

Atlas jedlých hub

Hřib smrkový

Roste: červenec – listopad

Klobouk 6 – 25 cm, světle nebo tmavě hnědý, jako ojíněný, vyklenutý. Rourky v mládí bílé, pak žlutozelené, jako u všech hřibovitých hub jinak zbarvené než dužnina klobouku, která zůstává bílá a je od dužniny klobouku snadno oddělitelná. Třeň 2 – 20 cm dlouhý, dolů kyjovitě rozšířený a někdy zahnutý, zpočátku tvrdý, později uvnitř houbovitě měkký, na povrchu bílý, pak nahnědlý, ale značně světlejší než klobouk, s bílou, velmi jemnou síťkou jen v horní části třeně. Dužnina bílá, příjemně nasládlé chuti, vůně příjemně houbová. Roste ve smrčinách. Výborná jedlá houba. Velmi podobný je **hřib dubový** (roste: od května do září).



Hřib smrkový

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+smrkov%C3%BD&sourceid=szn-HP>



Hřib dubový

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+dubov%C3%BD&sourceid=szn-HP>

Klouzek sličný

Roste: červen – listopad

Klobouk 4 – 15 cm široký, zlatožlutý, oranžově žlutý, za vlhka slizký, oschlý je lesklý; je-li deštěm smyt sliz, může být klobouk i citrónově žlutý. Rourky sytě žluté. Třeň 4,5 – 12 cm dlouhý, zlatožlutý, se světlejším prstenem. Třeň je bez síťky. Dužnina v klobouku žlutavá, v třeni sírově žlutá, na řezu nemění barvu, tj. nemodrá. Chuť a vůně příjemná, sladká. Roste hlavně v létě, pod modřínou, někdy i ve značné vzdálenosti od stromu (10 – 15 m), často velmi hojně. Jedlý. Klouzků je u nás několik druhů, všechny jsou jedlé.



Klouzek sličný

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=klouzek+sli%C4%8Dn%C3%BD&sgId=szn-HP>

Kozák březový

Roste: červenec - listopad

Klobouk 5 – 15 cm široký, šedohnědý, zpočátku trochu sametový, ale poté lysý a pak za vlhka i někdy trochu mazlavý, u dospělých kusů velmi měkký. Rourky v mládí bílé, pak špinavě šedé. Třeň 8 – 17 cm dlouhý, štíhlý, dole často kyjovitě rozšířený, v mládí bílý, pak na povrchu s šedými šupinkami. Dužnina třeně bílá, na řezu slabě šedne. Chuť a vůně slabá, příjemná. Roste pod břízami, hojně, často i pod jednotlivými břízami ve smíšených lesích, nebo někdy i zahradách. Jedlý, zvláště mladé kusy dobré. Pod habry roste **kozák habrový**.



Kozák březový

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=koz%C3%A1k+b%C5%99ezov%C3%BD&sgId=szn-HP>



Kozák habrový

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=koz%C3%A1k+habrov%C3%BD&sgId=szn-HP>

Liška obecná

Roste: v létě a na podzim

Klobouk 1 – 7 cm široký, masitý, žloutkově až okrově žlutý, nelesklý, mírně prohloubený, se zvlněným okrajem. Lupeny vidlicovitě rozvětveny, výrazněji zbarveny než klobouk. Třeň 3 – 8 cm dlouhý, žlutý až okrový, hladký, pevný. Dužnina je bělavá až bledě žlutá, neměnlivá. Chuť nepříjemně pepřná, vůně výrazně houbová. Roste ve skupinách v lesích všeho druhu, hlavně v lesích borových. Velmi dobrá, jedlá houba.



Liška obecná

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=li%C5%A1ka+obecn%C3%A1&sgId=szn-HP>

Křemenáč březový

Roste: v létě a na podzim

Klobouk 6 – 18 cm široký, dost masitý, světle oranžový až červenohnědý, hladký. Dužnina je bělavá, po rozříznutí růžová nebo fialová. Třeň 8 – 16 cm dlouhý, válcovitý, většinou rovný, bělavý, pokrytý hnědočernými až černými šupinkami, po rozkrojení je zelenomodrý. Chuť a vůně příjemně houbová. Roste hojně ve všech lesích, vždy jen pod břízami nebo blízko bříz. Velmi dobrá, jedlá houba. Pod osikami roste **křemenáč osikový**.



