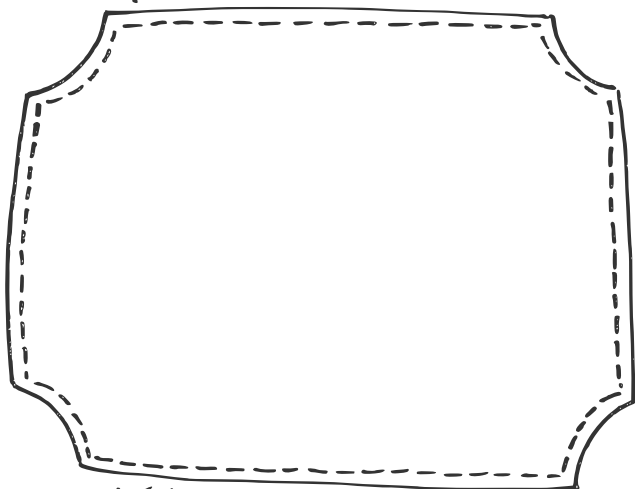


MŮJ
ATLAS HUB

HŘIB KOVÁŘ "MODRÁK"



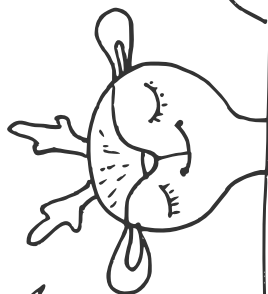
NÁKRES, FOTO

DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:



za SYROVA
JEDOVATÝ

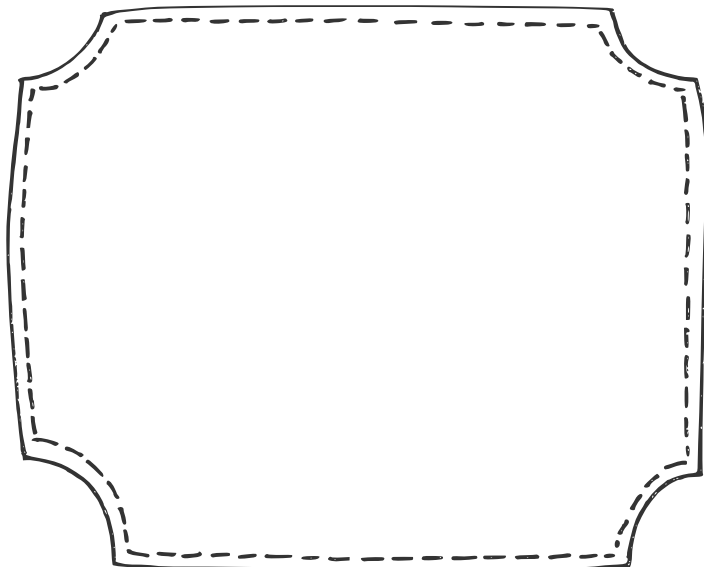


V Čechách známý
také jako modrák,
oheňák, nebo zaječí
hříbek.

Má pěkný hnědý klobouček,
který po rozkrojení zmodrá.
Je ho potřeba povařit trochu
déle, syrový může vyvolat
trávicí potíže. Ale ve smaženici
s vajíčky si na něm smlsneš.
Také ho můžeš dobře usušit.



HŘÍB SaTaN



NÁKRES FOTO

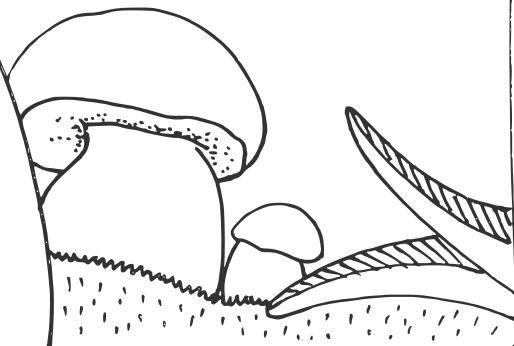
DATA NÁLEZU:

.....

