

Houbové žně



Jak co nejlépe houby zpracovat, aby vám vydržely ideálně po celý následující rok a mohli jste si je dopřávat kdykoliv na ně dostanete chuť? A do jakého receptu se nejvíce hodí houby sušené, kam s mraženými a v čem nejlépe vyniknou třeba houby na kyselo? Existuje hned několik způsobů skladování a každý má své výhody i nevýhody. **Pojďme si představit ty základní tipy a triky, jak co nejefektivněji tu letošní sezónní úrodu uchovat a následně také zužitkovat.**

Ihned po sběru

Nejlepší jsou houby samozřejmě čerstvé, nicméně ty bohužel příliš dlouho nevydrží a mají tendenci podléhat rychlému kažení, což poté může při konzumaci způsobit nepěkné zažívací potíže. Aby vám čerstvé jako z lesa vydržely co možná nejdéle (počítejte ale pouze v řádu pár dní), držte se několika následujících pravidel.

Nikdy, opravdu nikdy nesbírejte houby do igelitových tašek. Zapaří se i během malé chvilky a kolikrát už jen při příchodu domů můžete část vyhodit. Nejlepší jsou prodyšné dřevěné koše. **Jakmile houby doma vyndáte, nemyjte je, pouze nožem očistěte a podélně rozkrojte. Vyskládejte na táč vyložený ubrouskem či papírem,** ale jen v jedné vrstvě, nedávejte je na sebe. Takto připravené je **vložte do lednice a zpracujte maximálně do tří dnů.** I tak ale před vařením zkontrolujte, zda není nějaký kousek příliš oslzlý či nahnílý. Z čerstvých hub jsou nejlepší klasická smaženice či řízky.

Sušené

Asi nejznámější a také nejvíce využívaný způsob uchovávání hub je sušení. V tomto případě dělají mnozí velkou chybu v nedostatečném proschnutí. Houba má v sobě velké množství vody, a je tedy nutné ji opravdu

důkladně dehydrovat, jinak v ní zbytková vlhkost způsobí množení bakterií a následné hnití a plesnivění.

Pokud patříte mezi vášnivé houbaře a hub chcete uchovávat velké množství, rozhodně se vám vyplatí pořídit si sušičku. Není to velký výdaj a budete mít jistotu úspěchu. **Z běžně sbíraných hub sušte nejlépe hříby, masláky, kozáky či bedly, zachovávají si nejvíce chuti a vůně.**

Před sušením houby nožem očistěte, vykrájejte všechny poškozené části, pokud je nějaký kousek již příliš prolezlý či nahnílý, raději jej vyhodte. Poté **pokrájejte na plátky široké 3 až 5 mm**. Snažte se krájet plátky stejně široké, aby se všechny sušily stejně dlouhou dobu. Poté **vyskládejte do sušičky, případně na sítku**. **V sušičce sušte maximálně na teplotu 45 °C**. Houby **můžete také poskládat na plech vyložený pevicím papírem a sušit v troubě při stejné teplotě jako v sušičce**, bude to ale trvat déle. Správně usušená houba by se vám při ohnutí měla zlomit a drolit mezi prsty na prášek, nikoliv se ohýbat, v takovém případě má v sobě ještě vodu a je nutné v sušení pokračovat. Usušené houby skladujte ve skleněné uzavíratelné nádobě, do které přihodte ještě pár bobkových listů. Používejte do polévek, omáček či pod maso. Před použitím je dobré na pár minut namočit nebo povařit ve vývaru.

Zamražené

Možná vás také napadlo hodit nespotřebované kusy do mrazáku. Ta možnost tady určitě je, nicméně chce to také dodržet pár pravidel. **Zamrazit můžete téměř každou houbu, což je velkou výhodou, pokud se vám houby třeba nechtějí nijak zvlášť třídít. Pozor si dejte akorát na lišky, ty mohou po zmrazení zhořknout.**

Nejjednodušší způsob je houby očistit, opláchnout a v sáčcích zamrazit, nicméně doporučuje se je před tím ještě tepelně upravit. Jednak zmenší objem a nezaberou vám tolik místa, ale hlavně po rozmrazení nepustí tolik vody a nebudou příliš rozmáčené. Také je při přípravě pokrmů můžete rovnou použít a nemusíte je nijak dlouho vařit, protože už budou v podstatě předpřipravené.

