

# atlas húb

Ladislav  
Hagara

Obálku s použitím farebných fotografií  
Ladislava Hagara navrhol  
JÁN VRABEC

Graficky upravila  
VERONIKA KRAMÁROVÁ

Redaktorka  
BEATRIX HOMOLOVÁ

Technická redaktorka  
VERONIKA KRAMÁROVÁ

Vydala a vytlačila Neografia, a. s., Martin roku 1995

3. vydanie

ISBN 80-85186-83-7

ISBN 80-85186-84-5 (české vyd.)

© Dr. LADISLAV HAGARA, 1993  
Photography © Dr. LADISLAV HAGARA, 1993

## OBSAH

Predhovor / 7

### VŠEOBECNÁ ČASŤ / 9

1. Rozšírenie a biotop húb / 11
  - Rozšírenie húb / 11
  - Biotop húb / 12
2. Rast húb / 15
  - Rozmnožovanie húb / 15
  - Čo podmieňuje rast húb / 15
  - Ako a kedy rastú huby / 17
  - Rýchlosť rastu húb / 19
  - Čo znižuje rast a výskyt húb / 21
  - Huby z prirodzených stanovišť a pestovní / 23
3. Zber a určovanie húb / 24
  - Aké huby zbierať / 24
  - Technika zberu / 25
  - Určovanie húb / 26
4. Výživná hodnota a využitie húb / 30
  - Obsahové látky a výživná hodnota húb / 30
  - Zužitkovanie čerstvých húb / 32
  - Konzervovanie húb a ich upotrebenie / 34
5. Otravy hubami / 39
6. Receptár hubových jedál / 45

### ŠPECIÁLNA ČASŤ / 73

- Štruktúra hesiel / 75
- Opisy a vyobrazenia jednotlivých druhov húb / 78
- Odporúčaná domáca literatúra / 454
- Register slovenských názvov húb / 455
- Register latinských názvov húb / 458

## PREDHOVOR

Hubárstvo je najrozšírenejšou záľubou dospelých. Na Slovensku sa mu sústavnejšie alebo aspoň príležitostne venuje približne každý desiaty človek. Z čoho pramení taký široký záujem o huby? Len z ich jedinečných chuťových vlastností? Isteže nie, hoci u väčšiny hubárov táto pohnutka stojí v popredí. Vzrastajúci záujem o huby súvisí aj so živším vzťahom súčasníkov k prírode, s túžbou nanovo sa k nej tesnejšie primknúť, lepšie jej porozumieť, preniknúť hlbšie do jej zákonitostí a tajomstiev. Človek unavený duševnou alebo telesnou prácou hľadá i nachádza v prírode uvoľnenie, obnovuje si tam sily aj vyčerpané zdroje životnej pohody. Vďaka aktívnemu pohybu v zdravšom prostredí však hubár vkladá do fondu svojho zdravia i podiel, ktorý zúročí v budúcich rokoch. Vie sa totiž, že pravidelný pohyb je najlepším spôsobom ochrany pred srdcovo-cievnyimi aj ďalšími civilizačnými chorobami, ktoré skracujú život príslušníkov dnešných „usedených“ generácií.

Svet húb je veľmi bohatý a mnohotvárný. Kto chce doň preniknúť, veľa času musí obetovať štúdiu. Popri sústavnejších terénnych pozorovaniach sú dôležitým prameňom poznania najmä odborné a populárno-náučné diela o hubách. Ambíciu stať sa dobrým pomocníkom hubárov mal i tento Atlas húb, po prvý raz vydaný roku 1987 v náklade 45 000 výtlačkov. Keďže sa kniha za pár týždňov rozobrala a záujem o ňu trvá, vydavateľstvo sa rozhodlo pre jej nové vydanie, a to s viacerými zmenami v textovej aj obrazovej časti.

Tento atlas húb zahrnuje predovšetkým bežné, hojne rozšírené druhy jedlých húb. Prináša však i málo známe druhy, ktoré v našej literatúre ešte neboli zobrazené. Primeraná pozornosť sa v ňom venuje aj nejedlým a jedovatým druhom, ktoré si menej skúsení hubári často mýlia s jedlými hubami. V prehľadnom opise každého vyobrazeného druhu sa uvádzajú hlavné vonkajšie poznávacie znaky jednotlivých častí plodnice, miesta a obdobie rastu, spôsob kuchynského využitia a možnosti zámény s inými hubami podobného vzhľadu.

Úprimne ďakujem terénnym i ostatným spolupracovníkom, ktorí mi pomáhali pri zbere a spracovaní húb predstavených v tejto knihe. Za cenné pripomienky som vďačný posudzovateľom rukopisnej predlohy J. Kuthanovi, P. Lizoňovi a neb. J. Kubičkovi, ako aj recenzentom prvého vydania. Rovnako ďakujem Vydavateľstvu Neografie a Tlačiarňi Neografia v Martine za starostlivú edičnú a polygrafickú prípravu nového vydania Atlasu húb.

Autor

# 1. ROZŠÍRENIE A BIOTOP HÚB

## ROZŠÍRENIE HÚB

Vedci dosiaľ rozlíšili a opísali viac než 100 000 druhov húb. Ríša húb je však oveľa bohatšia. Predpokladá sa, že zahrnuje približne 250 000 druhov. Veľkú väčšinu z nich tvoria tzv. nižšie huby, ktoré možno pozorovať len mikroskopom. Tzv. vyšších húb s mäsitejšími plodnicami, ktoré môžu zaujímať aj praktických hubárov, je na svete okolo 20 000 druhov. Naše terajšie vedomosti o druhovom bohatstve a zemepisnom rozšírení húb sú veľmi nedostatočné. Každoročne sa síce podarí objaviť desiatky, ba stovky nových druhov húb, no mnohé, dnes ešte jestvujúce druhy človek pravdepodobne vôbec nespozná. Následkom zhoršovania ekologických pomerov na Zemi jednoducho zaniknú. Huby sú totiž mimoriadne citlivé na zmeny životných podmienok.

Rozšírenie jednotlivých druhov húb ovplyvňujú najmä klimatické podmienky (napr. teplota a vlhkosť), ďalej vlastnosti rastového substrátu (stupeň vlhkosti a kyslosti, obsah živín, hlavne organických látok, ale aj vápnika či iných prvkov) a prítomnosť tzv. mykoritických partnerov, teda určitých druhov stromov alebo iných zelených rastlín, bez ktorých sa mnohé druhy húb nemôžu náležite vyvíjať. Šírenie húb sťažujú aj zemepisné bariéry, predovšetkým oceány a vysoké horstvá. Časť výtrusov, ktorými sa rozmnožujú huby, vzdušnými či vodnými prúdmi síce preniká i cez tieto bariéry, no v iných zemepisných pásmach len zriedka nájdeme podmienky na tvorbu podhubia a rast plodníc. Ak výtrusy, odnášané na stovky i tisíce kilometrov, aj vyklíčia, z podhubia spravidla nevyrastú plodnice. Môže sa to stať len vtedy, ak na rovnakom mieste vyklíčia i výtrusy opačného pohlavia a ich podhubia sa spoja. Pri veľkom rozptyle výtrusov nastáva takáto súhra naozaj len výnimočne. To je jedna z príčin veľkých rozdielov v mykoflóre vzdialených oblastí sveta. Napríklad v Európe sú podobné prírodné podmienky ako v Severnej Amerike, no viac než polovica európskych druhov húb sa na severoamerickej pevnine vôbec nevyskytuje. Zato tam však rastie veľké množstvo druhov, ktoré by sme márne hľadali v Európe. Súvisí to, pravdaže, aj s tým, že sa určité druhy húb viažu na stromy rastúce len na americkom kontinente.

Napriek obrovskému druhovému bohatstvu húb doteraz poznáme iba niekoľko desiatok druhov, ktoré sú rozšírené po celom svete. Popri takých

druhoch, ako sú kuriatko jedlé, pôvabnica fialová, podpňovka obyčajná, muchotrávka červená či hľiva ustricovitá, medzi ne patrí napríklad aj rozpadavec dlabaný (*Calvatia utriforme*). V jeho vnútri sa tvoria stámióly výtrusov, ktoré sa po rozpadnutí plodnice ľahko dostávajú do vplyvu vzdušných prúdov. Ďalšou príčinou celosvetového rozšírenia rozpadavca dlabaného je jeho biotop = rastie na rozličných trávnatých miestach, a tých je na všetkých kontinentoch dosť. Mnohé druhy práve pre osobité nároky na biotop nemôžu dosiahnuť všeobecné rozšírenie.

Aj na našom území rastú desaťtisíce druhov húb. Pravda, väčšina z nich pripadá na drobné, voľným okom nepozorovateľné huby (tzv. mikromycéty). Počet väčších druhov húb (tzv. makromycétov) sa v ČSFR odhaduje zhruba na 4000. Z nich len asi polovica má takú veľkosť, mäsitosť, vzhľad a konzistenciu, že môžu zaujať aj praktických hubárov, ktorí zbierajú huby len na jedenie.

## BIOTOP HÚB

Huby s väčšími, mäsitými plodnicami rastú predovšetkým v lesoch a na trávnatých miestach, väčšinou na zemi, ale hojne i na odumretom dreve alebo iných hnojúcich organických zvyškoch. Najviac húb rastie na pôdach s vyšším obsahom vápnika. Platí to najmä v posledných desaťročiach, keď sa následkom priemyslových imisíí výrazne zvýšila kyslosť pôdy. Vápnik má totiž schopnosť znižovať stupeň pôdnej kyslosti. Niektoré druhy húb však uprednostňujú práve kyslé pôdy (napr. pašupinovka obyčajná, masliak strakatý a suchohrúb hnedý). Na huby sú najbohatšie lesy a zatrávené miesta severnej pologule, kam patrí aj územie našej republiky. Súvisí to najmä s vysokou lesnatosťou a dostatkom vlhkosti aj tepla v tomto zemepisnom pásme.

Podľa spôsobu výživy rozdeľujeme huby na *parazitické* (výživu čerpajú z iného živého organizmu), *saprofytické* (žijú zo zvyškov odumretých, rozkladajúcich sa rastlinných aj iných organizmov) a *mykoritické* (viažu sa na určité dreviny či iné zelené rastliny a žijú s nimi v spojení, ktoré sa nazýva mykoriza). Najviac jedlých druhov je medzi mykoritickými hubami. Vlákná ich podhubia opletajú koreňky rastlín a čerpajú z nich výživu potrebnú na rast plodníc. Z tohto spoluzitia má však úžitok aj hostiteľský strom. Mykoritická väzba vysvetľuje, prečo niektoré druhy húb vždy nachádzame výlučne pod osikami, iné pod borovicami, ďalšie zasa pod dubmi, mnohé však pod viacerými druhmi stromov (presnejšie: tak ďaleko od týchto stromov, kam až siahajú ich korene). Tento poznatok skúsení hubári zamerne a úspešne využívajú pri zbere húb. Napríklad v lete a jeseni, keď rastú kozáky, častejšie navštevujú breziny, pretože v mykoríze s brezou rastie najviac druhov kozákov. Takisto už od mája pátrajú v listnatých lesoch po hríbe dubovom a v borinách po hríbe sosnovom; od začiatku leta zasa v mladších smrečinách vyhľadávajú hríb smrekový. Rýdziky rastú v jeseni už v najrozmanitejších

lesoch, ale tie, ktoré hubárov najväčšmi zaujímajú, teda rýdzik pravý a príbuzné druhy, možno nájsť iba v smrečinách a borinách. Z chutných druhov rýdzikov je v listnatých lesoch rozšírený len rýdzik surovičkový. Niektoré druhy pôvabníc možno nájsť v lesoch, iné jedine na lúkach. Bez vedomostí o ekológii a biotope húb by bol hubár pri zbere odkázaný viac-menej na náhodu a slepé šťastie. Kto si všimá súvislosť medzi charakterom prírodného prostredia a výskytom húb, spravidla sa z hubačky nevracia s prázdny m košíkom.

Pravdaže, nie v každom lese sú priaznivé základné podmienky na rast húb. Veľa záleží napríklad i na veku lesa, bylinnom podraсте, sklone terénu voči svetovým stranám a klimatických i mikroklimatických podmienkach. V starých ihličnatých lesoch nachádzame len málo húb, najmä hríbových, o ktoré majú hubári najväčší záujem. Hojne húb je iba na trávnatých, väčšinou zmladzovaných okrajoch takýchto starých smrečín či borín. Zato mladé ihličnaté lesy pri dostatku vlhky a tepla takmer vždy oplývajú hubami. Nápadne sa líši aj druhové zastúpenie húb v starých a mladých ihličnatých lesoch. V listnatých lesoch už natoľko nezáleží na veku stromov.

Dost chudobnú mykoflóru majú lesy s prekyslou pôdou a s bujným krovitým či bylinným podraстом, ktorý tieni pôdu a ochudobňuje ju o teplo i živiny. V ihličnatých lesoch potláča rast húb aj hrubšia vrstva ihličia, ktoré hnie oveľa pomalšie než listie či tráva. Každý skúsenejší hubár pozná i závislosť medzi teplotou podkladu a výskytom húb. V presvetlených, dobre prehrievaných lesoch a na výslunných južných stráňach či okrajoch lesov rastie podstatne viac húb než v temných chladných lesoch a na svahoch sklonených k severu (takéto miesta si však dlhšie udržu jú vlhku, a preto sa tam v čase sucha môže nájsť viac húb než na teplých stanovištiach).

V súčasnosti lesy pokrývajú 37,5 % plochy Slovenska (asi 1,9 mil. hektára). Z toho 41 % pripadá na ihličnaté lesy (z nich takmer dve tretiny zaberajú smrečiny) a 59 % na listnaté lesy (z nich polovicu zaberajú bučiny a päťtinu dubiny). Smrečiny jednoznačne prevládajú v Nizkých a Vysokých Tatrách, vo Veľkej Fatre, na území Oravy, v Spiši (severne od Levoče) a v severnej časti Kysúc. Na južných okrajoch týchto celkov prevládajú bučiny, v teplejšom pásme západného a východného Slovenska zasa dubo-hrabiny a v južných lesnatých častiach Slovenska teplomilné dubiny.

Aké huby možno hľadať v rozličných typoch lesa?

Na huby sú najbohatšie dubiny. Z hríbových húb rastie pod dubmi väčšina druhov hríbov i suchohríbov a niektoré druhy kozákov (masliaky nie), ďalej kuriatka, bedle, mnohé druhy plávok, muchotrávok, rýdzikov, čiroviek, pavučinocov atď.

Menej bohatú mykoflóru majú bučiny. No i tam možno za priaznivých klimatických podmienok nájsť veľa chutných hríbových húb, plávok, hlív, štitoviek či strapačiek. Z húb, ktoré rastú na odumretých kmeňoch, vetvách a pňoch stromov, najviac druhov osídľuje práve bukové drevo.

Pre hubára je vďačným typom lesa i brezina. Pod brezami možno u nás nájsť najmä sedem druhov kozákov (kozáky začínajú rásť už pri trojročných briezka ch!) a ešte väčšie druhové bohatstvo plávok a rýdzikov. Z húb, ktoré rastú hlavne pod brezami, hodno spomenúť aspoň chutný hríb brezový.

Nemálo chutných druhov húb sa viaže na topofové porasty, hlavne topof biely a topof osiku (niektoré druhy kozákov aj hlív, smrčky, poľnička topofová atď.).

Na huby sú dosť bohaté i jelšiny, no jedlé druhy sú v nich zastúpené skromne (šupinačka menlivá, hríbovník jelšový a i.). Výdatnejší „úlovok“ poskytujú hrabiny (kuriatka, niektoré druhy kozákov i hríbov).

Z listnatých lesov sú na jedlé druhy húb najchudobnejšie javoriny, vrbiny a agatíny. Málo húb rastie aj v krovinách (výnimkou sú lieštiny).

Ihličnaté lesy majú v zastúpení húb pomerne vyrovnanú bilanciu. Jestvujúce rozdiely vo výskyte húb ani zďaleka natoľko nevyplývajú z typu lesa ako z jeho veku. Mladé smrečiny i lúky porastené staršími smrekmi sú spravidla bohaté na niektoré druhy hríbových húb, rýdzikov, plávok, kuriatok, muchotrávok, bedlí, slizíakov, podpňoviek, pavučinocov, šľavnačiek, strmuliek, čiroviek i pečiarok. Podobné druhy sa nachádzajú aj v jedlinách. Z húb rastúcich na dreve ihličnatých stromov najviac druhov hostí smrek a jedľa.

