

Nejčastější záměny hub



Právě takhle vznikají některé houbařské omyly. V našich lesích totiž rostou houby, které jsou si na první pohled velmi podobné, přestože jedna může skončit na pánvi a druhá v lepším případě pokazí večeři – v horším může způsobit vážnou otravu. Podívejme se na několik známých dvojníků, u kterých je dobré zbystřit.

Důležité upozornění: Následující znaky slouží k upozornění na možné záměny, nikoli jako kompletní návod k určování hub. Pokud si druhem nejste bezpečně jistí, houbu nekonzumujte a nechte ji určit zkušeným mykologem.

Muchomůrka zelená × pečárky: záměna, u které jde o život

☐ Pečárky neboli žampiony

☐ Muchomůrka zelená

Tohle je jedna z nejnebezpečnějších houbařských záměn vůbec. **Muchomůrka zelená je smrtelně jedovatá** a Česká mykologická společnost uvádí pečárky mezi houbami, za které ji nezkušení houbaři zaměňují. Zvláště nebezpečná může být její světlá až bílá forma.

Co by nás mělo varovat?

Muchomůrka zelená má:

- **bílé lupeny,**
- na třeni obvykle prsten,
- a především **pochvu na spodní části třeně**, které se někdy přezdívá „pohár smrti“.

Právě proto je při určování důležité vidět celou houbu včetně báze třeně. Když ji v lese odřízneme těsně nad zemí, můžeme jeden z nejdůležitějších znaků úplně odstranit. U pečárek pochva chybí a jejich lupeny během vývoje získávají růžové až hnědé odstíny.

Pozor především na mladé houby

U mladých plodnic nemusí být všechny rozlišovací znaky na první pohled zřejmé. Pokud tedy někdo začíná houbařit, bílé lesní „žampiony“ rozhodně nejsou ideálním druhem pro experimentování.

Muchomůrka zelená × zelené holubinky

☐ Holubinka nazelenalá a další zelené holubinky

☐ Muchomůrka zelená

Muchomůrka zelená nemusí být vždy bílá. Její klobouk může mít olivové, zelené či žlutozelené odstíny - a právě tehdy může připomínat některé jedlé holubinky. Česká mykologická společnost uvádí mezi možnými záměnami například holubinku nazelenalou, trávozelenou nebo bukovku.

Zásadní rozdíl

Holubinky:

- nemají na třeni prsten,
- nemají pochvu,
- mají typicky křehkou, „jablkovitě“ lámavou dužninu.

Muchomůrka zelená má naopak vláknitý třen a typickou stavbu muchomůrky s pochvou na bázi. **A znovu platí: nestačí porovnat barvu klobouku.**

Muchomůrka růžovka × muchomůrka tygrovaná

☐ Muchomůrka růžovka neboli masák

☐ Muchomůrka tygrovaná

Masák patří mezi oblíbené jedlé houby – ovšem pouze po důkladné tepelné úpravě. Má ale velmi nepříjemného dvojníka. **Muchomůrka tygrovaná je prudce jedovatá.**

Co je typické pro růžovku?

Jak napovídá její jméno, **dužnina růžovky při poranění růžoví až červená**, nápadné to bývá také v místech poškozených larvami. **Dalším důležitým znakem je rýhovaný prsten.**

Muchomůrka tygrovaná naopak:

- po poranění typicky nerůžoví,
- má prsten na horní straně hladký,
- na bázi třeně má výrazné zbytky pochvy.

Jediný znak nestačí

Déšť může smýt zbytky závoje z klobouku, barvy se mohou měnit a staré plodnice vypadají jinak než mladé. Proto se muchomůrky neurčují jen podle „puntíků na klobouku“. **Kdo růžovku bezpečně nezná, neměl by ji sbírat.**

Bedla vysoká × bedla zahradní

☐ Bedla vysoká

☐ Bedla zahradní - ke konzumaci se nedoporučuje

Velký klobouk na vysoké noze ještě automaticky neznamena bedlu vysokou. **Podobně může vypadat například bedla zahradní**, která se objevuje v zahradách, parcích, sklenících nebo na velmi humózních místech. **Česká mykologická společnost ji označuje za mírně jedovatou a ke konzumaci ji nedoporučuje.**

Typická bedla vysoká

U dobře vyvinuté bedly vysoké bývá nápadný:

- vysoký štíhlý třeň,
- hnědě „tygrovane“ rozpraskaný povrch třeně,
- velký pohyblivý prsten,
- dužnina, která po rozříznutí výrazně nečervená.

