

# Huby



**127**  
**DRUHOV**  
do  
vrecka



# Správny druh nájdeš pomocou **FAREBNÝCH KÓDOV**

Vďaka **FAREBNÝM KÓDOM** sa v tomto sprievodcovi hubami zorientuješ celkom rýchlo. Rozdelenie do 3 veľkých skupín ti uľahčí hľadanie správneho druhu. Farba klobúka ani jeho povrch pritom nie sú rozhodujúce. Nie, spodná strana klobúka je podstatná. Ak si hubu pozrieš odspodu, uvidíš, či je rúrkovitá, alebo lupeňovitá. Lupeňovité huby sú zastúpené najväčším počtom druhov. Tie môžeme rozdeliť do podskupín. Všetky ostatné druhy, ktoré sa nedajú zaradiť do týchto skupín, sú zhrnuté do tretej skupiny.

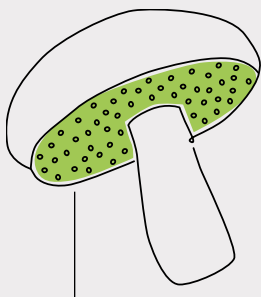
---

**STRANY 6 AŽ 25**

## **Rúrkovité huby**

Ak sa odspodu pozrieš na klobúk húb z tejto skupiny, rozpoznáš špongiovú štruktúru, ktorá sa dá ľahko oddeliť od klobúka.

→ K týmto hubám patrí známy hriב smrekový, veľmi obľúbená jedlá huba. V tejto skupine však nájdeme aj jeho jedovatého dvojníka, podhriב žľcový. Do tejto skupiny patria tiež suchohriב žltomäsový a suchohriב hnedý, ktoré sa s obľubou konzumujú. Uzatvárajú ju jed-



spodná strana klobúka  
so špongiovou štruktúrou

**INFO**  
Tento  
farebný pruh  
pomáha pri  
navigácii po  
knihe.

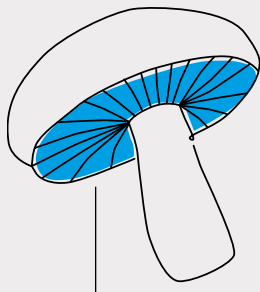
lé kozáky žltoranžové a brezové,  
označované ako rúrkovité huby  
so šupinatými hlúbikmi.

**STRANY 26 AŽ 99**

## Lupeňovité huby

Ak sa odspodu pozrieš na klobúk húb z tejto skupiny, rozpoznáš lupeňovitú štruktúru, ktorá smeruje od hlúbika po okraj klobúka. Tieto lupene môžu mať mäkkú alebo lámavú konzistenciu. Okrem toho sa rozlišujú husté a riedke lupene. Rôzne dlhé lupene označujeme ako vystriedané. Tri podskupiny lupeňovitých húb – plávky/ rýdziky a tiež huby s prsteňom na hlúbiku alebo bez neho – nám uľahčujú najstť správny druh.

→ K lupeňovitým hubám patrí rýdzik smrekový, oblúbená jedlá huba z rodu rýdzikov. Jedovatá plávka škodlivá, ktorá má veľmi ostrú chuť, je tiež lupeňovitá



spodná strana  
klobúka  
s lupeňovitou  
štruktúrou

huba. Pečiarky poľné (šampiňóny), tiež oblúbené jedlé huby, majú lupene najskôr ružové, neskôr sú však stále černejšie.

→ Pri smrteľne jedovatých druhoch ako muchotrávka zelená a muchotrávka končistá musíme v tejto skupine dávať dobrý pozor. Pri zbieraní preto musíme byť mimoriadne opatrní!

---

**STRANY 100 AŽ 121**

## Iné huby

V tejto skupine sa nachádzajú huby so žilkami, ktoré pripomínajú skrútené lupene, a tiež druhy, ktoré majú na spodnej strane klobúka ostne. Okrem toho tu nájdeme aj huby, ktoré nezapadajú do typickej schémy »hlúbik a klobúk«.

→ K týmto hubám patrí mimoriadne oblúbená jedlá huba kuriatko jedlé. Rovnako sú tu zastúpené aj smrčky: smrčok vysoký a smrčok jedlý.

