

Gerhard Schuster | Christine Schneiderová

10 HUB

Jak najít a určit
nejbezpečnější druhy



Mladá fronta

10 HUB

Jak najít a určit nejbezpečnější druhy

Vyšlo také v tištěné verzi
Vyrobeno pro společnost Palmknihy – eReading



MLADÁ FRONTA

Gerhard Schuster | Christine Schneiderová

10 HUB – e-kniha

Copyright © Mladá fronta, a. s., 2019

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

Gerhard Schuster | Christine Schneiderová

10 HUB

Jak najít a určit
nejbezpečnější druhy

Mladá fronta



Objekt touhy – houba. Ale přesně vzato to není v žádném případě celý živý organismus, ale jen jeho malá část, a to plodnice. Mnohem větší část, obrovské podhoubí, roste pod zemí. Jsou-li správné podmínky, vytvářejí se plodnice a vyrážejí ze země. Na vyhledávaných kloboučcích se pak vyvíjejí nepatrné výtrusy, které se šíří větrem a mohou vyrůst do nových podhoubí.

© 2018 by Eugen Ulmer KG, Stuttgart, Germany
Translation © Václav Matějka, 2019

ISBN 978-80-204-5148-4 tištěná verze
ISBN 978-80-204-5450-8 ePub
ISBN 978-80-204-5452-2 MOBI
ISBN 978-80-204-5451-5 ePDF

4 Kniha jako kurz houbaření?

6 PRAVIDLA PŘEŽITÍ

10 Jedovaté houby, houbové jedy

.....
14 Hřib hnědý – výtečná houba pro začátečníky

.....
22 Hřib smrkový – král jedlých hub

.....
30 Hřib dubový – raná lesní houba

.....
38 Lošák zprohýbaný – houba s ostny

.....
46 Liška obecná – houba štěstí

.....
54 Stroček trubkovitý – nedoceněný lesní poklad

.....
62 Hnojník obecný – tajemná chřestová houba

.....
70 Bedla vysoká – střapatý slunečník

.....
78 Ryzce pravé – ty s červeným mlékem

.....
86 Kotrč kadeřavý – komická mycí houba

.....
94 Služba houbařům

.....
1

.....
2

.....
3

.....
4

.....
5

.....
6

.....
7

.....
8

.....
9

.....
10

Kniha jako kurz houbaření?

Jen v Německu je v současné době reálně známo 6 120 druhů hub, které lze snadno rozpoznat pouhým okem¹. Nikdo je nerozpozná všechny, dokonce ani přibližně. U mnohých existují snadno zaměnitelné druhy, jejichž požití může vést od silné nevolnosti až k těžkému poškození orgánů, dokonce i ke smrti.

Určitě se mezi námi najdou lidé, kteří nemají o houbách ani tušení, ale moc rádi by se chtěli jednou pochlubit vlastním nálezem. A proč ne, vždyť toulky lesem a sběr plodů nejsou jen zábava. Poskytují nám bezplatnou kompenzaci za všední den, starají se o pohyb na čerstvém vzduchu a přivádí člověka a přírodu blíže k sobě, což prospívá všem.

¹ V ČR se uvádí od 5 000 do 10 000 okem viditelných hub. Pozn. překl.



Houbová jídla jsou ostatně „bio“, skutečné slow food, navíc regionální a sezónní a mohou dobře nahradit průmyslově vyráběné potraviny. Ale – bez předchozích znalostí? Ano, jde to velmi dobře!

Koneckonců sběrači hub také nejsou studovanými mykology. Spíše sbírají pouze několik druhů nebo dokonce jeden, a to proto, že jen ten bezpečně poznávají.

Právě z této osvědčené praxe vycházíme v našem ka-pesním průvodci. Vybrali jsme deset druhů jedlých hub, které jsou bezpečně rozpoznatelné, rostou často a nadto i znamenitě chutnají. Představíme je podrobně: Kde a kdy se houba vůbec vyskytuje? Jak musí vypadat – a jak naopak v žádném případě vypadat nesmí? Kteří nebezpeční dvojníci existují? A co musím vzít v úvahu při sběru a přípravě?

Kdo si vezme k srdci všechna upozornění a informace z portrétů hub a má na paměti pravidla přežití → strana 6, může jít na houby bez obav – nezapomenout košík, nůž a knihu – a s potřebným respektem a troškou štěstí si bezpečně užije houbařský úlovek už při své první výpravě.

