

JAK (NE)SBÍRAT HOUBY

Jsme národ houbařů, o tom není pochyb. Ale ne všichni opravdu sbírat houby umí. Když pomíneme zásady slušného lesního chování, vyplatí se zopakovat před sezonou několik houbařských pravidel.

Text **Jolana Nováková** foto **Profimedia.cz**

1. DO KOŠÍKU, DO KOŠÍKU A ZASE DO KOŠÍKU

Může se to opakovat tisíckrát... A beztak se vždy najde někdo, kdo jde jen tak na procházku, uvidí houby, nedokáže odolat, vytáhne z kapsy pytlík na psí bobky (jiný pytlík, látkovou tašku, svlékne košili...) a naplní ho až k prasknutí. Jestli jsou obsahem třeba babky (hřib žlutomasý), donese domů jen zapařenou houbovou kaši. Ale ani pevnějším plodnicím nedělá pobyt v igelitu dobře – rychle se v nich množí mikroorganismy a z jedlé houby se pak mění v původce nepříjemných žaludečních a střevních obtíží. Že s sebou košík nemáte? Nevadí – vraťte se pro něj a udělejte si ještě jednu vycházku.

2. RÁNO, V POLEDNE I VEČER

Konzervativní houbaři vstávají ve čtyři hodiny ráno, aby byli v lese první. Jestli patříte k těm, kdo se opravdově probudí až pár hodin po zazvonění budíku, není tenhle závod nic pro vás. Utěšit vás může to, že v lese je příjemný chládek celý den. Pokud chládek není a les je vyprahlý, tak tam tou dobou nerostou houby. Rada – při hledání hub jděte tak, abyste měli slunce v zádech – lépe je tak uvidíte.

3. CO NEZNÁTE, NECHTE BYT

Základní pravidlo přeživšího houbaře je „sbírájím, jen co znám“. „Jestli se chcete vzdělávat, neznámé houby vyfoťte v jejich přirozeném prostředí

a jako vzorek vezměte dvě celé, neořezané plodnice – jednu mladší, druhou „dospělou“ – s těmi pak zajděte za zkušenějším houbařem či do mykologické poradny,“ říká Tereza Tejklová z České mykologické společnosti. Dobrý způsob je jít do lesa se dvěma košíky (když je vás víc) – do jednoho dávat houby na smažení, do druhého případné vzorky ke zkoumání.

4. TRHAT, KROUIT NEBO ŘEZAT?

Hodně sporů se vede na téma, jak houby dostat ze země do košíku. Nejvíc příznivců má jemné vykroucení. Co je ale nesmírné



5. PLNÝ KOŠÍK, PRAZDŇNÝ TALÍŘ?

I když poneseš z lesa plný košík hřibů, může se stát, že smaženice nakonec nebude. Lidé se totiž často chtějí pochlubit bohatým nálezem a seberou i houby, které jsou již za zenit své životnosti. „Neváhejte proto plodnice ještě v lese rozkrojit, abyste se zbytečně ne-

6. HOUBY K VEČEŘI? A S PIVEM?

Pokrájené houby zpracujte brzy – v lednici sice chvíli vydrží, ale sníst byste je měli nejpozději následující den. Často se vedou diskuse, zda jsou houby vhodné večer. Houby samotné těžké nejsou, ale obvykle je připravujeme na tuku, s vejci... Jako jídlo na dobrou noc tedy příliš vhodné nejsou. Večere-li však v šest a spát jdete o půlnoci, nemělo by houbové večeri nic bránit. Komplikací by nemělo způsobit ani to, když zapijete houbový pokrm pivem nebo sklenkou vína, tedy pokud jste neměli smaženici z hnojniců inkoustových (v kombinaci s alkoholem vyvolávají silné zvracení).

7. POJISTKA PRO PŘÍPAD PRUŠVIHU

Daniela Pelcová z Toxikologického informačního střediska doporučuje vyfotit si houby, které budete jíst. Pro jistotu. A nejste-li kovaní houboznalci, přidejte ještě radu na závěr: nevyškrabujte pánvičku až do dna. Nechte si v lednici z každého houbového jídla alespoň lžičku – v případě následné nevolnosti je z nich možné určit příčinu. Jestli je vám po houbách špatně, jeďte k lékaři! Lépe zbytečně plašit než věc podcenit. ●

ČESKÁ MYKOLOGICKÁ SPOLEČNOST

► www.myko.cz (kontakty pobočky působící v celé ČR)

► **Facebook:** skupiny Mykologická poradna a Houby – jako správci působí fundovaní, ochotní a trpěliví mykologové

► **Dobré atlasy:**
www.myko.cz/myko-atlas
www.naturatlas.cz
www.mykologie.net
www.houbareni.cz

► **Toxikologické informační středisko**, linka pro případ otravy: **224 919 293** a **224 915 402**



důležité: snažte se při sběru co nejméně poškodit podhoubí. To se děje nejen hrubým vytržením plodnice z půdy, ale i zuřivým prohledáváním nejbližšího okolí, jestli houba někde nemá „bratříčka“. Dupáním všude okolo (případně rozrýváním naleziště rukama či holi) lidé škodí podhoubí nejvíce.

vláčeli s červivými houbami, prohlédněte si, zda plodnice není rozmáčená, či dokonce z části plesnivá,“ doporučuje Tereza Tejklová. I celkové očištění je vhodné udělat hned v lese – většina lidí houby sice ráda sbírá, ale čištění a krájení doma dělá ten, kdo si vylosuje krátkou slámku.