

A FAFÜLGOMBA Magyarországon is gyakran előfordul a természetben, de ételeként szinte kizárólag csak a kínai konyha használja.

A Júdásfülgomba vagy júdásfülegomba vagy fafülgomba, népies nevein fagomba vagy fülgomba, Magyarországon is gyakori, ehető gombafaj.



Egész évben, főként kora tavasztól késő őszig, lombos fák (elsősorban fekete bodza) elhalt ágain, csoportosan növő, gyakori faj.

Termőteste 2-6 cm átmérőjű, először gömbölyded, majd csésze, fül vagy kagyló formájú, összenövéskor lebenyszerű, olykor teljesen féloldalas. Külső oldalánál színe vörösesbarnás, okkerbarnás, szürkésbarnás, ritkán áttetszően fehéres, felülete bársonyosan szőrös, nemezes, erősen ráncos, redőzött. Belső oldalának színe sárgásbarna, vörösesbarna, feketés, felülete csillogó, ráncos, redős, széle hullámos, kissé felemelkedő. Száraz időben a termőtest összezsugorodik, majd nedvesség esetén újra kiterül.

Termőrétege a termőtest belső oldalán található.

Húsa vékony, kocsonyaszerű, porcos állagú, barna, sötétbarna színű, szagtalan, nyersen nincs különösebb íze.

Figyelem! A saját gyűjtésű gombát felhasználás előtt feltétlenül vigyük el gombavizsgálatra, amit Magyarországon magánszemélyeknek a kijelölt piacokon ingyen elvégeznek!

A Sherry és Wok n' Go Éttermekben számtalan húsos ételnek, salátának fontos, egészséges és ízletes alapanyaga.

