Houbařská soutěž II.

Otázka č. 1:

Závojenka olovová roste:

a) brzo na jaře b) pozdě na podzim c) okolo poloviny léta

Závojenka olovová – Entoloma sinuatum je jednou z našich nejjedovatějších hub, jako by měla právě to jedovaté olovo „v těle”. Samozřejmě se jedná o jiné životu nebezpečné jedy a olovo na lidský organizmus nepůsobí tak rychle, protože u této houby se otrava projeví do 2 hodin po jídle zvracením a dalšími příznaky. Za svůj název houba vděčí barvě svého klobouku, kdy z počátku je skoro bělavá (podobná mladým hříbků, s kterými si závojenku olovovou můžeme splést). Postupně se hedvábně lesklá pokožka klobouku mění z bělavé barvy v nažloutlý nádech, aby se později proměnila v popelavou barvu olova a nakonec v světle nahnědlou. Lupeny jsou v mládí velmi husté a běložluté, v dospělosti až volné, postupně zráním výtrusů růžové až nakonec masově červené. Proto se jí lidově u nás v některých místech říká „červenolupen”. Třeň je válcovitý, v mládí dole kyjovitě rozšířený, pevný, v dospělosti dutý, až 15 cm vysoký dole až 4 cm široký. Dužnina je pevná, bílá, voní i chutná příjemně po mouce nebo po čerstvých okurkách, později chuť mění a stává se trochu nepříjemnou. Jsou známy až smrtelné otravy po požití jídla připraveného z plodnic této houby.

Kdy tento záludný zabiják roste ? U nás někdy podle počasí už v květnu. Obyčejně od července do září **(správná odpověď: c) okolo poloviny léta)**. A kde roste ? Většinou pod duby, někdy v trávě na hrázích rybníků vždy v dosahu kořenů dubů.

S jakými jedlými houbami si závojenku olovovou můžeme splést ? S plodnicemi mladých hříbků, hlavně dubáků s ohledem na místo výskytu, ale i s mladými strmělkami mlženkami, někdy upomínají jedlou jarní závojenku podtrnku.

Otázka č. 2:

Která z uvedených závojenek je jedovatá:
a) závojenka podtrnka b) závojenka sandersova c) závojenka jarní

Jaro je období zvonovek, či chcete-li lépe závojenek. Záleží pod jakým názvem tyto houby konkrétní atlas hub uvádí. Třeba právě velice jedovatá výše uváděná závojenka jarní **(správná odpověď je c**) je v Přehledu československých hub (Veselý, Kotlaba, Pouzar) uváděna jako Zvonovka jarní Nolanea verna. Stejně tak v Atlase tržních a jedovatých hub (Smotlacha, Malý) je uváděna pod Zvonovkou, slovensky Zvonovka včasná. Tato houba roste od konce března do června (nejvíce v dubnu), v trávě na lesních cestách, v příkopech a stromořadích, často hojně. Je to jedovatá houba, která působí průjmy a může poškodit játra nebo ledviny. Někdy ji nezkušení houbaři mohou zaměnit a sbírat místo špičky obecné nebo jedlé penízovky dubové.

Další dvě závojenky uváděné v otázce jsou jedlé:

Závojenka Sandersova: Má klobouk 3 až 12 cm široký, kuželovitě zvonkovitý, často s hrbolem, jasně sépiovité, šedivohnědé barvy až tmavohnědý. Noha je 4 až 12 cm vysoká a 7 až 20 mm silná, bílá, nečervená. Dužnina je cítit stuchlinou. Houba roste pod peckovinami často v kruzích.

