

LÁSKA JE NA HOUBY

O houbách v lese,
v kuchyni i v životě

Václav Láska

LÁSKA
JE
NA HOUBY

*Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu nakladatele.*

Copyright © Václav Láska, 2023
Illustrations © Lucie Barošová, 2023
Cover © Daniel Pacar, 2023
© DOBROVSKÝ s.r.o., 2023

ISBN **978-80-277-3571-6 (pdf)**

LÁSKA JE NA HOUBY

Václav Láska

Obsah

Poděkování	7
Předmluva	9
O čem tahle knížka je a o čem není	11

O HOUBÁCH V PŘÍRODĚ

1. O houbách smrtelně jedovatých	15
2. O houbách, které asi většina z vás zná	23
3. O holubinkách	37
4. O ryzcích	47
5. O čirůvkách	57
6. O muchomůrkách	69
7. O pečárkách	75
8. O liškách, lišácích a lošácích	83
9. O kačenkách, smržích a ucháčích	89
10. O penízovkách, šťavnatkách, lakovkách a špičkách aneb O malých houbičkách z lesů a luk	99
11. O hlívách, choroších, sírovci a pstržení aneb Co dobrého nám to roste na stromě.....	109
12. O opeňce, václavkách a třepenitkách aneb O houbách z našich pařezů	117
13. O strmělkách, závojenkách a pavučincích aneb O houbových rodech, kde se toho moc sníst nedá	125
14. O slizácích a hnojnicích aneb O houbách, které navzdory svému jménu chutnají báječně.....	131
15. O houbách zbylých, nikoli však zbytných.....	137

O HOUBÁCH V KUCHYNI

1. O čem že je tahle část knížky?	147
2. Sušíme	149
3. Udíme	155
4. Mléčně kvasíme	163
5. Zavařujeme	171
6. Děláme vývary a houbové tekuté koření	177
7. Matjesujeme, paštikujeme a jerkujeme	183
8. Vaříme dobroty z čerstvých hub	189
9. Houbové gastronomické top ten	197

O HOUBÁCH V ŽIVOTĚ

Jak jsem se z „hříbkaře“ stal houbařským fanatikem a kuchařským experimentátorem	211
Jak jsem potkal kouzelného dědečka	217
Jak jsem se neotrávil čepičatkou jehličnanovou.....	221
Jak jsem způsobil veřejné pohoršení.....	225
Jak jsem ji poprvé našel.....	229
Jak jsem pronikl do odborných mykologických análů.....	231
Jak jsem vyhrál nad klíšťaty	233
Jak si vybrat správný košík a jak ho správně naplnit.....	237
Jak mi s hledáním hub pomáhá internet	241
Jak jsem se ztratil.....	245
Jak si poradit s týdny houbových orgií.....	249
Jak jsem vyrobil zdravý chlast.....	253
Jak jsem se taky namazal	257
Jak jsem si udělal ve sklepě pořádek	261
Jak se sbíraly houby za komunistů.....	265
Jak jsem se stal influencerem	269
Jak přežít na sociálních sítích.....	273
Jak se sbírají houby v Evropě a ve světě.....	277
Jak jsem se rozhodl zestárnout s houbami.....	281

Rejstřík	285
----------------	-----

Poděkování

Poděkování může být v knížce někdy taková povinná a možná trochu nudná stránka. Ne však v té mojí! Mám za sebou už tři knihy, ale to všechno byla beletrie z prostředí, ve kterém se třicet let pohybuji, tedy advokacie, policie a politiky. Vystačil jsem si při jejich psaní s vlastními vědomostmi, a co jsem nevěděl, to jsem si prostě vymyslel. Tentokrát by takový postup však špatně dopadl. Máte v rukou knížku, která je sice o mém celoživotním hobby, ale to by pro ni nestačilo. Chtělo to víc. Odborníky, kteří toho o houbách vědí mnohem více než já a které jsem neustále otravoval se svými dotazy ve dne v noci, o víkendech. A nejen těm se teď sluší opravdu důrazně poděkovat.

Na prvním místě v řadě těch, kterým patří můj dík, nemůže být nikdo jiný než Markéta Vlčková. Lékařka a znalkyně hub se specializací na houby jedovaté. Četla můj text asi stokrát. A také neustále opravovala, doplňovala a přepisovala. Považuji téměř za zázrak, že i po dopsání této knížky jsme zůstali přáteli.