Menej pestrú mykoflóru majú smrekovcové lesy. Predsa však aj v nich možno nájsť dostatok jedlých húb. Niektoré druhy rastú výlučne pod smrekovcami (napr. masliak smrekovcový, masliak lepkavý, masliak trident-ský, hríbovec dutohlúbikový, rýdzik smrekovcový, šľavnačka smrekovcová a slizíak škvrnitý).

Veľkým množstvom rozličných druhov húb sa vyznačujú boriny. Okrem masliakov a rýdzikov pod borovicami rastú i viaceré druhy plávok, čiroviek, muchotrávok, pavučinocov a bedlí, ďalej hríby, suchohríby, kučierka veľká, čirovec červenožltý, slizíak lepkavý atď.

Z mimolesných spoločenstiev sú na huby najbohatšie polia a trávnaté miesta, najmä pasienky, lúky, záhrady a pažite na okrajoch lesov či poľných ciest. Nachádzame na nich niektoré druhy pečiarok, tanečníc, bedlí, pôvabníc, ďalej májovky, lúčnice, rozpadavce, vatovec obrovský atď. Viaceré z týchto druhov vytvárajú mykoritickú väzbu s korenkami tráv a iných bylín.

## 2. RAST HÚB

### ROZMNOŽOVANIE HÚB

Rozmnožovacími telieskami húb sú výtrusy, ktoré sa pri bazídiových hubách tvoria v povrchovej vrstve lupeňov, rúrok, ostňov atď. (zväčša na spodnej strane klobúka) alebo vo vnútri plodnice (bruchatkotvaré huby) a pri vreckatých hubách väčšinou na vrchnej hladkej, poprehýbanej či jamkatej strane plodnice. Výtrusy sú veľmi malé, viditeľné len pod mikroskopom; často merajú menej ako stotinu milimetra. V jedinej plodnici vzniká i niekoľko desiatok miliónov až miliárd výtrusov, no iba nepatrný zlomok z nich vyklíči a utvorí pivočné podhubie s jednojadrovými bunkami určitého pohlavia. Plodnice však môžu vyrastať iba z podhubia s dvojjadrovými bunkami, ktoré vzniká spojením pohlavne odlišných podhubí. Málakedy sa stane, aby v tesnom susedstve spadli na vhodný podklad výtrusy toho istého druhu huby, vyklíčili a vytvorili podhubia s opačným pohlavím, ktoré sa potom spoja, rozrastú a za priaznivých podmienok začnú tvoriť plodnice. Človek sotva stúpi na kúsok zeme, kam viacerí neprivali nejaké výtrusy, no často musíme prejsť i stovky krokov, aby sme našli aj plodnice húb. A to napriek tomu, že výtrusysi zachovávajú klíčivosť i niekoľko rokov.

### ČO PODMIEŇUJE RAST HÚB

Ak i nastane zložitá súhra podmienok potrebných na vznik plodného podhubia s dvojjadrovými bunkami, vo väčšine prípadov sa plodnice vôbec netvoria. Ich rast totiž podmieňuje súhra ďalších vonkajších činiteľov, najmä klimatických. Medzi najdôležitejšie patrí primeraná teplota. Podhubie i plodnice najodolnejších chladnomilných druhov (napr. plamienky zamato-vohlúbikovej a hlivy ustricovitej) potrebujú na svoj rast teplotu aspoň 4 °C. Pri teplotách vyšších než 15–17 °C sa však ich rozvoj opäť zastavuje. Ak teda dlhší čas netrvajú teploty v rozmedzí 4–17 °C, plodnice spomenutých druhov húb nevyrastú. Ďalšie druhy majú zasa iné nároky na teplotu, no prijateľné teplotné rozpätie je skoro vždy dosť úzke. Väčšina húb prechodne alebo trvale zastavuje svoj rast, ak teplota vzduchu (najmä však pôdy) klesne pod 12 °C. Prirodzene, teplomilné druhy húb si vyžadujú vyššiu teplotu pôdy a vzduchu,

no len zriedka viac než 25 °C (pri teplotách nad 35 °C takmer všetky druhy húb zastavujú svoj rast). Hríb smrekový a dubový najlepšie rastie pri teplote od 15 do 20 °C. V jeseni takéto teploty prevládajú cez deň, v lete zasa v noci. Tým si možno vysvetliť pomerne rýchly rast hríbov za letných nocí (pravdaže, prispieva k nemu i vyššia vlhkosť vzduchu a vrchných vrstiev pôdy v nočných hodinách). Vo všeobecnosti huby najrýchlejšie rastú vtedy, keď nie sú veľké rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami. Pri vyrovnanej teplotnej bilancii sa totiž ich rast neprerušuje.

Teplota pôdy nezávisí len od teploty vzduchu, ale aj od jej zloženia. Napríklad vápencové pôdy sa prehrievajú veľmi rýchlo a aj preto majú najbohatšiu mykoflóru. V listnatých lesoch s vrstvou tlejúcej hrabanky takisto možno očakávať bohatší výskyt húb, pretože sa tam vytvára podobný tepelný efekt ako v pareniskách. Teplomilné druhy len zriedka vyrastú v zatienených húštinách. Uprednostňujú riedke, preslnené a prehriate lesy alebo ich okraje či lesné čistiny, teda miesta, ktoré pohlcujú viac slnečnej energie.

Ešte dôležitejším klimatickým činiteľom ovplyvňujúcim rast húb je vlhkosť vzduchu a pôdy či iného rastového substrátu. Voda totiž rozpúšťa živiny a rozvádza ich do tvoriacich sa plodníc. Niektoré druhy húb sú výslovne vlhkomilné a vyskytujú sa len na trvale zamokrených miestach. Veľká väčšina mäsitých jedlých druhov sa však mokradiam vyhýba. Ich podhubie tam nenachádza dostatok vzduchu a množstvo vody zasa prevyšuje potrebu. Dná kotlín, údolí a úžlabín, kde zvyčajne rastie veľa húb, sa po dlhotrvajúcich dažďoch zamokria a húb v nich rýchlo ubúda. V takom prípade má hubár oveľa väčšiu nádej na prifahlých svahoch, z ktorých prebytočná voda stiekla do údolia.

Výslovne suchomilných húb je ešte menej, najmä medzi jedlými druhmi. Podľa pozorovaní, ktoré robil akademik B. Němec v Oslanoch na hornej Nitre, hríby najrýchlejšie rastú, ak vlhkosť pôdy dosahuje asi 80 %. Rovnaké nároky na vlahu má i chutná šupinačka menlivá (preto rastie iba na prevlhnutých ploch). Veľká skupina húb potrebuje pre bujný rast podstatne nižšiu vlhkosť pôdy (25–40 %). Muchotrávka červená a rýdzik kravský rastú aj pri poklese vlhkosti pôdy na 12 %. Ešte nižšie nároky na vlahu má rýdzik korenistý. Preto v suchých letných mesiacoch býva v niektorých lesoch jediným jedlým druhom.

Závislosť rastu húb od vlhkosti vzduchu síce nie je až taká úzka, no predsa zaváži. Napríklad bedľa vysoká, ktorá sa blíži skôr ku skupine suchomilných druhov, zastavuje svoj rast, ak relatívna vlhkosť vzduchu klesne pod 35 %. Vo všeobecnosti najviac húb rastie vtedy, keď si pôda udržuje optimálnu teplotu, pričom vlhkosť vzduchu pri malých výkyvoch teploty začína pomaly klesať. Prudké výkyvy teploty alebo vlhkosti nepriaznivo ovplyvňujú rast húb.

Vzťahy medzi množstvom vlahy a rastom húb sú ustálené a umožňujú vyslovovať aj určité prognózy o nastávajúcej sezóne. Ak po zime s dostatkom snehu príde aj vlhký apríl a máj, podhubie rozličných druhov húb sa bohato

rozvinie. Dostatočná zásoba spodných vôd, dopĺňovaná pri občasných letných dažďoch, dáva nádej na bohatý hubársky rok.

V kapitole Biotop húb sa už všeobecne povedalo, kde zbierať huby. Vyplynulo z nej, že hubár musí poznať nielen mesiace rastu, ale aj mykoritických partnerov, teda stromy a iné rastliny, na ktoré sa viažu jednotlivé druhy húb. Mnohé druhy húb ostávajú celé roky verné svojmu stanovištu. Z podhubia rozrasteného v zemi za priaznivých okolností rok čo rok vyrastajú plodnice. Medzi takéto druhy patria napríklad smrčky, májovky, hríby, pôvabnice a pečiariky. Ich náleziská hubári väčšinou taja, lebo v čase sezónneho výskytu týchto „verných“ druhov húb si na ne chodia takmer naisto.

K stratégii a taktike úspešného zberu patria i správne poznatky o pravdepodobnosti rastu húb v jednotlivých častiach navštívenej lokality. Už sa spomínala závislosť od vlhky, ale aj od typu lesa (napr. uprednostňovanie mladších porastov v ihličnatých lesoch). Užitočné je vedieť i to, že v tesnej blízkosti kmeňov

koruny. Vysvetlenie je celkom jednoduché. Podhubie sa upína na drobné koreňky, ktorých je najviac na koncoch hlavných vetiev koreňovej sústavy, často siahajúcich až za obvod koruny. Okrem toho je pôda na obvode koruny menej tienená a väčšmi prehrievaná. Tretou príčinou je skutočnosť, že z niektorých stromov (napr. smrekov a dubov) pri daždi najviac vody steká na konce konárov, skade potom odkvapkáva a výdatnejšie zvlažuje pôdu práve na obvode koruny. Niektoré listnáče (napr. buk, hrab) však nemajú takýto odkvap; väčšina dažďovej vody z nich steká do tesnej blízkosti kmeňa.

## AKO A KEDY RASTÚ HUBY

Väčšina húb rastie jednotlivo alebo v menších či väčších skupinách, prípadne v trsoch. Plodnice niektorých lúčnych i lesných druhov vyrastajú v pravidelných, niekedy uzavretých, častejšie však neúplných kruhoch (napr. v polkruhoch). Tieto útvary, nazývané čarodejné kruhy či čarokruhy, vznikajú rovnomerným rozrastaním podhubia. Plodnice sa tvoria iba na vonkajšom obvode kruhu, ktorý nezriedka možno zbadáť už zďaleka. Niektoré druhy húb totiž na obvode čarodejných kruhov vytvárajú vyblednuté nekrotické pásma. Je to pruh so zaschnutou, odumretou, akoby zošliapanou trávou. Kruhovité vysychanie trávy a iných bylín prezrádza, že pod povrchom pôdy je bujné konkurenčné podhubie, ktoré zeleným rastlinám odoberá takmer všetku vlhu. Pri iných druhoch sa na vnútornom obvode kruhu súčasne vytvára tmavozelený prstenec bujnejšieho trávového porastu, takisto dobre viditeľný z väčšej vzdialenosti, najmä pri pohľade z kopca. Príčinou je vyšší prísun dusíkatých látok z huby do koreňkov tráv. Ak je prítomné i takéto pásmo bujnej trávy, huby sú ukryté práve v ňom.

Čarodejné kruhy väčšinou dosahujú priemer 1–6 m, zriedka až okolo 20 m, výnimočne i viac (vo Francúzsku sa pozoroval čarodejný kruh strmuľky veľkej s priemerom 300 m!). Ročne sa obvod kruhu posúva o 10 až 50 cm. Rozdiely závisia od okolností rastu a druhu huby. Podľa týchto prírastkov, podobných letokruhom stromov, sa dá vypočítať i približný vek čarodejného kruhu. Napríklad 300-metrový kruh spomenutej strmuľky veľkej sa utváral minimálne 700 rokov. To je však výnimočný jav, lebo väčšina čarodejných kruhov odumiera už po niekoľkých rokoch. Platí to predovšetkým v oblastiach, kde sa vplyvom ľudskej činnosti rýchlejšie menia pôdne pomery.

U nás tvorí čarodejné kruhy približne sto druhov húb, napríklad tanečnica poľná, viaceré druhy čiroviiek, čirovník, pôvabník, pečiarok, strmuliek, šľavnačiek, plávok, rýdzikov, pavučinovcov, slziviek, ba i hríbov. Plodnice tanečnice poľnej rastú v čarokruhoch aj v niekoľkých vlnách (vždy však len po dažďoch), no väčšina druhov takto tvorí plodnice len raz do roka (v jednom kruhu či polkruhu však môžu naraz vyrásť aj stovky húb).

Veľké čarodejné kruhy sa tvoria desiatky rokov a sú skutočne vzácnym úkazom. Preto si zasluhujú rovnakú ochranu ako iné cenné prírodné vytvory.

Hubárov zaujíma i otázka, kedy rastú huby. Konkrétne časové rozpätie rastu jednotlivých druhov húb sa v atlasoch uvádza pri ich opise. Pravdaže, za mimoriadnych okolností (nezvyčajné teploty či chlad, vysoké polohy) sa tieto časové hranice posúvajú o jeden až dva mesiace.

Vo všeobecnosti platí, že huby rastú po celý rok, no jedlé druhy len od jari do začiatku zimy (najviac v jeseni). Hubárska sezóna spravidla vrcholí v septembri. Kvantitatívna krivka rastu je v našom zemepisnom pásme dosť nerovnomerná. Po prvom maxime rastu, ktoré väčšinou trvá od polovice mája do polovice júla, nasleduje niekoľkotýždňové suchšie obdobie s obmedzeným rastom húb. Po ňom prichádza druhá výdatná rastová vlna (od konca augusta do konca októbra). Pochopiteľne, toto pravidlo sa v niektorých rokoch vplyvom rozmarov počasia potvrdí len čiastočne, alebo sa vôbec nepotvrdí. Vari žiadny druh vegetácie nezaznamenáva také veľké rastové výkyvy ako huby. Príčinou je ich mimoriadna citlivosť na každú zmenu rovnováhy v zložení pôdy či v bilancii vlhky a tepla.

Vášniví hubári otvárajú svoju sezónu už skoro na jar, v marci alebo apríli. Lepšie vyhliadky majú v listnatých lesoch, ktoré sa rýchlejšie prehrievajú. Ihličnaté lesy, najmä smrečiny, sú na jar dlho studené (sneh z nich mizne naposledy). Predsa však na strednom a severnom Slovensku možno prvé jedlé huby zbierať práve v smrečinách (z opadaných zanorených smrekových šušiek vyrastajú početné skupiny chutných peniazočiek smrekových ešte skôr, než rozkvitnú prvosiienky). V južných, teplejších častiach Slovenska v tom čase už začínajú rásť chutné smrčky a smrčkovce. V apríli a máji rastú tieto lahodné jarné huby už aj v chladnejších polohách (spravidla vyrastajú vtedy, keď sa začínajú otvárať kvety trniek). Veľmi chutnou jarnou hubou je i zriedkavá

štavnačka marcová. Vcelku je však na jar ešte dosť chladno, a preto najviac húb rastie vtedy nie priamo v lesoch, ale na ich výslunných okrajoch, južných svahoch a okolo potokov či na iných miestach s riedkou stromovou alebo krovitou vegetáciou. Významným biotopom jarných húb sú trávnaté, dobre prehrievané lesné okraje a miesta mimo lesa – takmer výhradné stanovište všeobecne vyhľadávanej čirovnice májovej (májovky).

V lete už natoľko nezáleží na mieste, kde hľadáme huby, ale skôr na poveternostných podmienkach. Tepla je spravidla už dostatok a ak nechýba ani vlaha, vo všetkých typoch lesa rastie veľa chutných jedlých druhov húb. Práve v letných mesiacoch však v našom zemepisnom pásme najčastejšie vzniká vlhový deficit. Ak niekoľko týždňov neprší, hladina spodných vôd výrazne klesne a rast väčšiny druhov húb celkom ustane. V takom období možno nejaké jedlé huby nájsť iba na zavlhčovaných miestach okolo potokov a na tienistých alebo záveterných, najmä severných úbočiach a úpätiach vrchov, ktoré si dlhšie udržiavajú vlahu.

