

Ve formě kvasinek člověk využívá houby od dávných let při výrobě alkoholických nápojů a pečiva, naučil se sbírat a také pěstovat plodnice jedlých hub a vyhýbat se těm jedovatým. A konečně využívá houby i k výrobě léků, například antibiotik. S jejich pomocí už dnes dokážeme čistit životní prostředí a někdy v budoucnu možná i těžit drahé kovy.



To jako že by pivo bez hub nešlo?



*Zázračné kvasinky...
Nejen pivo, ale i víno
a slivovice!!!*

10

11

Mikroskopickými houbami se na podnět hraběte Kašpara Šternberga už během třicátých let 19. století začal zabývat kustod botanických sbírek v Národním muzeu **August Carl Joseph Corda** a dosáhl v tom značné proslulosti. A vydal o nich také několik knih, které můžeme považovat také za počátek české moderní houbařské ilustrace, protože jednu z nich doprovodil 64 vlastnoručně kreslenými tabulemi.

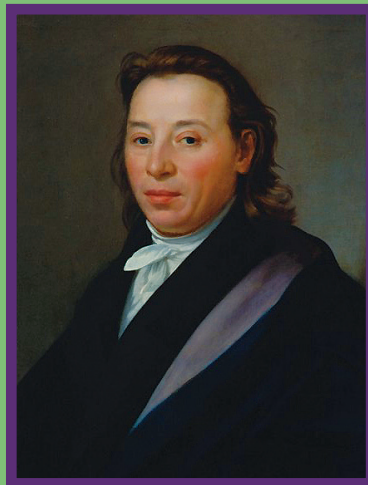


Prvním velkým českým atlasem hub je patrně *Naturgetreue Abbildungen und Beschreibungen der essbaren, schädlichen und verdächtigen Schwämme* (česky *Věrná vyobrazení a popisy jedlých, škodlivých a podezřelých hub*). Samotné dílo je uznáváno pro svá věrohodná obrazová ztvárnění jednotlivých druhů jedlých a nejedlých hub. I po grafické a odborné stránce je velmi zdařilou knihou.



Autorem je **Julius Vincenc Krombholz**, vynikající lékař, rodák z Horní Police na Českolipsku. K houbám se dostal jako soudní lékař, který se zabýval toxicitou hub. A atlas je výsledkem jeho výzkumů, kdy údajně prověřil jedlost či nejedlost 1700 druhů hub prostřednictvím osobní konzumace.

V polovině 19. století ještě nebyli v chemii tak vyspělí jako dnes, takže staří mykologové skutečně zkoušeli houby jíst v malých dávkách a sledovali na sobě jejich účinky. Jestli jsou jedlé, jedovaté, škodlivé, neškodlivé. Tak to bylo a ta jejich játra musela zvonit! Portrét Juliua Vincence Krombholze dodnes zdobí pracovnu přednosta interní kliniky 1. lékařské fakulty Univerzity Karlovy a Všeobecné fakultní nemocnice v Praze. Na klinice dokonce stále uchovávají dózu, ve které je jeho mumifikované srdce!



12

13

A jak se houby pojmenovávají? Třeba kačenka má v atlasu latinský název: *Morchella Bohemica Krombholz*. Každé jméno houby je složeno ze dvou slov. První, *Morchella*, je rodový název. *Bohemica* je druhový název. A *Krombholz* je jméno mykologa, který tu houbu popsal.



Hlavní houbová sezona sice teprve přijde, ale spousta hub se dá najít už teď. Na jaře sice roste jen několik druhů hub, ale jsou to velmi zajímavé kousky.



Kačenky rostou od března do května. Nejčastěji je najdete v listnatých lesích. Mají rády jasany, olše nebo trnky. Daří se jim ale i v blízkosti zplaněných ovocných stromů. Jsou asi 8 až 15 centimetrů vysoké, s asi 4 centimetry širokými kloboučky. Mají vynikající chuť, dají se jíst sušené nebo čerstvé, třeba na másle jsou skvělé.

A tady je ta tvoje „muchomůrka“, tedy doopravdy smrž!



Smrže se dají se najít na různých neobdělávaných místech, jako jsou příkopy, železniční tratě nebo louky. Protože se jejich spory šíří větrem, hledejte další smrže vždy po větru. Dají se připravit na mnoho způsobů, ale vždy platí jedno pravidlo, nikdy je nesmíte jíst syrové.



14

15



Ucho Jidášovo je velmi vhodná houba do čínských jídel, do některých polévek a její chrupavčitost není na škodu ani v rizotu. Vyrůstá celoročně na starších větvích bezu černého, přičemž nejvíce se jí daří brzy na jaře. Ke sběru jsou vhodné pouze čerstvé plodnice, ještě nepotažené zelenou řasou. Pokud bychom se chtěli na tuto houbu vypravit, musíme tak učinit po vydatnějším dešti, za sucha totiž ucho zaschne natolik, že jej snadno přehlédneme. Jakmile ale „dostane napít“ nabobtná mnohdy do úctyhodných rozměrů a také zajímavých tvarů.



Penízovky jsou vesměs jedlé houby a jejich vzájemným zaměňováním vám nehrozí žádné nebezpečí. Objevují se již v dubnu a rostou velmi hojně v opadu listů, vzácněji i v jehličnatých lesích. Penízovka sametonohá patří k nejchutnějším a nejprospěšnějším houbám. Má podobné léčivé účinky jako hlíva ústřičná a rovněž se dá pěstovat.