Křemenáč březový

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=k%C5%99emen%C3%A1%C4%8D+b%C5%99ezov%C3%BD&sgId=szn-HP>



Křemenáč osikový

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=k%C5%99emen%C3%A1%C4%8D+osikov%C3%BD&sgId=szn-HP>

Bedla jedlá (vysoká)

Roste: červenec – říjen

Nápadně veliký druh: Klobouk 10 – 30 cm široký, zpočátku kulovitý, pak zvoncovitý s tmavým hnědým hrbolem, se štíhlým třeněm, nakonec je klobouk sploštělý. Lupeny husté, měkké, volné, tj. nepřirostlé ke třeni. Třeň 10 – 30 cm dlouhý, na světlejším podkladě je třeň tmavěji žíhaný, v horní části s nápadným prstenem. Třeň je vláknitý, tuhý. Dužnina bělavá až nahnědlá, nemění barvu: chuť a vůně příjemná. Roste ve světlých lesích, na travnatých lesních okrajích, jednotlivě, ale i ve skupinách. Jedlá.



Bedla jedlá

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=bedla+jedl%C3%A1&sgId=szn-HP>

Ryzec (syrovinka)

Roste: červenec – listopad

Celá houba oranžově hnědá. Klobouk 6 – 20 cm široký, v mládí sametový, pak lysý, suchý, dost masitý. Lupeny trochu světleji zbarvené, pomačkáním roní bílé mléko a poškozená místa rezavějí. Třeň 6 – 12 cm dlouhý, válcovitý, stejně zbarvený jako lupeny. Dužnina příjemné chuti, vůně aromatická. Roste jen místy, někdy i četně, v jehličnatých, řidčeji v listnatých lesích. Podobně zbarvené, nejedlé ryzce jsou mnohem menší, mléko není tak hojné, je bílé nebo žluté, lupeny pomačkáním nehnědnou; dužnina je palčivé chuti.



Ryzec

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=ryzec+&sgId=szn-HP>

Václavka obecná

Roste: červenec – říjen

Středně velký druh: Klobouk 3 – 18 cm široký, dost tenké masitý, světle nebo tmavě červenohnědý, někdy zbarvený olivově. Lupeny v mládí bělavé, pak béžové, ve stáří s rezavými skvrnami. Třeň 5 – 20 cm dlouhý, vláknitý, v horní části s bílým prstenem. Dužnina bělavá až načervenalá, v dolní části třeně rezavě hnědá, chuti trochu trpké. Roste často hromadně ve velkém množství na pařezech a kmenech jak listnatých, tak i jehličnatých stromů. Jedlá, nutno ji však důkladně vařit alespoň 20 minut, protože za syrova je jedovatá.



Václavka obecná

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=v%C3%A1clavka&sgId=szn-HP>

Žampion polní

Roste: **květen – říjen**

Klobouk 5 – 10 cm široký, bílý nebo bělavý, někdy za suchého počasí rozpukaný. Lupeny zpočátku růžové, pak hnědočerné a u starých plodnic černé, volné. Třeň poměrně krátký, 3 – 10 cm, válcovitý, v horní části s bílým prstenem. Dužnina bílá, místy slabě načervenalá, ale nežloutne; příjemně aromatická, chuť příjemná, nasládlá. Roste často hromadně, mimo les: na pohnojených lukách, pastvinách a polích, v zahradách. Velmi dobrá, jedlá houba. Jedlý je také **žampion ovčí**. Mírně jedovatý je **žampion zápašný**. Všechny tyto tři druhy jsou bílé.



Žampion polní

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=%C5%BEampi%C3%B3n&sgId=szn-HP>



Žampion ovčí

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=%C5%BEampi%C3%B3n+ov%C4%8D%C3%AD&sgId=szn-HP>



Žampion zápašný

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=%C5%BEampi%C3%B3n+z%C3%A1pa%C5%A1n%C3%BD&sgId=szn-HP>

Jedovaté houby

10 příznaků, jak poznáte otravu houbami:

- Nevolnost a nucení na zvracení
- Závratě a poruchy vidění
- Zrychlení nebo zpomalení pulzu
- Výrazný vzestup nebo pokles teploty
- Pocit tíhy v končetinách
- Dušnost, srdeční potíže
- Bezvědomí (u těžkých otrav)
- Slabost, únava, apatie
- Pocit dezorientace, halucinace
- Svalové záškuby, křeče

Co dělat, když se otrávíte:

Při podezření na otravu houbami **okamžitě zavolejte záchrannou službu (číslo 155)** a snažte se vyvolat u postiženého zvracení. Pokud je to možné, zajistěte zbytky hub. Pomůže to k rychléjší identifikaci hub a k včasné léčbě.



Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+%C4%8Derven%C3%A1&sourceid=szn-HP>

Atlas jedovatých hub

Muchomůrka červená (**prudce jedovatá**)

Roste: červenec – listopad

Kde ji lze najít: Hojně v listnatých a jehličnatých lesích, hlavně ve smrčínách a pod břízami.

Jak ji poznat: Klobouk je 8 až 20 cm široký, v mládí zcela pokrytý bělavou plachetkou, po jejím roztrhání je červený až oranžově červený povrch klobouku pokryt nažloutlými bradavkami. Lupeny má husté, bílé až nažloutlé. Třeň je 6 až 20 cm dlouhý a 1 až 3 cm široký. Prsten má mohutný, převislý a bílý. Dužnina je bílá, chuť a vůně jsou nevýrazné.

POZOR: Je dobře známá, obtížně zaměnitelná! Podobná je pouze jedovatá **muchomůrka královská**, která má na žlutohnědém klobouku žluté bradavky a roste jen ve smrčínách.



Muchomůrka červená

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+%C4%8Derven%C3%A1&sourceid=szn-HP>



Muchomůrka královská

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+kr%C3%A1lovs%C3%A1&sourceid=szn-HP>

Muchomůrka zelená (**smrtelně jedovatá**)

Roste: červenec – říjen

Kde ji lze najít: Hojně v listnatých a smíšených lesích.

Jak ji poznat: Klobouk je 5 až 15 cm široký, plochý až mírně vmáčklý, hladký, olivový, žlutozelený, žlutohnědý až špinavě zelený, na středu tmavší, na slunci a ve stáří vybledající. Lupeny má husté, bílé nebo bělavé. Třeň je 5 až 15 cm dlouhý a 1 až 2 cm široký, bělavý, našedlý až žlutozelenavý. Prsten má převislý, bělavý až žlutavý. Dužnina je bílá, vůně je po syrových bramborách, chuť je příjemná.

POZOR: Dávejte pozor na záměnu za bílé druhy **žampionů!** Ty ale mají v dospělosti čokoládově hnědé lupeny a třeň bez pochvy.



Muchomůrka zelená

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+zelen%C3%A1&sourceid=szn-HP>



Žampion

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=b%C3%AD1%C3%BD+%C5%BEampion&sourceid=szn-HP>

Hřib satan (**za syrova prudce jedovatý**)

Roste: červen – říjen

Kde ho lze najít: Roste vzácně v teplomilných listnatých lesích a parcích, především pod duby, lípami a habry. Vyrůstá jednotlivě i v početných skupinách a vyhovují mu lokality se zásaditým podložím.

Jak ho poznat: Klobouk je 60-250(-300) mm široký, zprvu polokulovitý až téměř kulovitý a na okraji podvinutý, později vyklenutý až poduškovitý, tlustě masitý, na povrchu v mládí jemně plstnatý až sametový, v dospělosti olýsávající, za vlhka lepkavý, špinavě bělavý, bělavě šedý, šedoolivový až krémový. Rourky jsou 10-25 mm vysoké, zúženě připojené, zpočátku žluté, později žlutoolivové, na řezu modrající. Póry jsou drobné, v raném stádiu žluté, brzy karmínově nebo oranžově červené, po otláčení modrající. Třeň je 50-150 mm velký, tvrdý, zprvu vejčité kulovitý, později soudkovitě břichatý, v dospělosti až řepovitě rozšířený, na povrchu v horní části žlutý až žlutooranžový, karmínově nebo narůžověle červený, pokrytý červenooranžovou síťkou. Dužnina je špinavě bělavá, na řezu slabě modrající, s nasládlou chutí a za čerstva vcelku příjemnou vůní, která se při zasychání mění v nepříjemný pach, připomínající pach hniјící kapusty.

POZOR: Záměna je možná za několik dalších podobných hřibů, především za **hřib nachový** a **hřib kříšť**. Někteří houbaři jej zaměňují i za **hřib žlučový**, lidově **hořčáka**, což je úplně jiná houba.



Hřib satan

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+satan&sourceid=szn-HP>



Hřib nachový

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+nachov%C3%BD&sourceid=szn-HP>



Hřib kříšť

Zdroj:
<http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+k%C5%99%C3%AD%C5%A1%C5%A5&sourceid=szn-HP>



Hřib žlučový (hořčák)

Zdroj:
<http://www.obrazky.cz/?q=h%C5%99ib+%C5%BElu%C4%8Dov%C3%BD&sourceid=szn-HP>

Závojenka olovová (**prudce jedovatá**)

Roste: červen – září

Kde ji lze najít: V teplých listnatých lesích, zejména pod duby.

