

## 19. Houby II (druhy hub)

### 1. Jedovaté houby podtrhni červeně, jedlé modře a nejedlé černě:

muchomůrka červená    hřib žlučník    hlíva ústříčná    pečárka (žampion) ovčí  
muchomůrka tygrovaná    hřib hnědý    bedla vysoká    muchomůrka zelená  
ryzec kravský    muchomůrka růžovka    závojenka olovová

### 2. Doplň druhové názvy následujících hub. Pomůže ti, pokud si vzpomeneš, pod kterými stromy tyto houby nejčastěji najdeme.

hřib.....

křemenáč.....

kozák.....

klouzek.....

modřínový

březový

smrkový

osikový

### 3. Rozděl následující houby do dvou skupin, podle toho zda mají klobouk s rourkami nebo lupeny:

a/ klobouk s rourkami:

b/ klobouk s lupeny:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ryzec kravský    hřib dubový    kozák březový    hlíva ústříčná    muchomůrka zelená  
hřib žlučník    bedla vysoká    muchomůrka červená    hřib hnědý

### 4. Rozhodni, která z následujících muchomůrek je jedovatá.

1. muchomůrka zelená    ano - ne
2. muchomůrka růžovka    ano - ne
3. muchomůrka tygrovaná    ano - ne
4. muchomůrka červená    ano - ne

## 5. Poznej podle charakteristiky, o kterou houbu se jedná a doplň její správný název:

a) Tato houba je naše nejjedovatější houba. Mladé plodnice jsou potaženy plachetkou. Starší plodnice mají vždy na spodku třeně cípovou pochvu, kterou také nazýváme kalich smrti.

.....

b) Je to jedovatá houba. Roste často pod břízami, vzácněji ji najdeme i v čistě jehličnatém lese pod smrky. Díky svému červenému klobouku s bílými vločkami je prakticky nezaměnitelná.

.....

c) Je to jedlá a velmi chutná houba, kterou nejčastěji najdeme pod modřínou. Klobouk je žlutý až oranžový, pokrytý vrstvou slizu. Rourky jsou také žluté.

.....

d) Tato hřibovitá houba je nejedlá. Její chuť je velmi hořká. Klobouk je světle hnědý, rourky jsou bílé, později narůžovělé. Nejčastěji ji najdeme v jehličnatých lesích.

.....

e) Jedná se o jedlou dřevokaznou houbu. Většina její produkce je pěstována uměle. Roste většinou na dřevě listnatých stromů, v nahuštěných trsech, rostoucích škeblovitě nad sebou.

.....

## 6. Zakroužkuj pravidla, kterými bychom se měli řídit při sběru a zpracování hub:

- a) Sbíráme jenom ty houby, které bezpečně známe.
- b) Při příznacích otravy vyhledáme lékaře. Je dobré sebou vzít i zbytek pokrmu.
- c) Houby, které neznáme neničíme.
- e) Pokud nějakou houbu neznáme, zničíme ji, abychom předešli riziku, že ji sebere někdo jiný a otráví se.
- f) Sbíráme jen zdravé plodnice. Nesbíráme houby staré, rozměklé, plesnivé, nebo červivé.
- g) Houby upravujeme a jíme nejlépe v syrovém stavu, vynikne tak jejich vůně a chuť.
- h) Houby sbíráme nejlépe do igelitových tašek, zvýší se tak jejich trvanlivost.
- ch) Pokud máme pocit, že trpíme příznaky otravy, vezmeme si prášek proti bolesti, pijeme heřmánkový čaj a odpočíváme.
- i) Houbové pokrmy dobře tepelně zpracováváme a jíme čerstvé.
- j) Houby sbíráme do košíčku, nikdy je nedáváme do igelitového sáčku.
- k) Houby ihned po příchodu z lesa očistíme a zpracujeme.