V jeseni zväčša nie sú problémy s výberom miest bohatých na huby. V tomto období totiž rastie najviac húb. Do začiatku októbra za priaznivých klimatických podmienok oplývajú hubami listnaté aj ihličnaté lesy a pasienky. Potom sa však pod listnáčmi začína nápadný úbytok húb. Súvisí to s tým, že listnaté lesy – na rozdiel od ihličnatých – si za jesenných nocí udržia len málo z tepla prijatého cez ceň. Aj tu však platia dve výnimky, pretože dva skutočne posledné jedlé druhy sezóny rastú práve v listnatých lesoch, presnejšie povedané, na dreve listnatých stromov (i mimo lesa). Je to hliva ustricovitá a plamienka zamatovohlúbiková. Obe rastú až do začiatku zimy, no len vtedy, ak cez deň ešte nemrzne (nočné mrazy im neublížia). Pravda, huby, ktoré sa vyskytujú ešte aj v decembri, spravidla nevyrastajú zo zeme, ale z odumretého dreva, teda z podstatne teplejšieho substrátu. Na dreve rastie nielen spomenutá hliva a plamienka, ale aj strapcovka maková – posledná výdatná jedlá huba ihličnatých lesov. Z chutných pozemných druhov húb najdlhšie (často až do decembra) tvorí plodnice pôvabnica fialová.

## RÝCHLOSŤ RASTU HÚB

Mnohí hubári sú presvedčení, že i mäsitejšie jedlé huby sú schopné vyrásť bezprostredne po daždi. Táto povera však vyplýva najmä z nálezov húb na tých miestach, ktoré hubári pred niekoľkými hodinami už prešli, pričom niektoré vyrastené plodnice prehliadli. (Po niektorých veľmi pozorných hubároch síce v lese veľa neostáva, ale viac je tých, čo väčšinu húb prehliadajú. Veď niektorými lesmi sa valí jedna vlna hubárov za druhou, a zvyčajne každý ešte nájde niečo po svojich početných predchodcoch!)

Skutočne sú i také huby, ktoré za pár hodín vyrastú aj odumrú, no napospol ide o druhy, ktoré si praktickí hubári ani nevšímajú (napr. niektoré

tenkomäsité hnojníky). Je nezmyslom vybrať sa do lesa hneď po daždi, a pritom očakávať nezvyčajne bohaté nálezy húb. V podstate sa v lese nemôže nájsť oveľa viac než krátko pred dažďom, najmä ak predtým dlhší čas nepršalo. Po dlhotrvajúcom suchu jeden dážď, hoci aj výdatný, hubám veľmi nepomôže. Nanajvýš oživí zamreté podhubie. Až po opakovaných dažďoch a aspoň čiastočnom vyrovnaní vlhového deficitu sa utvoria podmienky aj na nasadzovanie plodníc. Ak sa po daždi oteplí, prvé jedlé huby možno očakávať asi o tri-štyri dni. Platí to však len o niektorých drobnejších druhoch, ako sú tanečnice, peniazovky či prášnice. Ušľachtilé mäsitejšie druhy, napríklad hríby, potrebujú na svoj vývoj i niekoľko týždňov (vrátane času potrebného na rozrastenie podhubia).

Často sa nám stane, že vojdeme do lesa a cítime výraznú hubovú vôňu, no po hubách ešte niet ani stopy. Nejde o prelud. Vôňa sa šíri z rozrasteného podhubia. Cítiť ju už asi týždeň pred začiatkom masového rastu plodníc. Pre vnímavého hubára je táto predzvesť dôležitou informáciou a signálom, že v najbližších dňoch to v lese „vypukne“. Podobným signálom sú i belavé chumáčky podhubia na holej zemi (tzv. vzdušné mycélium).

Ako je to podľa doterajších poznatkov s rastom hríbov?

Za veľmi priaznivých podmienok (dostatok vlahy a tepla, nevelké rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami) sa prvé hríby zjavujú už o 8–12 dní po rozhodujúcom daždi. Hlavná rastová vlna však prichádza až po 13–16 dňoch. Ak pretým dlhší čas bolo sucho, alebo ak po výdatnom daždi neprídu i ďalšie, „udržovacie“, čas potrebný na rozrastenie podhubia a tvorbu plodníc sa u hríbov predlžuje až na 4–6 týždňov. Za bežných priaznivých podmienok sa hríby zjavujú asi o 2–3 týždne po rozhodujúcom daždi.

Tvrdenia, že statný hribe vyrastie za jediný deň, sú sebaklamom alebo výplodom fantázie. Odporujú im všetky doterajšie výskumy spojené s presným meraním denných prírastkov. Za ideálnych podmienok sa priemer klobúka i oelková výška plodnice môžu za deň a noc zväčšiť nanajvýš o 4–5 cm. Za bežných okolností však denný prírastok predstavuje len 1–2 cm a za zhoršených podmienok menej než 1 cm.

Pravda, niektoré druhy jedlých húb rastú rýchlejšie než hríby. Napríklad plávka s klobúkom širokým 4 cm nezriedka za deň zdvojnásobí priemer klobúka. Do dospelosti dorastá plávka, rýdzik i podpňovka asi za 5 dní od chvíle, ako sa vynorí klobúčik; kuriatko dospeje asi za týždeň, práve tak i hribe. Dospelé plodnice týchto húb vytrvávajú na stanovišti ešte ďalší týždeň, niekedy aj dva; potom sa rozpadnú a zhnijú. Podstatne kratšie trvanie (nanajvýš týždeň) má väčšina druhov pečiarok. Niektoré lupenaté huby však za priaznivých okolností vytrvávajú až mesiac. Pri takej dlhej fruktifikácii sa možno oprávnene domnievať, že sa nebezpečne zmenila ich chemická skladba a huby sa stali nepožiteľnými alebo dokonca jedovatými.

Rozdiely v rýchlosti a dĺžke rastu jednotlivých druhov húb bývajú veľké a podstatne sa môžu líšiť aj u plodníc toho istého druhu vyrastajúcich za

odlišných podmienok. Priam tak sa odlišuje aj veľkosť a hmotnosť plodníc rovnakého druhu húb. Napríklad hriab bežne dorastá do výšky 10–15 cm a hmotnosti 150–300 g, no občas sa nájdu i oveľa mohutnejšie plodnice s hmotnosťou okolo 1 kg, výnimočne i vyššou. Takisto bedľa vysoká a hnojník obyčajný za mimoriadnych okolností dorastajú až do výšky 40 cm. Nezvyčajne veľké plodnice niekedy tvorí vejárovec obrovský, sírovec obyčajný a trsovica lupčíovitá (v dospelosti môžu vážiť aj vyše 30 kíl, no vtedy sú už tvrdé a nepožiteľné). Veľkostný a hmotnostný rekord medzi jedlými druhmi v ČSFR má vatovec obrovský nájdený r. 1955 v Liberci (po 15 dňoch rastu mala plodnica obvod 212 cm a vážila 20,8 kg). Podobný obor s obvodom 191 cm a hmotnosťou 17 kg sa našiel r. 1984 pri Senici (miestna časť Banskej Bystrice).

Okolo rastu húb doteraz kolujú rozličné povery. Niektoré sú celkom nezmyselné („Huba prestane rásť, ak sa na ňu pozrieme, alebo sa jej dotkneme“). Iné – predovšetkým presvedčenie o vplyve Mesiaca na rast húb – zdanlivo vychádzajú z prírodných zákonitostí, lenže takisto nemajú reálny podklad a opodstatnenie. Ak je veľké sucho, huby ani pri mesačnom splne vôbec nerastú. A naopak, ak je dostatok vlhky a tepla, rastú bujne bez významnejšej závislosti od toho, v ktorej fáze sa práve nachádza Mesiac. Predstavy o bezprostrednom vplyve Mesiaca na rast húb vychádzajú skôr z určitej globálnej súvislosti medzi mesačnými fázami a zmenami počasia.

## ČO ZNIŽUJE RAST A VÝSKYT HÚB

Pre rast húb sú rozhodujúce prírodné podmienky, najmä zloženie pôdy, prítomnosť a vek mykorrhizálnych partnerov, primeraná vlhkosť a teplota (od teploty najviac závisí aj kalendár výskytu jednotlivých druhov húb). Zhoršením týchto podmienok však nie vždy možno vysvetliť znížený výskyt húb. Rast húb nepriaznivo ovplyvňujú napríklad aj mech a nicketá zášaha do prírodného prostredia (ťažba dreva, prebierka mladín, drenážovanie lúk, zosuvy pôdy). Otrasy spôsobené krokmi neublížia hubám vyrastajúcim v tvrdom hlinitom teréne, často však zastavia rast húb v lesnej hrabanke či mäkkej pôde (porušujú totiž vlákna podhubia, čím sa znemožňuje prísun živín do plodníc).

Ešte nápadnejšie sa rast húb znižuje pri chemickom hnojení alebo poprašaní lesov, lúk a polí rozličnými látkami na ničenie škodcov kultúrnych rastlín. (Po takýchto posypoch sa okrem toho vyskytujú aj otravy jedlými druhmi húb, na ktorých ulipli insekticídy, herbicídy alebo iné chemikálie.)

Rast húb nepriaznivo ovplyvňuje aj nadmerný zber. Hubári s obľubou zbierajú najmä mladé plodnice, z ktorých sa ešte neuvoľnil výtrusný prach. Podhubie má obmedzenú reprodukčnú schopnosť, časom sa vyčerpá a odum-

rie. Jeho obnovovanie je jedným z predpokladov hojného rastu húb. A základom tejto obnovy je klíčenie nových a nových výtrusov, vypadaných z lupeňov či iných výtrusorodých častí dospelých plodníc. Aspoň staré a „červavé“, na jedlo nevhodné plodnice by hubári mali nechávať v lese či na lúke – ako sa vraví – „na semeno“. Naozaj nemá zmysel plniť nimi hubárske a neskôr odpadkové koše či popolnice na sídliskách.

Menší, no nie zanedbateľný vplyv má prítomnosť konkurenčných druhov húb, ktoré z určitých lokalít vytlačujú iné, menej „pribojné“ druhy. Vysokú konkurenčnú schopnosť má napr. jedovatá čechračka podvinutá, mierne jedovatý rýdzik vodovomliečny a nejedlý rýdzik ryšavý. Uvedené druhy sú veľmi hojné a často „obsadzujú“ pre seba veľké plochy lesa. V ich spoločnosti málokedy nájdeme chutné jedlé huby. Predpokladá sa, že tieto druhy vylučujú do pôdy látky zamedzujúce rozrastanie podhubia iných druhov húb. Niekedy sa rast určitých citlivejších druhov húb potláča následkom zmien v kyslosti pôdy, najmä po dlhšie trvajúcich kyslých dažďoch alebo vplyvom tuhých imisíí s obsahom síry (najčastejším zdrojom sírových imisíí sú parné elektrárne a teplárne).

Skutočne veľkým nepriateľom húb je vietor. Nielenže schladzuje vzduch a pôdu, ale ich aj vysušuje, čím, prirodzene, škodí podhubiu. Za bezvetria je vlhkosť vzduchu v lese tesne nad zemou asi o 30 % vyššia než mimo lesa. Vodné pary zhromaždené v lese však vietor rýchlo rozveje, ba zaniekoľko dní môže až o polovicu znížiť aj obsah vody v hornej vrstve pôdy. Takýmto zásahom do vodnej bilancie lesa odoláva len málo druhov húb.

Jedným z najväčších protivníkov hubárov je hmyz, najmä mnoh druhový rod hubárka, ktorý 9 dní zo svojho vývojového cyklu prežíva v hubách. Na povrchu húb alebo v ich vnútri hubárky kladú vajčička, z ktorých sa liahnu larvy (niektorí hubári ich omylom pokladajú za červíky). Kým larvy dospejú a opustia hubu, aby sa zakuklili v zemi, rozvrtávajú pletivo plodnice a znehodnotia ju. Ak hubárky napadnú mladú plodnicu, jej rast sa spomalí, alebo celkom zastaví, pretože cez rozrušené pletivo nemôžu do plodnice prúdiť živiny.

Množstvo hubárok sa nápadne znižuje po dlhotrvajúcich dažďoch a v chladných obdobiach, najmä v jeseni. Vtedy nachádzame najmenej „červivých“ húb. Niektoré druhy húb hmyz vôbec nepoškodzuje (napr. prášnice a rozpadavce, ktoré za čas potrebný na vývoj lariev menia svoje biele štavnaté vnútro na hnedý prach). Iné druhy – napríklad kuriatka, strapcovky, strapačky, jelenky, rýdzik surovíčkový či niektoré druhy strmuliiek – napáda hmyz len výnimočne (príčinou je zrejme tuhšia dužina a možno aj chemické zloženie týchto druhov).

Pravdaže, huby poškodzujú nielen hubárky, ale aj iné druhy hmyzu, napr. drobečky a drôtovece. Pod spodnou časťou hlúbika sa často usadzujú rozličné chrobáky a ich larvy, pričom poškodzujú, alebo priamo požierajú vlákna podhubia ústiace do hlúbika.

Hmyz a jeho larvy ohrozujú rast húb oveľa viac než slimáky a lesné



zvieratá (veverice, ryšavky, vysoká a čierna zver), ktoré ohlodávajú len povrchové časti plodníc. Rast húb sa po takomto vonkajšom poškodení väčšinou nezastaví. Po obkrojení častí ohlodaných slimákmi možno hubu použiť na konzum. (Prirodzene, len vtedy, ak ide o jedlý druh. Hmyzaslimáky sa totiž nevyhýbajú ani jedovatým hubám, muchotrávku zelenú nevynímajú.)

## HUBY Z PRIRODZENÝCH STANOVÍŠŤ A PESTOVNÍ

Väčšina činiteľov brzdiacich rast húb je prostriedkom na udržiavanie rovnovážneho stavu v prírode. V niektorých oblastiach však rast húb väčšmi hatia necitlivé zásahy človeka do prírodného prostredia. Preto húb vo všeobecnosti ubúda. Inými slovami: je ich menej, než by potrebovala príroda a napokon aj sám človek. V nenarušenom prostredí na hektárovej ploche lesa vyrastie za jednu sezónu zhruba 4000 plodníc jedlých húb (merania akademika Žuravleva). Aj keď sa z nich zužitkuje len malá časť, vidno, že huby predstavujú značné bohatstvo. Podľa výskumov francúzskych lesných odborníkov hodnota dreva získaného z lesov neprevyšuje hodnotu húb, ktoré v nich vyrástli za čas potrebný na dosiahnutie rubného veku stromov (u nás je to v súčasnosti 105 rokov).

Keďže na prirodzených stanovištiach je čoraz menej húb a záujem o ich konzum stále rastie, rozmáha sa i u nás pestovanie húb, najmä pečiarok a hlív. Z celosvetovej produkcie pestovaných húb (vyše 1 300 000 ton ročne) však na ČSFR pripadá zatiaľ menej než 0,2 % (asi 2 000 ton). Vo veľkovýrobe prevláda pestovanie pečiarok. V domácich podmienkach možno na naočkovanom dreve pestovať hľivu ustricovitú, šupinačku menlivú, plamienku zamato-vohlúbikovú i niektoré ďalšie jedlé druhy, na slame zasa golierovku slamomilnú. Sadbu spolu s návodom na pestovanie osvedčených druhov húb si záujemcovia môžu objednať napr. z podniku Sempra, závod Flora, 767 51 Kroměříž.

Pokusy s domácim pestovaním húb sú pri dodržaní určitých zásad zväčša úspešné. Pestovateľovi prinášajú radosť i úžitok a zároveň prehľbujú jeho poznatky o spôsobe života húb. Predsa však doménou praktických hubárov ostávajú i ostanú lesy, lúky či polia. Už aj preto, lebo na pestovanie veľkej väčšiny druhov húb sa v umelom prostredí nedajú vytvoriť vhodné podmienky. Navyše huby z prirodzených stanovišť predsa len majú lahodnejšiu arómu i chuť. A napokon – podnetom na zber húb nie je iba predstava chutného hubového pokrmu, ale aj túžba po dôvernejšom kontakte s prírodou a aktívnom odpočinku.

## 3. ZBER A URČOVANIE HÚB

### AKÉ HUBY ZBIERAŤ

Praktických hubárov zaujímajú len jedlé huby. Nejestvuje však nijaké univerzálne pravidlo na ich ľahké odlišenie od nejedlých a jedovatých druhov. Poznatok, že niektoré druhy húb obsahujú nebezpečné jedy, každého hubára núti k opatrnosti. A celkom oprávnene. Človek s trochou zodpovednosti sa nikdy neodváži k tomu, aby na sebe alebo iných skúšal jedlosť húb, ktoré nepozná dost spoľahlivo. Väčšina hubárov sa pri zbere zameriava na niekoľko obľúbených a dobre známych druhov húb. Najčastejšie sú to jedlé druhy hríbov, rýdzikov a plávok, ďalej kozáky, masliaky, kuriatka, pečiariky a podpňovky. V niektorých oblastiach sa hojne vyskytujú aj také druhy, ktoré inde celkom chýbajú (napr. muchotrávka cisárska a náramkovka cisárska). Keďže ich domáci obyvatelia dobre poznajú, bežne ich zbierajú a konzumujú. Krajových zvláštností vo výbere jedlých húb je naozaj veľa. Vychádzajú z miestnych prírodných podmienok a tradícií. Niet dôvodu posmievať sa niekomu, že zbiera len taký či onaký druh húb, alebo naopak preto, že zbiera i huby, ktoré iní, menej skúsení, pokladajú prinajmenšom za podozrivé. Každý sám musí kriticky odhadnúť skutočnú hĺbku svojich hubárskych poznatkov a podľa toho si určiť aj okruh dobre známych jedlých druhov húb, ktoré môže zbierať i jesť.