Přejeme vám mnoho zábavy při čtení, učení, hledání, nalézání a pochutnávání. Máme radost z každého člověka, který se nově nadchne pro houbaření. Takový člověk si totiž rozvíjí povědomí o lese a přírodě, bude ji zcela automaticky chránit a snažit o její zachování a postará se, aby i naše děti a vnoučata mohly jednou provozovat houbaření jako všeobsažný a smysluplný koníček.

Christine & Gerd

PRAVIDLA PŘEŽITÍ

Základní pravidla

Aby houbař přežil návštěvu lesa, aby nám les vydržel, aby také naši potomci mohli být úspěšnými houbaři a sbírání hub nebo vstup do lesa nebylo nikdy zcela zakázáno, měli bychom být všímaví k lesu a jeho obyvatelům. To znamená:

- Brát pouze jedlé houby ve správném stáří, ty ostatní nechat stát, aby se houba mohla rozmnožovat.
- Nesbírat v chráněných přírodních oblastech!
- Všechno, co nepatří na talíř, raději odstranit na místě. Houby proto ihned po odříznutí nebo vykroucení očistěte.
- Věnujte pozornost všem živým organismům ekosystému (kvetoucím rostlinám, mechům, lišejníkům, zvířatům) a chraňte lesní půdu. V hustém podrostu existuje například nebezpečí nedodržení únikové vzdálenosti od volně žijících zvířat. U divokých prasat to může být nebezpečné. Malý zvonek s jasným zvukem na oděvu houbaře spolehlivě ohlásí.
- Nejezděte do lesa autem, i kdyby to bylo povoleno. Je-li houbařský koš příliš těžký, sebrali jste toho moc. Kdo to má všechno čistit a jíst?
- Sbírejte s mírou a vyhněte se chybě, že budete připravovat houby vždy stejným způsobem a příliš velika množství. Tak ztrácejí mnozí začátečníci rychle chuť do sbírání.

Každý občan má právo ze zákona 289/1995 Sb., o lesích (lesní zákon), sbírat lesní plody, a tedy i houby, pro vlastní potřebu, přičemž nejdůležitějším zákonným ustanovením je zákaz sběru lesních plodů způsobem, který poškozuje les. Zvláštní režim platí zejména pro 1. zónu národního parku, národní přírodní rezervaci, dočasně uzavřené plochy vyhlášené za účelem ochrany hnízdišť chráněných ptáků a oplocené plochy.

Kromě toho je nutno dbát zákazu vstupu do lesa v případě nebezpečí požáru a při vyhlášení kalamitní situace.

V 2. a 3. zóně národního parku, chráněné krajinné oblasti, přírodní rezervaci, národní přírodní památce, přírodní památce a podobných chráněných

územích je sběr lesních plodů povolen, nestanoví-li návštěvní řád či bližší ochranné podmínky jinak.

Jen bezpečné je spolehlivé

Kdo velmi důkladně porovnal všechny znaky (v portrétu houby na dvoustraně s nadpisy „Takto musí vypadat“ a „Takto ne!“) se svým nálezem a není si jistý být jen v jednom jediném znaku, nechá houbu raději stát. Není žádný důvod podstupovat jakékoli riziko.

Jedovatá, nebo jedlá houba?

Jedovaté houby musí být vždy vyloučeny dříve, než nález odnesete domů. Proto jsou po každé dvoustraně se znaky představení možní kandidáti záměn. Mezi nimi se také nacházejí nejedlí dvojníci – houby, které prostě jen nechutnají, ale naše zdraví by neměly ohrozit. Důležité základní znalosti o jedovatých houbách a otravách houbami jsou → na stránkách 10–13.

V ideálním případě ukažte nálezy odborníkům na houby → strana 94. Za tímto účelem je třeba sebrat celou houbu i s třeněm. V zásadě je vždy prospěšné vyžádat si druhý názor. Možná se už v lese najdou kolegové sběrači. Při sebemenší pochybnosti: pryč s nálezem!

Ve vhodném stáří

Příliš mladé houby se často ještě nedají jednoznačně určit, příliš staré už nechutnají nebo jsou dokonce jedovaté. Neprospívají sice člověku, ale ekosystému ano. Proto je nechte stát.

Test tlakem ukáže, zda už je houba příliš stará: Jestliže se klobouk nedá stlačit špičkou prstu, je dužnina hezky pevná, tedy dostatečně mladá a většinou ještě nenapadená larvami. Pokud naopak klobouk podléhá tlaku, protože dužnina pod ním je měkká, raději nechte houbu v lese.