Bedla zahradní mívá třeň bez typického tygrování, výrazně ztloustlou bázi a její dužnina může po poranění oranžově až červenat.

U malých „bedliček“ zvlášť opatrně

Rodů a druhů připomínajících bedly existuje mnoho a některé malé druhy jsou jedovaté. Pro začínající houbaře je proto rozumné držet se pouze opravdu typických, dobře vyvinutých bedel vysokých, které

bezpečně znají.

Pravák × hřib žlučník: jedna houba a oběd může jít do koše

☐ Hřib smrkový

☐ Hřib žlučník neboli hořčák

Tentokrát nejde o smrtelně nebezpečnou záměnu. Zato o jednu z nejčastějších kuchyňských katastrof. **Mladý hřib žlučník se může hříbu smrkovému podobat tvarem i barvou klobouku. Je však silně hořký a jediná plodnice může pokazit celý hrnec jídla.**

Čeho si všimnout?

U staršího hříbu žlučníku získávají póry na spodní straně klobouku narůžovělý odstín. Na třeni bývá také nápadná tmavší, hrubá síťka. **Hřib smrkový má v mládí rourky bílé, později žlutavé až olivové, nikoli růžové, a síťka na třeni bývá jemnější a světlejší.**

Ochutnávat?

Ve starších atlasech se u hořčáku často doporučovalo ochutnání kousku dužniny. Pro běžného houbaře ale není dobré dělat z ochutnávání neznámých hub určovací metodu. Pokud si nejste jistí druhem, je lepší houbu nekonzumovat.

Liška obecná × lištička pomerančová

☐ Liška obecná

☐ Lištička pomerančová

Jsou oranžové, nálevkovité a rostou v lese. Na první pohled proto mohou vypadat podobně. Přitom nejsou ani blízce příbuzné. Nejdůležitější rozdíl najdeme pod kloboukem.

Liška nemá pravé lupeny

Liška obecná má na spodní straně klobouku silnější, tupé, nepravidelně větvené lišty které plynule přecházejí na třen. **Lištička pomerančová má naopak tenké a poměrně husté pravé lupeny, často výrazně oranžové.** Lištička bývá také měkčí a tenčí a často roste v jehličnatém opadu nebo na rozkládajícím se dřevě. Její jedlost je v literatuře hodnocena různě; Česká mykologická společnost ji uvádí většinou jako nejedlou nebo méně hodnotnou jedlou houbu. Takže pokud čekáte krásné pevné lišky do omáčky, vyplatí se pod klobouk opravdu podívat.

Špička obecná × závojenka jarní

☐ Špička obecná

☐ Závojenka jarní

Ne všechny nebezpečné houby rostou hluboko v lese. Špičku obecnou hledáme často na loukách, trávnících či okrajích cest, někdy v nápadných „čarodějných kruzích“. Na podobných místech se ale může objevit také **prudce jedovatá závojenka jarní**. Česká mykologická společnost uvádí právě špičku obecnou jako její nejčastější možnou záměnu.

Špička má typicky:

- béžové až žemlové zbarvení,
- řidší lupeny,
- velmi pružný, houževnatý třeň.

Závojenka jarní bývá tmavší, její třeň je křehčí a lupeny se při dozrávání výtrusů zbarvují do růžova.