Druhý v řadě, komu směřuji své poděkování, je celoživotní houbař a můj houbařský guru Ivo Novotný. Děkuji za spoustu tipů, které mi poskytl pro část *Houby v kuchyni*, a samozřejmě velké díky za to, že mi dopřál ten zážitek najít svoji první kačenku českou.

Velké díky patří také Lubomíru Opatovi, specialistovi na houby hřibovité, za odbornou pomoc zejména s první částí knihy.

V neposlední řadě pak také děkuji Vláďovi Sojkovi, houbaři a propagátorovi mléčného kvašení, za konzultace k nelehké kapitole *Mléčně kvasíme* a hledání řešení „kačenkového problému“.

Velké díky patří všem autorům nádherných fotek hub, které v knížce díky nim mám. Jsou jimi Petr Souček, Markéta Vlčková, Oldřich Jindřich, Daniel Kvasnička, Lubomír Opat, Jaroslav Macháček, Martin Slavičínský, Jaroslav Dubec, Ivo Novotný, Martin Kříž, Vavřinec Klener a Pavel Tesner. Fotky houbových pokrmů jsou od úžasné Karolíny Cermanové a fotka na obálce od kamaráda Martina Kroba. No a nakonec díky za ilustrace Lucii Barošové.

Na knížce se podílelo radou, nápadem či konstruktivní kritikou spousta dalších ochotných přátel. Vám všem ještě jednou díky.

Předmluva

V životě se dějí různé věci a občas vás zcela nekontrolovaně zavane někam, kam jste to nečekali. Mně se taková nenadálá událost přihodila před dvěma lety, kdy jsem se seznámila s Václavem Láskou, který je stejný „magor do hub“ jako já. Rok se s rokem sešel a Václav napsal o houbách knížku, kterou teď máte v ruce. Mohu k ní říci to, že je to knížka nadšence, který svět hub někdy i před mýma očima objevoval s radostí malého dítěte, ale zároveň byl velmi zodpovědný a dal na odborné rady a dbal na to, aby v knížce nebyly informace zavádějící, anebo dokonce nebezpečné. Bylo pro mě radostí a ctí na tomto díle spolupracovat a věřím, že i vám se knížka bude líbit, že vám někdy pomůže při sběru hub, při jejich úpravě a možná vás i někdy dojme, tak jako mě.

Markéta Vlčková

O čem tahle knížka je a o čem není

Tuhle kapitolku si prosím přečtete pozorně, než se pustíte do dalších stránek knížky. Ono totiž psát o houbách je vcelku zodpovědná věc, protože houby jsou krásné a chutné, ale také jedovaté a umí člověku zničit zdraví nebo i vzít život.

Mým přáním je, abych vám díky této knížce ukázal půvab i tajemnost světa hub. Chtěl bych, aby vás knížka bavila, vzbudila ve vás chuť na houby chodit, odvalu s nimi experimentovat v kuchyni a třeba vás i přivedla k tomu, že rozšíříte seznam druhů hub, které si budete pravidelně z lesů, luk a parků domu nosit.

Co se týká světa houbové gastronomie, vezmu vás až do jeho samotného nitra a ukážu vám všechny taje houbové kuchyně, které aktuálně znám. Co se ale týká poznávání nových druhů hub, tak tam vás vezmu jen na krajíček. Umožním vám do něj nahlédnout a dám vám tipy, které nové houby se naučit sbírat a proč. Ale rozhodně tahle knížka není houbovým atlasem, a když vás některé mé tipy zaujmou, budete se muset naučit je poznávat buď podle kamarádů, kteří je znají a bezpečně poznávají, nebo podle odborných knížek či článků na internetu.

Na to prosím nezapomeňte a chraň vás ruka páně, abyste si v mé knížce přečetli, jak nesmírně chutná je čirůvka havelka, vybavili se

jen pár útržky o jejím vzhledu, o kterých vám napíšu, jednou její ilustrační fotkou a vyrazili na ni do lesa. To rozhodně nedělejte, protože byste si místo na skvělou večeři mohli zadělat na opravdu velké problémy!

Knížku jsem pro vás připravil tak, že si ji můžete poprvé přečíst jako jedno velké povídání o houbách, od začátku do konce. Jako příběhy a vyprávění z lesů, luk a kuchyní. A až se dostanete na poslední stránku, můžete se ke knížce libovolně vracet. Ať už jako do kuchařky, když budete chtít vyzkoušet způsoby uchovávání či zpracovávání hub, nebo když se zrovna letošní jaro či podzim rozhodnete naučit se sbírat novou houbu a budete na těchto stránkách hledat, která by to mohla být.

