Jak se stát houbařským mistrem



Druhy houbařů

Houbařské matadory asi nemá smysl poučovat a dávat jim nějaké rady. Ale co houbař-začátečník či sváteční houbař? Také on chce z lesa nosit plné košíky buclatých hříbků, růžovoučkých masáků, zářivých lišek. Tady je každá rada drahá, my mu jich ovšem pár dáme zcela zdarma.

Houbař znalý

I houbař-začátečník si musí uvědomit, že „škola je základ houbaření“. Pokud v lese bezpečně pozná jen jedovatou muchomůrku červenou a ostatní druhy hub jsou pro něj velkou neznámou, nemůže předpokládat, že by v košíku přinesl něco jiného než šišky a lesní ovoce. **Takže houbařský atlas do ruky a studovat!**

Houbař špionský

Neroste-li ani pověstná prašivka, nemá smysl vyrážet na první životní houbový lov. Naopak. **Vyplatí se vyzvídat od zdatnějších kolegů.** Když oni nosí z lesů plné košíky, může směle vyrazit i houbařský elév.

Začátečníkům doporučujeme, ať se vydají do lesů, které dobře znají, aby ostatní místo hub nemuseli hledat je. A hlavně ať důkladně pozorují, kde a v jakou roční dobu ten který druh hub našli. Ověří-li si, že na určitém místě se daří růžovkám, zatímco hřib tu nikdy nepotkali, asi nemá smysl zde pátrat v době vrcholné hřibové sezóny.

Postupně si tak mohou vypracovat **dokonalý itinerář, v němž lesy mají svá krycí jména**. Z masákového

plácku zamíří na poddubákový palouk, přes modrákový úvoz do hřibového lesíka, z mlynářské stráně na houbovou všehochuť.

Houbař vytrvalý

Je jasné, že k výše popsanému se začátečník nedopracuje po první návštěvě v lesních hvozdech. Ale houbaři a rybáři patří k nejvytrvalejším jedincům. Časová investice se vrátí v podobě vydatného úlovku, kdy houbař hrdě prohlásí, že „našel houby“, a rybář neméně hrdě odpoví, že „chytil houby“. Kdo z nich je na tom líp?

Houbař mazaný

Ukázkový příklad. Jdete lesem a potkáváte jeden odřezek houby za druhým. Co udělá nezkušený houbař? Rozčílí se. Co udělá jeho mazanější kolega? Uloží si do paměti, že tady někdo před ním nacházel jednu bedlu za druhou. Na příští houbařské expedici si ověří, zda tu opravdu bedly rostou.

Houbař počítačově zdatný

Jde o zvláštní poddruh mazaného houbaře, který ovšem není mezi kolegy houbaři zvláště ceněný, spíše vzbuzuje pohrdání. Ale u hřibů se také přiznává, že existují jedovaté druhy v čele se satanem, proto odhalíme i tento jedovatý druh houbaře.

Houbař počítačově zdatný je vykutálený jedinec, který v nestřeženém okamžiku podstrčí svému zkušenějšímu kolegovi do košíku či do bundy GPS lokátor. Na obrazovce počítače pak sleduje, kudy houbařský mistr chodí, a jeho trasu ukládá do paměti – ne své, ale počítačové. S chytrou krabičkou v ruce pak vyráží na vlastní houbařskou výpravu. Opravdu zavrženíhodné jednání. Nedoporučujeme!

Houbař pověrčivý

Houbařských mýtů je jako hub po dešti. Některé jsou neškodné, jiné smrtelně jedovaté.

Určitě se můžete řídit radou, že **houby rostou za úplňku**. Vědci tvrdí, že měsíc v úplňku přitahuje vodu více k zemskému povrchu, a tedy i k houbovému podhoubí. Houby pak rychleji rostou.

Naopak **zapomeňte na pověru, že jedovaté houby nejsou červivé a okousané od slimáků**. Dokázat si nepravdivost této „pravdy“ by vás mohlo přijít draho. I do muchomůrky červené spatříte zakousnutého slimáka.

Do podobné říše fantazie patří i **mýtus, že stříbrná lžička zčerná, když je v pokrmu jedovatá houba**. Stříbro snadněji zčerná vlivem oxidace než kvůli tomu, že by bylo zdatným mykologem.

Čirým nesmyslem je také **pověra, že otravu z hub zažene mléko**. Platí to pouze u některých typů otrav, jiné může mléko naopak zhoršit.

Pověrčivý houbař by si měl dát pozor i na tvrzení, že na pařezech rostou jen jedlé houby. My osobně jsme v lese ještě žádný pařez s nápisem „Jedovatým houbám vstup zakázán“ neviděli, zato jsme viděli pár pařezů, na kterých se s celou svou rodinou usadila smrtelně jedovatá čepičatka jehličnanová.

Houbař labužnický

Jestliže jste se z kategorie houbař-začátečník konečně dostali do společenství houbařských mistrů, přinášíte z lesů plné košíky a nůše voňavých a různorodých kloboučků.

Nastává ten správný okamžik zamyslet se, co s nimi. **Houbař je labužník. Každý pokrm si žádá konkrétní druh houby.** Recepty, v nichž se uvádí „500 g hub“, houbařský labužník vůbec nebere v potaz. Jen ty předpisy pro konkrétní houby si zaslouží pozornost houbaře labužnického.