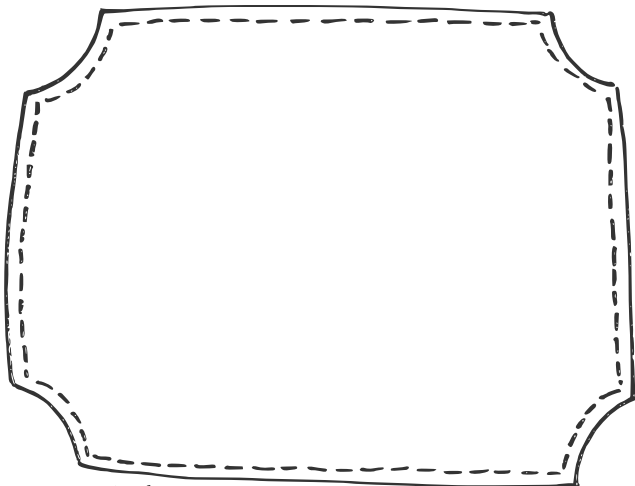
MÍSTO NÁLEZU:

.....

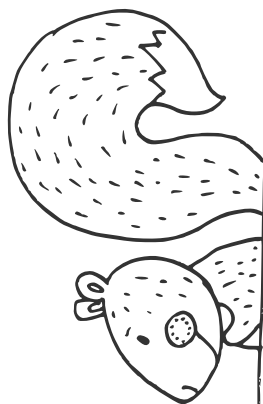
Hřib patří k těm modrajícím, voní po oříškách a má zespodu rourky. Láká nás svou krásnou hlavičkou a podobou hříbku, ale je velmi jedovatý zvláště pak v syrovém stavu. Když zestárne je více červený a páchne, právě podle červené nohy ho houbař dobře pozná. Pozor na něj!



MUCHOMŮRKA ZELENÁ



NÁKRES, FOTO



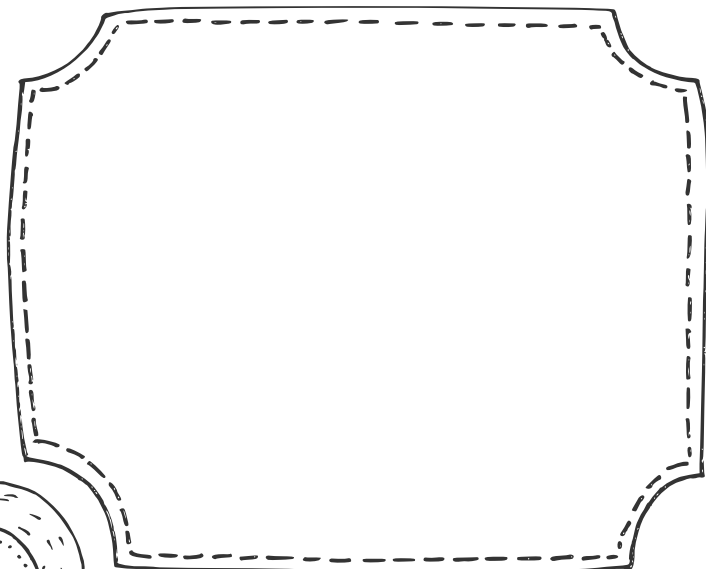
DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:



Je považována za nejjedovatější a nejnebezpečnější houbu Evropy. Má bílý až nazelenalý klobouk a třeň s prstencem vyrůstající z pochvy (nazývané také příznačně "kalich smrti"). Jedovatost se projevuje až když toxiny napadnou játra a to už je většinou pozdě. Na otravu muchomůrkou zelenou zemřel pravděpodobně i císař Karel IV.

PEČÁRKA HAJNÍ



NÁKRES Foto

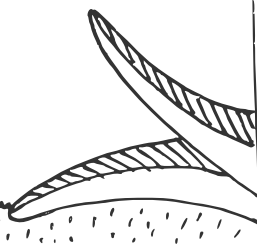
DATUM NÁLEZU:

.....