→ Ďalšou jarnou hubou, ktorá patrí do tejto skupiny, je prudko jedovatý ušiak obyčajný.

→ Huba, ktorá sa ponáša na kúpeľovú hubku, jedlá kučierka veľká, nemá typickú formu huby (hlúbik – klobúk).

huby bez typickej stavby s klobúkom a hlúbikom



UŽÍVAŤ SI S ROZVAHOU

## Zbieranie húb

Zbieranie húb je veľmi pekná voľnočasová aktivita, ktorej sa často s obľubou venujú aj celé rodiny. Jedlé huby zbierame koniec koncov preto, aby sme pripravili sebe alebo svojej rodine obľúbené jedlo. No pozor! Existujú jedovaté až smrteľne jedovaté druhy, ktoré sa od tých jedlých odlišujú len drobnými znakmi.

Aby si sa mohol bezpečne a úspešne pustiť do zbierania húb, mám pre teba niekoľko tipov:

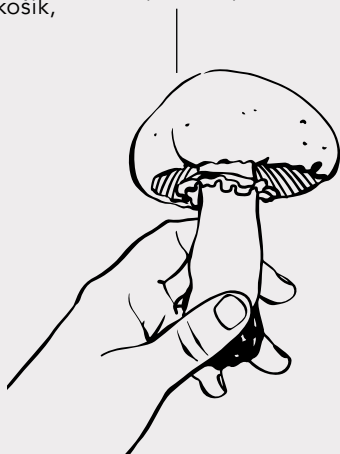
→ Začiatočníkom sa odporúča zbierať len rúrkovité huby. Tie sú výrazne menej nebezpečné ako lupeňovité. V každom prípade však platí: zbieraj iba to, čo dokážeš bezpečne rozpoznať.

→ Pri zbieraní používam košík, a nie plastové vrecúško.

V plastovom vrecúšku sa výrazne urýchľuje proces rozkladu, čo môže po požití spôsobiť otravu jedlom. Veľké huby vykrúcam, malé zrezávam tesne nad zemou.

→ Huby, ktoré nazbieraš, daj určite skontrolovať odborníkovi. Len tak si na nich môžeš ty sám alebo aj s rodinou bezpečne pochutiť.

zbieraj len to, čo dokážeš bezpečne rozpoznať



# RÚRKOVITÉ HUBY

## rýchla orientácia



**Našiel si hubu  
s typickou stavbou  
»klobúk – hlúbik«.**



**Dôkladne  
si prezri spodnú  
stranu klobúka.**



**Ak si tu našiel  
špongiovitú  
štruktúru, je to  
rúrkovitá huba.  
Ak nie, pozri na str.  
26/27.**



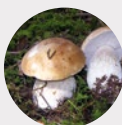
**OD STRANY 7**



**Ľahko  
rozpoznateľné  
rúrkovité huby**

Tu nájdeš rúrkovité huby pre  
začiatok ako suchohrúb  
hnedý, suchohrúb žltomäsový či  
suchohrúb plstnatý.

**OD STRANY 12**



**Rúrkovité huby  
s hrubým  
hlúbikom**

Tu nájdeš hrúb smrekový a jeho  
jedovatého dvojníka, podhrúb  
žlčový, ale tiež najjedovatejšiu  
hubu zo všetkých rúrkovitých,  
hrúb satanský.

**OD STRANY 18**



**Iné rúrkovité  
huby**

Tu sú zastúpené najmä masliaky  
a rúrkovité huby so šupinatým  
hlúbikom ako kozáky.



hladký, vo vlhkom prostredí  
lesklý povrch klobúka

nesieťkovaný  
hlúbik

Po zatlačení sa póry →  
sfarbujú domodra



## Suchohrúb hnedý

*Imleria badia*



**Klobúk** 13 – 15 cm, tmavohnedý, gaštanovohnedý, zamato-  
vý povrch; póry bledožlté, potom zelenožlté.

**Hlúbik** Valcovitý, bledo mramorovitý podklad pokrytý  
jemnými pozdĺžnymi vláknami.

**Dužina** Belavá až slabožltkastá, v mladosti pevná, neskôr  
mäkká, modrejúca; ovocná vôňa, jemná chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júna do novembra v ihličnatých  
aj listnatých lesoch. Vďaka nesieťkovanému hlúbiku, modrejúcim  
pórom a modrejúcej dužine je sotva zameniteľný. Táto huba je,  
žiaľ, silno zaťažená céziom 137.