Sortiment zbieraných druhov sa prísne a prísne vymedzuje iba tým, ktorí predávajú huby na trhoviskách. Československá štátna norma 46 3195 pripúšťa na verejný predaj niekoľko desiatok ľahko poznateľných druhov čerstvých húb. Sušené huby sa na trhoviskách zásadne nesmú predávať a takisto je zakázaný predaj akýchkoľvek húb mimo trhoviska. Trhovým predajom húb sa smú zaoberať len osoby, ktoré po skúškach na krajskej hygienickej stanici získali osvedčenie o odbornej spôsobilosti na túto činnosť. V osvedčení majú menovite vyznačené, ktoré druhy dôkladne poznajú a môžu predávať. Povoľuje sa iba predaj celých húb, prípadne húb rozdelených jedným pozdĺžnym rezom. Keďže na veľkej väčšine trhovísk chýba kvalifikovaná kontrola predaja húb, často sa na pulkoch zjavujú i nepovolené druhy húb. Na Slovensku sme zaznamenali už aj smrteľné otravy muchotrávkou zelenou kúpenou od nevedomého a nestatočného trhovníka. Preto sa i pri kupovaní húb na trhu vypláca zvýšená opatrnosť. V mestách, kde národné

výtvary či hygienické stanice nie sú schopné zabezpečiť účinnú kontrolu predaja húb na trhoviskách, by sa mal predaj húb zakázať.

Výber druhov vhodných na konzum je u každého hubára iný. Pri zbere však platia i všeobecne záväzné zásady. Okrem tej hlavnej – zbierať len huby, ktoré s istotou poznáme! – si hodno pamätať a dodržiavať aj to, že na jedenie sú súčasne len mladé, neprestaranuté plodnice. Po dokončení rastu väčšina húb ešte niekoľko dní vytrvávajú na stanovišti. Niekedy sa ani nápadnejšie nemenia, ale v ich dužine skôr či neskôr začína prebiehať rozklad. Po zjedení takýchto húb sa zjavujú podobné ťažkosti ako po požití ktoréhokoľvek iného pokazeného jedla. Takú istú zdravotnú ujmu môžu spôsobiť huby rozvrátané larvami hmyzu alebo presiaknuté vodou. Bezprostredne po výdatnejšom daždi sa vlastne ani neoddá chodiť na huby. A kto predsa len nemôže odolať, rozhodne by nemal zbierať také druhy húb, ktoré vo zvýšenej miere vstrebávajú dažďovú vodu.

Niektorí hubári navštevujú svoje lokality až do príchodu zimy. Koncom jesene často nachádzajú zmrazené plodnice pôvabnice fialovej, čirovky zemnej, hlivy ustricovitej, strapcovky makovej alebo plamienkyzamatovohlúbikovej. Nedá sa jednoznačne vopred odpovedať, či takéto huby ešte sú, alebo nie sú vhodné na jedenie. Pri striedaní nočných mrazov s obľavou počas dňa mohli plodnice už viackrát rozmrznúť a začať sa rozkladať. V zmrazenom stave nemožno zistiť ich vôňu a skutočnú konzistenciu. Ak ich však doma necháme rozmraziť a opäť nadobudnú rovnakú konzistenciu i vôňu, akú majú už začerstva, možno ich bez obáv jesť.

## TECHNIKA ZBERU

Hubári majú povestí tichých a slušných ľudí. Nie všetkých však styk s prírodou zušľachtí natoľko, aby sa pri zbere húb správali ohľaduplne a kultúrne. Ba nájdú sa medzi nimi aj skutoční „lesní barbari“, ktorí radradom zrážajú, rozkopávajú, alebo vytrhávajú všetky neznáme huby. Prírodzene, často i jedlé a chutné druhy, ktoré by si skúsenejší hubári vďaka odniesli domov. Podobná skaza pobúri každého návštevníka prírody s vyvinutým estetickým a ochranárskym cítením, najmä však mykológa, ktorý sa zaujíma o všetky druhy húb, teda i o nejedlé a jedovaté.

Ďalším prejavom nevedomosti a sebeckta je rozrývanie celých plôch lesnej hrabanky pre vidinu húb, čo sa azda ukrývajú kdesi pod listím, ihličím alebo machom. Aj keby taký hrabivec predsa len čosi našiel, strata bude vždy väčšia. Na znivočenom mieste totiž dlhý čas zaručene nič nevyrastie.

Hubári nebývajú zajedno v tom, či huby treba odrezávať, alebo vytrhávať z pôdy aj s hlúbikom. Odrezávanie húb tesne nad zemou sa pripúšťa pri drobnejších, dobre známych druhoch. Nie je pravda, že by hnijúci zvyšok hlúbika podstatnejšie poškodil podhubie. Predsa však len viac výhod prináša druhý spôsob – vytrhávanie celých húb. Pri mäsitých druhoch (napr. pri

hríboch) je škoda nechávať v zemi kus hlúbika. Jehodužina je takmer rovnako voňavá a chutná ako dužina klobúka. Okrem toho na hlúbiku možno pozorovať viaceré znaky potrebné na správne určenie nájdenej huby. Napríklad najdôležitejšie rozlišovacie znaky smrteľne jedovatej muchotrávky zelenej (pošva, hľuza, prsteň) sú práve na hlúbiku. Preto ak nájdeme huby, pri ktorých nie sme si celkom istí určením, vyberieme ich celé, aby sme neskôr pri porovnávaní plodníc s opisom v literatúre mali k dispozícii všetky ich časti. (Ani odborní znalcovia nechcú, a niekedy vlastne ani nemôžu zodpovedne určovať huby zbavené hlúbika.)

Jamku po vytrhnutí huby treba zakryť prstou, listím alebo aspoň chumáčom trávy, aby obnažené podhubie nevysychalo. Niektorí hubári si nenájdu čas na tento drobný, no užitočný úkon, ba často ani na to, aby nazbierané plodnice známych druhov húb hneď na mieste očistili a vytriedili – jednoducho ich aj s nečistotami hádžu do košíka a ženú sa ďalej, aby čo najviac nazbierali. O to viac práce však majú doma, pretože od zahlienených hlúbikov či slizkých klobúkov sa v košíkoch zašpinia aj tie časti plodníc, ktoré pôvodne boli čisté. Preto huby treba aspoň zhruba očistiť hneď pri ich zbere. Odstraňujeme nielen mechanické nečistoty, ale aj časti plodníc poškodené hmyzom, slimákmi alebo zverou a zo slizkých druhov aj pokožku s vrstvou slizu.

Huby sa majú zbierať do vzdušných prútených košíkov. V taške sa krehkejšie druhy vždy polámu a mäkkšie zasa pootláčajú. Pohľad na takúto mrvu či zmliaždenú masu veru doma nedovolí znovu a naplno prežívať radosť z nazbieraných húb. Vonkoncom nevhodné je zbierať huby do igelitových či iných plastických vreciek bez dostatočného prístupu vzduchu. V takýchto nepriedušných obaloch sa huby rýchlo zaparia, pričom sa v nich tvoria jedovaté látky.

## URČOVANIE HÚB

Z praxe poznáme nemálo hubárov, ktorí o sebe tvrdia, že poznajú skoro všetky druhy húb. Na také tvrdenie ťažko odpovedať ináč než úsmevom. Určite by si niečo podobné netrúfal povedať špičkový odborník-mykológ. Veď tisíce, ba desaťtisíce druhov húb doteraz ešte neboli ani objavené, identifikované a pomenované. A z tých, ktoré už poznáme, väčšinu ani nemožno správne určiť len na základe zhodnotenia ich vonkajších znakov, ale až po mikroskopickom preskúmaní drobných, voľným okom neviditeľných častí a prvkov plodnice.

Spomenutí samozvaní všeznalci často nepoznajú viac než 20–30 druhov húb. Bez zaváhania však pomenúvajú takmer každú predostretú hubu. Pravdaže, vychádzajú nie z ojazdného poznania, ale z fantázie či mylného presvedčenia. Seriózny znalec húb – a takých ani medzi amatérmi nie je málo

– pozná i výraz „neviem“, „nie som si istý“. Bezpochyby je lepšie priznať medzeru vo vedomostiach, než hazardovať so zdravím dôverčivého hubára, ktorý žiada o radu.

Huby sa určujú oveľa ťažšie než zelené rastliny. Zapríčiňuje to najmä veľká vzájomná podobnosť mnohých druhov húb. Navonok takmer rovnaké druhy sa spravidla úplne odlišujú svojimi obsahovými látkami, ktoré vlastne rozhodujú o vôni, chuti a jedlosti či jedovatosti jednotlivých druhov húb.

Ako postupovať pri určovaní húb?

Viacere dôležité znaky sa pri vývine huby rýchlo menia. Napríklad prsteň na hlúbiku zmladi ešte nemožno pozorovať, lebo sa tvorí až po roztrhaní plachtičky zakrývajúcej lupene či rúrky. V dospelosti sa však prsteň často bez stopy stráca. Podobne je to aj s ďalšími identifikačnými znakmi huby. Preto pri určovaní húb spravidla potrebujeme celkom mladé, dospievajúce i dospelé plodnice. Ak hubár zbiera i nie celkom známe alebo neznáme druhy a chce sa doma pokúsiť o ich určenie, musí si bezprostredne po odtrhnutí plodníc všimnúť a poznačiť niektoré nestále znaky, napríklad inovať, chrasty či iné zvyšky plachtičky na klobúku, pavučinovité alebo blanité závoj na lupeňoch, prsteň a vločky na hlúbiku, vôňu, chuť a farebné zmeny čerstvej rozkrojenej dužiny alebo otlačených miest na povrchu huby. Takisto si treba zapamätať – radšej však zapísať! – niektoré okolnosti nálezu, predovšetkým to, na akom mieste huba rástla (na lúke, pod listnáčmi či ihličnákmi, v zmiešanom poraste, na dreve atď.). Bez týchto údajov, neskôr už zvyčajne nezistiteľných, by sa nazbierané huby často vôbec nedali spoľahlivo určiť.

Medzi základné určovacie znaky huby patrí sfarbenie jej jednotlivých častí, najmä pokožky klobúka, spodnej časti klobúka (s lupeňmi, rúrkami a ich ústiami atď.), hlúbika a dužiny. Na hubách možno pozorovať stovky rozličných farebných odtieňov a ich kombinácií. Pre túto mnohorakosť a často i veľkú premenlivosť sa farba húb dá v opisoch zachytiť len približne. V každom atlase húb sa uvádza sfarbenie vnímané pri dennom svetle (pri umelom osvetlení rovnaký odtieň vnímame ináč). Nemálo nedorozumení vzniká v dôsledku veľkých individuálnych rozdielov v chápaní a predstave farieb s bohatou stupnicou rozličných odtieňov (napr. okrovej, hnedej a červenej). Podstatný farebný posun nastáva i pri nekvalitnej reprodukcii (tlačí) kresieb alebo fotografických predlôh. Z toho všetkého vidno, že na farbu ako určovací znak sa pri hubách nikdy nedá stopercentne spoľahnúť.

Medzi dosť premenlivé znaky patrí veľkosť a tvar určovaných plodníc. Pri ich hodnotení však vládne väčšia jednota. Ak sa v opise uvádza šírka klobúka napríklad 3–10 cm, spodná hranica označuje mladé, no už trochu podrastené plodnice a vrchná hranica zas dospelé, pritom však veľmi dobre vyvinuté plodnice. Väčšina nájdených plodníc máva v tomto prípade šírku klobúka 4–8 cm (pravdaže, výnimočne sa môžu pri danom druhu nájsť aj plodnice s podstatne širším klobúkom, než sa uvádza v opisoch).

Pri určovaní húb si treba pozorne všimnúť povrch plodníc – na klobúku

a hlúbiku najmä to, či sú hladké, slizké, holé, šupinaté, vláknité alebo vločkaté, ďalej prítomnosť plachtičky či jej zvyškov (napr. chrást, bradavičiek, prsteňa). Niektoré z týchto znakov – alebo dokonca ich kombinácia – sú pre mnohé druhy húb charakteristické a vnímavý hubár ich neprehliadne (najmä ak pri pozorovaní používa i lupu zväčšujúcu 6 až 10 x).

Dôležitým, no spravidla ťažko definovateľným znakom húb je ich vôňa. Zisťuje sa dvojako: buď sa nosom slabo dýchne na lupene či rúrky a zvířeny vzduch sa pomaly vdychuje, alebo sa v prstoch rozmliaždi kúsok dužiny a ten sa priloží k nosu. Fajčiari by nemali dvať a pridržať dužinu v prstoch napáchnutých dechtom. Pri skúmaní vône sa rozhodne musia zdízať fajčenia, lebo tabakový dym výrazne otupuje čuch. Ak je to možné, vôňa húb opisovaných v atlasoch sa prirovnáva k inej, všeobecnejšie známej vôni (mnohé druhy voňajú ako čerstvo zomletá múka alebo ako reďkovka).

Vo vnímaní vône sú veľké individuálne rozdiely. Nejednotne sa posudzuje aj chuť húb. Takmer každý je však schopný zistiť aspoň to, či má dužina miernu chuť, teda či nie je pálivá, horká, sťahujúca alebo inak nepríjemná. Chuť sa dá zasurovo zistiť iba rozžuvaním kúska dužiny a jej podržaním medzi jazykom a prednou časťou podnebia. Takto sa bežne skúma nepáľivosť a jedlosť plávok i rýdzikov. Niekedy sa chuť – najmä páľivosť alebo horkosť – prejaví až po minúte alebo aj neskôr. Po chuťovej skúške však treba dužinu vyplúť, prípadne si ešte vypláchnuť ústa. Rozžutú surovú dužinu v nijakom prípade neslobodno prehĺtať, lebo môže zapríčiniť bolesti žalúdka a vracanie. Pri podozrivých druhoch sa chuťová skúška vôbec nerobí. V tejto súvislosti hodno pripomenúť, že tepelnou úpravou sa chuť húb spravidla zlepšuje. (Najnebezpečnejšie huby, napríklad muchotrávka zelená, majú po udusení dokonca lahodnú chuť!)

Na správne určenie len zriedka postačí porovnanie nazbieraných plodníc s farebným, hoci aj verným zobrazením v atlase. Často nestačí ani porovnanie ich znakov s opisom (najmä ak nie je dost' podrobný). Mnohí hubári majú nebezpečný sklon prehliadať zjavné rozdiely medzi nájdenými hubami a opisom druhu, s ktorým svoj nález stotožňujú. Ba sú i takí, ktorí sa jedným okom pozrú na nájdenú neznámu hubu, druhým na farebný obrázok podobne sfarbeného druhu a sebaisto vyhlásia: „Je to ona!“ Takýto postup viedol už k mnohým tragickým omylom. Treba si pamätať, že ak sa medzi čerstvými a opísanými (zobrazenými) hubami nezhoduje čo len jeden podstatný znak, porovnávané druhy nemožno stotožniť. Ak hubár nemá príležitosť na to, aby si huby dal spoľahlivo určiť odborníkovi, musí svoj nález oželiť a odhodiť.

Druhy s podobnými znakmi sú zaradené do rodov, príbuzné rody zasa do čeledí atď. Je dôležité naučiť sa rozpoznávať aspoň rodovú príslušnosť nájdených húb. Kto s istotou vie, do ktorého rodu nájdené huby patria, oveľa ľahšie určí ich druh. Vedomosti o vlastnostiach jednotlivých rodov sú užitočné aj pri výbere húb na konzum. Je známe, že rody kozák (*Leccinum*) a masliak (*Suillus*) zahrňujú výlučne jedlé druhy húb. Ak hubár nesporne pozná, že

nájdené huby patria do niektorého z týchto dvoch rodov, môže ich konzumovať aj bez bližšieho druhového určenia. Bez nejdých zástupcov sú i rody hliva (*Pleurotus*), sliziak (*Gomphidius*), smrčok (*Morchella*), suchohrúb (*Xerocomus*) a niektoré ďalšie, menej dôležité. Veľmi obozretné si však treba počínať pri hubách z rodu muchotrávka (*Amanita*), pavučinovec (*Cortinarius*), hodvábnica (*Entoloma*) atď., lebo obsahujú popri jedlých aj nebezpečne jedovaté druhy.