Knížka bude také stárnout, protože svět hub nemáme zdaleka zmapovaný celý a zjišťujeme nová a nová fakta. Například až v průběhu psaní knížky jsem zjistil, že koření z ucháče obrovského, které jsem miloval, vám už doporučit nemůžu, protože informace tradovaná v českých knihách, že jedovatá látka z ucháče obrovského se dá nejlépe odstranit sušením, není pravdivá.

To se však doufám spraví tím, že mám v plánu připravovat jednou za pár let nové vydání knížky, které bude obohaceno jak o nové vědecké poznatky, tak především o nové poznatky z mé kuchyně.

Nejraději bych byl, kdyby na konci tohoto úvodu mohlo být malé tlačítko, jehož stisknutím potvrdíte porozumění sděleným informacím a poučením, ale to zkrátka v papírové knížce nejde. Takže mi nezbývá než věřit, že jste se s touto úvodní kapitolkou seznámili, a popřát vám krásné počtení.

O houbách v přírodě

1.

O houbách smrtelně jedovatých

Snad vám nezkazím náladu tím, že první kapitolu věnuji houbám smrtelně jedovatým. Možná vám přijde trochu nevhodné v pohodové knížce o houbách a o tom, co z nich dobrého připravit v kuchyni, začínat tím, že některé houby vás mohou zabít. Podle mě je ale lepší mít trochu nepohodlí při čtení této knížky než pak nepohodlí na nemocničním lůžku. A to ještě v tom lepším případě. Koneckonců když jsem se rozhodl rozšířit si své běžné houbařské obzory, udělal jsem to stejně. Jako první jsem se naučil dobře znát pár našich nejjedovatějších hub a vám všem doporučuji to samé. Než se vydáte do lesa za výtečnými holubinkami, ryzci, pečárkami a dalšími skvostnými houbami, dostaňte do hlavy co nejvíce informací o muchomůrce zelené, jízlivé a panterové, závojence olovové, čepičatce jehličnanové, vláknici začervenalé a pavučinci plyšovém.

Pojďme začít muchomůrkami. Ostatně tyto houby se staly symbolem pro otravu z hub. Každý je zná a každý ví, že okolo nich je to opravdu nebezpečné. Už méně se ví, že tou nejnebezpečnější z nich není vizuální klenot lesa muchomůrka červená (*Amanita muscaria*). Ba právě naopak: přestože to houba jedovatá je, tak mezi muchomůrkami patří k méně nebezpečným. Ve srovnání s jejími sestřičkami, které vás zabijí po požití pár gramů, je to houba takřka mírumilovná



© L. Lubomír Opat

Muchomůrka zelená

Vzhledově nenápadná houba, jejíž požití je u nás nejčastější příčinou úmrtí po otravě houbami.

a v této knížce se dočtete i o tom, jak si z ní udělat užitečné mazání na bolavé klouby. Aby však bylo jasno, nikdy muchomůrku červenou nepožívejte vnitřně; byť smrtelné otravy po její konzumaci jsou vzácné, jistě nestojíte o to, abyste zrovna vy

byli výjimkou potvrzující pravidlo. V rodu muchomůrek se to smrtelně nebo prudce jedovatými houbami jen hemží. Nejčastěji se tak mluví o muchomůrce zelené (*Amanita phalloides*), jízlivé (*Amanita virosa*) a tygrované (*Amanita pantherina*). Ke smrtelně jedovatým patří i vzácná muchomůrka jarní (*Amanita verna*). My si ale více řekneme o jedné z nejjedovatějších a zároveň nejrozšířenější z nich, první jmenované muchomůrce zelené. Odhaduje se, že právě tato muchomůrka způsobuje nejvíce smrtelných otrav v ČR. Její plodnice obsahují doslova koktejl smrtelně jedovatých látek. Navíc se otrava začíná projevat až poté, co se jed vstřebá do organismu. I to snižuje šance na úspěšnou léčbu. Smrtí končí opravdu nepříjemně vysoké procento případů požití muchomůrky zelené.



