

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema



FOTO: BLOMBERG

skutečně můžete důvěřovat a který sám houby vyzkoušel.

### Nevěřte pověrám!

Je opravdu s podivem, kolik pověr se okolo hub úporně z generace na generaci udržuje. Tak třeba: někdo najde houby ožranou slímáky či okousanou zvěří. A usoudí: Když chutná jim, musí být dobrá i pro mne. Hluboký omyl! Jednu z našich nejnebezpečnějších hub – muchomůrku zelenou či hlízovitou – spolehlivě konzumuje třeba divoký králík, a nic se mu nestane. Naopak člověk po ní, pokud přijde pozdě k lékaři, může i zemřít.

Obecně platí, že čím déle po konzumaci jedovaté houby dochází k potížím, tím závažnější otrava je. Pokud nastanou potíže až po 6 či 12 hodinách nebo ještě déle, pak už

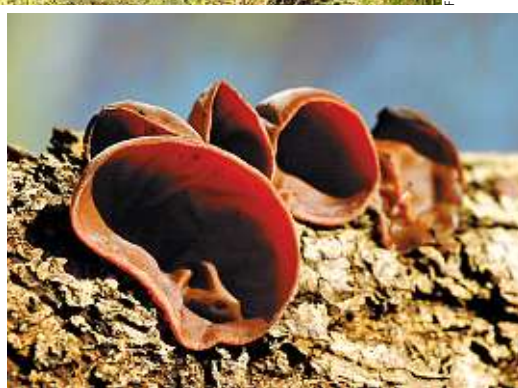


FOTO: TOPH PIGULA

**Ucho jidašovo je sice jedlá, ale ne příliš chutná houba. Používá se ve východoasijské kuchyni.**

opravdu jde o život. A po požití naší nejzákeřnější, ale naštěstí alespoň zatím dost vzácné houby pavučince plyšového mohou problémy nastat třeba až za čtrnáct dnů.

Jiná pověra tvrdí, že jedlost, nejedlost či jedovatost houby nejlépe poznáme, když

houby ochutnáme. Zase katastrofální omyl. Ti, kdo se otrávil třeba právě muchomůrkou zelenou a přežili, shodně tvrdí, že tak dobrou houby v životě nejedli. Toto takzvané ochutnávací pravidlo platí jen a jen u holubinek.

### Holubinky – houbařská státnice

Jednou přišel do plzeňské houbařské poradny pán a už od dveří hlásil: „Já znám všechny holubinky – žluté, červené, modré i zelené.“ Nejdříve jsme řekli, že mu tedy závidíme, protože holubinek je u nás přes sto druhů. Pak někoho napadlo se zeptat, jak pozná, že to je holubinka. Pán začal koktat.

Takže připomeňme: na barvě klobouku nezáleží – holubinky skutečně mají tolik barevných odstínů jako malířova paleta. Houba samozřejmě musí mít klobouk a třen (či jak mnozí říkají hlavičku a nožičku) a na spodku klobouku lupeny. I takových hub je spousta.

Ale jen některé mají takzvané jablkovité kruchou dužninu, což znamená, že když do třeně rýpneme nehtem nebo špičkou nože a trochu zatočíme, dužnina se vylopne jako u jablka, z úlomku se netáhnou žádná vlákna. Pak už jsou jen dvě možnosti. Buď dužnina (samozřejmě za čerstva) roní nějaký latex, takzvané mléko (to zase může mít různou barvu včetně vodnatě čirého), a pak je to nesporně nějaký rytec, nebo latex neroní a pak je to zcela nepochybně holubinka. Potom, a jedině tehdy, si můžeme dovolit houby ochutnat. Ochutnat ale znamená žvýkat kousek houby alespoň minutu. Některé začnou pálit až za chvíli – ty ale bývají nejpálčivější.

### Uříznout, nebo vytočit?

Na tohle se lidé často ptají. Otázka je ale položena chybně. Základní podmínkou při sběru houby je, že ji musím vidět celou. Takže pokud houba roste „ze země“, je třeba ji vykrotit (samozřejmě pokud má dost silný třen – jinak je nutno ji vydloubnout) a důlek po ní ovšem zahrábnout, aby se nevysoušelo podhoubí.

## HOUBOVÁ KLASIKA



Hříb smrkový



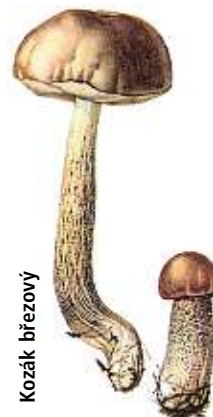
Hříb dubový



Suchohříb hnědý



Klouzek sličný



Kozák březový



Křemenáč březový