Pri určovaní húb je nevyhnutná dobrá literatúra. Potrebám praktických hubárov slúžia najmä populárno-odborné diela, v ktorých je ťažisko na výstižnom opise najdôležitejších znakov a farebnom vyobrazení opísaného druhu (zoznam takýchto kníh je na konci tejto publikácie). Vítaným a pri hlbšom záujme nepostrádateľným doplnkom našej mykologickej spisby sú práce o hubách vydávané v cudzinc. Viaceré z nich si možno zaobstaráť u nás, a to v predajniach zahraničnej literatúry alebo v kultúrnych strediskách niektorých krajín zriadených v Prahe a Bratislave.

Ďalším cenným zdrojom poznatkov o hubách sú špecializované odborné časopisy. U nás vychádzajú tri: pre praktických hubárov *Časopis československých houbařů* (ročne 5 čísel za 40 Kčs, objednáva sa v Čs. mykologické spoločnosti, Karmelitská 14, 118 00 Praha 1), pre odborníkov *Česká mykologie* (ročne 4 čísla za 80 Kčs, predpláca sa na adrese: PNS, Jindřišská 14, 125 05 Praha 1) a *Mykologické listy* (ročne 3 alebo 4 čísla za 20 Kčs, objednávky prijíma Čs. vedecká spoločnosť pro mykologii při ČSAV, pošt. prihrádka 106, Krakovská 1, 111 21 Praha 1).

Viacerí hubári sa o huby zaujímajú hlbšie. Všímajú si aj druhy, ktoré sa nehodia na kuchynské využitie. Pri ich určovaní im ochotne pomôžu mykológovia v hubárskych poradniach, zriadených vo väčších mestách. Na Slovensku najaktívnejšie pracuje hubárska poradňa v Slovenskom národnom múzeu na Vajanského nábřeží v Bratislave (v sezóne otvorená každý pondelok od 15. do 17. hodiny). Aj vidiecki hubári môžu zaujímavé nálezy húb posielat do zbierok Slovenského národného múzea (814 36 Bratislava, Vajanského nábřežic 2). Čerstvé plodnice treba zabaliť do vzdušných obalov a odoslať čo najskôr po zbere, aby huby nezchnili (nie však pred víkendovými dňami).

Spolupráca s odborným mykologickým pracovníkom – hoci aj na diaľku – je najlepším spôsobom, ako si rozširovať špecializované vedomosti o hubách a dosiahnuť vlastný odborný rast. Pravdaže, i veda môže mať osoh z takejto spolupráce. Príčinám amatérskych záujemcov o mykológiu sa podarilo nájsť a v zbierkach múzea trvale zachovať veľa druhov húb, ktoré sme z územia Slovenska alebo niektorých jeho oblastí vôbec nepoznali.

## 4. VÝŽIVNÁ HODNOTA A ZUŽITKOVANIE HÚB

### OBSAHOVÉ LÁTKY A VÝŽIVNÁ HODNOTA HÚB

Členovia jednej z predvojnových sibírskych expedícií Akadémie vied ZSSR ostali bez spojenia a prísunu potravín, pričom sa tri mesiace museli živiť takmer výlučne hubami. Za ten čas nik z nich neochorel. Podobný, pravda, dobrovoľný pokus vykonal u nás roku 1976 R. Wachulský: 10 dní jedol iba huby varené v slanej vode (hlavne plávku mandľovú a pečiariku ovčiu). Huby zapíjal nesladeným lipovým čajom. Ani on neutrpel nijakú zdravotnú ujmu, ba o svojom stave napísal: „Cítil som sa ako kráľ, svieži, ľahký.“

Obidva prípady svedčia o tom, že huby napriek nízkej energetickej hodnote majú dosť vysokú výživnú hodnotu. Obsahujú totiž látky, ktoré ľudský organizmus nevyhnutne potrebuje pre svoju činnosť (bielkoviny, aminokyseliny, vitamíny, základné minerálne, cukry a tuky). Aj keď sa tieto látky dajú pohodlnejšie získať z iných potravín, ich prítomnosť v hubách je pozoruhodná. Pravdaže, huby zbierame a konzumujeme predovšetkým pre ich jedinečné aromatické a chuťové vlastnosti. V tomto smere naozaj nie sú nahraditeľné inými potravinami.

Čerstvé huby obsahujú 70–95 % vody. Po usušení sa z húb odparí veľká väčšina vody, pričom sa ich hmotnosť zníži až desaťnásobne.

Sušina húb obsahuje 5–30 % bielkovín. Ich množstvo závisí od druhu huby a jej veku (najviac bielkovín je v mladých plodniciach). Steny hubových buniek sú spravidla zo zlúčenín cukrov a z chitínu, ktorý je síce nestráviteľný, ale zvyšuje pohyb čriev, takže v primeranom množstve napomáha trávenie. Obsah stráviteľných bielkovín je veľmi premenlivý. Napríklad v kuriatkach dosahuje len asi 4 %, v niektorých druhoch pečiarok až 25 %. Hoci je v sušine húb oveľa menej stráviteľných bielkovín než v mäse a iných živočíšnych produktoch, kvalitatívne sú tieto bielkoviny rovnocenné.

Pre správny vývoj, činnosť a obnovu organizmu človek potrebuje niektoré aminokyseliny (sú to stavbné jednotky bielkovín a peptidov). Tzv. esenciálnych čiže nepostrádateľných aminokyselín je osem. Ľudské telo si ich nevie vytvoriť. Dostáva ich len z potravy. Je pozoruhodné, že niektoré huby (napr. hríby a pečiariky) obsahujú viac esenciálnych aminokyselín než mäso. Pravda, v hubách sú aj také druhy aminokyselín, ktoré ľudské telo nevyužíva. Predpokladá sa, že niektoré z nich vyvolávajú alergické prejavy.

V hubách sa nachádzajú i tuky, lenže v zanedbateľnom množstve (v sušine ich je 0,5–3,5 %). O niečo bohatšie sú v sušine húb zastúpené cukry (1–6 %). Jedným z nich, prítomným však len v mladých plodniciach, je trehalóza. Na štiepenie tohto cukru je potrebný enzým trehaláza, ktorý sa nachádza v črevách väčšiny ľudí. Niektoré osoby však trpia poruchou tvorby tohto enzýmu, a tým sa u nich vysvetľuje neschopnosť stráviť hubové pokrmy.

Huby obsahujú aj niektoré vitamíny, hlavne provitamín A čiže karotín (najviac ho je v kuriatku jedlom) a vitamíny B<sub>1</sub> i B<sub>2</sub> (najviac v hríboch). V menšom množstve sú v nich zastúpené aj vitamíny D, E, K, PP a C.

V stopových množstvách sú v hubách prítomné taktiež minerálne látky (draslík, fosfor, vápnik, železo, sodík, meď, mangán a i.). Ani bez nich sa ľudské telo nemôže zaobiť. V hubách je podstatne viac minerálnych látok než v zelených rastlinách. Ich obsah závisí od miesta rastu, zloženia pôdy, veku a druhu huby. V 1 kg sušiny bedle vysokej je až 180 mg medi, dôležitej napríklad pri tvorbe červených krviniek. Obsahom železa až 1500 mg v 1 kg sušiny zasa mimoriadne vyniká masliak strakatý.

Huby však vstrebávajú zo svojho okolia i niektoré nežiadúce prvky, a to aj jedovaté, napr. ortuť, arzén, kadmium, chróm, vanád alebo berýlium. Koncentrácia týchto prvkov môže byť v hubách niekoľkokrát vyššia než v okolitej pôde. Preto v nijakom prípade nemožno odporučiť zber húb v spádovej oblasti škodlivých imisii elektrární, hlinikární alebo chemických či hutných závodov. To isté platí pre zber húb v priekopách a na okrajoch lesa pozdĺž frekventovaných ciest. Na takýchto miestach sú huby kontaminované prachom obsahujúcim zlúčeniny olova z pohonných látok motorových vozidiel.

Ažda najcennejšou zložkou húb sú aromatické látky. Od nich totiž závisí vôňa i chuť jednotlivých druhov húb. Svojím dráždivým účinkom podnecujú aj tvorbu slín a žalúdočných štiav, čím sa podporuje trávenie.

Podrobné chemické zloženie veľkej väčšiny húb doteraz dostatočne nepoznáme. V tejto oblasti čaká mykológiu ešte veľmi veľa výskumnej práce.

Huby – podobne ako zelené rastliny – obsahujú aj liečivé látky. Veď i známy penicilín a ďalšie podobné antibiotiká sa pôvodne získavali len z niektorých druhov nižších húb.

Látky s antibiotickým účinkom sú prítomné aj v jedlej sliznačke obyčajnej (*Oudemansiella mucida*); v ČSFR sa z tejto huby vyrába antibiotikum mucidín. Húževnatec jedlý (*Lentinus edodes*) obsahuje látku znižujúcu hladinu cholesterolu v krvi, čo má význam v prevencii artériosklerózy. Hladinu cukru u diabetikov znižujú zas látky obsiahnuté napríklad v póvbanci fialovej (*Lepista nuda*). V prášniciach (*Lycoperdon*), vatovci obrovskom (*Langermannia gigantea*), podhríbe žľčovom (*Tylopilus felleus*), plamienke zamatovohlúbikovej (*Flammulina velutipes*), najmä však v drevokaznom ryšavci šikmom

(*Inonotus obliquus*) sa zistili látky pôsobiace proti niektorým druhom rakovinového bujnenia buniek. Je nesporné, že ďalší výskum chemického zloženia húb a liečivých účinkov ich obsahových látok bude znamenať nemalý prínos aj pre medicínu.

## ZUŽITKOVANIE ČERSTVÝCH HÚB

Či huby hodnotíme ako potravinu, alebo pochutinu, sú vítaným doplnkom jedálneho listka. Obľubovali ich už naši dávni slovanskí predkovia. V zbere a konzume húb na jedného obyvateľa sa naša republika zaraďuje medzi popredné krajiny na svete. Huby v primeraných dávkach podporujú trávenie (pri nadmernom jednorazovom konzume, najmä pred spánkom, sa však zväčša dosiahne pravý opak!). Majú aj ochrannú funkciu, pretože obsahujú dôležité minerálne látky a vitamíny. Pravda, ľudia s chorobami obličiek alebo tráviacich ústrojov sa musia zriecť konzumu húb, prípadne ho výrazne obmedziť. Väčšina druhov húb totiž obsahuje aj močovinu, ktorá zatažuje choré obličky, ba pri prejedaní sa hubami nadmerne namáha i celkom zdravé obličky. Huby nie sú vhodným pokrmom ani pre malé deti, staršie osoby a pre ľudí, ktorí dlhodobo užívajú niektoré lieky.

Za normálnu dávku sa pokladá pokrm pripravený asi zo 100 až 200 g čerstvých húb. Štvorčlenná rodina by si teda nemala k obedu načistiť viac ako 400–800 g húb (k večeri, pochopiteľne, ešte menej). Znášanlivosť húb je u každého iná. Podstatne závisí aj od skonzumovaného druhu húb. Napríklad kuriatok a podpňoviek, ktoré sú pre húževnatosť dužiny ťažko stráviteľné, znesieme oveľa menej než pečiarok či iných druhov s maslovitomäkkou dužinou.

Energetická hodnota pokrmu zo 150 g čerstvých húb je len okolo 200 joulov (pravdaže, ak nepočítame tuk a iné suroviny použité pri príprave jedla). Je to 6 × menej, než poskytne 150 g hovädziny, kuraciny alebo vajec, a 12 × menej, než vydá rovnaké množstvo bravčoviny, strukovín, chleba alebo medu. Po hubách sa nepriberá, no pre svoj veľký objem a predĺžený čas trávenia vyvolávajú pocit sýtosti i na niekoľko hodín. Preto sú veľmi vhodné pri odtučňovacej diéte. Pre nízky obsah cukrov sa uplatňujú aj v diabetickej diéte. Vysokú diétu hodnotu húb umocňujú aj ich priaznivé účinky na psychiku človeka.

Na jadenie vyberáme len zdravé, neprestaranuté a čerstvé plodnice. Niekedy huby vyzerajú zdravo, no z nakladených vajčiek hmyzu, ktoré smesi nevšimli, sa v nich po dlhšom státi vyliahnu pohyblivé larvy. Prirodzene, takéto huby odhodíme. Prednostne spracúvame druhy s mäkkou dužinou, pretože ich ani v chlade nemožno dlhšie skladovať. Druhy s húževnatou dužinou síce tak rýchlo nepodliehajú skaze, no v záujme lepšej stráviteľnosti ich treba krájať na tenšie plátky a dlhšie tepelne upravovať. Stráviteľnosť húb sa dá zvýšiť ich

rozomletím v mäsovom mlynčeku, ale aj pridaním soli, prípadne jedlej sódy pri ich tepelnej úprave.

Veľa nejednotnosti panuje v názoroch na skladovanie húb. Huby, ktoré nemôžeme kuchynsky spracovať hneď po zbere, odkladáme na chladné miesto – podľa možnosti do spodnej časti chladničky, kde je teplota asi +3 °C. Pri tejto teplote možno mäkkšie druhy húb skladovať 10–15 hodín, tvrdšie druhy (hríby, plávky, mladé pečiariky, čirovky atď.) 20–30 hodín, podpňovky 2 dni a kuriatka, jelenky, jelenkovce i krásnopórovce až 3 dni. Tieto údaje sa vzťahujú iba na mladé, celkom zdravé a nevodnaté plodnice. Ak sú huby v horšom stave, maximálny čas skladovania v chladničke treba primerane skrátiť. Oveľa kratšiu skladovateľnosť majú huby uložené mimo chladničky. Celkom nevhodné je ukladať huby do hornej časti chladničky (po rozmrazení sa ich dužina znehodnotí). V mrazničke však možno pri –18 °C dlhý čas uchovať blanšírované plátky húb (t. j. asi 8 minút povarené v slanej vode).

Ak hodnotíme huby ako jedlé, zásadne sa tým myslia teplotne upravene plodnice. V surovom stave možno bez ujmy jesť len asi 10 druhov húb (napr. rýdzik surovičkový, tanierovku oranžovú a rôsolovec červený). Ostatné druhy húb zasurova alebo po nedostatočnej tepelnej úprave zapríčiňujú rozličné zdravotné ťažkosti. Minimálny čas určený na tepelnú úpravu je 15 minút. Niektoré druhy, najmä hríby s modrejúcou dužinou a huby s huževnatou dužinou (napr. podpňovky a kuriatka), však treba tepelne upravovať 25 až 30 minút.

Z praxe vieme, že chuť húb je veľmi mnohoraká. Od nenápadnej alebo lahodnej či miernej prechádza cez nepríjemnú, trpkú a horkú až po pálivú. Niektoré horkasté druhy sa dajú jesť. Vylúhovaním vo vode možno odstrániť aj pálivosť nejedlých druhov rýdzikov. Táto operácia však nestojí za námahu, lebo vymáčané rýdziky svojou chuťou sotva niekoho uspokojia. Ak má huba zasurova nepríjemnú chuť, spravidla sa nič nezlepší ani po tepelnej úprave. Je len málo druhov, ktoré po takejto úprave strácajú pôvodnú zlú chuť a nadobúdajú lahodnú chuť. K takým patrí predovšetkým muchotrávka červenkastá a rýdzik pravý.

Pri kuchynskom spracovaní húb sa otvára široký priestor pre kombinácie húb s rozličnou chuťou. Pravda, zostavovanie hubových zmesí má vychádzať nie z náhodného výberu, ale z fantázie podopretej vedomosťami o chuťových vlastnostiach jednotlivých druhov húb a o možnostiach ich vzájomnej kombinácie.

Využitie čerstvých húb je široké. Niekedy môžu poslúžiť ako surovina na prípravu hlavného jedla či predjedla, inokedy ako príloha k iným jedlám (najmä mäsovým, zeleninovým a vaječným). Ako korenia dodajú vynikajúcu chuť najrozmanitejším omáčkam a polievkam. Z čerstvých húb sa dá pripraviť veľké množstvo pochúťkových špeciálov. Bohatý výber z nich prinášajú aj kuchárske knihy našich autorov, uvádzané v zozname odporúčanej literatúry na konci tohto atlasu (Vrbka, Baier, Vrabc, Kosek).