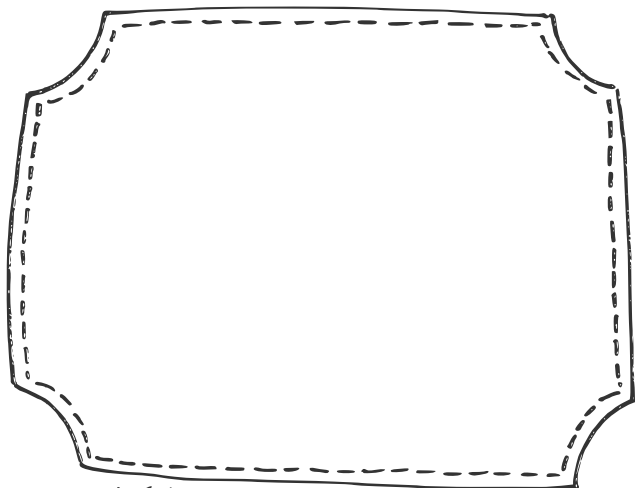
MÍSTO NÁLEZU:

.....

Je podobná pečárce ovčí i dobře známým žampionům ze supermarketu. Až budeš žampiony sbírat, dej si dobrý pozor, ať je nespleteš se smrtelně jedovatou muchomůrkou zelenou a jarní. Žampion ale nemá pochvu. Žampionu vydlab hlavičky, smíchej s vajíčky, kořením a sýrem a zapeč v troubě.



MUCHOMŮRKA ČERVENÁ



NÁKRES, FOTO



JEDOVATÁ

DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:

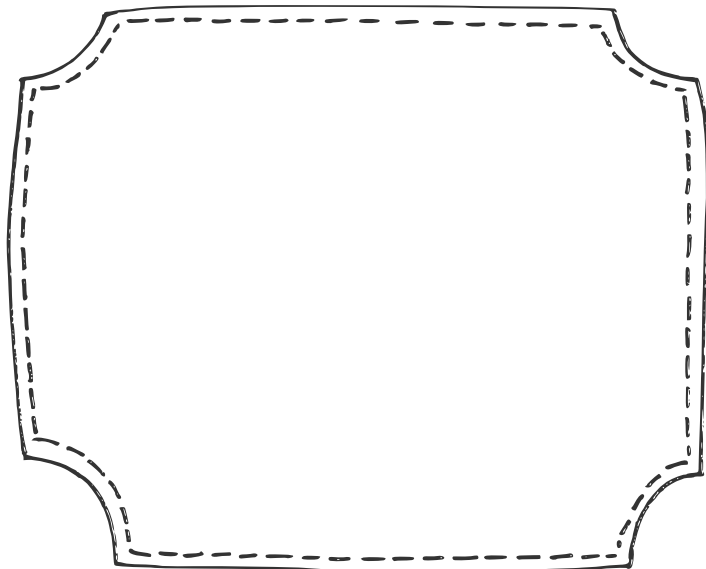


Je jedna z nejznámějších a asi taky nejkrásnějších hub. Jasně červený klobouk s bílými bradavkami láká do daleka. I když je jedovatá nebudeme se na ni zlobit a kopat do ní. Na fotce vypadá přímo pohádkově. Dříve s ní lidé trávili mouchy, proto také celý rod dostal jméno podle ní: muchomůrky.

MUCHOMŮRKA RŮŽOVKA



JEDLÁ



NÁKRES FOTO

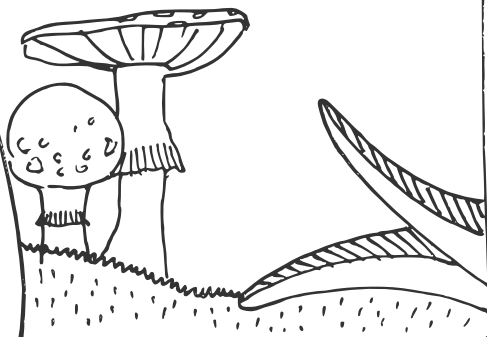
DATUM NÁLEZU:

.....

