

Která houba se hodí na co?



Od smaženice přes řízky až po sušení

Každá houba má trochu jinou chuť, vůni i konzistenci. Některé jsou fantastické jen krátce opečené na másle, jiné vyniknou v omáčce, další se vyplatí usušit a schovat na zimu. A jsou i takové, jejichž struktura přímo volá po řízku nebo pořádné polévce.

Takže než celý košík nakrájíte do jednoho hrnce, podívejte se, co která houba umí nejlépe.

Hříbky: téměř univerzální vítěz

Kdybychom měli zvolit jednu houbu, která zvládne skoro všechno, pravý hřib by měl hodně silnou pozici. Mladé pevné hříbky jsou výborné nakrájené na silnější plátky a opečené na másle. Není potřeba je schovávat pod spoustu koření – právě naopak. Máslo, trocha soli, pepře, česneku a bylinek nechají vyniknout jejich vlastní chuť. Přesně na tomto principu stojí i recept na **hříbky na másle s česnekem a bylinkami**. Starší, ale stále zdravé pevné plodnice zase skvěle poslouží do omáček, polévek nebo k sušení.

Nejlepší využití: restování, omáčky, rizoto, polévky, sušení, houbový prášek.

Náš tip: nejhezčí malé hříbky dejte na pánev, větší nakrájejte do sušičky. Byla by škoda postupovat obráceně.

Lišky: škoda je utopit v těžké omáčce

Liška obecná má pevnější konzistenci a výraznou chuť, kterou stojí za to zachovat. Výborná je proto na másle, k těstovinám, do rizota, k masu nebo do jemnější smetanové omáčky. Vyzkoušet můžete například **pečené lišky s máslem, slaninou a bílým vínem**. Lišky se také krásně kombinují s hříbký – ostatně právě jejich kombinaci používá recept na **smetanovou houbovou omáčku**.

Nejlepší využití: restování, těstoviny, rizoto, omáčky, příloha k masu, nakládání do kyselého nálevu.

Náš tip: malé lišky nechávejte pokud možno celé. Na talíři vypadají mnohem lépe než rozsekané na drobné kousky.

Bedla vysoká: udělejte z ní řízek

Některé houby chceme nakrájet. U pěkné velké bedly je skoro škoda to udělat. Velký rozvinutý klobouk totiž přímo vybízí k obalení v mouce, vajíčku a strouhance. **Bedlový řízek** patří mezi nejjednodušší způsoby, jak tuto houbu využít. Klobouky se také dají péct nebo plnit. Náš recept na **plněné a zapečené houby** počítá právě s bedlami.

Nejlepší využití: řízky, grilování či pečení, plněné klobouky.

Náš tip: tuhé třeně velkých bedel se k přípravě jako klobouky příliš nehodí. Pokud jsou zdravé, lze je usušit a později využít například do houbového prášku.

A samozřejmě platí, že sbíráme pouze bedly, které bezpečně známe. „Velká houba s lupeny a prstenem“ není dostatečné určení.

Kotrč kadeřavý: král falešné dršťkovky

Vypadá trochu jako obrovský mořský korál nebo přerostlý květák. A právě jeho zvláštní zvlněná struktura je v kuchyni obrovskou výhodou. Po nakrájení na proužky připomíná kotrč strukturou dršťky, takže je ideální do **falešné dršťkové polévky** nebo houbového guláše.

Nejlepší využití: dršťková polévka, guláš, polévky, směsi.

Jeho jediná nevýhoda? Čištění. Mezi jeho záhyby se rády schovávají jehličky, hlína a další části lesa. Tentokrát se proto vody bát nemusíte a kotrč opravdu pečlivě vyčistěte.

Hlíva ústříčná: nudličky, polévky i „masitější“ jídla

Hlívu nemusíte hledat jen v lese – velkou část roku ji snadno koupíte. Má pevnější, vláknitou strukturu, takže dobře funguje všude tam, kde chceme, aby houba měla v pokrmu trochu „těla“. Hodí se na nudličky do pánve, do polévek, směsí nebo třeba do těstíčka. U nás máte hned několik možností: **polévku z hlívy**, **pikantní smaženou hlívu** nebo dokonce **pomazánku z opečené hlívy s tvarohem a ořechy**.

Nejlepší využití: polévky, guláše, smažení, asijské směsi, pomazánky.

Náš tip: větší klobouky nemusíte vždy krájet nožem. Zkuste je natrhat po vlákně na proužky.