Na praženie či inú úpravu, kde huby tvoria hlavnú súčasť, sa najlepšie hodia druhy s nevýraznou, neutrálnou chuťou (väčšina plávok, bedle, jedlé muchotrávky, strapcovka maková, niektoré čirovky i štavnačky atď.). Do polievok, omáčok, nátierok a iných jedál, v ktorých sa huby využívajú predovšetkým ako korenina, dávame druhy s výraznou vôňou a chuťou (napr. rýdziky, smrčky, jedlé strmušky a pečiariky, čirovnicu májovú, pôvabnicu fialovú a i.).

Mnohí si myslia, že hubový pokrm možno jesť iba bezprostredne po jeho príprave, pretože zohrievané jedlá z húb sú vraj nebezpečné. Pravda je len to, že skladovaním sa znižuje kvalita jedla, najmä jeho vzhľad, vôňa a chuť. Preto by sme mali kuchynsky spracovať také množstvo húb, aké potrebujeme na jedno stolovanie. Hubový pokrm však možno bez zdravotných následkov prihrievať a opätovne jesť, dokonca ešte aj na druhý deň, ale iba za predpokladu, že bol uskladnený v chladničke pri teplote pod +4 °C. Vyrží takmer toľko ako jedlo z mäsa, pravda, len vtedy, ak sa pripravil z mladých a zdravých plodníc.

## KONZERVOVANIE HÚB A ICH UPOTREBENIE

V priaznivých obdobiach hubárskej sezóny sa poďarinazbierať viac húb, než možno zužitkovať začerstva. Niektorí hubári prebytky rozďajú, iní ich však využijú na konzervovanie a prípravu zimných zásob. Huby sa dajú konzervovať viacerými spôsobmi, predovšetkým sušiť, nakladať do octového nálevu či soli, zakvasovať, prípadne upravovať na hubové výťažky alebo prášky. Konkrétny spôsob sa volí najmä podľa druhu húb. Rozhodujúce pritom nie sú vlastnosti určitého druhu v čerstvom stave, ale po konzervácii. Zo skúseností vieme, že napríklad prášnice a bedle sú vo viacerých úpravách začerstva veľmi chutné, no po usušení alebo naložení do octu nemajú prijateľnú konzistenciu a chuť. Hríb dubový, smrekový či sosnový je lahodný aj začerstva, ale v oblastiach, kde sa menej vyskytuje, by bolo škoda „márniť“ ho do polievok či iných pokrmov, v ktorých možno hríby rovnocenne nahradiť inými, bežnejšími druhmi húb. Napríklad udusená muchotrávka červenkastá či pečiariky sú rozhodne chutnejšie než dubáky pripravené rovnakým spôsobom (hríby pri dusení aj nakladaní do octu navyše i slizovatejú). Rozvážnejší hubári sa čo najviac bielych (nemodrejúcich) hríbov usilujú usušiť. Sušeným hríbom sa totiž vôňou a chuťou nevyrovná nijaký iný druh húb.

Väčšinu húb konzervujeme v jeseni. Je to prirodzené, veď v tomto období spravidla rastie najviac húb. Okrem toho v chladných jesenných týždňoch nachádzame už len málo plodnicznehodnotených larvami hmyzu. Pri usušení sa pripúšťa mierna perforácia húb, lebo zo zasychajúcich plátok sa larvy „vysťahujú“, ale na ostatné spôsoby konzervácie zásadne používame len celkom zdravé plodnice.

Prednosťou jesennej konzervácie je aj záruka, že huby nám vydržia aspoň do jari. Pri správnom konzervovaní totiž zakvasované huby, hubové výťažky a huby v soli majú minimálne polročnú trvanlivosť a huby v octe asi dvakrát dlhšiu. Sušené, dobre uzavreté huby sú upotrebitelné ešte aj po dvoch rokoch.

Najstarším a najrozšírenejším spôsobom konzervácie húb je sušenie. Očistené huby, rozkrájané na plátky hrubé asi 4 mm, sušíme na vzdušnom mieste, podľa možnosti na plastických sieťach alebo prútených mriežkových podložkách (lieskach), prípadne na nitiach. Keď sa zabezpečí prívod vzduchu zvrchu i zospodu, huby rýchlejšie schnú. Neodporúča sa sušenie húb na papieri, najmä novinovom. Pri zdĺhavom schnutí hrozí, že sa v hubách – navonok zdravých – vyliahnú larvy z nakladaných vajčiek hmyzu. Ak sa huby do večera neusušia, na noc ich treba odkladať na miesto, kde sú chránené pred rosou a prípadným dažďom. Obschnuté huby možno dosušovať v miernom vyhriatej otvorenej rúre sporáka, na peci alebo na radiátoroch. Keby sa plátky húb vložili do rúry hneď po nakrájaní, neobschnuté, následkom nedostatočného prúdenia vzduchu a pri vysokej teplote by sa roztekli. Pri sušení sa z húb odparí asi 80–90 % vody a približne o toľko klesne aj ich hmotnosť. Aby sme získali kilo sušených húb, musíme nakrájať zhruba 9 kíl čerstvých plodníc.

Usušiť sa dajú prakticky všetky druhy húb. Niektorí hubári to aj robia. Na sušenie sú však najvhodnejšie hríby (najmä voňavé druhy), suchohríby, kozáky, masliaky a smrčky. K druhom, ktoré sa rozhodne neoplatí sušiť, patria rýdziky a bielohľuzovky (veľmi stvrdnú a stratia chuť), bedle atď.

Niektoré druhy húb sa nedajú požívať vo väčšom množstve, lebo majú veľmi silnú vôňu alebo až nepríjemne pikantnú chuť. V malom množstve sú však vhodné na oživenie mdlých hubových zmesí a na korenenie jedál. Aj z týchto druhov si možno trochu nasušiť. Ba tí, ktorí si z rozomletých sušených húb pripravujú hubové prášky, priamo vyhľadávajú najpikantnejšie druhy húb, napríklad meďovec korenistý. Aj druhy, ktoré sú na sušenie v plátkoch nevhodné, môžu v práškovanom stave poslúžiť ako výborná korenina (kuriatko jedlé, rýdzik korenistý atď.). Okrem čistých, nekombinovaných hubových práškov sa, samozrejme, dajú pripraviť aj ich zmesi z viacerých druhov húb. Do práškov z nepikantných druhov (napr. plávok) sa väčšinou pridávajú jemne zomleté huby s korenistou chuťou alebo nehubové koreniny (mleté čierne korenie, mletá rasca, prípadne Glutamol), niekedy aj pomletá usušená zelenina.

Sušené huby – či už sú v plátkoch, alebo v prášku – vždy treba vzduchotesne uzavrieť do sklenených pohárov či fľašiek s kovovým, respektíve plastickým uzáverom. Ináč by z nich prechala vôňa. Okrem toho by višli, ba mohli by sa do nich dostať aj mole, čím by sa huby celkom znehodnotili. Rozhodne treba zamietnuť skladovanie usušených húb v papierových a plátených vrecúškach. (Jednotlivé fľaše je vhodné označiť štítkom s údajmi o druhovom zložení a dátume konzervácie.)

Využitie sušených húb je mnohostranné. Pridávajú sa nielen do polievok a omáčok, ale aj do plniek, ryže a iných príloh k mäsu, ba možno ich aj pražiť, alebo vpracovať do nátierok či faširových zmesí. Pravdaže, pred použitím treba plátky aspoň hodinu máčať vo vode alebo v mlieku, aby zmäkli a zvláčneli. (Hubové prášky majú podobné použitie, no nemusia sa predmáčať.)

V zahraničí sa huby priemyslovo sušia aj lyofilizáciou čiže vymrazovaním vody vo vákuu. Lyofilizované huby po namočení opäť rýchlo zvláčnejú a nadobudnú vzhľad i chuť čerstvých húb.

Druhým najobľúbenejším spôsobom konzervácie húb je ich nakladanie do octového nálevu. V Čechách a na Slovensku sa dokonca každoročne organizujú i súťažné ochutnávky húb naložených do octu. Na nakladanie húb sa smie používať jedine čistý, neskalený ocot bez slizovitých povlakov, ktoré sú vlastne zhlukmi baktérií, znehodnocujúcimi nálev, a tým i huby.

Jestvuje mnoho receptúr na prípravu konzervačného nálevu. Dostatočne chutný nálev s dobrými konzervačnými vlastnosťami sa dá pripraviť napríklad takto: Na varič postavíme hrniec s 1,6 l vody, pridáme 0,3 l osempercentného octu, 4 zarovnané lyžice soli, 5 vrchovatých lyžíc kryštálového cukru, 1 lyžičku horčicového semena a približne 40 zrníek celého čierneho korenia. Hneď po zovretí odstavíme. (Takto pripravený nálev sa dá v uzavretých fľašiach skladovať niekoľko týždňov.)

Na nakladanie húb možno použiť i továrenské prípravky Nova a Pikant, ktoré bežne slúžia na konzervovanie zeleniny. Treba ich však dochutiť (napr. bobkovým listom, novým korením alebo kôprom). Po pridaní 1 g kyseliny sorbovej na liter nálevu sa i tieto konzervačné roztoky dajú skladovať dlhší čas. Nálevy sa sladžia buď cukrom, alebo spolarínom.

Celkom jednoduchý je i postup pri zavarovaní húb: Očistené zdravé huby pokrájame na väčšie pláty (menšie plodnice stačí rozpoliť, drobné vôbec netreba krájať), vsypeme ich do primeraného množstva osolenej vody a povaríme 10 minút na miernom ohni. Druhým húzevnatou dužinou varíme až 20 minút. Ak sa pritom tvorí pena, zberáme ju lyžicou. Uvarené huby ocedíme na väčšom site a do dvoch tretín až troch štvrtín nimi naplníme pripravené čisté poháre. Pre zlepšenie vzhľadu a chuti ich možno prekladať aj plátkami kapie, cibulkou alebo feferónkami, prípadne inou zeleninou či ovocím. Napokon huby zalejeme takým množstvom nálevu, aby hladina siahala len 1–2 cm pod vrchný okraj pohára, prekryjeme ich plátkom cibule a vzduchotesne uzavrieme kovovým viečkom. Poháre naukladáme do hrnca, ktorý má dno s mriežkou, prípadne vystlané niekoľkými vrstvami papiera, potom ich až takmer po viečko zalejeme vodou a sterilizujeme asi 10–15 minút pri miernom varení. (Teplota húb, nálevu a vody v hrnci sa nesmie výrazne líšiť, lebo poháre by mohli popraskať.) Po odstavení zo sporáka necháme poháre v hrnci s vodou, aby chladli pomalšie. Napokon ich označíme štítkom (napr. rýdzik pravý, suchohríby, jesenná zmes atď.).

Na nakladanie do octu je vhodná väčšina jedlých druhov húb. Medzi najľahodnejšie v tejto úprave patria pôvabnice, rýdziky, sliziaky, masliaky, suchohríby, kozáky a mladé plodnice hnojníka obyčajného, muchotrávky červenkastej, strapcovky makovej, šupinačky menlivej, plávok a strmulcov.

Aj nakladané huby možno mnohostranne využiť. Výbornú chuť majú samy osebe, no dobre sa uplatnia i ako príloha k rozmanitým jedlám, taktiež do šalátov, smotanových omáčok, plniek a nátierok. Pred použitím ich niektorí oplachujú studenou vodou, aby sa zmiernila ich kyslosť a odstránil prípadný sliz (niektoré druhy, najmä ak sa nakladajú s väčším množstvom cibule, dosť slizovatejú).

Na rekreačných pobytoch sa môže úspešne uplatniť aj predkonzervácia húb. Stačí na to hrniec, varič, ocot a kyselina sorbová. Predkonzervované huby sa neskazia ani za 3–4 týždne. Po návrate z dovolenky ich však treba ešte sterilizovať.

Postup pri predkonzervácii (podľa Ing. J. Kuthana): Očistené tvrdšie huby sa rozkrájajú na kúsky a povaria sa 8 až 10 minút v dvojpercentnom octe (k 0,5 l osempercentného octu pridať 1,5 l vody). Po odstavení z ohňa sa na 1 kg húb pridá 1 g kyseliny sorbovej, huby sa premiešajú a preložia do väčšej skladovacej nádoby. Napokon sa zalejú tekutinou, v ktorej sa varili.

V ďalších dňoch možno do nádoby prikladať huby spracované rovnakým spôsobom.

Predkonzervované huby sa doma vysypú do misy, dobre sa premyjú vlažnou vodou, potom ešte raz studenou vodou, naložia sa do pohárov a zalejú sa nálevom (na rozdiel od predpisu na s. 36 možno do nálevu pridať viac cukru, prípadne znížiť dávku octu). Uzavreté poháre s hubami sa vložia do vody a sterilizujú sa 15 minút za mierneho varu.

Málo používaným, no výhodným spôsobom konzervácie je mliečne zakvasovanie húb (silážovanie). Potrebujeme naň kameninový súdok alebo väčšie uhorkové poháre. Postup je veľmi jednoduchý. Očistené huby pokrájame na väčšie kusy a 5 až 8 minút povaríme v roztoku, ktorý na 2 l vody obsahuje 2 lyžice octu a 1 lyžičku soli. Predvarené huby ochladíme studenou vodou, necháme odkvapkať, nakladáme do súdka alebo pohára a zalejeme nálevom, do ktorého sme vmiešali za lyžicu zákvasu (jogurtu alebo acidofilného mlieka). Na 1 kg húb sa pripravuje prevarený nálev z 0,5 l vody, 40 g soli a 15 g cukru. Zalieme huby v súdke uzavrieme vrchnákom s tzv. vodným uzáverom (v pohároch ich pod hladinou udržiava drevená pružina).

Huby sa kvasia 2–3 týždne pri teplote okolo 18 °C. Odparený nálev treba doplniť prevarenou vychladenou vodou. Pri správnom zakvasení a skladovaní na chladnejšom mieste vydržia huby najmenej pol roka.

Na tento spôsob konzervácie možno použiť ľubovoľné druhy húb, najmä však rýdziky, plávky a kuriatka. Zakvasené huby sú chutné samy osebe, ale vhodne sa uplatnia i do polievok či omáčok a ako príloha k rozličným jedlám (napr. ku kukuričnej a pohánkovej kaši).

Viaceri hubári nakladajú do pohárov aj huby udusené vo vlastnej šťave. Ich príprava si vyžaduje viac času, no nie je zložitá. Očistené, nakrájané a osolené huby bez korenín a iných prísad udusíme pod pokrievkou vo vlastnej šťave. Po 20-minútovom dusení ich plníme do menších pohárov. Ak nie je dosť šťavy, dolejeme prevarenú vodu (ne celý 1 cm pod okraj). Potom huby vzduchotesne uzavrieme a sterilizujeme 1 hodinu pri teplote 100 °C. Na druhý deň ich treba ešte raz sterilizovať, no už len 30 minút (pri vynechaní druhej sterilizácie by sa kazili).

Konzervovať sa dajú i huby udusené na masť či oleji. Aj po sterilizácii si dobre uchovávajú chuť i vôňu, lenže obsahujú priveľa tuku a asi po 3 mesiacoch sa zhoršuje ich vzhľad (tuk totiž po čase žltne).

Dusené konzervované huby sa používajú hlavne do polievok, omáčok, fašírok a príloh k pečenému mäsu.

Predvarené huby možno konzervovať údením (potom sa nakladajú do octového nálevu), prípadne zmrazovaním pri teplote –18 až –25 °C. Ak teplota v zmrazovači alebo mrazničke nevystúpi nad –18 °C, zmrazené huby z jesenných zberov možno ešte na jar používať na rovnaké kuchynské úpravy ako čerstvé plodnice.

Azda najmenej vhodným spôsobom konzervácie je nakladanie húb do soli. Obschnuté plátky tvrdších druhov húb sa po premiešaní so soľou natlačia do pohárov, napokon sa ešte zasypú asi dvojmilimetrovou vrstvou soli, vzduchotesne uzavru a odložia na chladnejšom mieste. Vydržia asi pol roka. (Na konzervovanie litrového pohára húb treba asi 100 g soli.)

Huby naložené do soli treba pred použitím dobre premyť, aby sa zmiernila ich slanosť. Aj tak však obsahujú ešte priveľa soli, preto nemajú širšie upotrebenie. Vhodné sú iba do polievok. Pravdaže, polievka z nasolených húb sa už nesmie soliť.