Jak ji poznat: Má klobouk 5 až 20 cm široký, zpočátku polokulovitý až zvoncovitý, který je hedvábně lesklý, hladký, bělavý, popelavě nažloutlý až světle popelavě nahnědlý. Lupeny jsou u třeně vykrojené, v mládí husté, úzké a žluté, v dospělosti široké, řidší a narůžovělé až krémově růžové. Třeň je 5 až 15 cm dlouhý, válcovitý až kyjovitý, pevný. Ve stáří může být i dutý, bělavý až krémově žlutý. Dužnina má moučnou vůni a chuť, ve stáří až nepříjemnou.

POZOR: Je to prudce jedovatá houba, která během dvou hodin po požití vyvolává průjemy a zvracení. Otrava může končit smrtí! Záměna hrozí s jedlou **závojenkou podtrnkou**, která ale má vždy výrazný hrbol na klobouku a roste v květnu a červnu hlavně na mezích, nebo s jedlou **čirůvkou májovkou**, která nemá v dospělosti růžové lupeny. Podobná je také jedlá **mechovka obecná**, která ale nemá hedvábně lesklý klobouk, lupeny jsou sbíhavé až na třeně a roste hlavně v jehličnatých lesích.



Závojenka olovová

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=z%C3%A1vojenka+olovov%C3%A1&sourceid=szn-HP>



Závojenka podtrnka

Zdroj:

http://www.obrazky.cz/?q=z%C3%A1vojenka%20podtrnka&fulltext&mm=2#utm_source=szn



Čirůvka májovka

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=%C4%8Dir%C5%AFvka+m%C3%A1jovka&sourceid=szn-HP>



Mechovka obecná

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=mechovka+obecn%C3%A1&sourceid=szn-HP>

Muchomůrka tygrovaná (**prudce jedovatá**)

Roste: červenec – říjen

Kde ji lze najít: Hlavně v listnatých lesích.

Jak ji poznat: Klobouk je 4 až 12 cm široký, pokrytý bělavými bradavkami, žlutohnědý, šedohnědý až šedookrový, na středu tmavohnědý. Lupeny má široké, husté, u nohy volné, měkké, pružné, bílé. Třeň je 6 až 15 cm dlouhý, 1 až 2 cm široký, celý bílý a lesklý, nad pochvou šupinkatý. Prsten má převislý, hladký, ve stáří mizející. Dužnina je tenká, měkká, bílá, vůně je bramborová, chuť nasládlá.

POZOR: Zaměnit ji můžete za jedlou **muchomůrku šedivku** – ta má naspodu zahrocenou nohu a na svrchní straně rýhovaný prsten. Splést si ji můžete i s jedlou **muchomůrkou růžovkou** – ta nemá pochvu, zato má rýhovaný prsten a na noze vínově červenou dužninu.



Muchomůrka tygrovaná

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+tygrovan%C3%A1&sourceid=szn-HP>



Muchomůrka šedivka

Zdroj: <http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+%C5%A1edivka&sgId=szn-HP>



Muchomůrka růžovka

Zdroj:

<http://www.obrazky.cz/?q=muchom%C5%AFrka+r%C5%AF%C5%BEovka&sgId=szn-HP>

Co si povídají houby v háji

Hříbek

Pod zeleným smrčkem,
když den dohoří,
s muzikantem cvrčkem
tiše hovořím.

Chvilé před usnutím
vždycky krásná je,
když mi cvrček s chutí
v mechu zahraje ...

Muchomůrka červená

Pro mne, hříbku, hudba není,
nemám buňky na umění.
Puntíky mi nejvíc sluší,
jsem moc hezká, i když spím.
A když vstanu, namouduši,
hned to v lese rozsvítím!

Klouzek

S hlemýžděm se bavím dlouze,
pobízím ho: Dobráčku,
udělej si, když jsem klouzek,
na mé hlavě klouzačku.

Jeho smích zní po lese,
i s domečkem klouže se!

Kozák

Já jsem jenom malý pán,
tak jen skromně dovolím si
podotknout, že kozák kdysi
býval mocný ataman.*

* náčelník kozáků

Liška

Já mám zase sestřenici,
ta je celá huňatá.
Jenže krade ve vesnici
slepice a kuřata!

Hřib satan

Co bys tomu, liško řekla,
že můj strýc byl šéfem pekla?
Strašně se bál mého táty.
Já jsem po něm jedovatý!

Bedla jedlá

Nekrčím se někde vzadu,
jako ty se chlubím všem,
že dbám hlavně na parádu –
rostu s krásným prstýnkem.