Žampiony: nenápadné, ale neuvěřitelně univerzální

Žampiony neboli pečárky možná vedle košíku praváků nevypadají jako houbařská trofej, v kuchyni jsou ale neuvěřitelně praktické. Malé lze péct celé, velké portobello plnit, nakrájené žampiony se hodí do omáček, těstovin, polévek, rizota, na pizzu i na pánev. My používáme žampiony například v **krémové houbové polévce** a počítáme s nimi i u plněných pečených hub.

Nejlepší využití: plnění, pečení, restování, omáčky, těstoviny, rizoto, polévky.

U volně rostoucích pečárek ovšem platí zvýšená opatrnost. Světlé pečárky mohou nezkušený houbaři zaměnit i za nebezpečné muchomůrky.

Směs hub: nejlepší základ do omáček, smaženice a rizota

Máte v košíku od všeho trochu? To vůbec není špatně. Naopak právě směs několika druhů dokáže dát jídlu zajímavější chuť než jeden jediný druh. Hříbky dodají výraznou houbovou vůni, lišky pevnější konzistenci a další bezpečně určené jedlé houby doplní objem i další chuťové tóny.

Taková směs se výborně hodí do:

- smaženice,
- houbové omáčky,
- rizota,
- polévky,
- těstovin,
- pod maso.

I náš recept na **houbové rizoto** počítá s kombinací hříbků, lišek či žampionů.

A jedna malá kuchařská rada

Při restování nedávejte obrovské množství hub do malé pánve. Houby obsahují hodně vody. Když je natěsnáme do studené nebo přeplněné pánve, začnou se spíš dusit ve vlastní šťávě než opékat. Chceme-li krásně opečené kousky, používáme dostatečně velkou pánev a větší množství hub raději připravujeme na vícekrát.

Na sušení: vítězí vůně

Ne všechno, co přineseme z lesa, musíme sníst čerstvé. Na sušení jsou oblíbené zejména aromatické hříbovitě houby. Po odstranění vody se jejich chuť a vůně koncentrují a v zimě pak stačí několik kousků k

provonění celého hrnce.

Sušené houby můžete využít do: **bramboračky, omáček, pod maso, do polévek nebo tradičního houbového kuby.**

Právě **tradiční houbový kuba** stojí na sušených houbách, kroupách, česneku a majoránce.

A co z polámaných sušených kousků? Rozmixovat! Vznikne houbový prášek který stačí po troškách přidávat do omáček, polévek, rizota nebo třeba k pečeným bramborám.

Na nakládání vybírejte malé a pevné

Do sklenice jsou nejhezčí mladé pevné houby, které dobře drží tvar. Menší plodnice můžeme ponechat celé, větší překrojit. Vyzkoušejte například recept na **houby naložené v octě**, který pracuje mimo jiné s liškami, ryzcem či pevnými hříbovitými houbami.

U nakládání ale zopakujeme pravidlo: **neimprovizujte svévolně s množstvím octa a vody**. Houby jsou nízkokyselou potravinou a pro dlouhodobé domácí konzervování je potřeba držet se bezpečně ověřené receptury.

A kdy je nejlepší obyčejná smaženice?

Když se vrátíte z lesa hladoví. Smaženice má jednu obrovskou výhodu – můžete v ní zpracovat menší množství několika bezpečně určených druhů najednou.

Jen jedna věc stojí za zvážení: pokud máte pár nádherných mladých praváků, hrst lišek a jeden obrovský klobouk bedly, nemusí všechno skončit pod vajíčkem. Praváky opečte na másle, z bedly udělejte řízek, lišky schovejte na rizoto – a smaženici připravte ze zbytku. Z jednoho košíku tak mohou být klidně čtyři úplně rozdílná jídla.

Rychlý tahák: Co s kterou houbou?

Houba	Co jí sluší nejvíc
Pravé hříby	máslo, omáčka, rizoto, polévka, sušení
Lišky	máslo, smetana, rizoto, těstoviny, maso
Bedla vysoká	řízek, pečení, plnění
Kotrč kadeřavý	falešná dršťková, guláš, polévky
Hlíva ústřičná	polévka, guláš, nudličky, smažení
Žampiony	plnění, pečení, omáčky, těstoviny, rizoto
Směs jedlých hub	smaženice, omáčky, polévky, rizoto
Sušené aromatické houby	kuba, bramboračka, omáčky, houbový prášek
Malé pevné houby	kyselý nálev

A jedna věc platí pro všechny

Ani nejlepší recept nezachrání houbu, kterou jsme špatně určili. Do kuchyně proto patří pouze houby, které bezpečně známe, jsou čerstvé, zdravé a vhodně tepelně upravené.