## 5. OTRAVY HUBAMI

Hoci obsahové látky a kuchynskú hodnotu mnohých húb dosiaľ ešte nepoznáme, možno usudzovať, že medzi jedovaté patrí len 5–8 % väčších, mäsitejších druhov húb. V absolútnom vyjadrení je to u nás viac než 200 druhov. Z nich však len zhruba 50 figuruje v štatistikách otráv, pretože ostatné patria do rodov, ktorým sa hubári spravidla vyhýbajú (vláknicca, pavučinovec atď.). Ani tak však nehodno podceňovať riziko otravy.

Na Slovensku každoročne zaznamenávame desiatky otráv hubami. Niektoré z nich sa končia i smrťou postihnutých osôb. Asi 95 % smrteľných otráv zapríčiňuje hojná muchotrávka zelená (spolu so zriedkavou, rovnako jedovatou muchotrávkou končistou a muchotrávkou bielou). Zvyšok pripadá na ušiak obyčajný, hodvábnicu veľkú a iné druhy húb, respektíve na otravy druhotne zmenenými (napr. sparenými) jedlými druhmi.

Nejestvuje nijaké generálne pravidlo na rozlíšenie jedovatých húb od jedlých. Chuťová skúška nenapovie vôbec nič. Veď napríklad muchotrávka zelená má po tepelnej úprave lahodnú chuť. Všeobecne možno povedať len toľko, že v listnatých lesoch rastie viac jedovatých druhov než v ihličnatých a v ihličnatých viac než na trávnatých miestach mimo lesa. Najnebezpečnejšie jedovaté huby majú na spodnej strane klobúka biele lupene a rastú na zemi (zo smrteľne jedovatých rastie na dreve len drobná kapucnička okrovohnedastá). Známe je aj to, že najviac otráv pripadá na huby nazbierané príležitostnými hubármi v cudzích, neznámych oblastiach (napr. počas rekreácií). To všetko je však veľmi málo na prevenciu otráv hubami. Jediným účinným spôsobom, ako predísť otrave, je obmedzenie zberu na spoľahlivo známe druhy húb a poznanie zameniteľných druhov jedovatých húb. Právo nazývať sa hubárom rozhodne nepatrí tomu, kto nepozná muchotrávku zelenú – príčinu veľkej väčšiny smrteľných otráv spôsobených hubami. A pritom je táto huba ľahko poznateľná. Farbu klobúka má síce premenlivú (varíruje od tmavoolivovej cez zelenožltú až po bielu), ani prsteň nie je vždy prítomným znakom (na mladých plodniciach ešte nebýva vyvinutý), ale biela farba lupeňov a belavá voľná pošva na spodnej časti hlúbika sú dva nemenné, a pritom nápadné znaky tejto smrteľne jedovatej huby. Pravdaže, plodnicu si treba dobre prezrieť hneď na mieste nálezu, lebo ak sa odreže hlúbik s pošvou i prsteňom, môže sa dodatočné určovanie oprieť už len o farbu klobúka a lupeňov (v takom prípade je však možná zámena už s niekoľkými desiatkami nejedovatých druhov).

Väčšinu osôb otrávených muchotrávkou zelenou sa dnes už podarí zachrániť. Nie sú však výnimočné prípady, keď na otravu touto hubou umrie naraz i niekoľko príslušníkov rodiny. Veľa záleží na množstve skonzumovanej huby (smrteľnú dávku jedu obsahuje už jedna nevelká, asi 50-gramová plodnica), ďalej na včasnosti a kvalite lekárskej pomoci, ale aj na veku a celkovej zdravotnej odolnosti pacienta. Pre deti a starých či chorých ľudí sú krajne nebezpečné aj otravy menším množstvom tejto huby. (Najväčšiu hromadnú otravu muchotrávkou zelenou zaznamenali roku 1918 v jednom prázdninovom tábore v Poľsku, kde po skonzumovaní jedla z uvedenej huby zomrelo 31 chlapcov.)

Z hľadiska druhu, koncentrácie a účinku jedovatých látok obsiahnutých v hubách možno otravy hubami rozdeliť do 7 základných skupín (podľa MUDr. J. Kubičku, nášho popredného špecialistu na otravy hubami).

Prvým a najdôležitejším typom sú faloidné otravy. Zapríčiňuje ich najmä muchotrávka zelená (*Amanita phalloides*), muchotrávka končistá (*Amanita virosa*) a muchotrávka biela (*Amanita verna*). Tieto huby obsahujú vysoké koncentrácie nebezpečných amatoxínov a falotoxínov. Menšie množstvo jedov tohto typu je v niektorých červenkasto sfarbených druhoch bedličiek (napr. v bedličke jedovatej – *Lepiota helveola* a v niektorých druhoch kapucničiek – *Galerina*).

Faloidné otravy sa prejavujú so značným oneskorením – o 6–12, ba až 15–24 hodín po skonzumovaní jedla z uvedených druhov húb. Prvými príznakmi otravy sú hnačky súbežne sprevádzané vracaním, neskôr sa pridružujú poruchy močenia s následným hromadením odpadových látok v tele. Pri nedostatočnom prísune tekutín v prvej fáze otravy vzniká i poškodenie obličiek. Asi po 2 dňoch sa zdravotný stav pacienta zdanlivo zlepšuje. Čoskoro sa však prejavia dôsledky ťažkého poškodenia pečene, ktorému asi pätina pacientov po ďalších 2–3 dňoch podľahne (z hľadiska prežitia je kritický zvyčajne piaty deň po začiatku otravy).

Základom laickej prvej pomoci pri faloidných otravách je podpora opakovaného vracania (mechanickým dráždením hrtana alebo podávaním slanej teplej vody), zintenzívnenie vyprázdňovania čriev (podaním prehánadca) a bohatý prísun minerálky alebo obyčajnej vody do tela postihnutého (alkohol a mlieko nesmie piť!). Prirodzene, okamžite treba privolať lekársku pomoc, radšej však bez meškania zabezpečiť rýchly odvoz pacienta do nemocnice. Až tam mu možno vykonať dôkladný výplach žalúdka i čriev a poskytnúť náležitú odbornú liečbu (náhrada stratených tekutín a minerálov, úprava bakteriálnej flóry v črevách, podávanie vysokých dávok penicilínu G aj infúzií roztokov s vysokými dávkami vitamínu C a kyseliny tioktovej atď.).

Dost podobný priebeh majú aj tzv. parafaloidné otravy, ktoré spôsobuje najmä ušiak obyčajný (*Gyromitra esculenta*) a ďalšie príbuzné vreckaté huby, občas i strapcovka zväzkovitá (*Hypholoma fasciculare*). Ich

príčinou sú však iné jedy a taktiež počet úmrtí je pri nich podstatne nižší.

Zásady prvej pomoci aj odbornej liečby sú podobné ako pri faloidných otravách.

Menej časté – no takisto závažné, ojedinele až smrteľné – sú muskarínové otravy. Zapríčiňuje ich muskarín, bohato obsiahnutý vo viacerých druhoch rodu vláknica (*Inocybe*) i strmúľka (*Clitocybe*). Smrteľnú dávku muskarínu obsahujú už 2–3 plodnice vláknice Patouillardovej (*Inocybe patouillardii*). Vysoký obsah tohto jedu je aj v bielych druhoch strmúľiek, ktoré svojím vzhľadom a príjemnou vôňou môžu neopatrných hubárov lákať k zberu.

Otrava sa prejaví väčšinou veľmi rýchlo. Popri všeobecných príznakoch (nevoľnosť, vracanie, hnačky) sa zjavujú i nápadné špecifické príznaky otravy (veľmi silné potenie a zúženie zreníc, zimnica, dusenie).

Základom prvej pomoci je podnecovanie vracania a privolanie lekára. Ak sa správne určí typ otravy, chorému najviac pomôže podanie atropínu (ten sa však nesmie podávať pri otrave muchotrávkou tigrovanou a červenou, ktorá sa o. i. prejavuje rozšírením zreníc, teda opačne ako pri muskarínových otravách).

Viaceré podobné príznaky, no menej závažné dôsledky majú otravy, ktoré spôsobuje kališník hnedooranžový (*Omphalotus olearius*), slzivka odporná (*Hebeloma fastibile*) i ďalšie slzivky a taktiež prilbička ružovkastá (*Mycena rosea*). Príčinou však nie je muskarín, ale iné látky.

Pomerne časté sú psychotropné otravy. Väčšinu z nich zapríčiňujú jedovaté látky obsiahnuté v muchotrávke tigrovanej (*Amanita pantherina*) a muchotrávke červenej (*Amanita muscaria*). Najnápadnejšie príznaky sa prejavujú v psychickej oblasti (vzrušenie, agresivita, halucinácie ap.).

Po prvých príznakoch (nevoľnosť, búchanie srdca, nápadné rozšírenie zreníc, často aj vracanie) treba postihnutého prinútiť k intenzívnejšiemu vracaniu a vypláchnuť mu žalúdok. Búrlivé duševné prejavy sa po prevoze do nemocnice tlmia vhodnými liekmi. Pacienti sa za 1–2 dni spravidla celkom uzdravia. Vážne nebezpečenstvo hrozí len osobám s kôrnatejúcimi mozgovými cievami a poškodeným srdcom.

Veľmi nebezpečné sú orellanínové otravy, ktoré zapríčiňujú niektoré druhy pavučinovcov, predovšetkým pavučinovec plyšový (*Cortinarius orellanus*). Smrteľnú dávku jedu obsahuje už 30-gramová plodnica pavučinovca plyšového. Otrava touto zákernou hubou sa prejaví o niekoľko dní, niekedy však až 1–2 týždne po konzume. Hlavným príznakom je ťažké poškodenie obličiek. Ak sa moč celkom prestane vylučovať, otrava sa väčšinou končí smrťou. Časť pacientov sa podarí zachrániť napojením na tzv. umelú obličku (dialýzou).

Otravy s poškodením obličiek – spravidla však chronickým, len výnimočne smrteľným – môže vyvolať aj čechračka podvinutá (*Paxillus involutus*). V tomto prípade však ide o alergickú reakciu, ktorá sa prejavuje iba

u niektorých osôb (spravidla po opakovanom požívaní huby). Aj pri tejto otrave niekedy býva účinným liečebným zákrokom len mimotelová dialýza v špecializovaných nemocniciach.

Nesúrodú skupinu predstavujú otravy inými hubami s dráždivým účinkom na tráviace ústroje. Hlavnými príznakmi po ich požití sú mierne až vysilujúce hnačky a mierne až úporné vracanie (niekedy len jedna z týchto porúch). Pri veľkých stratách tekutín a minerálnych látok sa pridružujú aj ďalšie zdravotné komplikácie.

Najnebezpečnejšou hubou z tejto skupiny je hodvábnica veľká (*Entoloma eulividum*). Ťažká otrava touto hubou sa môže skončiť smrťou (príčinou je zväčša zlyhanie srdca). Jedovatá je i hodvábnica vtlačená (*Entoloma rhodopolium*), hodvábnica odporná (*Entoloma nidorosum*) a hodvábnica včasná (*Entoloma vernum*).

Aj medzi čirovkami je niekoľko jedovatých druhov. Vážne, ojedinelé až smrteľné otravy spôsobuje čirovka tigrovaná (*Tricholoma pardinum*). Okrem nej sa u nás vyskytuje ešte asi 15 druhov mierne jedovatých čiroviok (väčšina z nich rastie v ihličnatých lesoch, najmä v borinách).

Otravy charakterizované niekoľkohodinovým vracaním vyvoláva pečiarica páchnuca (*Agaricus xanthodermus*). Začerstva jej karbolový či fenolový pach nemusí byť nápadný, znásobí sa však pri tepelnej úprave jedla.

Na korenenie jedál sa niekedy používa pestrec obyčajný (*Scleroderma citrinum*). Kým sú plodnice vnútri ešte biele, môžu sa z nich 1–2 plátky vyvariť v jedle (potom sa odhodia). Po dozretí a scernení vnútra sa však pestrec stáva stredne až prudko jedovatým. Otrava, charakterizovaná najmä úporným vracaním, trvá niekedy až týždeň. Preto s hubou nehodno kuchynsky experimentovať. (V receptúrach niektorých autorov sa nezodpovedne odporúča ako náhrada za vzácne hľuzovky – Tuber.)

Dost časté sú i otravy po požití strapačiek, hlavne druhov s horkastou dužinou, akým je napríklad strapačka uhľadná (*Ramaria formosa*). Hlavným prejavom otravy sú hnačky.

Medzi plávkami (*Russula*) a rýdzikmi (*Lactarius*) niet nebezpečne jedovatých druhov. Niektoré páľivé rýdziky a plávky však vyvolávajú ťahšie otravy, sprevádzané hnačkami a vracaním. Pri nedostatočnej tepelnej úprave môžu podobné otravy zapríčiniť i plávky s miernou chuťou dužiny.

Niektoré druhy húb, za normálnych okolností jedlé, spôsobujú otravy vtedy, ak sa po ich zjedení pije alkohol. Také sú viaceré druhy hnojníkov, najmä hnojník atramentový (*Coprinus atramentarius*), pravdepodobne aj podaktoré druhy z rodu čirovka (*Tricholoma*), hrib (*Boletus*) atď.

Ľahšie otravy s bolesťami brucha, hnačkami a vracaním vyvolávajú aj desiatky iných druhov húb. Niekedy sa však otrava prejaví len u citlivejších osôb alebo po zjedení väčšieho množstva určitého druhu húb. Pri veľmi krátkej tepelnej úprave spôsobuje otravy väčšina druhov húb, prirodzene, i jedlých. Častou príčinou otravy je konzum húževnatých, ťažko stráviteľných

húb, ktoré neobsahujú nijaké jedovaté látky (kuriatka, krásnopórovce, podpňovky atď.). Hlavným prejavom takýchto otráv sú kolikovitá bolesť brucha. Pred spaním by sa huby s tuhú dužinou nemali jesť ani v malom množstve.

Známe sú i tzv. nepravé (autosugestívne) otravy, sprevádzané tráviacimi ťažkosťami a vracaním. Vyskytujú sa po konzume jedlých húb, pravda, len u osôb, ktoré bezdôvodne podľahnú podozreniu, že zjedli jedovaté huby.

Veľmi nebezpečné sú druhotné otravy hubami. Ich príčinou nie sú látky pôvodne obsiahnuté v hubách, ale jedy, ktoré sa v nich vytvorili pri hnilobnom rozklade, zaparení atď. V igelitovom vrecku sa každá huba za niekoľko hodín môže zmeniť na jedovatú, po 1–2 dňoch dokonca až na smrteľne jedovatú. V nepriechodných plastických obaloch sa totiž huby rýchlo zaparia, pričom sa v nich rozmnožujú nebezpečné baktérie (napr. Clostridium botulinum), ktoré produkujú jedy so smrtiacim účinkom na ľudský organizmus.

Podobné jedovaté látky sa tvoria i v prestarnutých hubách, ktoré po dozretí ešte dlhší čas vytrvávajú na svojom stanovišti, ale aj v mladších plodniciach, ktoré dlho skladujeme doma (hoci aj v chladničke). Niektoré jedy vznikajúce pri takomto rozklade bielkovín sa neničia ani varom. Príznaky druhotných otráv hubami sú podobné ako pri otravách skazeným mäsom. Rovnako závažné – niekedy až tragické – sú aj ich následky.

Pri všetkých otravách hubami sa prvá pomoc opiera o tieto jednotné zásady:

- rýchlo privolať lekársku pomoc, alebo zabezpečiť okamžitý odvoz postihnutého do nemocnice,
- pred príchodom lekára vyvolávať, prípadne podporovať opakované vracanie (vyprázdňovanie žalúdka) a hnačky (vyprázdňovanie čriev),
- pacientovi podávať veľa minerálnej alebo obyčajnej vody (nikdy nie alkohol, ale ani mlieko),
- spolu s pacientom dopraviť do nemocnice zvyšok nespracovaných húb alebo neskonsumovaného jedla, prípadne aspoň prvé vývratky (správny a účinný spôsob liečby možno urýchlene zvoliť len vtedy, ak sa zistí, aký druh huby zapríčinil otravu),
- nepodceňovať prvé, miernejšie príznaky otravy a nespoliehať sa na to, že pominú samovoľne alebo pri domácej liečbe; môžu byť len začiatočným prejavom ťažkej a nebezpečnej otravy (pri všetkých otravách hubami sa zásadne vyžaduje nemocničná liečba).