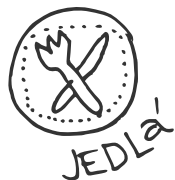
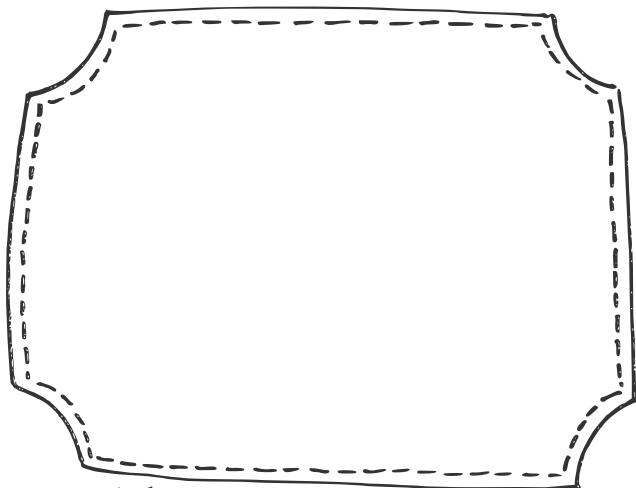
MÍSTO NÁLEZU:

.....

Neboli lidově masák,
protože osmažená v
trojobalu jako řízek opravdu
připomíná jemné masíčko.
Je hojně rozšířená v našich
lesích. Až ji budeš sbírat dávej si
pozor, abys ji nezaměnil
s jedovatou muchomůrkou
tygrovanou. Na rozdíl od ní
růžovka po rozkrojení vždy
zrůžoví a na prstenu má nápadné
rýhování vroubky.



BEDLA VYSOKÁ



NÁKRES, FOTO

DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:

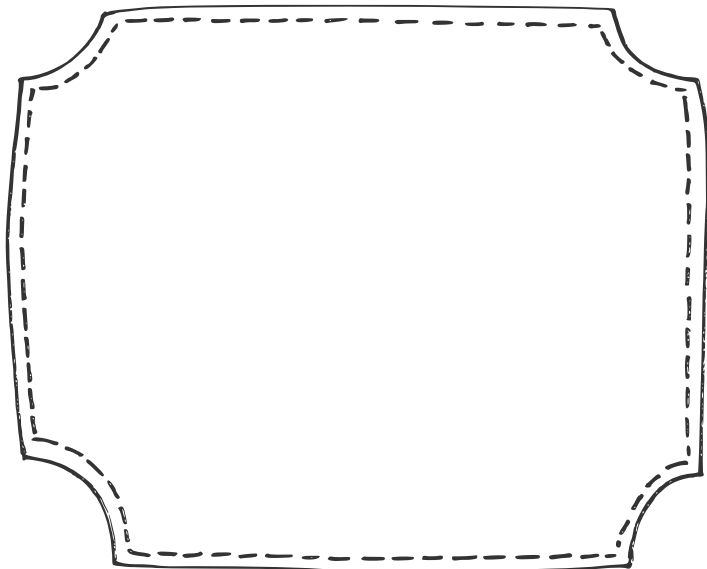


Je známá
stopkovýtrusná houba
s klobouky velkými až
40cm. V Čechách si ji už
odedávna lidé připravovali
na sádle, či másle s kmínem.
Určitě si na ní také pochutnáš.
Že to je opravdu ona se
přesvědčíš podle toho, že má
na rozdíl od dalších podobných
hub pohyblivý prsten.

VÁCLAVKA OBECNÁ



za
SYROVA
JEDOVATÁ!