Muchomůrka jízlivá

Muchomůrka zelená bývá bohužel zaměňována za spoustu jedlých hub, nejčastěji za některou z pečárek, což bude dáno i přístupem některých svátečních houbařů ve stylu: „Vypadá to jako houba, co jsem viděl v supermarketu, seberu ji a sním!“ Ach jo! Byly ale zaregistrovány i záměny za některou z holubinek, bedel nebo za muchomůrku růžovku. Muchomůrku zelenou a její proslavený „kalich smrti“ (pozůstatek plachetky na bázi třeně) si dobře nastudujte. Podrobnější návod, jak ji odlišit od jedlé a velmi dobré muchomůrky růžovky, rozepíšu ještě v kapitole „O muchomůrkách“. Víc si v ní řekneme i o muchomůrce tygrované. V kapitole o pečárkách pak zmíním znovu muchomůrku jízlivou. Je to celobílá houba, a proto může být snadno zaměněna právě za pečárku. Pozor si na ni dávejte zejména v horských a podhorských oblastech.

Další potenciální zabiják, který přijde na řadu, je závojenka olovová (*Entoloma sinuatum*). Její nebezpečnost pro svátečního houbaře spočívá v tom, že se za mlada podobá bílým hříbkům. Ona sice má

A ještě jedna elegantní muchomůrka, která obsahuje jedy schopné usmrtit člověka.



© Daniel Kvasnička

Závojenka olovová

Smrtelně jedovatá závojenka, na kterou si musí dát dobrý pozor všichni houbaři, a zvláště sběrači čirůvky májovky a strmělky mlženy.

zespoda lupeny, kdežto pravé hříby rourky, jenže kdo by to v houbařském zápalu u takové malé roztomilé houbičky zkoumal, že? Zvláště, když závojenka olovová roste ve stejném čase a na stejných lokalitách jako oblíbené pravé (bílé) hříby.

Na tomto místě bych rád připomněl univerzální pravidlo bezpečnostní, ale vlastně i etické. Nesbírejte příliš mladé plodnice! Jednak nemají dostatek identifikačních znaků, abyste si byli jisti, že víte, co sbíráte, a jednak, co z nich vlastně máte? Není lepší je nechat povyrůst? Pravděpodobně je sebere někdo jiný, ale vždyť je hezké dopřát houbařskou radost i dalším lidem, ne? Anebo se takovému houbovému miminku podaří dorůst do dospělosti a rozmnožit se. A to mu přece přejeme.

Zpátky k závojence olovové. Pozor si na ni musí dávat i sběrači závojenky podtrnky nebo čirůvky májovky, protože ta podoba tam opravdu je. Jak je odlišit, popíšu v kapitolách o závojenkách



© Markéta Věčková

Čepičatka jehličnanová

a čirůvkách. Otravy závojenkou olovovou jsou prudké a rychlé. Už po dvou hodinách po jejím požití přichází silné zvracení a průjmy. Naštěstí většina otrav závojenkou olovovou nekončí smrtí, ale přesto si ji s hříbkem splést nechcete. Takže si ji koukejte pořádně nastudovat.

A na scénu přichází čepičatka jehličnanová (*Galerina marginata*), strašák všech, kteří rádi sbírají kulinářskou lahůdku opeňku měnlivou (*Kuehneromyces mutabilis*).

Tyto dvě houby jsou si opravdu podobné vzhledem i místy, kde rostou, tedy na pařezech. Pravda, opeňka roste téměř výhradně na listnáčích a čepičatka má raději jehličnany, ale jednak pro čepičatku není substrát dogma, jednak u starého pařezu občas ani nepoznáte, po jakém stromu tu zbyl. Čepičatka jehličnanová obsahuje obdobné jedy jako muchomůrka zelená, a proto i při jejím pozření, nedostavili se rychle správná pomoc, přichází smrt. Více o tom, jak obě houby odlišit, vám řeknu v kapitole věnované opeňce měnlivé.

Ze všech našich smrtelně jedovatých hub je to houba nejmenší. Usmrtit člověka přesto dokáže. Pozor na ni!



© Markéta Vlčková

Vláknice začervenalá

Další prudce jedovatá houba, na kterou si musí dát pozor sběrači hlavně závojenky podtrnky.

V knihách to nevyčtete, ale moje osobní zkušenost je, že čepičatka jehličnanová může být nebezpečná také pro sběratele lysohlávek. Zvláště začátečníci v tomto oboru, kteří jinak o houbách obecně nevědí ničeho, jsou schopni

za lysohlávku považovat každou malou houbu. Takže, chlapani a děvčata, bacha, když zaměníte lysohlávkou za čepičatku, tak to bude trip, ze kterého se už možná nevrátíte.

