

Obsah

Úvodem	7
---------------------	---

ČÁST I.

Základy mykologie pro praktické houbaře	11
Charakteristika hub	12
Tělo	14
Plodnice	17
Způsoby života	19
Výživa	22
Rozšiřování houbových výtrusů	23
Růst hub, jeho rychlost a rozsah	26
Pohyby	27
Čarodějné kruhy	28
Světélkování	29
Rozmanitost druhů	30
Význam hub v přírodě a pro člověka	30
Houby jako lék	32
Názvosloví hub	34
Houby v časech dávno minulých	35
Houby ve středověku	43
Ekologie a etika	45

ČÁST II.

Praktický houbař	47
Kde houby rostou?	48
Charakteristika hlavních míst výskytu hub	50
Kdy houby hledat?	54
Nebezpečí otrav jedovatými houbami	57
Houbové toxiny	64

Alergické reakce	75
Otravy bez zjevné příčiny.	75
Pravidla pomoci při otravách houbami	76
Začínáme se sběrem hub	78
Jak se chovat k houbám v lese	80
Houbařské desatero	82
Pestré barvy, chutě a vůně	86
Pověry o houbách	93
Houbařovy cesty přírodou	95

ČÁST III.

Houbař v kuchyni	101
Nejlepší druhy pro využití v kuchyni	102
Houby rostoucí mimo hlavní sezónu.	116
Nejlepší pěstované druhy hub	119
Příprava hub na zpracování	120
Kuchyňské zpracování	122
Nejlepší způsoby uchování a konzervace hub	128
Recepty a houbové inspirace.	140
Předkrmy – saláty – chuťovky	140
Polévky	144
Omáčky	148
Hlavní jídla	150
Sladké houbové dezerty	171
Několik slov místo závěru	173
Literatura	174

Úvodem

Knížka o houbách a houbařích, kterou jste nyní otevřeli, popisuje v první krátké části základní pojmy **mykologie**, čili základní pojmy vědy o houbách. Nemusíte se ale ani trochu obávat složitých teorií, budeme uvažovat jen o těch nejnutenějších pojmech mykologie, lehce využitelných v praxi pro běžné houbaře přímo v terénu. Nepůjde tedy o žádnou velkou vědu, pouze o nutné minimum základních pojmů pro lepší orientaci každého houbaře.

Ve druhé části knihy se budeme věnovat některým uvedeným pojmům podrobněji, aby se vyjasnily některé méně zřejmé souvislosti mykologie. Podíváme se na houby z různých úhlů pohledu a soustředíme se také na dosti opomíjené otázky houbařské etiky a na ekologické aspekty života hub v přírodě.

Ve třetí části knihy se již budeme věnovat ryze praktickým poznatkům o houbách, o zkušenostech z praxe houbařů, o různých inspiracích při hledání, pěstování a nákupu hub, o zkušenostech s přípravou a zpracováním hub pro domácnost, které se mohou hodit i nehoubařům. Naleznete zde recepty na přípravu chutných jídel z hub, informace o jejich zpracování a konzervaci.

V naší zemi ale i jinde v Evropě se sběru hub věnují další nové generace houbařů, kteří jistě ocení zajímavé a nové poznatky. Informace o houbách je možné získat z různých médií, atlasů nebo z internetu, ovšem informace od skutečného

zkušeného houbaře (za jakého se snad může považovat i autor této publikace po 45 letech praxe), jsou „přímo od zdroje“. Pro získání těchto poznatků je obvykle zapotřebí mnoho úsilí a času a toho není v dnešní době nazbyt. Houbař, který se nespokojí pouze se sběrem několika málo druhů hub určených ke konzumaci v kuchyni, čerpá nové teoretické poznatky o houbách i praktické zkušenosti o sběru hub vlastně po celý život. Přesto, že v této publikaci naleznete mnoho informací z říše hub, nelze než každému houbaři doporučit vlastní sběr hub a vlastní zážitky – ty jsou nenahraditelné. Jak určitě každý vášnivý houbař potvrdí, osobní zážitek třeba z nálezů nějaké opravdu unikátně velké nebo nějak zvláštní plodnice houby, se slovy snad ani popsat nedá... Zkušenější houbař zase spíše ocení nález houby, se kterou se již dlouho nesetkal, nebo o které jen slyšel. Nejzkušenější a nejpilnější houbaři, o kterých již můžeme směle prohlásit, že jsou skutečnými mykology, i když jen amatérskými, mohou i v dnešní době náhodně nalézt zcela nový druh houby a stát se „slavnými“. Pro takové erudované houbaře může být naše publikace třeba jen inspirací k dalším návštěvám lesů a neporušené přírody, či pouhou zábavnou a oddychovou četbou.

Knížka si v žádném případě neklade za cíl vyčerpat veškeré poznatky o krásných a podivuhodných organismech, jakými bezesporu houby jsou, ve skutečnosti to není pro velký rozsah těchto poznatků v jedné knize ani možné. Rovněž není jejím účelem suplovat oblíbené a výpravné obrazové atlasy hub. V dnešní době je těchto knih na křídovém papíře k dostání velké množství, takže si každý zájemce může vybrat. Začínajícím houbařům to lze jedině doporučit, moderní atlas se jim bude určitě hodit. Dá se předpokládat jeho využití přímo při čtení. Jak ale houbař získává nové teoretické i praktické informace, rychle zjistí, že se krásně

plodnice z fotografického atlasu hub od skutečných plodnic nalezených v přírodě často značně liší. V zásadě také nelze nikomu doporučovat sběr hub s atlasem v ruce. Jednak by mu překážel a jednak je mnohem rozumnější navštívit les se zkušeným houbařem, který často pozná druh houby již z větší vzdálenosti, aniž by musel určovat různé rozlišovací znaky jednotlivého druhu. Snaha o další atlas hub by se tedy dala přirovnat k onomu příslovečnému nošení dříví do lesa, v tomto případě ovšem spíše „nošení hub do lesa“.

Jistě není nutné připomínat, že houbaření má i svoje stinné stránky a přináší pro neopatrné houbaře značně velká rizika, mezi která patří otravy jedovatými druhy hub. Na místě je vážné varování! I přesto dojde každoročně k několika desítkám otrav, které bohužel končí ne zrovna příjemnou smrtí. O mírnějších otravách se často ani nedozvíme, nejsou o nich žádné statistiky, přiotrávení lidé se svým omylem raději nikde nechlubí. Proto se na následujících stránkách podrobněji zamyslíme rovněž nad rizikem otrav houbami a jak jim předcházet.

Hodně nových poznatků, zábavy i zajímavých inspirací z houbové říše přeje všem čtenářům

Ladislav Kovář, Brno 2010