Závojenka podtrnka: Závojenka podtrnka je chutná jedlá houba, kterou se vyplatí znát. V době vrcholícího jara při dostatku vláhy, začne hojně růst v zahradách a sadech, dokonce i v příkopech apod. Objevuje se však pouze pod dřevinami z čeledi růžokvětých, kam patří některé ovocné stromy (jabloň, hrušeň, třešeň, hloh) a též některé keře (trnka, ostružník, růže apod.). Při sběru závojenky podtrnky se řídíme místem růstu. Závojenek je totiž mnoho druhů a jsou si navzájem velmi podobné. Jen jedna z nich však roste na jaře a pod ovocnými dřevinami a to je podtrnka. Z těch si můžeme připravit následující dobroty:

Předkrm:

Podtrnkový salát s uzeným lososem

250 g závojenky podtrnky, 150 g uzeného lososa, 100 g ředkviček, 300 g těstovin podle vlastního výběru, 1 cibule, 3 lžíce jablečného octa, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžíce másla, 100 ml vývaru z masoxu, voda na uvaření těstovin, sůl, mletý pepř, mletý kmín

Houby očistíme a nakrájíme na tenké proužky. Na rozehřátém másle je okmínované udusíme do měkka a necháme vychladnout. Těstoviny uvaříme dle návodu na obalu, scedíme a necháme táž vychladnout. Vývar smícháme s jablečným octem, olivovým olejem, drobně nakrájenou cibulí, s ředkvičkami nakrájenými na plátky, vychlazenými houbami, na kousky nakrájeným lososem, těstovinami, osolíme, opepříme a všechny přísady promícháme. Před podáváním salát necháme asi 20 minut v chladu

Polévky:

Podtrnková polévka s ovenými vločkami

200 g závojenky podtrnky, 50 g ovesných vloček, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 200 ml sladké smetany, 30 g másla, 1 žloutek, 1,5 l vody, 1 kostka masoxu, sůl, celý kmín dle chuti

Na rozehřátém másle krátce osmažíme ovesné vločky, přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu, krátce orestujeme a k zelenině přidáme očištěné a nakrájené houby. Osolíme, okmínujeme a vše dusíme asi 15 minut. Když se voda začne odpařovat, zalijeme základ polévky vodou s kostkou masoxu. Vaříme dalších 15 minut. V závěru polévku odstavíme z ohně a vmícháme do ní smetanu, ve které jsme rozkvedlali žloutek. Polévku již dále nevaříme.

Podtrnková bramboračka

200 g závojenky podtrnky, 600 g brambor, 150 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer), 3 stroužky česneku, 50 g másla + 1 kávová lžička másla, 50 g hladké mouky, 1 kostka masoxu, 1,5 litru vody, sůl, mletý černý pepř, celý kmín, lžička mleté sladké papriky, majoránka dle chuti

Na rozehřátém másle orestujeme očištěnou a na kostičky nakrájenou zeleninu, přidáme na kolečka nakrájený česnek, očištěné a nakrájené houby. Vše dusíme, aby se voda částečně vypařila. Následně přidáme hladkou mouku, vymícháme světlou jíšku, kterou zředíme vodou. Přidáme oloupané a na kousky nakrájené brambory, masox, osolíme, opepříme, okmínujeme, ochutíme majoránkou a uvaříme do změknutí hub a brambor. Nakonec vmícháme mletou papriku, kterou jsme za stálého míchání krátce osmažili v malém kastrolku na lžičce másla.

Podtrnková polévka z piva

300 g závojenky podtrnky, 300 g suchého chleba, 1 litr světlého piva 10 °, 2 žloutky, 250 ml sladké smetany, 30 g másla, 1 kostka masoxu, sůl, mletý kmín, zelená petrželová nať dle chuti

Chléb nastrouháme, zalijeme pivem, okmínujeme a vaříme tak dlouho, až se chléb rozpustí. Potom vše prolisujeme přes cedník, přidáme máslo, kostku masoxu, osolíme vsypeme očištěné a nakrájené houby. Vaříme 10 minut. Nakonec přidáme žloutky rozšlehané ve smetaně a ještě chvíli povaříme.Před podáváním polévku posypeme petrželovou natí.

Hlavní jídla:

Podtrnky na pivu

500 g závojenky podtrnky, 250 g šunky, 2 cibule, 4 zelené papriky, 3 stroužky česneku, 100 ml světlého piva 10°, 50 ml zakysané smetany, 30 g másla, sůl, mletý černý pepř, mletý kmín

Na rozehřátém másle osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, česnek a šunku, přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby, okmínujeme, opepříme a podusíme cca. 10 minut. Papriky podélně rozpůlíme, zbavíme jadřinců a vzniklé lodičky naplníme houbami. Naskládáme je do zapékací misky a polijeme pivem, rozšlehaným se smetanou a zapékáme asi 20 minut ve vyhřáté troubě.

