

Bojujeme s krysami a potkany



Využití ryzce peprného

Elektronické plašiče mohou mít rušivý vliv na ostatní elektroniku, jejíž činnost mohou narušit nebo přímo anulovat.

Doporučuji zajímavou metodu s dobrými výsledky, léta používanou hlavně na venkově a neškodnou pro životní prostředí. Jedná se o houbu ryzec pepelný - *Lactarius piperatus*, který hojně roste v červenci až říjnu ve všech lesích. Jedná se o jedlou houbu, která však pro své využití vyžaduje speciální úpravy, po nichž se stává zajímavou a ceněnou pochoutkou pro naši kuchyni. Proti nevídaným hlodavcům ji využijeme následujícím způsobem:

Ryzce pepelné máčíme ve studené vodě ve vhodné nádobě po dobu tří dnů, aby se z hub vylouhovaly terpenické látky, vodu několikrát měníme (viz recept níže). A právě první výluh se používá k nalití do míst, kde se krysy zdržují. Palčivost výluhu je natolik silná, že „nevítaní hosté domácnosti“ to okamžitě vzdají a stěhují se o dům dál.

To se skutečně výluh jen rozlije po podlaze? Ano, nalije se případně do myších děr, použije se rozprašovač či zahradní konev. Důležitý je efekt po zaschnutí. Krysy se mohou udrbat, ukýchat - znají to z přírody, například od chemie. Možná by to zabralo i na hryzce v zahradě...

Pro nejedovatost přípravku, jeho ekonomickou dostupnost a následné použití „odpadu“ (vylouhovaných ryzců pepelných) se jedná pro současnou dobu o „bezodpadovou technologii“, která nepoškodí životní prostředí a přinese užitek.

Další užití takto připravených hub je pro mléčné kvašení, jímž lze získat pokrm zvláště oblíbený ve starém Rusku pro přípravu postních jídel.

Mléčně kvašené ryzce

Houby máčíme tři dny, ideálně v proudící studené vodě, v našem případě však spíše ve vhodné nádobě, kde vodu pravidelně vyměňujeme. Po máčení houby povaříme ve slané vodě (7 až 8 litrů 4,5% roztoku soli na 50 kg hub). Nutno upravit dle skutečného množství hub, zde je počítáno ve velkém.

Vaříme 20 minut a můžeme přidat koření (na 1 kg hub: 1 bobkový list, 3 kuličky černého pepře, 3 kousky hřebíčku, 5 g kopru, 1 až 2 listy černého rybízu). Houby během vaření mícháme, aby se nepřipálily, a stále sbíráme pěnu. Houby jsou hotové, když klesnou ke dnu a voda se stává průzračnější. Uvařené houby opatrně vyklopíme do široké nádoby, aby rychle vychladly. Vychladlé houby následně uložíme se slanou vodou, ve které se vařily, do soudků, přidáme zázras (1 lžíci kvalitního bílého jogurtu nebo acidofilního mléka na 10 kg hub v čerstvém stavu), zatížíme a necháme 40 až 45 dní v klidu. Během kvašení se vytvoří biochemickým pochodem kyselina mléčná, odbourají se nechutné látky a houby dostanou příjemnou chuť. Během kvašení musíme dbát, aby byly houby stále potopené, protože by se zkazily. Po ukončení kvašení lze houby konzumovat.

Chceme-li takto vytvořenou pochoutku uchovat delší dobu, musíme houby přendat do zavařovacích sklenic, zalít novým sladkokyselým nálevem a pasterizovat. Za zmínku stojí zjištění, že kyselina mléčná, která se při kvašení hub vytvoří, je pro lidský organizmus vhodnější než kyselina octová, která se u nás běžně používá pro kyselé nálevy.

Na závěr pro ty, kteří by se chtěli věnovat nakládání hub na mléčné kvašení: před započatím práce je nutné připravit si potřebné nádoby - dřevěné soudky nebo kádinky (čisté), prkénko na zatížení hub (aby byly houby stále pod hladinou) a vhodný kámen na zatížení (třeba řádně vydrhnutou dlažební kostku, před použitím vyvařenou v horké vodě) a čisté bílé plátno.

Jiří Mika