

Začínáme houbařit



Houbaření = třetí lov

Kdysi kdosi prohlásil, že houbaření je třetím lovem. Tím prvním je lov na zvěř, druhým na ryby. Stejně jako tyto základní lovy i lov na houby má svá pro a proti. Například nevyžaduje zvláštní techniku, finty, ani flinty, háčky, třpytky ani pitky. Nevyžaduje cvičené psy, pokud nechcete s jejich pomocí hledat lanýže pod zemí, nevyžaduje zvláštní výstroj. **Stačí se jen dobře obléci, vzít košík, hůl a vyrazit.**

V každém případě lov na houby vyžaduje jisté vědomosti, zkušenosti a důvtip. (Kolik druhů hub je například oproti rybám jedovatých!). **Houbaření vyžaduje detailnější poznání lesa a koneckonců vyžaduje také větší fyzické úsilí.** Při hledání hub nachodí člověk několik kilometrů a občas ho od plného košíku mohou bolet ruce. **Ale na druhou stranu se zase pohybuje na čerstvém vzduchu, uprostřed zeleně, tolik prospěšné relaxaci zraku.** Vysvětlení je prosté. Houbař, tím, že se snaží obsáhnout zrakem široký prostor kolem sebe, bez přestání provádí oční gymnastiku a procvičuje oční svaly.

Ne že by houbař nebyl tvor společenský. Ale v lovu na houby je v lese nejraději sám. Hledat houby – to chce soustředěnou práci a přemýšlení. Člověk si musí z hlavy vyhnat všechno, co tam nepatří, stát se jakoby součástí lesa, ztotožnit se s jeho náladou. Jedině v tom případě se mu les odvděčí tichým zážitkem. Houbař při svém lovu setrvává s lesními obyvateli v míru. Třebaže sojka už oznámila, že jde člověk a že je blízko, může houbař přijít až na pár kroků ke stádu srnek či zahlédnout, jak se v porostu mihne liška. Zato kanci by se měl raději vyhnout. Je to totiž také dobrý houbař. I veverka se chvíli dívá, jaká že jí to přišla do revíru konkurence. Je o ní přece známo, že sbírá houby a suší si je na zimu.

V každém případě hub je v lese vždycky dost a lesní zvěř, která si na nich ráda pochutnává a konzumuje je

hlavně jako lék, se o ně s lidmi klidně podělí.

S kým chodit na houby?

Když byste náhodou nechtěli být v lese sami, na houby si můžete vyjít s kým chcete. Ovšem **nevyplatí se chodit na houby s notorickými závistníky**. Ani s těmi, kteří vás v lovu hub chtějí za každou cenu přetrumfnout. V prvním případě vám budou s neskrývaným vztekem závidět každou pěknou houbu. V druhém případě vás svým chvastounstvím tak otráví, že se vrátíte domů otrávenější než po nejedlých houbách.

Dobře se chodí na houby s příjemnou partnerkou, ovšem jenom v tom případě, že chce skutečně hledat houby. Musí mít turistické sklony a snahu snášet s vámi dobré i zlé – prodírat se houštím, nebát se deště a mít schopnost radovat se z hub. Není nic otravnějšího než partnerka, která vám celou cestu dává najevo, že ji houbaření vlastně nebaví a že celou tu námahu podstupuje jenom kvůli vám.

Chodit na houby s nadřizeným není právě nejvhodnější. Hlavně ne s takovým šéfem, který chce za každou cenu vypadat moudře a vnucuje vám svůj názor na jednotlivé houby. Kromě toho mají představení tendenci hovořit o pracovišti a spolupracovnících a vyptávat se na soukromí i náladu podřízených. Mimoto si šéf může vaše větší štěstí při lovu hub vykompenzovat na pracovišti. A jakmile se vaši kolegové dozvědí, že chodíte se šéfem na houby, máte snadno a rychle po důvěře i u nich. Chodit na houby s nadřizenými může mít své výhody, ale také nemusí. I v tomto případě záleží na charakteru. Podřízení mají tendenci hrát v lese úlohu pejsků – upozorňovat vás na houby nebo vás k nim aspoň nenápadně vodit, předstírat, že žádnou houbu nevidí, a pak vám nemístně lichotit a přeceňovat vaše schopnosti. Můžete si být jisti, že na pracovišti se budou o vašich schopnostech vyjadřovat docela jinak.

Na houby se nechodí ani s cizí manželkou. Se svou vlastní se může, ale nedoporučuje se to podnikat příliš často, pokud není stejně vášnivá houbařka. Máte-li takovou ženu, máte taky z pekla štěstí – vydrží vám to spolu i bez těch hub zřejmě celý život. Jistý vtíp praví, že “s houbou je to jako s láskou. Člověk zjistí, že to nebyla ta pravá, až když je pozdě.”

Konzervace hub musí být rychlá

Čerstvé houby nelze uchovávat příliš dlouho. **Zvláště v období dešťů, kdy jsou houby nasáklé vodou, doporučujeme je zpracovávat ještě ten den**. Část jich můžeme hned zpracovat na teplý pokrm, zbytek roztrídíme podle vhodnosti pro určitý druh konzervace.

Způsobů konzervace hub je řada. **Poměrně známé a rozšířené je sušení hub, dále je můžeme konzervovat naložením do soli, do tuku, do octa, ve vlastní šťávě, můžeme houby marinovat, kvasit, udit, mrazit, připravovat houbové výtažky, houbové prášky, konzervovat houby společně se zeleninou apod.**

Ke všem způsobům konzervace bereme především **plodnice čerstvé, zdravé, dobře vyvinuté, tvrdé, nepřezrálé, nečervivé a neohlodané lesní zvěří**. Že to mají být houby jedlé, je samozřejmé.

Náš tip: Houby v solném nálevu

Použijeme houby hřibovité, klouzky, muchomůrky růžové, čirůvky, žampiony i další v libovolném poměru. Houby očistíme, opláchneme, pokrájíme a ve vroucí vodě 4 minuty povaříme. Odcedíme, prolijeme ihned studenou vodou, naplníme do sklenic. Přidáme celý pepř, nové koření a bobkový list, zalijeme teplým solným nálevem (na 1 litr vody 2 lžíce soli), který jsme předem povařili. Sklenice upevníme víčky a sterilujeme 30 minut při 100°C. Za 24 hodin sterilaci opakujeme. Vychladlé sklenice opatříme štítky s datem a obsahem a uložíme v chladu a temnu.

Vyzkoušejte dát hlívu do sklepa

Zajímavým způsobem prodloužení upotřebitelnosti houby v čerstvém stavu je stará lidová úprava hlívy ústřičné. Z většího množství očištěných a nakrájených hlív utvoříme větší kouli, kterou uložíme do studeného vlhkého sklepa. Po určité době tato koule proroste myceliem a uchová se pro kuchyňské zpracování řadu týdnů. Tímto způsobem konzervovaná hlíva je například v polévce chutnější než při jiném způsobu konzervace. Škoda, že tento druh zvláštního prodloužení upotřebitelnosti houby lze aplikovat jen u malého počtu druhů.