Zkažená houba je jedovatá

Většina otrav houbami je způsobena tím, že jsou houby zkažené. Proto je v portrétu houby pod nadpisem „Takto musí vypadat“ odstavec „Takto je zdravý“ spolu se znaky nezávadné houby. Jsou-li houby ještě čerstvé, musí být přepravovány vzdušně v plochem koši nebo v malém plátěném pytlíku, doma dány do chladu a obvykle během 1-2 dnů spotřebovány.

Vaření je důležité

Až na pár výjimek musí být nasbírané houby důkladně provařené. U hub, pokrájených na malé kousky, se počítá minimálně s 10 minutami doby varu.

Znečištění a radioaktivita

Zatížení radioaktivními látkami po katastrofě v Černobylu bude houbařského nadšence pronásledovat ještě dlouho. Naštěstí byly u nás rozsáhlé oblasti zasaženy jaderným spadem slaběji. Obecně však lze pamatovat na toto empirické pravidlo: Dospělí, kteří nepožívají více než 500 g hub z přírody týdně, se nevystavují žádnému nebezpečí.

Totéž platí pro zatížení toxickými těžkými kovy, jako je kadmium. U některých druhů hub dochází k silnému nahromadění těchto kovů. Následující místa jsou pro sběr hub nevhodná: vedle dálnic, v blízkosti elektráren nebo průmyslových oblastí a v centrech měst.

Malý slovníček houbaře

Kdo by chtěl ověřit znaky, musí znát pár termínů z říše hub. Všechno důležité najdete na vnitřních stranách obálky.

To s tasemnicí liščí...

... není žádná báchorka. Ano, existuje, a ano, může být nebezpečná. Ovšem konzumace hub z přírody riziko onemocnění nezvyšuje. To bylo mnohokrát prokázáno. Pokud by se jí musel někdo zvláště obávat, pak nejen houbař, ale také ten, kdo si přinese salát ze zahrady nebo z pole a nepovaří jej.

Výkyvy počasí

Při varování před vichřicí a bouřkou je třeba dát přednost jiným zálibám. Tehdy je v lese příliš nebezpečno.

Myslivci a dřevorubci

V loveckých revírech byste měli zůstat na lesních cestách zejména za úsvitu nebo za soumraku, aby si vás nikdo nespletl se zvěří. Konají-li se v blízkosti lovy nátlackou nebo těžba dřeva, je nejlepší vyhnout se této lesní oblasti zdaleka.

Klíšťata

Kousnutí klíštětem ošklivě svědí a může přitom způsobovat ještě ošklivější nemoci. Proto je nejlepší nosit v lese vždy dlouhé kalhoty a po procházce prohlédnout celé tělo.

Nástrahy

O protažení těla se při houbařských toulkách postarají muldy a pichlavé ostružinové keře. Dobrá obuv, bytelný oděv, sportovní naladění, ale také důkladná znalost vlastních limitů zaručují pohodu během vycházky za houbami a po ní.

JEDOVATÉ HOUBY, HOUBOVÉ JEDY

Babské povídačky a klamavé báchorky

Existuje mnoho babských povídaček. Pokud jde o houby, jsou ale nejen obzvláště kreativní, ale také obzvláště nebezpečné. Pokud někdo bere „dobrou“ vůni nebo „jedovatou“ barvu nějaké houby jako základní kritérium pro roztřídění na houby jedlé a jedovaté, je to jednoznačně chybné, ba přímo šílené. Dokonce ani hezké jméno nebo požerky od jiných živočichů nevypovídají absolutně nic o snášenlivosti nebo jedlosti.

Otrava bez jedovaté houby

Většina případů otrav houbami jsou tzv. nepravé otravy. Ty jdou na konto hub zkažených, nikoliv jedovatých.

Pro všechny houby bez výjimky platí, že se smějí v kuchyni používat pouze čerstvé exempláře. Velikost není přitom známkou čerstvosti. Dokonce i ty nejmenší houby mohou být už zkažené a poškozovat zdraví.

Nejdůležitější jedovaté houby

Každý, kdo chce začít sbírat sám jedlé houby, by měl znát některé houby jedovaté. Nejnebezpečnějšími jedovatými houbami jsou ty, které na jedné straně obsahují velmi silný jed a na druhé straně se velmi podobají jedlým houbám. Ve střední Evropě není jedovatých hub tolik, ale otravy houbami mohou mít hrozné, dokonce smrtelné následky.

Abychom jedovaté houby skutečně poznali, měli bychom je mít někdy v ruce, ohmatat je a přičichnout k nim. Nebojte se, žádný známý houbový jed nemůže proniknout do těla pokožkou.