Póry sa po zatlačení sfarbujú domodra len zriedka →



## Suchohrúb žltomäsový

Xerocomellus chrysenteron



**Klobúk** 3 – 10 cm, tmavohnedý, na miestach ohryzených slimákmi červenkastý, povrch zamatovo plstnatý, za suchého počasia rozpukaný; póry v mladosti bledožlté, neskôr olivové, dosť veľké, hranaté, otláčením sa sfarbujú mierne domodra.

**Hlúbik** Žltkastý, valcovitý, s nádychom rôznych červených odtieňov.

**Dužina** Belavožltá, niekedy sa sfarbuje slabo domodra; slabá, nenápadná vôňa, kyslastá chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júla do novembra v ihličnatých aj listnatých lesoch. Táto hojne rastúca huba patrí medzi najžiadanejšie jedlé huby. Často však býva červavá a ľahko sa kazí. Mimoriadne obľúbená je pre svoju ľahkú rozpoznateľnosť a často početný výskyt. Na jeseň, keď sú dni chladnejšie, prevládajú na hlúbikoch často už len odtiene žltej.





matný, jemne plstnatý  
povrch klobúka

nápadne pevný, —  
drevnatý hlúbik

Rúrkový prechádzajú →  
na hlúbik

## Suchohríb plstnatý

*Xerocomus subtomentosus*



**Klobúk** 3 – 12 cm, okrovožltý až sivohnedý, povrch jemne plstnatý, matný; póry hranaté, zlatožlté.

**Hlúbik** Valcovitý, okrovožltý, pevne mäsitý, drevnatý, najmä na vrchole hrdzavočervené vločky, často zakrivený a na báze mierne zahrotený.

**Dužina** Bieložltá, v hlúbiku výrazne žltá, iba zriedkavo dostáva veľmi slabý modrastý tón; slabá vôňa, jemná chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júla do októbra v ihličnatých aj listnatých lesoch. Príležitostne môže mať suchohrúb plstnatý hnedoružové klobúky. Vtedy si ho možno zameniť so suchohrúbom žltomäsovým (*X. chrysenteron*, str. 8). Ako jedlá huba sa vyrovná suchohríbu žltomäsovému.



hladký povrch  
klobúka

v mladosti biele póry

Horná časť hlúbika ozdobená jemnou bielou sieťkou →



## Hríb smrekový

Boletus edulis



**Klobúk** 6 – 20 cm, za mladi často biely, potom hnedý, povrch hladký, tiež vráskavý; póry biele, žlté až olivovozelené.

**Hlúbik** Biely až bledohnedý, horná časť ozdobená jemnou bielou sieťkou, bruchatý, potom kyjakovitý až valcovitý.

**Dužina** Pevná, na reze nemení farbu, v starobe špongiovitá; príjemná vôňa, orechová chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý.

Nebezpečenstvo zámery s mierne jedovatým podhríbom žlčovým (*Tylophilus felleus*, str. 13)! Hríb smrekový je najznámejšou rúrkovitou hubou. Celkovo sa považuje za najlepšiu jedlú hubu. Prirodzeným spôsobom je rozšírený na severnej pologuli vo veľkej časti Európy až po Maroko, v Ázii a tiež v Severnej Amerike a v Mexiku. Na južnej pologuli jeho výskyt nie je prirodzený. Do krajín Nový Zéland, Južná Afri-



↑ Póry v starobe najskôr  
žlté, potom zelené

ka, Keňa a Zimbabwe bol zavlečený v polovici 19. storočia pravdepodobne spolu s importovanými stromami. Známy je aj pod názvom dubák. V našich zemepisných šírkach ho často môžeme nájsť v blízkosti muchotrávok.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júna do novembra predovšetkým pod smrekmi, na okrajoch lesov, vynikajúca jedlá huba, nebezpečenstvo zámenny!