Způsobů opracování je hned několik, nejsnazší je ale **houby zlehka podusit nebo krátce povařit v osolené vodě**. Stačí opravdu pár minut. Poté **nechte zchladnout, naplňte jimi sáčky a dejte zamrazit**. Před použitím nechte pouze na vzduchu povolit a poté přidávejte do polévek, paštik či omáček. V mrazáku vám vydrží přibližně půl roku.

Vyzkoušejte naše recepty:

Houby s octem

Skvělá záležitost, na kterou si vzpomenete hlavně v chladnějších zimních měsících, až na vás vykukne ze spíže a vy dostanete chuť na luxusní kyselo nebo skvělou přílohu k pečenému masu. Zavaření hub do nálevů, ať už kyselých, nasládlých nebo slaných, je rovněž velmi oblíbeným způsobem konzervování. Připravte si sklenice, které důkladně vysterilizujte ve vařící vodě nebo třeba v myčce. Osušte je a dejte stranou. Houby očistěte, opláchněte a vložte do vroucí osolené vody, přidat můžete i lžici kyseliny citronové pro lepší konzervaci. Vařte asi 10–15 minut podle tvrdosti a velikosti hub do změknutí. Poté scedte a nechte okapat. Naskládejte těsně do suchých sklenic, prokládat můžete bobkovým listem či kousky kořenové zeleniny. Na zavařování použijte žampiony, hříby, bedly, ryzce, klouzky či lišky.

Na zalití si připravte třeba tento jednoduchý sladkokyselý nálev:

- $\frac{3}{4}$ l vody
- 250 ml octa
- 2 lžíce cukru
- 1 lžíce soli
- 2 bobkové listy
- $\frac{1}{2}$ lžičky hořčičného semínka
- pár kuliček celého pepře a nového koření

Vodu přivedeme k varu a přidáme všechny ostatní suroviny. Vaříme 5-10 minut, horkým nálevem zalijeme houby ve sklenici, od okraje necháváme asi 1 cm. Poté důkladně zavíčujeme a otočíme dnem vzhůru, takto necháme zchladnout. Případně naléváme vychladnutý nálev, zavíčujeme a sterilizujeme například v hrnci s vodou po dobu asi 25 minut.

Kulajda s kyselými houbami

Někdo jí říká kyselo, někdo bílá či smetanová polévka. Ať tak či onak, jednou za čas na ni přijde taková chuť, že ani ten největší hrnec nestačí. A po téhle rychlovce se utlučete. Připravte si:

- 5 větších brambor
- 1 sklenici hub v kyselém či sladkokyselém nálevu
- 1 kelímek smetany na vaření
- 1 lžíci másla
- $\frac{1}{2}$ lžičky drceného kmínu
- 4 bobkové listy
- 4 kuličky nového koření
- sůl a pepř
- 2 vejce
- hrst kopru

Nejprve si připravíme brambory. Očistíme je a pokrájíme na kousky, dáme vařit do změknutí do osolené vody, můžeme přidat i trošku kmínu, poté scedíme a dáme stranou. Také vejce si uvaříme natvrdo. Ve větším hrnci rozpustíme máslo, houby slijeme a necháme si asi 100 ml nálevu. Houby krátce orestujeme na másle a poté zalijeme 1,5 litrem vody. Přidáme kmín, bobkový list a nové koření. Přivedeme k varu a vaříme asi 10-15 minut. Poté vmícháme uvařené brambory, dochutíme solí a pepřem, okyselíme nálevem a zjemníme kelímkem smetany. Na závěr vmícháme kopr a na kousky pokrájená vejce.

Další houbové recepty:

Všechny naše houbové recepty najdete [ZDE](#)