Čtvrtou houbou, která vás může připravit o život, je vláknice začervenalá (*Inocybe erubescens*). Dobře necht' si ji nastudují ti, kteří se chtějí pustit do sbírání čirůvky májovky a závojenky podtrnky. Otrava vláknici začervenalou je velmi rychlá, může se projevit už při jídle. Smrtelná otrava hrozí po požití většího množství houby a to, zda přežijete, záleží na rychlosti poskytnuté lékařské pomoci. Léčba je v případě muskarinových otrav, jež vláknice začervenalá způsobuje, dobře známá. Paradoxně tím lékem je jiný prudký jed – atropin. Myslím si ale, že než nechat ve svém těle svádět boj o váš život dva



© Vavřínek, Klener

Pavučinec plyšový

prudké jedy, je lepší si konzumaci vláknice začervenatě odpuštit.

Jako poslední přichází na řadu pavučinec plyšový (*Cortinarius orellanus*). Rod pavučinců čítá až 2 000 druhů a stále není pořádně prozkoumaný. Jedním z velmi zákeřných jedovatých pavučinců je právě pavučinec plyšový. Jeho nebezpečnost spočívá v tom, že otrava se projevuje až po několika dnech nebo i týdnech, kdy si ji už těžko dáte do souvislosti s pozřením nějaké houby. V té době také už bývá dost pozdě na lékařskou pomoc. Otrava se projevuje únavou, bolestí hlavy a zvracením.

Jedovatý alkaloid orellanin poškozují hlavně ledviny a sekundárně i játra. Pavučinec plyšový je zaměnitelný především s jinými pavučinci, záměna za jedlou houbu mimo tento rod je nepravděpodobná. Já sám raději skoro žádné pavučince nesbírám. Je jich opravdu hodně druhů, leckteré lze mezi sebou jen velmi těžko odlišit a jsou mezi nimi druhy prudce jedovaté. Přidejte si k tomu fakt, že ne

Otrava z tohoto pavučince se může projevit až po několika dnech nebo i týdnech, kdy na záchranu života už může být pozdě.

všechny pavučince jsou dokonale prozkoumané, a vyjde vám z toho výsledek, že pavučince je lepší nechávat v lese. A pro toho plyšového to platí stonásobně.

Tak a máme za sebou seznámení s nejnebezpečnějšími houbami, které u nás můžete najít. V našich lesích, sadech a na pastvinách roste i spousta dalších hub, které vám mohou natropit zdravotní problémy, ale o těch si povíme až v dalších kapitolách. A hlavně se teď už konečně pustíme do hub jedlých a chutných.

2.

O houbách, které asi většina z vás zná

V druhé kapitole si popovídáme alespoň trochu o těch houbách, které se u nás běžně sbírají a které většina z vás zná. Nechci knížku plnit povídáním o tom, co znáte, takže jim věnujeme jen tuto jednu kapitolu. Na druhou stranu si myslím, že i u hub, které „přece zná každý“, najdu pár informací, které by vás zajímat mohly. Nebo to alespoň zkusím.

Jaké že houby se skrývají v plných košících většiny českých houbařů? Jsou to především houby, které mají na spodní straně klobouku rourky, pro které se občas lidově používá termín „molitan“. Patří sem v první řadě křemenáče a kozáky. Houby jsou to krásné a v podstatě nezaměnitelné s jakoukoliv jedovatou houbou.

Zejména křemenáče pro mě jako kluka byly opravdoví králové. Konkrétně křemenáč osikový (*Leccinum rufum*) byla má dětská houba číslo jedna. Dokonce jsem ho na první rande přinesl své budoucí manželce místo kytky. Stejně ovšem potěšil i křemenáč březový (*Leccinum versipelle*). Chodil jsem na oba u nás na vesnici. Celé léto jsem obcházel dokola stejné osamělé břízy na mezích nebo ostrůvky osik na kraji lesa či v třešňových sadech.