Podtrnkové smetanové řízky

400 g závojenky podtrnky, 4 vepřové řízky, 1 cibule, 200 ml sladké smetany, 50 g hladké mouky, olej na smažení, sůl, mletý pepř, mletá sladká paprika

Očištěné řízky osušíme, naklepeme, posolíme, posypeme mletou sladkou paprikou a obalíme v hladké mouce. Potom je osmažíme na rozpáleném oleji po obou stranách. Osmažené řízky vyjmeme, na vypečeném tuku osmažíme drobně nakrájenou cibuli, přidáme očištěné a na plátky nakrájené houby a dusíme je doměkka. Potom je osolíme, opepříme a zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali zbylou mouku. Povaříme asi 15 minut, vložíme zpět řízky a prohřejeme. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo bramborová kaše.

Štika na podtrnkách

250 g závojenky podtrnky, 8 porcí štiky, 250 ml sladké smetany, 150 g másla, lžíce hladké mouky, sůl, mletý pepř, mletá sladká paprika

Očištěné porce štiky osolíme, trochu opaprikujeme a zprudka opečeme na rozehřátém másle. Štiku opatrně vyjmeme a na máslo položíme očištěné a na malé kousky nakrájené houby, osolíme a opečeme je. Potom je přikryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Po změknutí přilijeme smetanu rozkvedlanou s moukou, promícháme, přidáme porce opečené štiky a vše povaříme asi 10 minut.Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.

Na závojenkách podtrnkách si pochutnávají jedlíci i v zahraničí:

Ledvinky s houbami (Německo)

400 g podtrnek, 4 vepřové ledvinky, 20 g másla, 1 cibule, 2 lžíce oleje, ½ šálku smetany, sůl, mletý pepř

Drobně nakrájenou cibuli osmažíme na másle, přidáme očištěné, drobně nakrájené houby a za stálého míchání 10 minut smažíme. Ochutíme solí a pepřem.Ledvinky rozkrojené podélně na poloviny máčíme 30 minut ve vodě. Po oschnutí je nakrájíme na tenké plátky. Na pánvi rozehřejeme olej, do něho vložíme plátky ledvinek a osm minut dusíme za stálého míchání. Přidáme tepelně upravené houby, zamícháme a na závěr přidáme smetanu pro zjemnění chuti. Podáváme s bramborovou kaší.

Houbová omáčka (Itálie)

200 g podtrnek, 3 stroužky česneku, 20 g másla, 20 g oleje, 3 dl hovězího vývaru, sůl, mletý pepř, 2 lžíce hladké mouky

Očištěné houby nakrájíme na plátky silné 1 cm, potřeme nastrouhaným česnekem a smažíme ve směsi oleje a másla. V momentě, kdy se odpaří voda, je zasypeme moukou, osmahneme je, zalijeme houby hovězím vývarem, osolíme, opepříme a dobře povaříme

Na závěr něco pečeného:

Podtrnkový závin

300 g závojenky podtrnky, 1 balíček listového těsta, 50 g anglické slaniny, 2 plátky slaniny na posypání, 50 ml sladké smetany, 25 g smetanového sýra, 1 cibule, 2 vejce, 1 banán, 1 lžíce sádla, sůl, celý kmín, mletý pepř, mouka na vál

Nadrobno nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájenou slaninu zpěníme na rozehřátém sádle, přidáme očištěné a nakrájené houby, osolíme, opepříme a dusíme doměkka. Nakonec vmícháme vejce a necháme směs ztuhnout. Banán oloupeme, rozmělníme vidličkou a utřeme se sýrem a smetanou. Listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na tenkou placku, potřeme banánem a houbami a stočíme do závinu. Přendáme na plech, posypeme ho drobně nakrájenou slaninou a pokmínujeme. Ve vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Závin také můžeme před pečením posypat nahrubo roztlučenými vlašskými ořechy.