Ryzec

Nehádám se, nenaříkám,
z trávy koukám do svahu.
Už mé jméno přece říká,
že mám ryzí povahu.

Jsem dost vzácný, to já vím,
sám si mléko vyrábím.

Václavka

Já jsem strašně nedočkavá,
dobrou zprávu pro vás mám:
nerostu jen pro Václava,
i ostatním zachutnám.

Čeká mě prý velká změna:
v octě budu naložená!

Žampion

Mně zas vyprávěla teta,
že byl děda mistrem světa!

Křemenáč

Zacpěte si uši honem!
Jsou to žvásty, radši spěte.
Jeho tetička si plete
žampion se šampionem!

Zdroj: Havel Jiří, Vančura Bohumil: Co si povídají houby v háji. Nakladatelství Libereckých tiskáren v roce 1991. 1. vydání. ISBN 80-85269-30-9.



Zdroj: <http://www.rozhlas.cz/podzimni-houby>

Pokud na svých toulkách po lese najdete větší množství hub jako například já ☺, můžete si uvařit něco dobrého na zub podle naší Houbařské kuchařky.



Zdroj: Houbařský archiv Radky Henzlové

Houbařská kuchařka

Bramborová polévka s houbami

Ingredience

2 střední brambory, hrst pokrájených hub, 1 cibule, hrst pokrájené kořenové zeleniny, sůl, mletý pepř, drcený kmín, majoránka, 1 kostka zeleninového bujónu, olej, 1 lžice hladké mouky

Postup

Na troše oleje osmahneme pokrájenou cibuli a zeleninu. Zasypeme moukou a ještě chvíli za stálého míchání smažíme.

Zalijeme studenou vodou, přidáme na kostičky pokrájené brambory, houby, bujón a majoránku.

Osolíme, opeříme, okmínujeme a vaříme do změknutí brambor i hub.

Na talíři doplníme posekanou zelenou petrželkou.



Zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Hubník

Ingredience

100 ml mléka, 4 rohlíky, mletý černý pepř, 1 lžíce oleje, 1 lžíce másla, 150 g sýra, 400 g čerstvých hub, 4 vejce

podle chuti: pažitka, petrželová nať, sůl

Postup

Houby očistíme a nakrájíme. Rozehřejeme máslo a olej a přidáme houby. Osolíme, opeříme a dusíme doměkka. Směs necháme vychladnout. Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Do mísy dáme rohlíky nakrájené na kostičky, zalijeme mlékem a necháme vsáknout. Přidáme houby, sekanou pažitku, petrželku, žloutky a promícháme. Nakonec vmícháme tuhý bílkový sníh. Zapékací misku vymažeme tukem, naplníme směsí a posypeme sýrem. Hubník pečeme v předehřáté troubě dozlatova.

Podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.



Zdroj: www.vareni.cz

Houbové řízky s bramborem

Ingredience

velké kloboučky jedlých hub (hříby, bedly), 1-2 vejce, strouhanka, mouka, sůl, pepř, olej

Postup

Kloboučky hub očistíme a poté obalujeme klasickým trojobalem - nejdříve mouka, poté rozmíchané, osolené a opepřené vajíčko a poté strouhanka (lze opakovat i dvakrát). Na pánvi si rozpálíme olej a houbové řízky usmažíme do zlatova.

Podáváme s bramborami a zeleninovým salátem.



Zdroj: www.labuznik.com

Houbová smaženice

Ingredience

500 g hub, 1 lžíce sádla, 1 větší cibule, sůl, drcený kmín, mletý pepř, 4 vejce

Postup

Očištěné houby nakrájíme na plátky. Cibuli pokrájenou nadrobno necháme zesklivatět na sádle. Přidáme houby, opepříme, okmínujeme a za stálého míchání osmahneme. Přilijeme trošku vody (jestli houby pustí hodně vody, nepodléváme), osolíme a dusíme do změknutí, všechnu vodu necháme vydušit. Měkké houby zalijeme rozšlehanými vejci a mícháme, dokud se vejce nesrazí.

Podáváme s chlebem nebo vařenými bramborami.



Zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Redakce časopisu vám přeje dobrou chuť! ☺

Autor: **Milan Mileňko**

Jak zahnat dlouhou chvíli: tipy na podzimní tvoření z kaštanů

Zvířátka z kaštanů



Zdroj: www.i-creative.cz



Zdroj: www.i-creative.cz

Redakce časopisu vám přeje příjemnou zábavu! ☺

Omalovánky