Muchomůrka zelená je bílá až nazelenalá, má lupeny a hlízu, která vypadá jako prasklé vajíčko, a mnohdy je ukrytá v lesním substrátu.



Muchomůrka červená vyniká svou krásou: červený klobouk s bílými skvrnami.



Třeň muchomůrky tygrované vězí ve své hlíze jako v horolezecké ponožce.

MUCHOMŮRKA ZELENÁ

Je to nejnebezpečnější jedovatá houba, protože obsahuje smrtelný jed ve vysoké koncentraci. Navíc se vyskytuje relativně často a prý dokonce dobře chutná, jak mohly popsat některé politováníhodné oběti ještě před svou smrtí. To je důvod, proč v této knize nepředstavujeme dobré jedlé houby, které se jí byť jen vzdáleně podobají.

MUCHOMŮRKA ČERVENÁ

Mnozí ji znají, je to příbuzná muchomůrky zelené. Je pokládána za symbol jedovaté houby a způsobuje stavy opojení, zvracení a průjem.

MUCHOMŮRKA TYGROVANÁ

Také ona je úzce příbuzná s muchomůrkou zelenou a podobně jedovatá. Má hnědavý klobouk s bílými tečkami a vedle hladkého prstenu (límeček kolem třeně) má na bázi třeně takzvanou horolezeckou ponožku.

HŘIB SATAN

Na příkladu hříbu satana vidíte, že existují také jedovaté rourkaté houby. „Malý ďábel“ může způsobit podráždění trávicího traktu. Nicméně nebezpečí otravy jím je nízké, protože se nevyskytuje často a nepříjemně páchne po zkaženém mase.



Hřib satan působí už svým červeným třeněm a červenými rourkami poněkud nebezpečně.

Kromě toho působí svou červenou barvou na třeni a pórech skutečně odstrašujícím dojmem. Nicméně mezi modrajícími hříby existují mimořádně dobré jedlé houby, které sdílejí s hřibem satanem tento „jedovatý“ vzhled. Těch si v této knize kvůli bezpečnosti nevšímáme.

PAVUČINEC ČERVENOORANŽOVÝ

Jeho jed může vést k smrtelnému selhání ledvin. Ačkoliv je to těžko pochopitelné, sběrači hub skutečně často zaměňují mladé lišky s tímto druhem nebo s blízkce příbuzným pavučincem žlutoplavým.

Lišky jsou v této knize přesto představeny, ale s radou, podle čeho mohou houbaři rozeznat lišky od pavučinců:

Pavučinec červenooranžový má jemné lupeny. S liškou jej zaměňují pouze lajdáčtí houbaři.



Pavučince mají lupeny, které lze snadno oddělit, na rozdíl od lišten pevně srostlých s dužninou u lišek. Měli bychom si však být vědomi vyššího zbytkového rizika a v případě pochybností se raději vlastnoručně nasbíraných lišek vzdát.

PEČÁRKA ZÁPAŠNÁ

Na ni člověk nezemře, ale pokazí si žaludek tak, že mnozí po této zkušenosti nechtějí jíst žádné houby po zbytek svého života. Vzhledem k tomu, že se od jedlých pečárek liší pouze v několika málo detailech, mnohdy i jen málo zřetelných, prezentaci pečárek jsme v této knize vynechali.



Pečárky zápašné, nazývané také pečárky inkoustové, vypadají téměř jako pěstované žampiony.



Čepičatky člověk rozpozná podle stříbřitých vláken na třeni.

Bezpečně nakoupit

Naštěstí lze řadu jedlých hub v dobré kvalitě a bez jedovatých dvojníků nakoupit na mnoha místech jako pěstované houby. I přesto však hrozí nebezpečí, že narazíte na poškozené zboží. Kritickým pohledem a opatrným stlačením se vyhnete protestům svého žaludku a něčemu ještě horšímu.

ČEPIČATKA JEHLIČNANOVÁ

Přestože je tak malá, je smrtelně jedovatá. Bohužel k otravě čepičatkami dochází snadno, protože jsou extrémně podobné jedlé opeňce měnlivé a navíc rostou nezřídka v jejím bezprostředním sousedství. Chutné opeňky měnlivé proto do této knihy nebyly zařazeny.

V PŘÍPADĚ POŽITÍ: NOUZOVÉ VOLÁNÍ PŘI OTRAVĚ 155 NEBO 112 NEBO TOXIKOLOGICKÉ INFORMAČNÍ STŘEDISKO (NONSTOP): 224 91 92 93 NEBO 224 91 54 02