U drobných lučních hub obecně platí, že pokud je opravdu dobře neznáte, je lepší je neshírat

Čirůvka májovka × závojenka olovová

☐ Čirůvka májovka

☐ Závojenka olovová

Májovka patří k oblíbeným jarním houbám. Závojenka olovová je naopak nebezpečně jedovatá a nezkušenému houbaři může některé světlé jedlé houby připomínat. Pomoci může už období výskytu. Májovka roste především na jaře, často v sadech, parcích a na travnatých místech. Má nápadně husté bělavé lupeny a charakteristickou moučnou vůni. Závojenka olovová se obvykle objevuje od léta v teplých listnatých lesích. Její lupeny jsou řidší a postupně získávají růžový odstín. **Jenže příroda nečte kalendář. Dobu růstu proto nikdy nebereme jako jediný určovací znak.**

Mladá pýchavka × mladá muchomůrka: rozkrojit!

☐ Mladá pýchavka

☐ Mladá muchomůrka

Tohle je záměna, na kterou se někdy zapomíná. **Mladé muchomůrky mohou být zpočátku celé uzavřené v obalu a vypadat jako bílé vejce nebo kulovitá pýchavka.** Rozdíl odhalí podélné rozříznutí.

Uvnitř skutečné mladé pýchavky je jednolitá bílá hmota bez zárodku klobouku, lupenů a třeně. U mladé muchomůrky jsou na řezu uvnitř obalu patrné základy budoucí houby - klobouk, lupeny a třeň.

Česká mykologická společnost na tuto možnou záměnu výslovně upozorňuje.

Proto platí: **Každou mladou „pýchavku“, kterou chceme sníst, nejprve podélně rozkrojíme a zkontrolujeme její vnitřek.**

A co modrající hříby?

Ještě jeden častý omyl stojí za připomenutí: „Když hřib po rozříznutí zmodrá, je jedovatý.“

Neplatí. **Například hřib kovář výrazně modrá, přesto je po dostatečné tepelné úpravě jedlý. Naopak mezi barevnými hříby existují i druhy nejedlé a jedovaté, například hřib satan.** Samotné modránání tedy o jedlosti houby nerozhoduje. A právě barevné hříby jsou pěkným příkladem toho, proč není dobré určovat houbu podle jediného znaku.

Pět pravidel, která mohou zabránit nebezpečné záměně

1. Nikdy neurčujte houbu pouze podle barvy klobouku.

Barva se mění podle stáří, počasí i podmínek růstu.

2. Prohlédněte celou plodnici.

Klobouk, spodní stranu klobouku, třeně i jeho bázi. U muchomůrek může být právě spodní část třeně rozhodující.

3. Mladé houby jsou zrádnější.

Důležité určovací znaky ještě nemusí být plně vyvinuté.

4. Jediný znak nestačí.

„Má prsten“, „modrá“, „je zelená“ nebo „roste pod smrkem“ nejsou samy o sobě důkazem.

5. Nejistota znamená NE.

Houba, u které si nejsme bezpečně jistí druhem, do jídla nepatří.

Mobil není mykolog!

A ještě jedno pravidlo pro moderní houbaře. **Aplikace na rozpoznávání hub, internetový vyhledávač ani umělá inteligence mohou pomoci při hledání informací, neměly by ale rozhodovat o tom, zda neznámou houbu sníte.** Fotografie nemusí zachytit všechny důležité znaky a některé druhy se rozlišují podle vlastností, které na snímku vůbec vidět nejsou. Pokud si nejste jistí, vezměte celou plodnici a obraťte se na mykologickou poradnu.

A kdyby se chyba přece jen stala?

Pokud po konzumaci hub vznikne podezření na otravu, nečekejte, zda obtíže samy přejdou.

Kontaktujte **Toxikologické informační středisko:**

☎224 919 293

☎224 915 402

Pokud zůstaly nezpracované houby nebo část hotového pokrmu, nevyhazujte je. Mohou pomoci při určení toho, co bylo skutečně sněдено.

A zejména u muchomůrky zelené je rychlé řešení zásadní – první příznaky otravy se totiž mohou objevit až po mnoha hodinách, kdy už mohou být poškozena játra a další orgány.

Nejlepší houbařské pravidlo proto pořád zůstává stejné:

Raději nechat jednu dobrou houbu v lese než přinést domů jednu špatnou.