

# Od kotrče po čirůvku aneb neobyčejné houby na talíři



## Jaké jsou ty neobyčejné houby?

### Stroček trubkovitý

Jedním z pokladů je stroček trubkovitý, **tmavá nenápadná houba připomínající malou černou trumpetu**. V lese ji leckdo přehlédne, v kuchyni ale hraje prim. **Po usušení a rozemletí se z ní stává voňavé koření**, které dodá jídlu houbovou vůni. Stroček se výborně hodí **do omáček, polévek, salátů i domácí paštiky**.

### Kotrč kadeřavý

O poznání proslulejší je kotrč kadeřavý. Vypadá jako **načechraná houbařská trvalka**, ale na talíři se mění v delikatesu. Jeho **jemná chuť připomíná květák** a právě tak se dá i připravit. Někdo z něj dělá řízečky, jiný jej dusí na másle a podává s těstovinami, **nejznámější je ale v podobě houbové „dršťkové“ polévky**. Důležité je kotrč důkladně vyčistit, protože mezi záhyby se s chutí schovávají jehličky i drobný hmyz.

### Čirůvka fialová

Zajímavostí je i čirůvka fialová. Už podle jména je jasné, že vás v lese **překvapí výraznou barvou**. Po tepelné úpravě ztratí část fialového odstínu, chuť ale zůstává jemně ovocná. Skvěle se hodí **do houbové omelety, těstovin nebo houbového rizota**. Za ochutnání jistě stojí i houbová topinka s karamelizovanou cibulkou. A pokud tuto čirůvku nakrájíte na tenké plátky a naložíte do oleje s česnekem a bylinkami, získáte nevšední delikatesu.

## Šťavnatka pomrazka

Zapomenout bychom neměli ani na šťavnatku pomrazku, která, jak už jméno napovídá, **roste až s prvními mrazíky**. Má nasládlou chuť a její výhodou je, že ji najdete v době, kdy většina hub už zmizela. Pomrazka je **výtečná do bramboračky, okouzlí na smetaně nebo jen tak na pánvi s cibulkou**

## Penízovka sametonohá

Kdo má rád silné chutě, měl by vyzkoušet penízovku sametonohou. Roste až do zimy a díky své pevné konzistenci je **vhodná do polévek, například do klasické kulajdy**. Zajímavé je, že právě penízovka je pěstována i profesionálně. **Pod názvem enoki ji známe z asijské kuchyně.**

## Vařit, smažit, uchovat?

Otázka zpracování je u méně obvyklých druhů zásadní. **Většina z nich se hodí jak k rychlému osmahnutí na másle, tak k sušení.** Usušené a nadrcené tvoří koření, které promění i obyčejnou bramboračku v gurmánský zážitek. **Některé houby, jako třeba kotrč, je dobré krátce předvařit**, aby se zvýraznila jejich chuť a zároveň se houby zbavily případné hořkosti.

Experimentovat se vyplácí i při kombinacích. **Co třeba fialová čirůvka v rizotu spolu s bílým vínem, pomrazka v selském guláši nebo stroček jako koření do domácí paštiky?**

A pokud si chcete uchovat chuť podzimu na delší dobu, **vyzkoušejte houbový olej**. Nakrájené houby krátce orestujte, vložte do sklenice a zalijte kvalitním olejem. Vydrží vám několik týdnů a v kuchyni dodá jídlu originální tón.

## Na co dát pozor?

Při sběru méně známých hub se nikdy **nespoléhejte jen na mobilní aplikace nebo fotografie z atlasu**. Rozdíly mezi jedlými a jedovatými druhy mohou být velmi malé, naopak riziko otravy je vysoké. **Nejlepší cestou je poradit se s mykologem nebo houby ukázat zkušenému houbaři.** Pokud si nejste jisti, raději je nechte v lese.

## Vyzkoušejte naše recepty:

### Rizoto s čirůvkou

*250 g čirůvek fialových, 300 g rýže, 1 cibule, 1 vrchovatá lžíce másla, 50 g parmezánu, 500 ml zeleninového vývaru, sůl, pepř, tymián*

Houby očistíme a nakrájíme na větší kousky. Cibuli nasekáme najemno a orestujeme ji na másle, přidáme houby a krátce podusíme. Přisypeme rýži a za stálého promíchávání postupně přiléváme vývar, dokud rýže nezměkne. Výsledná konzistence je krémová. Dochutíme solí, pepřem a tymiánem, vmícháme parmezán a ihned servírujeme.

## **Dršťková polévka z kotrče**

*200 g kotrče, 1 střední mrkev, 1 petržel, 50 g celeru, 1 menší cibule, 2 stroužky česneku, 1 l zeleninového vývaru, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 lžička sladké papriky, kmín, sůl, pepř, majoránka*

Cibuli, mrkev, petržel a celer nakrájíme na malé kostičky, případně je můžeme nasekat v robotu, orestujeme na oleji. Přidáme dobře omytý, očištěný a nakrájený kotrč a krátce osmahneme, posypeme paprikou a kmínem a rychle orestujeme. Směs osolíme a opeříme. Přilijeme vývar a vaříme, dokud nejsou houby i zelenina měkké. Přidáme prolisovaný česnek a špetku majoránky. Podáváme s čerstvým pečivem.

## **Nudle s penízovkou**

*250 g rýžových nudlí, 300 g penízovky sametonohé, 1 menší cibule, 2 stroužky česneku, 1 mrkev, 1 červená paprika, 3 lžíce kvalitní sójové omáčky, 2 lžíce sezamového oleje, 1 lžíce medu, čerstvý koriandr, sůl, pepř*

Nudle uvaříme podle návodu a scedíme. Cibuli, česnek, mrkev a papriku nakrájíme na tenké nudličky a krátce, zprudka osmahneme na sezamovém oleji. Přidáme očištěné a nakrájené houby a restujeme do změknutí. Vmícháme sójovou omáčku a med, přidáme nudle a promícháme. Dochutíme solí, pepřem a čerstvým koriandrem. Ihned servírujeme.

## **Paštika se stročkem**

*300 g stročku troubkovitého, 100 g másla, 1 menší cibule, 2 stroužky česneku, 1 lžíce oleje, 50 ml smetany ke šlehání, sůl, pepř, muškátový oříšek, čerstvý tymián*

Houby očistíme a nakrájíme, cibuli a česnek nasekáme najemno. Na pánvi rozehejeme olej a cibuli s česnekem krátce osmahneme, přidáme houby a restujeme do změknutí. Vmícháme smetanu, dochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a tymiánem. Po mírném vychladnutí vše rozmixujeme do hladka spolu s povoleným máslem. Přendáme do misky a necháme vychladit v lednici. Podáváme s pečivem nebo jako předkrm.