Jako kluk jsem ještě netušil, že křemenáče můžu najít i v jehličnatých lesích. Konkrétně křemenáče smrkového (*Leccinum piceinum*) a podstatně vzácnějšího křemenáče borového (*Leccinum vulpinum*). Zpětně viděno jsem si tehdy ne úplně vážil toho, že jsem křemenáčů



© Jaroslav Macháček

Křemenáč osikový

Podobný křemenáč jsem své budoucí manželce dal na jednom z prvních rande namísto květiny.

za léto přinesl domů několik plných košíků. Byla to doba, kdy i během letních prázdnin bylo v přírodě vody dost, a tak se daly i v létě nosit domů plné košíky výtečných

hub. V současnosti jsem na tom s hledáním křemenáčů podstatně hůř a najdu tak třeba 50 plodnic za rok.

Podobně jsem to jako kluk měl s kozáky, které jsem vnímal jako o trochu méně krásné křemenáče. Nejčastěji domů nosím kozák březový (*Leccinum scabrum*) a kozák šedohnědý (*Leccinum*

brunneogriseolum), které se dají najít téměř všude, kde roste bříza. Z habrových hájů a dubohabřin pak nosím kozák habrový (*Leccinellum pseudoscabrum*).

Už jsem řekl, že jsou to houby svým vzhledem výrazné, nezaměnitelné s jinými a asi neznám houbaře, který by je nesbíral. Co se týká jejich využití v kuchyni, jejich nesporným plusem je pevnost a tvrdost hlavně mladých plodnic. V každé houbové směsi je to často křemenáč, co tvrdí muziku. Pokud jde o jejich chuť, tak to už není žádná hitparáda. Jejich chuť je poměrně nevýrazná, což poznáte třeba i na vývaru z nich, který je jeden z vůbec nejslabších z hub obecně.

Ale samozřejmě kloboučky těchto hub najdou v kuchyni široké uplatnění, ať už v omáčkách, nebo polévkách. Zajímavé je také vyudit je nakrájené na tenké plátky. Proč? To vám popíšu v kapitole o uzení. Z hlediska gastronomie jsou z kozáků a křemenáčů nejzajímavější třeně mladých plodnic. Nebývají skoro vůbec červivé a jejich křupavá konzistence je zkrátka pozoruhodná. Vyuzené třeně křemenáčů jsou opravdová lahůdka a třeně mladých kozáků zase využívám, když mléčně kvasím jiné houby. Pokrájím je na menší špalíčky a přidávám k ostatním kvašeným houbám. Ani kvašením neztratí třeně kozáků na křupavosti, a to pak dodává skleničce kvašených hub na zajímavosti a pestrosti kulinářského prožitku.

Zdaleka nejsbíranějšími houbami v Česku jsou však „hříby“. U nich už se nám ale situace komplikuje a musíme si k nim říct trochu víc informací. Hlavně je opravdu mylná a bohužel dost rozšířená představa, že všechno, co vypadá jako hřib, je jedlé a můžeme to sebrat. To fakt není pravda, a kdo se touto představou řídí, může uškodit nejen sobě, ale i přírodě.

Mezi hříby je totiž dost druhů jedovatých, nejedlých a také vzácných a chráněných. Řekněme si nejdřív o nejedlých a jedovatých hříbech. Většina houbařů alespoň tuší, že existuje hřib žlučník (*Tylophilus felleus*), lidově zvaný hořčák, a že se nemá sbírat, protože vám svou hořkostí zkazí jídlo. Často také lidé tuší, že existuje nějaký „satan“ a občas si myslí, že satan a hořčák jsou jedna a ta samá houba. Tak to ale není! Hřib satan (*Rubroboletus satanas*), kterému se krásně lidově říká „bliják“, je hřib poměrně vzácný a hlavně jedovatý, na rozdíl od hříbu žlučníku, který jedovatý není, jen je tak hořký, že je nepoživatelný.



© Petr Souček

Hřib satan

Jméno má hřib satan hrozivé, ale vzhledově je to krásná a výrazná houba.

Hřib satan však mezi hříby není jedovatý sám. Jemu hodně podobné jsou další jedovaté hříby. Třeba hřib Le Galové (*Rubroboletus legaliae*) nebo hřib nachový (*Rubroboletus rhodoxanthus*).

Všechny tři uvedené jedovaté hříby mají podobnou barvu klobouku. Je bělavá až šedavá, a hlavně jakoby lesklá, případně u hříbu nachového a Le Galové ve stáří růžovější. Všechny tři jsou zároveň hříby vzácné a neměly by se sbírat.

