

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



Muchomůrka červená sice patří mezi jedovaté houby, ale svým nezaměnitelným vzhledem dokáže na zelené pasece vykouzlit přímo pohádkovou atmosféru. Hřib smrkový (vpravo), nazývaný také „pravý“ je zase nejznámější jedlou houbou u nás.

roše vytrvávají na stanovišti i řadu let a každoročně o jednu vrstvičku přirůstají.

Houby, které ale zajímají houbaře, rostou zhruba pět až jedenáct dní. Bylo to skutečně několikrát pokusně měřeno, uvádím oficiální výsledky takových pozorování. Někdo namítne: Včera jsem viděl hřibek a dneska je úplně stejný. Má otázka by pak byla: A vy jste to skutečně měřil? Je pravda, že základ plodnice může skutečně vyrůst za den a noc, ale ještě řadu dnů plodnice stále nabývá na objemu. Samozřejmě se může stát, že v důsledku trvalého a náhle přišedšího sucha houba zastaví růst plodnice a ta dál neroste. Běžně se to ale nestává.

Ubývá hub?

Zase platí: jak kterých. Příroda se samozřejmě brání tomu, co s ní my – sami její produkt – provádíme. A brání se svou slabostí. Není divu, že před několika desetiletími začalo ubývat takzvaných „pravých“ či „bílých“ hřibů. Vždyť

to, čemu jsme říkali déšť, byla vlastně – byť silně zředěná – kyselina sírová. A kyselé prostředí tyhle hřiby nesnášejí. Naopak přibývalo suchohřibů hnědých, jimž kyselé prostředí vyhovuje.

Dnes je stále ještě „kumšt“ najít třeba takzvanou medvědice čili lošák jelení nebo oblíbený ryzec syrovinku – prakticky jedinou houbu, kterou lze jíst syrovou. Před nějakými padesáti léty byla zase raritou dnes skoro všude rostoucí čirůvka fialová. Té naopak svědčí stanoviště ovlivněná člověkem. Je to výborná jedlá houba – ovšem ne za syrova.

A ačkoli nejsem kvalifikován, abych soudil, jak dlouho a nakolik se bude oteplovat zemská atmosféra, podle výskytu některých hub musím potvrdit, že oteplování je faktem. Okolo Plzně nikdy dříve nebyl nalezen třeba hřib královský nebo hřib medotrpky – houby

vyžadující vyšší teploty. Za poslední roky už máme několik doložených nálezů.

Co s neznámou houbou?

Najdete houbu, vypadá pěkně, není červivá, přímo láká k snědku, ale vy ji neznáte. A nechcete patřit k těm nezodpovědným kaskadérům, kteří zkoušejí kdeco. Většina má doma nějaký atlas, i hledá se houba podle obrázku.

Nic proti tomu, ale to je málo. Houba musí stoprocentně souhlasit s popisem, který je u obrázku uveden. Jakmile je jeden jediný znak jiný, nejspíš se jedná o houbu podobnou, ale jinou. A ta vůbec nemusí být jedlá. Nemluvě o tom, že žádný atlas – alespoň z těch vydaných v Česku – neobsahuje všechny naše druhy hub. Vždyť druhů takzvaných vyšších

hub, které právě houbaře zajímají, je u nás okolo 3500.

Proč píš „okolo“? Protože naši mykologové ještě nemají pohromadě pořádný inventář všech druhů hub, které u nás rostou. Ne snad proto, že by byli tak neschopní, česká mykologie má ostatně ve světě velmi dobrý zvuk, ale z jiných důvodů.

Každoročně jsou popisovány nové druhy hub, původní pro naše území. To hlavně proto, že k určení houby nestačí jen znalosti, dobré oči případně lupa, ale – abych parafrázoval jednoho z našich nejlepších mykologů – proto, že vstupní branou do mykologie je mikroskop. Bez něj až příliš často, věřte nevěřte, nelze houbu s jistotou určit.

Takže pokud si nejste jisti, houbu sami nezkoušejte. Zkuste se obrátit na některou houbařskou poradnu (je jich u nás ale málo, ne každý tu možnost má), chodte se přiučit nějaký nový druh na houbařské výstavy (těch je u nás každoročně několik desítek) nebo si nechte poradit od člověka, kterému →



FOTO: TOPI PIGULA

SLABĚ JEDOVATÉ HOUBY