Otázka č. 3 :

Z uvedeného nepatří k houbám, dle současného členění:

a) ohnivec rakouský b) choroš šupinatý c) vlčí mléko červené

Zde je ukázka toho, že konkrétně v některém případě nevíme co je co. Záhadný živočich či snad ještě houba, už zdaleka ne rostlina, která se umí pohybovat, má určitou inteligenci, ale přesto se množí pomocí výtrusů jako houba a žije na dřevě, aniž je poškozuje. Živí se pohlcováním bakterií, prvoků, kvasinek a výtrusů některých hub. Objevuje se v atlasech hub, je zkoumána mykology. Jedná se slizovku, neboli hlenku **(správná odpověď c)** – vlčí mléko červené – Lycogala epidendrum. Je to slizké jako houba (dříve řazeno Mycetozoa), současné řazení je do prvoků (Protozoa), měňavky (Amoebozoa). Stejně jako rostlinné buňky produkuje celulózu, podobně jako houby tvoří spóry. Většinu života žije jako buňky měňavkového tvaru a pohybuje se za potravou. Plodnice (pokud tuto zajímavost lze tak nazvat), jsou max. veliké 1,5 cm, růžové, až do červena. Stárnutím se mění v olivově hnědou, šedou a tmavě hnědou barvu. Vlčí mléko je nejedlé. Má příbuzné vlčí mléko oranžové – Lycogala terrestre.

K dále uvedeným nyní již skutečně houbám:

a) **ohnivec rakouský:**Vyrůstá nehojně koncem zimy a brzy na jaře (únor až duben) v listnatých a smíšených lesích na ležících větvích a kouscích dřeva listnáčů, hlavně buků, javorů, trnovníků (akátů). Jeho číškovité, kalíškovité, až miskovité, nápadně šarlatově červené plodnice jsou nejedlé. Příbuzný je též nejedlý ohnivec šarlatový – Sarcocypha coccinea.

b) **choroš šupinatý:**Dosahuje značných rozměrů a šupinatým kloboukem a růstem na stromech nebo

pařezech je již z dálky každému nápadný. Klobouky jsou 5 až 50 cm široké, okrouhlé až vějířovité, bledě okrové až světle hnědavé. Roste velmi hojně od jara do podzimu (duben až říjen) v listnatých a smíšených lesích, ale i parcích, stromořadích a zahradách, na listnatých stromech (buky, vrby, ořešáky, jírovce). Je jedlý.

Co si uvaříme z tohoto obra naší přírody?

Kulinářské využití je hlavně do polévek nebo na přípravu houbových výtažků.

Polévka z choroše šupinatého

300 g mladých plodnic choroše šupinatého, 30 g sádla, 30 g hladké mouky, 1 lžíce másla, mletá sladká paprika, mletý pepř, sůl, 2 stroužky česneku, kmín, polévkové koření, majoránka

Mladé plodnice choroše šupinatého očistíme, nakrájíme podélnými řezy na slabé plátky, vložíme do studené vody a zvolna vaříme cca. hodinu. Za tuto dobu houby změknou a uvolní výborné houbové aroma.Ze sádla a mouky uděláme světlou jíšku a přidáme ji do polévky. Dále přidáme pepř, sůl, utřený česnek, kmín, polévkové koření a 10 minut povaříme. Na závěr přidáme papriku zpěněnou na másle a drobně rozdrcenou majoránku. Podáváme s chlebem.

Houbový výtažek

1 kg choroše šupinatého, 50 g soli, 2,5 dl vody, 1 balíček kyseliny sorbové (2 g)

Očištěné houby nakrájíme na menší kousky a vaříme zvolna v malém množství osolené vody. Šťávu, která se během dušení uvolňuje, odléváme. Podušené houby prolisujeme, šťávu získanou při prolisování a dušení spojíme a odpaříme dohusta. Na závěr přidáme kyselinu sorbovou a plníme ještě horké do malých zavařovacích sklenic. Sklenice uzavřeme. Po 24 hodinách pasterujeme při 100 °C po dobu nejméně 30 minut. Použití houbového výtažku je široké – používá se jako polévkové koření, pro ochucení polévek, omáček a pod masa.

Jiří M i k a