

## Co s houbami?

---



*Lesy jsou plné hub a houbaři se vybičovávali k neuvěřitelným výkonům. Vstávají za úsvitu, oblékají si houbařský stejnokroj doplněný hoblinami a vyzbrojeni košíky a noži vyrážejí k lesu... V lesním porostu tráví hodiny a hodiny svého života zdánlivě bezcílným blouděním a hladina jejich úspěšnosti je dána vrchovatostí jejich houbařského košíku, který je na vrcholku ozdoben těmi největšími, nejbělejšími a nejkrásnějšími hříby. V okamžiku hodnocení nasbíraného úlovku v útulných prostorách kuchyně se však začíná vynořovat ona známá nerudovská otázka "Kam s ní?". V tomto případě "Kam s nimi?"*

## Jak houby konzervovat?

**Houby se dají konzervovat více způsoby. Sušit, nakládat do octového nálevu či soli, zkvašovat, upravovat na různé výtažky nebo prášky a také se dají nakládat do čisté vody.** Konkrétní způsob volíme především **podle druhů hub**. Rozhodující přitom nejsou vlastnosti hub za čerstva, ale po konzervaci. Ze zkušenosti víme, že pýchavky a bedly jsou za čerstva výborné, ale po usušení nebo naložení nemají přijatelnou konzistenci ani chuť. Hřib smrkový, hřib dubový a hřib borový je lahodný za čerstva a je škoda s ním plýtvat na konzervaci do různých polévek. Hříby můžeme nahradit při konzervaci jinými běžnými houbami. Kromě toho hříby při nakládání do octa dost slizovatějí. Například udušené muchomůrky růžovky nebo žampióny jsou určitě chutnější než stejně upravené hříby. **Správný houbař materialista se snaží co nejvíce bílých hřibů usušit. Sušeným hřibům se totiž chutí a vůní nevyrovná žádný jiný druh.**

Většinu hub konzervujeme v létě a na podzim, protože jich v této době roste nejvíc. Na podzim je pak i větší chladno, a proto nacházíme méně čerstvých hub. Při sušení je mírná perforace hub přípustná, protože larvy se z uschlých plátků odstěhují. Přesto je lepší napadená místa na houbě vykrojit, abychom se po půl roce nemuseli dívat v polévce na bludiště malých červíků v sušeném plátku houby. **Při jiných způsobech konzervace, než je sušení, je nutné použít jen zcela zdravé plodnice.**

Předností podzimní konzervace je i to, že nám houby, pokud je nesníme, vydrží nejméně do jara. Při správné konzervaci mají totiž zakvašené houby, houbové výtažky a houby v soli minimálně půlroční a houby v octě asi dvakrát delší trvanlivost. Sušené a dobře uzavřené houby jsou upotřebitelné ještě i po dvou letech.

## Sušení hub

Sušení je nejstarším a nejrozšířenějším způsobem konzervace hub. Očištěné houby rozkrájíme **na plátky o síle maximálně 5 mm**, sušíme **na vzdušném místě** a podle možností **na plastických sítích či proutěných mřížkovaných podložkách, případně navlečené na niti**. Je dobré zabezpečit **přístup vzduchu jak se shora, tak odspodu**. Houby nám rychleji proschnou. Zaschlé houby je možno **dosoušet v mírně vyhřáté otevřené troubě, na peci nebo radiátoru**. Při sušení se z hub odpaří 80 - 90% vody, o tolik klesne i jejich hmotnost. To znamená, že chceme-li mít 1 kg sušených hub, musíme nasbírat 9 kg čerstvých zdravých hub.

Sušit se dají **skoro všechny druhy hub**. Nejvhodnější však je sušit tzv. klasiku a **voňavé a kořeněné houby sušit zvlášť**. Pikantní silně aromatické druhy hub lze usušit a rozemlít na houbový prášek. Můžeme také připravit velmi chutné prášky ze směsí hub a smíchat je s kořením např. mletým pepřem, kmínem, glutasolem a různou sušenou zeleninou.

## Nakládání do octových nálevů

Nakládání patří k nejoblíbenějšímu způsobu konzervování hub v Čechách. Na nakládání používáme **vždy čistý a nezkalený ocet**. Dobrý nálev lze připravit z 1,6 l vody, 0,3 l octa, 4 zarovnaných lžic soli, 5 vrchovatých lžic krystalového cukru, 1 lžičky hořčičného semínka a asi 40 zrnků celého pepře. Tuto **směs po projití varem ihned odstavíme** a nálev je hotov. Dá se **skladovat v uzavřených sklenicích i několik týdnů**. Dále se dají připravit nálevy z různých konzervačních přípravků, jako je Deko, Pikant a Nova. Tyto nálevy lze dochutit koprem, bobkovým listem a pro uskladnění trochou kyseliny sorbové.

Očištěné **houby pokrájíme na větší kousky**, menší necháme celé nebo půlíme. **Vaříme v mírně osolené vodě** asi 10 minut. Tvrdší houby o 5 - 10 minut déle. Sebereme pěnu, která vznikne při varu, houby scedíme, propláchneme teplou vodou a **necháme okapat**. Po vychladnutí naskládáme **houby do sklenic a zalijeme nálevem 1 cm pod okraj**. Můžeme proložit kousky zeleniny, jako je paprika, mrkev, feferonka nebo cibule. Zavičkujeme a dáme **do zavařovacího hrnce**, konzervujeme při mírném varu 15 až 20 minut. Necháme pomalu vychladnout a uložíme.

## Další způsoby konzervování hub

**Houby podušené na tuku či oleji** si i po sterilizaci uchovají chuť a vůni, ale obsahují značné množství tuku, který po třech měsících žloutne a kazí jejich vzhled. Používáme je do polévek, omáček, sekané a příloh

k masu.

Kromě výše uvedených nejvíce používaných způsobů je možné houby konzervovat ještě **dušením ve vlastní šťávě, uzením, nakládáním do soli a nakládáním do čisté vody.**

## **Vyzkoušejte naše houbové recepty:**

Všechny naše houbové recepty naleznete [ZDE](#)