

En smuk svamp - så den kommer med blandt blomsterne

*Fløjlsfod ses mest i vintermånederne
og oftest på døde pilegrene og -stammer*



Fløjlsfod er en svamp. Man kan jo sige, hvad laver en svamp i en artikelserie om planter, men så snævert skal det ikke være. Det skal bare være smukt og værd at se på. Og hvad mere er: Den kan også spises.

Fløjlsfod er en lille, gul svamp med mørkbrun, velourklædt stok, deraf navnet. Den gror på dødt løvtræ og ses især på døde pilegrene, der stadig står op, men ind imellem finder jeg den dog også på andre løvtræer som el og elm. Jeg finder den hyppigst i lidt fugtige, sumpede områder, som om den godt kan lide lidt fugtige forhold, men det kan jo også bare være fordi, pil ynder sådanne steder.

Hvor de fleste andre svampe har deres højsæson i september og oktober, er hovedsæsonen for fløjlsfod om vinteren, december til februar. Her falder den især i øjnene, når der ligger sne, og den så står og lyser med sine solgule hatte. På tyndere pilegrene står der som regel få stykker sammen, medens jeg på tykkere stammer somme tider har fundet store bundter.

Smag af rødspætte!

Når man er ude at gå en tur om vinteren, og man møder den, kan man med fordel tage den med hjem til køkkenet. På den årstid er det stort set den eneste paddehat, der er fremme, så sammen med den filtede stok og gule farve skulle der ikke være mulighed for fejltagelser. Hjemme i køkkenet må man så lige rense den, hvorpå den kan steges som enhver anden spisesvamp. Smagen er speciel, jeg vil nærmest sammenligne den med stegte rødspætter! Første gang, jeg smagte den, troede jeg, det var panden, det havde smittet af, men senere konstaterede jeg, at det var svampen, så hvad med at servere den i lidt fløde til en gang stegt fisk?