Houbařská soutěž I.

Otázka č.1

Jarní penízovky rostoucí na smrkových šiškách jsou :
a) jedlé b) nejedlé c) jedovaté

V průběhu zvláště teplé zimy a s časným jarem se v lese na starších spadlých smrkových šiškách objeví drobné houbičky. Je jich takové množství, že se vyplatí pro praktické houbaře, aby se o ně zajímali, protože po dlouhé zimní pauze je tu možnost uvařit si něco dobrého z čerstvých hub, než přijde sezona skutečně těch jarních plodnic, šťavnatky březnovky, smržů, kačenek a ucháčů.
Jedná se o houbičky – penízovky. Nejchutnější jsou penízovky smrkové – Collybia conigena (Pers.ex Fr.) Kumm., mající hnědavé kloboučky na štíhlých třeních.
Kromě penízovky smrkové, může ze smrkových šišek vyrůst podobná, ale mnohem vzácnější penízovka šišková – Collybia myosura (Fr.) Quél., nebo odlišnější a rovněž vzácná helmovka šišková – Mycena strobicola et Kühner. Žádná z uvedených hub není jedovatá, takže případná záměna není nebezpečná (**správná odpověď 1a**).
Ze spadaných borových šišek vyrůstají podobné plodničky penízovky provázkové – Collybia tenacella (Pers. Ex Fr.) Kumm., které jsou však ještě menší a nevyrůstají ze šišek v takovém počtu jako penízovka smrková, ale obyčejně jen 1 až 2 plodničky z každé šišky. K jídlu se nehodí, protože jsou chuti nahořklé.

Zde si můžeme říci jednu zajímavost: **Nejjednodušší pro pěstování hub je pěstování hub v domácím prostředí na šiškách, třeba jen ve větším květináči.**
V zimě nebo v předjaří, si nasbíráme v lese smrkové šišky, ne však čerstvě spadlé, ale takové, které aspoň

rok ležely na zemi a částečně byly zasypány jehličím nebo zaplaveny humusem. Nejlépe je si vybrat takové šišky, na kterých jsou patrny zárodky plodniček, což bývá znát někdy už v lednu. Šišky vložíme do květináčů nebo truhlíčků tak, aby byly mělce pod povrchem půdy a celý povrch půdy pokryjeme mechem. Do květináčů, či truhlíků mezi šišky můžeme naset trávu, obilí, nasázet cibulky šafránů (krokusů), modřenců nebo jiných květin. Stačí pak jen květináče ponechat v teple, občas zalít, aby půda byla stále vlhká, a ze skrytých šišek začnou vyrůstat na štíhlých třeních hnědavé kloboučky hub. Máme potom krásnou jarní výzdobu, zvláště na Velikonoce.

A teď něco dobrého na zub:

Pijácká česnečka dědy Zdvořáčka

Ten den bylo babce Babánkové obvzlašť „ šoufl“, žaludek měla jako na vodě, i když jak sama přiznala, včera se sousedkami hodovala a lahvinka vaječného koňaku na to praskla.
„To znám“, povídá děda Zdvořáček, „to mívám druhý den, vždy když se vrátím z hospody „Na Růžku“. Nato znám prima lék –„ Pijáckou česnečku“. Okamžitě Vám ji podám na talíři a nadiktuji recept, mám ji totiž hotovou. Před chvilkou jsem prováděl léčebnou proceduru na sobě. Takže budeme potřebovat:*za hrst penízovek smrkových, 1 dkg sádla, 4 stroužky česneku, 6 dkg chleba, kmín, pažitku, masox, polévkové koření, pepř a sůl.*Postup vaření je jednoduchý: Na kousky nakrájené penízovky smrkové vložíme do hrnce s vodou, přidáme masox, sůl a kmín, vaříme 30 minut. Utřeme česnek se solí, trochou pažitky a utlučeného kmínu, dáme na talíře a přelijeme houbovým vývarem. Nudličky chleba osmahneme na sádle a vhodíme jej až do hotové polévky.

Otázka č. 2

Které houby jsou jedlé za syrova?
a) holubinka – jakákoli b) čirůvka fialová c) ryzec syrovinka

Zelenina a ovoce se dá konzumovat běžně v syrovém i uvařeném stavu. A nejen to. Velmi dobře známe tyto pochutiny sušené, kandizované, v podobě šťáv a džusů, kompotů, používají se jako příchutě do různých krémů, jogurtů, dokonce cukrovinek…
Co ale houby? Říkáme jim také „ maso z lesa“. A světe „div se“, ono to taky tak funguje. Známe houbové řízky, karbanátky, vynikající je houbový gulášek, ale jíst houby syrové? „To tu snad ještě nebylo?“ Řekne si celá řada kuchařinek a nejen jich, pracovníci třeba Krajských hygienických stanic, kteří povolují prodej hub na trhu by určitě také neplesali nadšením, pokud by to slyšeli.
Co na to, ale píší naše i světové kuchařské knihy a další odborná literatura. Maso se ve výjimečných případech také konzumuje v syrovém stavu – co třeba vzpomeňte si – takový tatarský biftek. A co houby? To je jiná! Řada hub je více, či méně za syrova jedovatá a právě pořádným tepelným zpracováním, se z nich nežádoucí našemu organismu, škodlivé látky zničí. Jedná se například o václavky, hřib koloděj, ale i uváděnou čirůvku fialovou. Určitý obsah jedů najdeme i v syrovém „pravém hřibu“, stejně jsou na tom i všechny druhy holubinek, i když právě u holubinek, jako jediných hub, lze jedlost určit ochutnáním – nepálí, patří do hrnce, pálí zůstane v lese.
Čím se živí zálesáci, když nemají oheň uprostřed lesa? Najdou si ryzec syrovinku, na Moravě se mu říká „kravička”, protože bohatě roní bílé mléko při poranění plodnice. Osolený chutná i za syrova, bez újmy na zdraví a zažívacím traktu (**správná odpověď 2 c**). V kuchařských knihách nalezneme doporučení odborníků