NÁKRES, FOTO

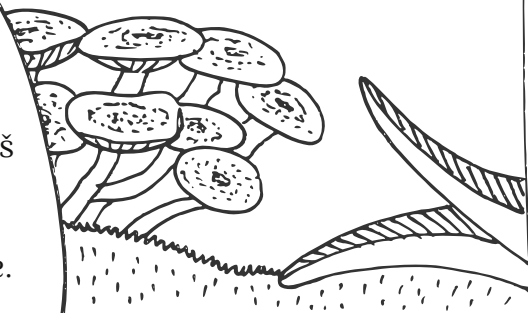
DATUM NÁLEZU:

.....

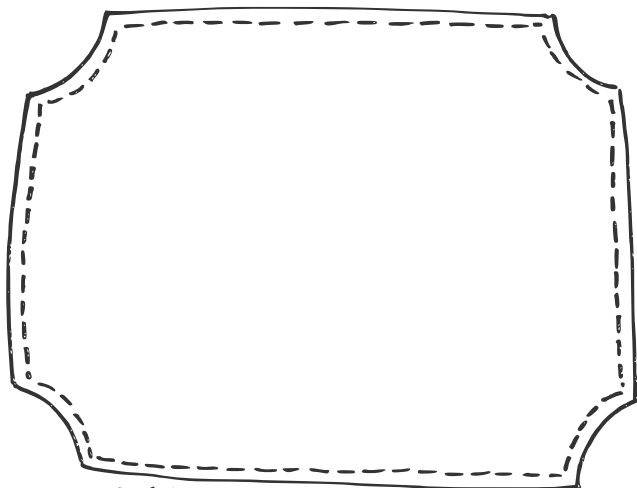
MÍSTO NÁLEZU:

.....

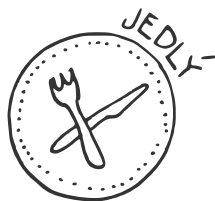
Roste v trsech na kmenech stromů kolem svátku svatého Václava. Je to parazit a v lese může napáchat velké škody. Klobouk má medovou barvu a zespodu lupeny. Václavka je v syrovém stavu jedovatá, ochutnat ji můžeš až po dlouhém vaření například v guláši. Václavka má rozsáhlé podhoubí, které v noci světélkuje.



KOZÁK BŘEZOVÝ

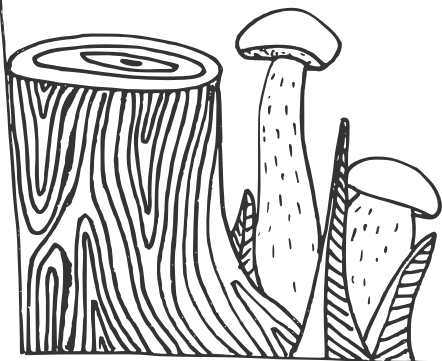
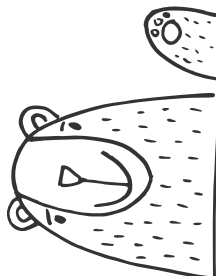


NÁKRES, FOTO



DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:

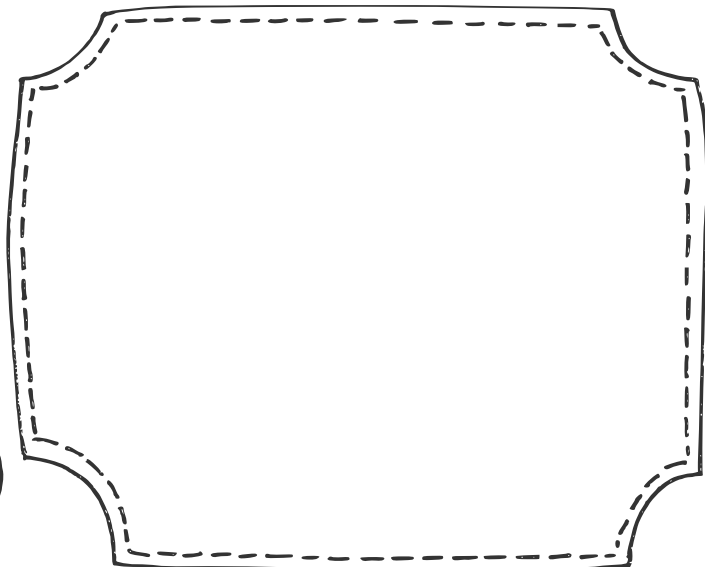


Podobný křemenáči, roste také v symbióze s březou. A proto ho najdeme v březových hájích i pod volně rostoucími březami. Jeho hlavička je šedohnědá zespodu s rourkami a delší třeň pokrývají černé šupiny. Hodí se k sušení na dlouhá zimní období.