Nyní pár slov o hříbech, které jsou nádherné, jedlé, ale zároveň vzácné a chráněné. Ty bychom měli chránit, a nikoli sežrat. Minimálně se do atlasů podívejte na hřib královský (*Butyriboletus regius*). Fotku jednoho takového fešáka, který je opravdu hoden naší ochrany, vám sem dám i já. Dalšími vzácnými a chráněnými hříby, jejichž sběr je pod pokutou zakázán, je třeba hřib Fechtnerův (*Butyriboletus fechtneri*) nebo hřib moravský (*Aureoboletus moravicus*).

Když to trochu zjednoduším, tak by se dalo říct, že většina hřibů, které mají robustní plodnici a jsou nějak vybarvené, jsou druhy



© Lubomír Opat

Hřib královský

vzácné, často uvedené v Červeném seznamu (ČS) makromycetů (hub) ČR a neměly by se sbírat. Jedině hřiby kovář, koloděj a polosítkovaný jsou hřiby běžně rostoucí, a tudíž je možno je sbírat pro kuchyňskou potřebu. Ostatní „barevné“ hřiby nechte v lesích na jejich místě a pokačte se jen jejich krásou, případně si je vyfotíte a informaci o nálezů zašlete České mykologické společnosti (sekretariat@myko.cz), která jejich výskyt monitoruje.

Najít hned tři takové krále lesa pohromadě, tomu se říká klika.

A když to zjednoduším úplně na dřev, tak prostě vězte, že ne každý hřib můžeme sebrat a sníst.

Prosím mějme úctu k přírodě i k říši hub a naučme se rozeznávat nejenom houby jedlé/jedovaté, ale i houby, které si zaslouží naši ochranu.

Po nezbytných slovech varujících až moralizujících teď můžu s klidným svědomím přejít k hřibům jedlým. Začneme kategorií takzvaných praváků, pro něž se též používá termín „bílé hříby“, protože jejich dužnina je bílá a na řezu nemění barvu. Nejběžnějším z nich je hřib smrkový (*Boletus edulis*), který můžeme najít nejen pod smrkem, ale i pod řadou dalších stromů.

Druhým hojným bílým hřibem je hřib dubový (*Boletus reticulatus*), který roste nejčastěji pod duby, buky, lipami a habry. Dále mezi praváky patří hřib borový (*Boletus pinophilus*), který je jedním z nejdříve rostoucích pravých hřibů a kromě borovic tvoří mykorrhizu s buky, výjimečně i s jinými dřevinami, a hřib bronzový (*Boletus aereus*), který je teplomilný a roste vzácně, nejčastěji pod duby a buky. Hřib borový i bronzový jsou uvedeny v ČS jako zranitelné druhy a neměly by se sbírat.

Co s praváky v kuchyni? Právě hříby mají tu poměrně vzácnou vlastnost (mají ji ještě houby smržovité), že sušením nabývá jejich vůně na intenzitě a vůbec neztrácí na své chuti. Proto já většinu své roční sklizně praváků suším. Mladší plodnice suším nakrájené na tenké plátky do omáček a větší plodnice pak usušené rozdrťím na prášek. Ten jsem následně schopen nacpat v podstatě do jakéhokoliv jídla. Od míchaných vajíček přes pečená masa, polévky, omáčky, guláše až třeba po domácí paštiky či pomazánky. Báječný je také do rybích jídel.

Kombinace chutě a vůně pravých hřibů s rybami hlavně sladkovodními je skvělá. Jako by se pro sebe narodily. Zkuste někdy třeba filátka z candáta jen tak na másle, když ho před tím necháte hodinu obalené marinovat v prášku z praváka. Já jdu často tak daleko, že si uchovávám prášek z druhů pravých hřibů zvlášť. Ale praktický význam to zřejmě nemá. Děláám to asi jen proto, že při servírování můžu zahlásit: „Dnes máme pstruha marinovaného v hřibu dubovém.“

Vypořádali jsme se s hříby pravými a budeme v hříbech pokračovat dále. Následuje několik nelichotivých slov o asi nejsbíranější houbě v České republice. Je jí hřib hnědý (*Imleria badia*). Houba, kterou si s jinou pravděpodobně nespletete, jen vás může zmást hřib žlučník, který se pozná dle narůžovělých rourek a hořké chuti, případně mladá čechratice černohuňatá (*Tapinella atrotomentosa*), která je na první pohled od hřibu hnědého nerozeznatelná. Většinou se k ní každý radostně vrhne, vyloupne ji a pak smutně zjistí, že má na spodní