

## Poznáte lanýže?

---



### Lanýž - božská chuť nekřesťansky drahé houby

**Francouzské označení lanýžů „truffe“ pochází z latinského slova „tuber“, tedy hlíza.** Můžeme ho datovat **už do dob antiky**, kdy se lanýže konzumovaly jako pochoutka obalená v husím sádle. **Lidé tehdy drželi lanýže v hluboké úctě, protože věřili, že se na zem dostaly po úderu bleskem.**

**Další legenda říká, že lanýže objevil farmář pozorující své prase**, které poblíž stromu vyrýpalo zvláštní houby a poté je snědlo. Když viděl, že se praseti nic nestalo, **ochutnal houby sám. Do té doby sice s manželkou nemohli mít děti, ale poté jich povili hned třináct!**

**Také staří Řekové a Římané používali lanýže pro terapeutické účinky a věřili, že mají zázračné účinky jak na tělo, tak i na duši.** Ve středověku však sláva lanýžů upadla, protože je církve považovala za ďáblovu znamení. K renesanci v jejich konzumaci došlo až za vlády Ludvíka XIV., který si je oblíbil natolik, že se je dokonce pokusil na královském dvoře pěstovat. Bohužel neúspěšně.

Největší rozmach zažily lanýže na začátku devatenáctého století, kdy se jich po celé Evropě našlo údajně více jak 2 000 tun. Bohužel **po 1. světové válce bylo mnoho vhodné půdy pro pěstování zničeno a produkce se snížila na méně než čtvrtinu.**

### Není lanýž jako lanýž

**Lanýže lze rozdělit na tři základní druhy - bílé, černé a burgundské. Bílé lanýže mají pronikavou štiplavou chuť s nádechem šalotky, černé charakterizuje zemitá a intenzivní chuť, burgundské jsou velmi aromatické a delikátní.**

Podle sezóny se pak rozdělují lanýže na letní, podzimní a zimní. Chuť letních lanýžů je sice dle znalců příliš jemná, na druhé straně ji vyvažuje příznivější cena. Využívají se spíše jako součást paštik nebo k nakládání.

**Tuto drahou houbu nalezneme nejčastěji v kořenech kaštanů, dubů, lísek a buků.** Daří se jí v oblastech s teplejšími dny a chladnými nocemi, vyžadují také vápenitou a dobře propustnou půdu. Každá drobná odchylka v půdě či počasí se do chuti lanýže zapisuje specifickou chutí - některé mohou být cítit benzinem, jiné chutnají spíše po česneku. A vždy je to dle odborníků v pořádku.

**Za kolébku lanýžů je považována Francie, ale gurmáni upřednostňují spíše lanýže z Itálie.** Zmínit se však musíme také o jejich sběru v chorvatské Istrii, nebo dokonce Číně. Mezi ty nejcennější patří tartufo bianco d'Alba, bílé podzimní lanýže z italské Alby v regionu Piemont. Spóry bílých lanýžů se totiž zatím nepodařilo vypěstovat uměle, a jsou tedy velmi vzácné.

**Zřejmě vlivem klimatu a také kvůli velké poptávce se každoročně snižuje nalezené množství této lahůdky.** Odborníci varují, že by za několik let mohl bílý lanýž vymizet úplně! Jeho cena se může vyšplhat ke třem až čtyřem tisícům eur za kilogram.

Sezóna bílých lanýžů vrcholí na přelomu listopadu a prosince. Ve své domovině, Albě, však největší boom zažívá už v říjnu. Každoročně se sem sjíždí milovníci této drahé pochoutky na vyhlášený trh, jehož součástí je také dražba největšího lanýže začínající sezóny. Znalce nepřekvapí, že cena za gram se zde vyšplhá vysoko nad cenu zlata!

## Hurá do lesa

Letní lanýže je dokonce možné najít také v Česku. **Než se však vydáte s košíčkem do lesa, vězte, že zákonem je tato houba chráněná a její sběr může vyjít velmi drah.** Namísto toho se můžete v lese porozhlédnout po bělolanýži obecném, který v loňském roce okupoval tuzemské košíčky častěji než je zvykem. Svou velikostí i tvarem připomíná brambory, chutí sice za drahými jižanskými příbuznými poněkud zaostává, ale našince jistě neurazí. Mykologové doporučují sbírat hlavně mladé plodnice, starší kusy odrazují nepřijemným aroma.

Pokud byste zavítali do jižních zemí a měli při sběru štěstí, očistěte plodnici suchým a jemným kartáčkem. **Lanýž by neměl přijít do styku s vodou!** Tím se totiž urychluje jeho zkáza. Ani přílišné sucho však tomuto drobečkovi nesvědčí. **Odborníci doporučují skladovat jej v suchém ubrousku uzavřeném v neprodyšné sklenici a spotřebovat jej co nejrychleji.**

Sběr lanýžů není nikterak snadná záležitost, protože rostou několik centimetrů pod povrchem země. **Dříve se jako pomocníci využívali vepři, na které aroma lanýžů působí jako feromony.** Když ovšem vepř houbu našel, bylo složité rozvášněné zvíře od lahůdky odtrhnout.

**V posledních letech se tedy využívají více kultivovaní psi rasy italský vodní pes, které je ovšem nutné pro hledání vycvičit.** Existují také drobné indicie napovídající o výskytu lanýžů - drobné prasklinky v půdě, větší plochy země bez výskytu dalších rostlin nebo malé mušky létající těsně nad zemí.

# Potěšení pro chuťové pohárky

V kuchyni mají lanýže všestranné využití. Neočekávejte ovšem, že byste tuto pochoutku spořádali samostatně jako hlavní chod, nebo ji dokonce tepelně upravovali. Používá se střídme v tenkých plátcích jako voňavá třešnička na těstoviny, rýži nebo vaječné omelety. Moderní doba pak přichází s experimenty v podobě např. lanýžového tataráku, při jehož konzumaci musíte sáhnout hluboko do kapsy.

**Pokud si nemůžete dovolit čerstvé lanýže, užíjte si jejich výjimečnou chuť v levnější podobě. Na trhu je k dostání např. lanýžová sůl, olivový olej, máslo, těstoviny či rýže s aromatem lanýžů.** Vždy se však zaměřte na etiketu a **zjistěte, zda se jedná o přírodní aroma nebo levnou chemickou náhražku!**

Jestliže chcete investovat do svých chuťových pohárků, vyplatí se kontaktovat odborníka, který s nákupem poradí. Na internetu totiž můžete objevit např. „lanýže“ z Blízkého východu za velice příznivou cenu. Jedná se o terfez, označované jako pouštní lanýže. Pochází nejčastěji z Maroka a odborníci je považují za předraženou zeleninu, která má ke skutečným lanýžům daleko. Nedoporučuje se ani nákup nakládaných lanýžů, jejichž cena je líbivá, ovšem kvalitou nepotěší.

**Čínská medicína tvrdí, že lanýž není pouze předraženou lahůdkou, ale skrývá v sobě studnici zdraví.** Odebírá totiž sílu přímo z kořenů stromů, a symbolizuje tedy koncentraci té nejčistší energie země. Podporuje energetickou dráhu ledvin a kromě toho je doporučován i jako přírodní afrodiziakum.