KŘEMENÁČ BŘEZOVÝ



JEDLÝ



NÁKRES, FOTO

DATUM NÁLEZU:

.....

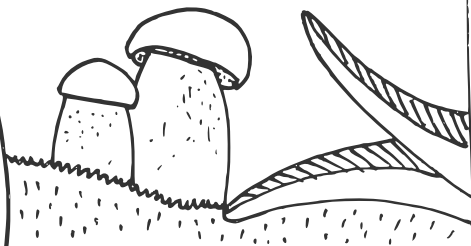
MÍSTO NÁLEZU:

.....

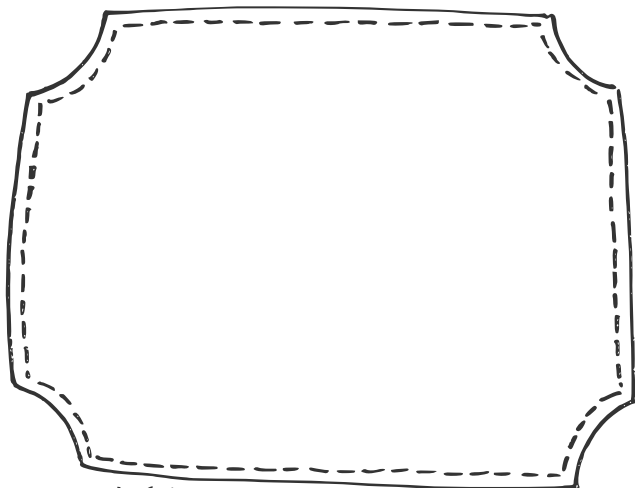
Protože se mají rádi
s břízou (mykorrhiza)
najdeš ho v blízkosti tohoto
stromu s bělavou kůrou.

Křemenáč má
oranžovohnědou hlavičku
zespodu s rourkami a tmavě
šupinatý třeň. Dá se výborně
použít na sušení i do houbové
polévky.

Pod břízou



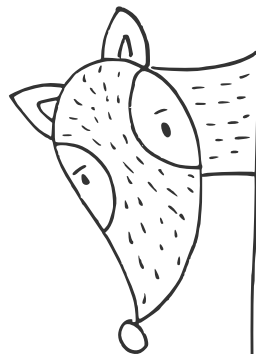
HŘÍB DUTONOHÝ (ZLATÝ)



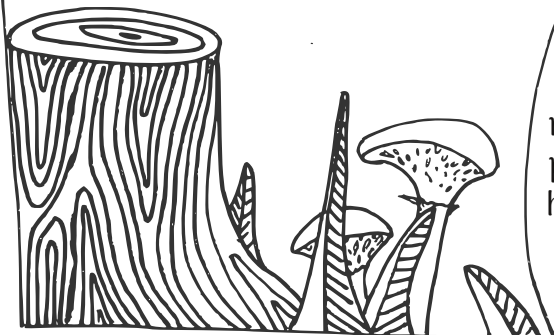
NÁKRES, FOTO

DATA NÁLEZU:

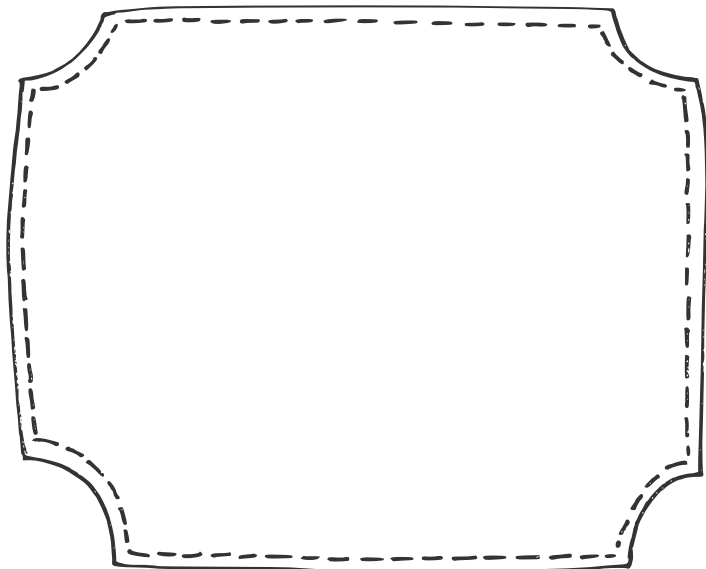
MÍSTO NÁLEZU:



Hřib dutonohý se vyskytuje místy hojně v lesích s modříný, s nimiž vstupuje do mykorrhizy. Největší výskyt je v září a říjnu. Na rozdíl od klouzka nemá mazlavou hlavičku, ale plstnatou s charakteristickým hrbolem. Je výborný na mnoho způsobů, např. naložený do octa.



KLOUZEK SLIČNÝ



NÁKRES FOTO

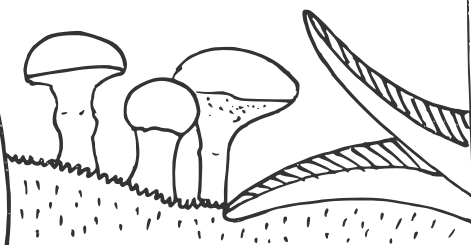
DATA NÁLEZU:

.....

MÍSTO NÁLEZU:

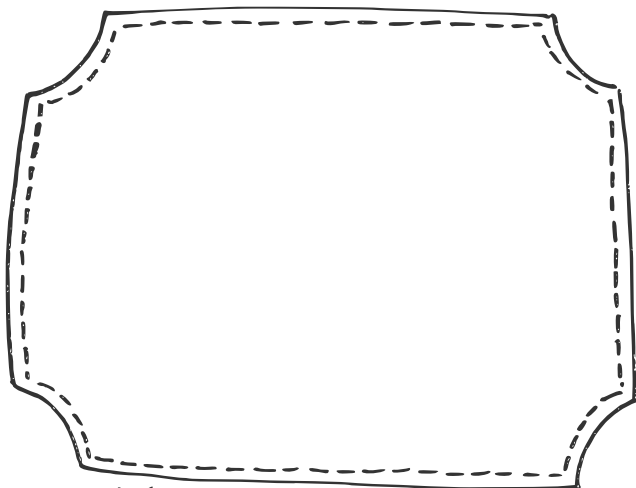
.....

Krásně lesklé, žluté, slizké hlavičky s rourkami lákají ke sběru všechny houbaře od června do podzimu. Mladé plodnice lze oloupat, ale starší už velmi ztěžka. Přesto se hodí k mnoha úpravám kromě sušení. Výborná je zvláště smaženice s vajíčky.



HŘIB ŽLUČNÍK

"HOŘČÁK"

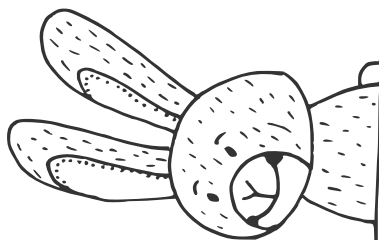


NÁKRES, FOTO

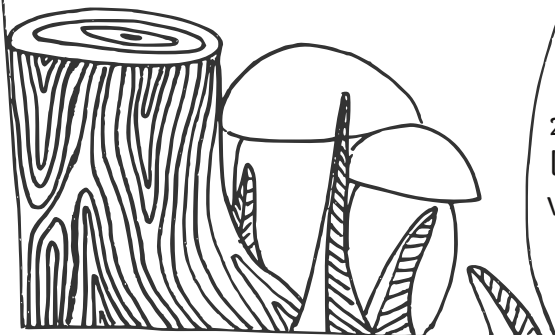
DATA NÁLEZU:

MÍSTO NÁLEZU:

NEPOŽIVATELNÝ



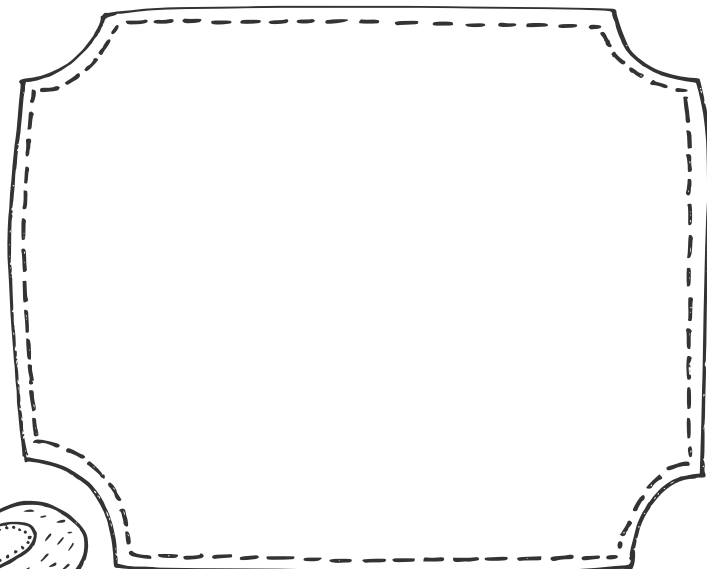
Také nazýván žlučák, nebo hořčák. Není sice smrtelně jedovatý, ale je velmi podobný ostatním druhům jedlých hub a i jedna jeho mladá plodnice dokáže zkazit celé jídlo. Vyskytuje se v listnatých i jehličnatých lesích velmi hojně. U velkých plodnic ho prozradí typické narůžovělé rourky zespodu klobouku.



SUCHOHRIB „BABKA“



JEDLÝ



NÁKRES FOTO

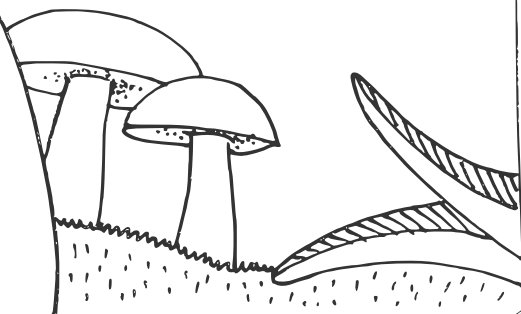
DATA NÁLEZU:

.....

MÍSTO NÁLEZU:

.....

Nebo také suchohřib
žlutomasý, máslový...
je velmi rozšířený hřib
s popraskaným kloboukem.
I když je jedlý, pro houbaře je
to hřib druhé jakosti, má totiž
vysoký obsah vody, často je
napadán plísněmi a kazí se
velmi rychle, proto ho také
mnozí nesbírají.



Houbařský soutěžní test:

1. Která ze známých českých osobností byla otrávena muchomůrkou zelenou?
2. Co znamená mykorrhiza?
3. Který z hřibů voní po oříškách?
4. S jakým stromem se má rád klouzek?
5. Která houba se používala k trávení much?
6. Podle čeho poznáš bezpečně bedlu vysokou?
7. Kterou muchomůrku můžeme sbírat?
8. Jak se jinak říká suchohříbu, neboli babce?
9. Jaké houby můžeš najít pod břízou?
10. Čemu se u hub říká "kalich smrti"?

Odpovědi pošli na adresu info@sikulik.cz a získáš malý dárek.