

Mais võib leida mürkleid

Maikuu niiskus ja soojus lükkab õige kasvuhoo sisse kevadseentele. Kui seenetsijal veab, leiab ta lausa kogu maailmas hinnatud delikatesses – mürkleid!

Paljudel seeneliikidel on mitmeid rahvapäraseid nimetusi, kuid mürklid on selles vallas tagasihoidlikud. Saartel on neid kutsutud sõnaga rüklid, Põhja-Eestis piirkonniti vahel harva ka nimetusega tupsud.

Termin “mürkel” on eesti keelde tulnud arvatavasti saksakeelsest nimetusest *Morchel*. Nagu paljud teisedki kevadseened, nii on ka mürklid meil suhteliselt vähetuntud. Põhjuseid on mitmeid. Eestlaste seenekorje teadlikkust saab mõõta ligikaudu poolteise sajandiga, kusjuures rohkem pandi seente korjamisele ja söömisele rõhku just Ida-Eestis. Põhilised mürklite kasvualad jäävad aga lubjarikkale pinnasele nii Põhja- kui Lääne-Eestis.

Peamine seenekorje aeg oli vanaasti sügis, sest just siis oli metsades palju seeneliike, millest mõningaid leidis kohati lausa massiliselt. Kevadseened esinevad väiksema sagedusega ning kuival kevadel võivad nad sootuks ilmumata jääda. Tänapäevalgi leitakse meil enamik mürkleid ikkagi juhuslikult looduskäikude lisaväärtusena. Neid inimesi, kes meil spetsiaalselt mürkleid korjama lähevad, on suhteliselt vähe ja nemad külastavad juba teadaolevaid leiukohti.

Vähest huvi mürklite vastu peegeldas ka tööik, et eelmise sajandi kolmekümnendate aastate Tallinna ja Tartu seeneturgude korralistes ülevaadetes pole mürkleid korraga mainitud. Alles viimastel aastakümnetel on meilgi neid väärtuslike seeni tõeliselt hindama hakatud.

Maailmas hinnatud seened

Maailmaturul maksavad mürklid kallist hinda, jäädes seeneriigi esindajatest alla vaid trühvlitele.

Kõrge hind, suur nõudlus, mürklite suhteliselt vähene saagikus ning lühike kasvuaeg on pannud inimeste mõtlema nende seente kunstliku kasvatamise peale. Mingi edu selles vallas on saavutatud, kuid



Ümarmürkel on üks Eestis kasvavatest mürkliliikidest.

seni tuleb mürklite põhisaak siiski loodusest.

Eestist on leitud nelja liiki mürkleid. Kolm neist on tavalisemad ja nende hulka kuuluvad ümar-, kuhik- ja hiidmürkel. Seevastu neljas liik – kellukmürkel – on üliharuldane ja teda korjata ei tohi. Öigupoolt vist eriti ei saagi, sest Eestist on teada vaid üksikleid.

Mürklid eelistavad kasvukohana lubjarikkamat pinnast, samuti on tähelepanekuid, et vähemalt osa liike eelistab kasvada kohtades, kus muldas on kas põlenud puidu jäänuseid või mädanenud puuviljade jääke.

Sõltuvalt liigist varieeruvad ka kasvukohad ja -ajad. Eri mürkliliike võib leida metsaservadelt, -lagendikelt, puisniitudelt, parkidest, aedadest, kalmistutelt jm. Tüüpiliste kevadseentena ilmuvad mürklite viljakehad maapinnale mai alguses, kusjuures kõige hilisem kasvaja hiidmürkel võib korjajat rõõmustada kalendrisuve alguseni välja.

Kindlasti peab aga iga seeneline olema kindlalt veendunud, et tema saagiks langesid mürklid, aga mitte samuti kevaditi kasvavad ning välisuselt mõnes mõttes isegi sarnased, kuid värskest tarbides tugevalt mürgised kevadkogritsad.

Mürklite suhteliselt korrapärase kujuga kübar on sõltuvalt liigist ka ümar või koonusjas ning pealt kaetud kargjate või võrkjate pikivagudega. Mürklkübarate värvusskaalal on esindatud pruuni põhivärvuse eri toonid.

Luksuslik lisand toitudele

Ehkki maitse üle ei vaielda, hindavad gurmaanid rohkem ümar- ja kuhikmürkleid, hiidmürklite suuremaid viljakehi peetakse veidi vintskeks. Kõik mürklid kuuluvad metsavärskest tarbitavate väga heade söögiseente hulka, neid iseloomustab mahedapoolne maitse ja meeldiv lõhn. Korjata ei tasu vaid vananenud seente viljakehi, sest nende toiteväärtus on langenud, nad on tihti biokahjustunud ning vananedes moodustuvad seenevalkudest ka toksilised laguühendid.

Enne söömist pole mürkleid vaja vees leotada ega spetsiaalselt kupatada. Omaette vaeva nõuab mürklite puhastamine. Nimelt on nende seente firmamärgiks eriline kargjas õõnsustega pealisosind, millesse koguneb pinnaseosakesi, metsakõdu ja putukaid. Selleks et säilitada toidus mürklitele iseloomulikku