavcev, zato jih pogosto najdemo na deponijah lesa vse do visokogorja.

Smrčki so tipične spomladanske gobe. Odvisno od nadmorske višine in fitogeografskega območja jih lahko najdemo od marca (nižinski submediteranski in subpanonski logi) do konca junija (visokogorje). Glavnina sezone za smrčke pa je verjetno april. Nek gobar mi je nekoč rekel, da je primeren čas za smrčke takrat, ko cvetijo jabolane. Moram reči, da je imel kar prav.

Smrčki so pogojno užitni

Prepoznavanje rodu smrčkov je dokaj enostavno (satju podoben okrogel do elipsast klobuk, ki je v celoti priraščen na izrazit in naguban votel bet). Morfološko razlikovanje vrst pa je težavno in za kulinarčne potrebe nepotrebno. Vsi smrčki, z izjemo šilastega smrčka, ki je dokaj majhna in krhka vrsta, so v kuhinji enako uporabni. Je pa nujno poudariti, da so surovi in slabo termično obdelani smrčki škodljivi. Smrčke je treba dobro termično obdelati. Ni jih treba prekuhavati, po večini je dovolj, da jih le dobro prepečemo ali podušimo. Je pa prekuhavanje za nekatere aplikacije (ocvrti in polnjeni smrčki - glej v nadaljevanju) priporočljivo. Pred vsako uporabo je priporočljivo vse smrčke tudi dobro oprati pod tekočo vodo. V številne votlinice teh gob namreč rada zaide prenekatera žuželka, tudi pesek in ostali deli tal.

Tekstura, okus in kombiniranje z drugimi sestavinami

Med največjimi prvinami smrčkov je njihova tekstura. Smrčki so čvrste in trde gobe, ki se ne razkuhajo. Zlasti bet in mlade gobe so podobne lignjem. Klobuki starejših primerkov postanejo nekoliko bolj lomljivi. Niso prav nič sluzaste gobe.



Slika 1: Smrčki so eden izmed največjih spomladanskih nabiralniških zakladov. Na fotografiji je užitni smrček ter lepa bera šilastih smrčkov na posteljici grenke penuše.

Okus in vonj je težko do potankosti definirati. Okus je nežen, prijeten, nekoliko sladkast in bogat z mesnim okusom (umami). Vonj ni izrazit, je nežen, a značilen in nezamenljiv, ko ga enkrat dobro spoznaš. Močnejše sestavine smrčke pogosto povezujejo, zato se smrčke kombinira z nežnimi, blagimi okusi. Splošno znane kombinacije okusov oziroma sestavin so naslednje: smrčki + jajca + bešamel, smrčki + špaglji + čemaž, ter smrčki + limona + česen + peteršilj. Pri uporabi v omakah se dobro obnesejo, če jih kombiniramo s šalotko, sladkim alkoholom (cherry, konjak, portovec) ter nežno kokošjo jušno osnovo.

Ideje za uporabo

So vsestransko uporabne gobe. Sam še nisem poizkusil smrčkov vloženih v kis, čeprav bi bil mogoč tudi tak način shranjevanja - način shranjevanja smrčkov je sicer sušenje. Vrsto uporabe v glavnem določata velikost in starost

gob. Mladi, manjši in čvrsti primerki so uporabni zlasti za paniranje ali pečenje (npr. na plošči na žaru). Gobe srednjih velikosti so odlične zlasti za polnjenje, saj so takšne gobe še dovolj čvrste in hkrati dovolj velike, da imajo solidno votlino za polnjenje. Največje, odrasle primerke, ki jih najdemo na koncu sezone njihove rasti, pa jaz posušim in jih nato uporabim v juhah ali omakah. Iz posušenih smrčkov nastane ena izmed najboljših in najlepših gobovih kremnih juh. Ena izmed boljših jedi so tudi ocvrti smrčki, ki so panirani na vse mogoče načine. Pri tem je najboljšo uporabiti kar cele gobe. Ker so smrčki pogojno užitni je treba pri cvrtju paziti, da jih cvremo počasi, pri srednjih temperaturah olja, da se gobe dobro termično obdelajo tudi v notranjosti. Če vas skrbi termična obdelava, je smiselno smrčke predhodno prekuhati, ali bolje, podušiti v lastnem soku oziroma sopariti, da ohranijo več okusa. Gobe nato dobro osušimo in paniramo po ustaljeni proceduri.



Slika 2: Smrčke je pred vsako uporabo treba temeljito oprati.



Slika 3: Iz smrčkov nastane ena izmed najbolj okusnih in najlepših gobovih kremnih juh. Najboljša je juha iz sušenih gob.

Smrčke je treba predhodno termično obdelati tudi v primeru polnjenja, saj se gobe po termični obdelavi rahlo skrčijo. Smrčke lahko polnimo s vsem mogočim. Najbolj »tradicionalni« način je polnjenje z gosto bešamelno omako, ki jo lahko obogatimo z jajci in, na primer, tudi s čemažem. Dobra izbira je tudi kakšno polnilo na osnovi blagega sira ali smetane. Polnjene in predhodno termično obdelane smrčke na to na

hitro popečemo na zelo vroči ponvi, da dobijo zlato rjavo barvo. Zlatorjavo popečeni smrčki na maslu ali olivnem olju začinjeni s soljo, poprom in »persillade« nadevom (česen in peteršilj) je najenostavnejši recept in ena izmed najboljših izbir za pripravo smrčkov

Avtor: Jernej JAVORNIK



Slika 4: Smrčkov jajčni gratin s šparglji. Smrčke najprej opečemo. V posodo za gratin nato zložimo narezana trdo kuhana jajca, blanširane šparglje in opečene smrčke. Vse skupaj prelijemo z bešamelom. Lepše klobučke smrčkov lahko uporabimo za nadev. Prav tako ne smemo pozabiti na sir. Gratin se peče v pečici na 200 stopinj približno 20 min, oziroma do zlatorumene barve.



Slika 5: Ocvrti smrčki z majonezo iz divjih zelišč.



Slika 6: Ker so smrčki votli, so odlični za polnjenje. Kot takšni so odlična priloga najrazličnejšim jedem.