Hlúbik ozdobený bielou až hnedou sieťkou →



## Hrúb dubový

*Boletus aestivalis*



**Klobúk** 8 – 25 cm, tmavohnedý, farby bielej kávy, povrch matný, zamatovo plstnatý, políčkovito rozpukaný; póry za mladi biele, potom žltkasté až zelenožlté.

**Hlúbik** Bledohnedý, hore ozdobený bielou až hnedkastou sieťkou, v mladosti bruchatý, potom kyjakovitý až valcovitý.

**Dužina** Krémová, pevná, čoskoro špongiovitá; príjemná vôňa, jemná chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa už od mája do augusta, obzvlášť v listnatých lesoch pod bukmi alebo dubmi. Od hríba smrekového (*B. edulis*, str. 10) sa hrúb dubový líši matnou, často mierne rozpukanou pokožkou klobúka a tmavším hlúbikom s výraznou sieťkou.





Hlúbik ozdobený výraznou tmavou sieťkou s pozdĺžnymi okami →



## Podhríb žlčový

*Tylopilus felleus*



**Klobúk** 5 – 12 cm, medovohnedý až bledohnedý, matný plstnatý povrch; póry bledo- až hnedoružové, po zatlačení hnednú.

**Hlúbik** Okrem bledšieho vrcholu sfarbený rovnako ako klobúk, ozdobený výraznou tmavou sieťkou, valcovitý až kyjakovitý.

**Dužina** Biela, na reze sa takmer nesfarbuje; príjemná vôňa, veľmi horká chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedovatý.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júla do októbra v ihličnatých lesoch na pôdach s nízkym obsahom vápnika. V niektorých rokoch sa táto mohutná huba vyskytuje v hojnom počte, a preto zväzda na zbieranie. Napriek horkej chuti a ružovým pórom si ju neskúsení hubári ľahko pomýlia s hříbom smrekovým (*Boletus edulis*, str. 10).



matný, zamatovo plstnatý  
povrch klobúka

červené  
póry

Hľúbik so žltým podkladom →  
červenovločkatý

## Hrúb zrnitohlúbikový

*Neoboletus erythropus*



**Klobúk** 5 – 15 cm, najčastejšie tmavohnedý, často aj tmavo tehlový s olivovým odtieňom, pevný a mäsitý vzhľad, krvavočervené póry, niekedy s oranžovým odtieňom, póry a rúrky okamžite modrejú, báza rúrok žltá.

**Hľúbik** Červenokasté vločky na žltom podklade, nikdy nie sieťkovaný, bruchatý.

**Dužina** Žltá, na reze a po zatlačení okamžite modrejúca, veľmi pevná.

**Stupeň jedlosti** Jedlý len dobre uvarený a tepelne upravený.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od mája do novembra predovšetkým pod smrekmi na kyslých pôdach. Ako jedlá huba je veľmi výdatný, pretože takmer nebýva červivý. V niektorých oblastiach je známy aj pod menom modrák, siniak či súkenák.



Nápadná tmavá sieťka na hlúbiku →  
utvorená z pretiahnutých ôk



## Hrúb siný

*Suillellus luridus*



**Klobúk** 6 – 20 cm, hnedý, farby kože s olivovými tónmi, pokožka klobúka jemne plstnatá; oranžovočervené póry.

**Hlúbik** Bruchatý, bledožltý až oranžovožltý, na vrchole červeno oinovatený, všetky časti huby sa po zatlačení sfarbiajú namodro.

**Dužina** Bledožltá, báza vínočervenkastá; jemná chuť.

**Stupeň jedlosti** Jedlý, treba ho však variť najmenej 20 minút; individuálne môže zriedkavo spôsobiť žalúdočné ťažkosti.

→ **TYPICKÉ** Objavuje sa od júna do októbra pod listnatými stromami, prednostne na okrajoch lesa, vápnomilný.

Po odstránení rúrok sa ukáže ich báza v oranžovej farbe.

Miesta ohryzené slimákmi sú často sfarbené dočervena.