na gastronomii, že u některých jídel pro zvýraznění houbové chuti je vhodné v závěru vaření přistrouhat do hotového jídla část syrové plodnice (hřibu, lanýže…). Syrové houby jsou používány i jako léčivo ve farmacii, hlavně v sušeném stavu, ale i v jiných vhodných skupenstvích (hlíva ústřičná a celá řada penicilinů, které jsou řazeny mezi houby).
Pro nás však je stále vhodnější věřit tepelnému zpracování plodnic hub, z nichž v nepřeberném množství kuchařských předpisů vybíráme:

Opečené syrovinky

400 g hub, sůl

Mladší neporušené plodnice syrovinek otřeme vlhkým hadříkem a oddělíme třeně od kloboučků. Třeně podélně rozkrojíme. Na suchou ohřátou pánev, klademe klobouky houby, lupeny nahoru, opékáme je na mírném ohni a trochu podléváme vodou. Asi po deseti minutách klobouky posolíme a opatrně sejmeme z pánve, abychom nerozlili aromatickou šťávu, která je mezi lupeny. Podobně opečeme i třeně syrovinek nebo je necháme usušit na zimu do polévek a omáček. Podáváme jako teplý předkrm s pečivem.

Syrovinky v sýrové omáčce

200 g hub, 350 g ementálu, 50 g másla, 2 dl mléka, 4 žloutky, sůl, pepř

Jemně nastrouhaný sýr, pepř, žloutky a mléko mixujeme 2 minuty. Následně zahříváme za stálého míchání ve vodní lázni, až vznikne hustá omáčka. Osolíme a přidáme na kostičky nakrájené, předem podušené syrovinky. Zahříváme ještě 5 minut a podáváme teplé s pečivem.

Otázka č. 3

Houba ožraná zvěří nebo slimáky je :

a) jedovatá b) jedlá c) neříká to nic o jedlosti

Jdeme lesem, již z dálky vidíme jak z lesního podrostu, jemně posypaný jehličím vykukuje hříbek – krasavec k pohledání! Ale co to? Z druhé strany ho polovina schází! Kdo to tu hodoval? Otočíme se a co to? Kousek opodál stojí ohlodaná muchomůrka červená, stejný strávník, stejné zuby. Jedna houba jedlá a kvalitou přímo výborná. Na trhu s houbami je hřib v čerstvém, ale i v sušeném stavu velice hodnocen a proto i finančně ceněn. Muchomůrka červená, i když není tak jedovatá jako její sestra, smrtelně jedovatá muchomůrka zelená, je již malým dětem dávána při návštěvě lesa, jako vzor jedovaté houby.
Ten tvor, který se s chutí do plodnic hub bez ohledu na jejich jedlost, či jedovatost s chutí pustil, si s tím nedělal problémy. Pokud se rozhlédnete po lese kolem, možná spatříte třeba na stromech napíchnuté plodnice hub, kde se suší stejně, jako u vás doma na horší zimní časy. Veverka! Dělá si zásoby na zimu. Neznámý jedlík je odhalen. Asi mu opravdu chutnalo a poskakuje si mezi větvemi stromu s plným břichem, bez zjevné újmy na zdraví.
Podobnými jedlíky jsou třeba zajíci. Prokazatelně jim chutná, již výše uvedená jedovatá muchomůrka zelená. Však také jejich žaludky a mozky, byly za syrova podávány ve starých léčitelských postupech nešťastníkům, kteří si připravili jídlo z jedovatých hub a pořádně se jím najedli. To potom byla jediná záchrana života i když, ne zrovna chutná!

Z uvedeného vyplývá, že skutečně okus plodnic hub zvěří není vodítkem k jedlosti druhů hub. Vždyť do vyložených „prašivek" se s chutí pustí kdejaký slimák, šnek i plž. Pokud se Vám zdá, že houba se v lese hýbe, tak s ní hýbou červi, i když je vyloženě nepoživatelná nebo jedovatá. Zájem těchto škůdců hub o ně, o jejich jedlosti nic neříká (**správná odpověď je 3 c**). Bohužel jedlost hub neurčí, ani jiné pověrou šířené „zkušenosti", jako je zčernání stříbrné lžičky při styku s jedovatou plodnicí houby a další...

Jiří M i k a