Vyzkoušejte naše labužnické recepty:

Nepravá dršťková polévka

400 g muchomůrky růžovky, 2 lžíce másla, 1 cibule, 2 lžičky mleté papriky, 1 l vývaru, 4 stroužky česneku, 2 lžíce hladké mouky, sůl, pepř, majoránka

Očištěné růžovky nakrájíme na větší kousky. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme papriku, lehce osmahneme a vložíme houby. Dusíme do poloměkka, pak zaprášíme moukou, necháme osmahnout a za stálého míchání ředíme vývarem. Vaříme doměkka, nakonec ochutíme pepřem, rozemnutou majoránkou a česnekem utřeným se solí.

Liščí nákyp s květákem

400 g lišek, 4 lžíce másla, 1 cibule, 1 střední květák, 4 vejce, 2 lžíce hladké mouky, sůl, drcený kmín, máslo a strouhanka do pekáčku, petrželová nať

Větší lišky pokrájíme na menší kousky, malé necháme v celku. Na lžíci másla zpěníme cibuli, přidáme houby, osolíme a přisypeme kmín. Restujeme doměkka. Květák uvaříme v osolené vodě doměkka. Zbylé máslo utřeme se žloutky a trochou soli do pěny. Přimícháme mouku, podušené vychladlé houby a květák rozebraný na růžičky. Promícháme a zlehka zapracujeme sníh z bílků. Pekáč vytřeme máslem a vysypeme strouhankou. Navrstvíme houbovou směs. Ve středně vyhřáté troubě pečeme dozlatova. Podáváme sypané petrželkou. Nákyp chutná teplý i studený.

Houbový koláč pro masožravé

500 g zadního hovězího masa, 300 g listového těsta, 300 g čerstvých hub (nejlepší je směs hřibovitých), 1 vejce, 1 lžíce oleje, 1 lžíce hladké mouky, 1 cibule, sůl, pepř, vývar

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a zaprášíme moukou. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme maso a zprudka orestujeme. Poté přidáme pokrájené houby, osmahneme a podlijeme vývarem. Dusíme doměkka. Hotovou směs zbavíme přebytečné tekutiny, necháme vychladnout. Z listového těsta vyválíme dvě placky ve tvaru požité dortové formy. Do formy dáme jednu placku, rozetřeme houbovou směs a překryjeme druhým plátem. Povrch propícháme vidličkou a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme dozlatova, podáváme se zeleninovým salátem.

Jelení guláš bez jelena

600 g lošáku jeleního, 2 lžíce oleje, 1 cibule, 1 lžička sladké papriky, sůl, pepř, kmín, koriandr, 4 stroužky česneku, 1 lžíce hladké mouky, hovězí vývar

Cibuli orestujeme na oleji dozlatova, přidáme papriku, zarestujeme a vložíme houby nakrájené na kostky. Zaprášíme moukou, dusíme doměkka a podléváme vývarem. Ochutíme solí a kořením, na závěr přidáme prolisovaný česnek. Povaříme, podáváme s brambory.

Žampionové pyré

700 g žampionů, 3 lžíce másla, ½ l mléka, 1 šlehačka, sůl, pepř, strouhaný muškátový oříšek, 1 lžíce hladké mouky

Očištěné houby rozmixujeme a na lžíci másla dusíme, dokud se všechna tekutina nevydusí. Mezitím si připravíme omáčku. Na lžíci másla opražíme mouku, na mírném ohni a za stálého míchání ředíme mlékem. Povaříme do zhoustnutí, přidáme hotové žampiony, šlehačku, zbytek másla. Osolíme, dochutíme kořením a prohřejeme. Pyré podáváme ke grilovaným či pečeným masům, ale chutná i samotné se slaným rohlíkem.

Hovězí pečeně na hříbkách

300 g čerstvých hříbků, 700 g zadního hovězího masa, 60 g slaniny, 2 cibule, 2 rajčata, 2 barevné papriky, 3 stroužky česneku, 2 lžíce rajčatového protlaku, šťáva z ½ citronu, 4 lžíce oleje, sůl, pepř, worcesterová omáčka, 1 lžíce hladké mouky, 2 dl červeného vína, hovězí vývar

Hříbky nakrájíme na plátky, pokapeme citronovou šťávou a na lžíci oleje krátce podusíme. Osolíme, přidáme pokrájená rajčata a papriky. Společně dusíme, dokud se přebytečná tekutina nevydusí. Doplníme protlakem a prolisovaným česnekem. Mezitím na slanině a zbytku oleje zpěníme cibule a zprudka orestujeme plátky masa. Mírně podlijeme vývarem a dusíme doměkka, podle potřeby podléváme. Hotové maso vyjmeme, šťávu zredukujeme, zaprášíme moukou a za stálého míchání zředíme červeným vínem. Provaříme, ochutíme solí, pepřem, worcestrem. Vrátíme plátky masa a prohřejeme. Na talíři doplníme houbovo-zeleninovou směsí, podáváme s rýží.

Plněné smrže

14 smržů, 200 g mletého uzeného masa, 150 g strouhaného sýra, 1 žemle, 2 vejce, 1 dl mléka, sůl, petrželka

Housku namočíme do mléka, vymačkáme a přidáme ji k mletému masu. Doplníme sýrem, petrželkou, osolíme a dobře promícháme. Smrže podélně rozkrojíme, naplníme připravenou směsí, přiklopíme a převážeme nití. Naskládáme do zapékací misky, zalijeme vejci rozšlehanými v mléce a zapečeme. Podáváme s pečivem.