Pravdaže, najlepším spôsobom ochrany zdravia je prevencia, ktorá sa pri konzume húb zakladá predovšetkým na zbere a kuchynskom spracovaní spoľahlivo známych a jedlých druhov. Pri predchádzaní otráv sa pozornosť nesústreďuje len na jedovaté huby. Treba rešpektovať aj obmedzenia vzťahujúce sa na konzum jedlých húb. Týkajú sa detí, ale aj gravidných žien, starších, telesne slabých a chorých ľudí, najmä ak dlhodobo užívajú lieky. Pri

súčasnom konzume húb a užívaní niektorých druhov liekov totiž vznikajú nežiadúce, niekedy dokonca nebezpečné interakcie chemických látok obsiahnutých v hubách a liekoch.

Pri otravách hubami sú najviac ohrozené deti. Je to ľahko vysvetliteľné, pretože stupeň otravy závisí hlavne od pomeru medzi telesnou hmotnosťou pacienta a množstvom požitých húb. Ak dieťa zje rovnakú dávku húb ako dospelý človek s dvojnásobnou hmotnosťou, znamená to preň približne dvakrát vyššiu záťaž. Preto štatistiky úmrtnosti pri otravách hubami vykazujú taký vysoký podiel detí, najmä malých. Jedlá z húb sa zásadne nesmú podávať deťom vo veku do 10 rokov. Pre väčšie deti platí asi rovnaké obmedzenie ako pre staršie zdravé osoby – huby síce môžu jesť, no v menšom množstve. Napokon, aj ľudia, na ktorých sa nekladú nijaké konzumné obmedzenia, by mali hľadať na huby ako na pochutinu spestrujúcu jedálny lístok. Ani v plnej hubárskej sezóne, keď je dostatok či dokonca nadbytok jedlých húb, niet rozumného dôvodu na ich každodenný konzum.

## 6. RECEPTÁR HUBOVÝCH JEDÁL

Receptár zahrnuje osvedčené a väčšinou veľmi jednoduché predpisy na prípravu 120 rozličných jedál, v ktorých huby tvoria hlavnú alebo aspoň dôležitú súčasť. V rozpisoch sa spravidla počíta s dávkami pre 4 osoby.

Recepty sú rozdelené do 10 ucelených skupín: hubové polievky, huby ako hlavné jedlo, mäsité jedlá s hubami, vajcové a syrové jedlá s hubami, obilninové a múčne jedlá s hubami, zeleninové a zemiakové jedlá s hubami, hubové majonézy a omáčky, hubové šaláty, hubové nátierky, hubové chuťovky.

Výber zahrnuje tradičné recepty z našej i zahraničnej ľudovej kuchyne a moderné recepty autora a našich popredných odborníkov na kuchynské spracovanie húb (J. Baier, V. Čermák, B. Ježek, O. Kosek, V. Vrabc, J. Vrbka a i.), uverejnené v špecializovaných knižných publikáciách aj časopisecky (Časopis československých houbařů, Výživa a zdravie).

### HUBOVÉ POLIEVKY

#### Smrčková polievka

*500 g smrčkov, 3 l mäsového vývaru (bujónu), 5 žĺtkov, 30 g múky, 100 g masla, 1 dl smotany, 1 dl bieleho vína, olej, citrónová šťava, 1 väčšia cibuľa, muškátový orech, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme uvarené osolené smrčky, trochu ich opražíme, posypeme múkou, zalejeme mäsovým vývarom a vínom. Varíme 30 minút, potom precedíme cez sito. Žĺtky z vajec uvarcnych na tvrdo rozmiešame s maslom, zmes rozotrieme s ocedenými smrčkami, vsypeme do polievky, pridáme smotanu, citrónovú šťavu a postrúhaný muškátový orech. Hneď po zovretí odstavíme.

#### Rýdzikový bujón

*500 g rýdzikov (rýdzik pravý, rýdzik smrekový ap.), 2 žemle, 2 lyžice hladkej múky, 1 lyžica bravčovej masti, 1 lyžica oleja, rasca, soľ.*

Nakrájané rýdziky uvaríme v slanej vode s rascou. Do precedeného vývaru

pridáme zlatistú zápražku z múky a masti a kocky žemle opražené na oleji. (Vybraté rýdziky možno použiť na prípravu šalátu.)

#### Uralská hríbovica

*200 g čerstvých hríbov (alebo za hrst' sušených), 100 g zemiakov, 60 g čerstvej ryby, 20 g mrkvy, 1 malá cibuľa, kôpor, olej, soľ.*

Huby nakrájané na plátky a mrkvu nakrájanú na kocky povaríme 10 minút v osolenej vode, pridáme kúsky ryby, očistené zemiaky pokrájané na kocky, cibuľu opraženú na oleji a dovaríme. Hotovú polievku posypeme posekaným zeleným kôprom.

#### Vianočná kapustnica s hubami

*500 g kyslej kapusty, 20 g sušených hríbov, 4 sušené slivky, 250 g klobásy alebo údeného mäsa, 2,5 dl kyslej smotany, 30 g hladkej múky (prípadne i rasca a bobkový list).*

Pokrájanú osolenú kapustu s hríbami, slivkami a kolieskami klobásy uvaríme vo vode, potom pridáme smotanu zahustenú múkou a dovaríme.

#### Lahôdková polievka zo šupinačky menlivej

*300 g húb, 1 kocka slepačieho bujónu, cestovinová závarka, olej, mleté čierne korenie, soľ.*

Nakrájané huby opečieme na oleji. V 1,5 l vody rozvaríme kocku bujónu a do vývaru pridáme cestovinovú závarku i opražené huby (aj s olejom). Dochutíme mletým čiernym korením a soľou.

#### Čír (bryndzová polievka)

*300 g čerstvých húb (alebo priehrštie sušených), 150 g bryndze, 100 g rezancov (niťoviek), 3 dl mlieka, 20 g masla, kôpor (pažitka), soľ.*

Plátky húb uvaríme v slanej vode takmer do mäkka, ešte prilejeme vodu a zavaríme rezance. Potom pridáme mlieko a rozdrobenú bryndzu, povaríme a pred podávaním dochutíme maslom a posekaným kôprom, prípadne pažitkou.

#### Česká kulajda

*300 g čerstvých húb, 4 zemiaky, 2 vajcia, 5 dl kyslej smotany, 1 lyžica hladkej múky, 2 lyžice octu, 5 zrníek celého čierneho korenia, 2 bobkové listy, rasca, soľ.*

Nakrájané huby (zmes) spolu s kockami očistených zemiakov a s korenina-

mi uvaríme v litri slanej vody, potom zahustíme zátrepkou zosmotany a múky, prilejeme ocot a vajcia. Keď sa vajcia zrazia, polievku odstavíme.

### **Slovenská zemiaková polievka s hubami**

*500 g zemiakov, 200 g húb, 100 g párkov, 50 g masti, 5 dl mlieka, 2 lyžice hladkej múky, ocot, bobkový list, polievkové korenie, soľ.*

Zápražku z múky a masti zalejeme mliekom a vodou, osolíme, rozmiešame a po zovretí pridáme nakrájané huby, kocky očistených zemiakov a bobkový list. Do uvarenej polievky pridáme opečené kolieska párkov, polievkové korenie a ocot.

### **Cesnakovica s hubami**

*300 g húb (tanečnice, suchohríby, kozáky alebo masliaky), 6 strúčikov cesnaku, 1 kocka Masoxu, 150 g chleba, 1 lyžica masti, pažitka (alebo zelená petržlenová vňať), rasca, soľ.*

Nakrájané huby spolu s Masoxom a rascou varíme 20 minút v 1,7 l vody. Potom pridáme posekanú pažitku a cesnak rozotretý so soľou a povaríme ešte 5 minút. Do hotovej polievky pridáme kocky chleba opečené na masti.

### **Polievka s hubovými haluškami**

*1 hrst' sušených húb, 100 g koreňovej zeleniny, 100 g hrubej múky, 1 vajce, 30 g masla, 1 kocka Masoxu, mleté čierne korenie, rasca, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Plátky húb uvaríme v slanej vode, ocedíme, posekáme, pridáme k nim vajce, múku, maslo, mleté čierne korenie i soľ a vymiesime cesto. Zeleninu pokrájanú nadrobno uvaríme s kockou Masoxu a trochou rasce v slanej vode a zavaríme do nej halušky, ktoré odkrajujeme lyžičkou z pripraveného cesta. Hotovú polievku dochutíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Hubová polievka so žĺtkom**

*200 g húb, 3 žĺtky, 2 dl mlieka, 1 kocka Masoxu, 20 g masti, 20 g hladkej múky, 1 menšia cibuľa, olej, zelená petržlenová vňať, rasca, mleté čierne korenie, soľ.*

V 1,2 l vody rozvaríme masoxovú kocku a vývar zahustíme zápražkou pripravenou z múky a masti. Na oleji opražíme posekanú cibuľu, udusíme na nej pokrájané huby, preložíme ich do polievky, prisolíme, okoreníme mletou rascou i mletým čiernym korením a všetko ešte chvíľu povaríme. Napokon zavaríme do polievky žĺtky rozšľahané v mlieku a dochutíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Zeleninová polievka s hubami**

*150 g húb, 200 g rozličnej zeleniny, polievkové korenie alebo vývar z kostí, 2 lyžice múky, 1 vajce, celé čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrájanú zeleninu povaríme v osolenej vode s polievkovým korením alebo vo vývare z kostí, pridáme huby i celé čierne korenie a dovaríme do mäkka. Polievku zahustíme opraženou múkou a rozšľahaným vajcom. Napokon dochutíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Hubová polievka s hriankami**

*250 g húb, 50 g masla, 1 lyžica hladkej múky, zelená petržlenová vňať, mleté čierne korenie, soľ.*

Nakrájané huby varíme 20 minút v osolenej vode, potom pridáme zátrepku z múky rozmiešanej v troche vody a ešte 10 minút povaríme. Napokon dochutíme mletým čiernym korením, maslom a posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s opraženými okružkami chleba alebo žemle.

### **Poľovnícka hubová polievka**

*5 dl naložených húb, 200 g anglickej slaniny, 1 polievka vo vrecku, 1 cibuľa, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Huby opláchneme a spolu s práškovou polievkou a so soľou ich dáme variť do 2 l vody. Kým zovrie, posekáme cibuľu a opečieme ju na kocôčkach slaniny. Zmes pridáme do polievky a všetko ešte povaríme. Hotovú polievku posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Rybia polievka s hubami**

*250 g rybieho mäsa, 150 g čerstvých húb, 1,5 dl oleja, 50 g cibule, 40 g hladkej múky, 2 dl sladkej smotany, 2 dl bieleho vína, mleté čierne korenie, rasca, pažitka, soľ.*

Osolené pláty rýb opečieme na oleji, vykostíme a pokrájame na kúsky. V inej panvici na oleji opražíme pokrájanú cibuľu, pridáme plátky húb, soľ i rascu a dusíme 5 minút. Udusené huby poprášime múkou, trocha opražíme, podlejeme vodou a smotanou, dobre premiešame a povaríme 10 minút. Napokon pridáme kúsky opečenej ryby, mleté čierne korenie a víno. Len čo polievka znovu zovrie, odstavíme ju a posypeme posekanou pažitkou.

### **Čínska kuracia polievka s hubami**

*200 g kuracieho mäsa a vnútorností, 2 hrste sušených húb, 3 kocky*

*slepačieho bujónu, 1 lyžička polievkového korenia Vitana, trocha oleja, pažítka, soľ.*

V 1,5 l vriacej vody rozpustíme kocky bujónu, pridáme posekané uvarené huby, pokrájané mäso i vnútornosti, polievkové korenie, soľ i olej a varíme. Keď mäso zmäkne, polievku odstavíme a posypeme posekanou pažítkou.

## HUBY AKO HLAVNÉ JEDLO

### Hubové rezne

*Klobúky húb (bedle, pečiariky, hríby, kozáky, suchohríby, muchotrávka červenkastá, plávky ai.), mlieko, hladká múka, vajcia, strúhanka, stužený tuk Iva na vyprážanie, soľ.*

Širšie pláty húb alebo celé menšie klobúky posolíme, namočíme do mlieka a obalíme múkou, rozšľahaným vajcom a strúhankou. Potom z oboch strán vyprážame na rozpalenom tuku.

Podávame buď samostatne, alebo so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

### Hubové fašírky

*500 g čerstvých húb, 2 dl stolového oleja, 3 žĺtky, 80 g strúhanky, 1 rožok, kyslá smotana, mlieko, 1 cibuľa, grilovacie korenie, mleté čierne korenie, rasca, soľ.*

Očistené huby pokrájame, posypeme rozdrvenou rascou i soľou a udusíme na oleji. Pridáme opraženú cibuľu, žĺtky, rožok rozmočený v mlieku a koreniny. Všetko dobre premiešame, chvíľu podusíme, odstavíme a prilejeme smotanu. Zo zmesi sformujeme fašírky, ktoré obalíme strúhankou a opražíme na oleji. (Zmes možno ochutiť mletým mäsom.)

Podávame so zemiakovou kašou a surovou zeleninou.

Ak sa fašírky pripravujú zo sušených húb, treba plátky pred dusením aspoň 2 hodiny namáčať vo vode alebo v mlieku.

### Hubový trhanec

*500 g húb, 5 rožkov, 3 vajcia, 5 dl mlieka, 30 g masla, 3 lyžice oleja, rasca, zelená petržlenová vňať, soľ, masť na potretie pekáča.*

Očistené huby nakrájame na plátky, posypeme rozdrvenou rascou, posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a soľou a udusíme na oleji. Rožky pokrájame na kocky, pridáme roztopené maslo a vajcia rozšľahané vo vlažnom mlieku a primiešame udusené huby. Zmes rozložíme na vymastený pekáč a zapečieme v rúre.

### Hubová žemľovka

*40 g sušených húb, 6 žemlí, 7 vajec, 2,5 dl mlieka alebo kyslej smotany, 2 lyžice oleja, kúsok masla, 1 väčšia cibuľa, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Huby na niekoľko hodín namočíme do studenej vody, potom zľahka vyžmýkame a posekáme. Na oleji opražíme cibuľu, pridáme posekané huby, osolíme ich, podlejeme 6 lyžicami vody z odmäčaných húb a dusíme 7 minút. V osobitnej nádobe rozšľaháme v mlieku alebo v smotane vajcia s trochou soli. Žemle pokrájame na pláty a trocha ich pokropíme vajcovým mliekom. Na dno zapekacej nádoby vymastenej maslom naukladáme vrstvu žemľových plátov, na ne rozložíme vrstvu udusených húb a navrch opäť dáme pláty žemlí. Žemľovku zapekáme v rúre 10 minút, potom ju zalejeme zvyšným vajcovým mliekom a na 20 minút ešte vložíme do horúcej rúry.

Podávame so šalátom zo surovej zeleniny.

### Zapekané huby s mäsovou plnkou

*20 smrčkov alebo iných húb s polouzavretým klobúkom (bedle, pečiariky), 600 g bravčového pliecka, 1 vajce, 1 žemľa, 1 dl mlieka, 3 strúčiky cesnaku, majorán, mleté čierne korenie, soľ, 50 g masla na vymastenie pekáča.*

Klobúky húb posolíme, naplníme mäsovou plnkou, uložíme na vymastený pekáč, trochu podlejeme vodou a pečieme v rúre 30–40 minút.

Plnka: Zomleté mäso dobre premiešame so žemľou rozmočenou v mlieku, s rozhabarkovaným vajcom, cesnakom rozotretým so soľou, majoránom a s mletým čiernym korením.

### Huby v cestičku

*500 g húb, 2 vajcia, 60 g hladkej múky, 1 dl mlieka, stužený tuk Iva, soľ.*

Pláty húb alebo celé menšie klobúky namočíme v cestičku a z oboch strán opražíme na stuženom tuku.

Cestičko: Vajcia rozhabarkujeme s mliekom, múkou a trochou soli.

### Huby opekané na ražni

*600 g tvrdších mäsitejších húb, 150 g prerastenej slaniny, 2 menšie cibule, 1,5 dl oleja, pikantné grilovacie korenie, soľ.*

Hrubšie pláty húb alebo celé menšie klobúky dusíme asi 10 minút pod pokrievkou na oleji. Potom ich spolu s plátkami cibule a slaniny striedavo ponapichujeme na grilovacie ihly, natrieme olejom, v ktorom sme rozmiešali grilovacie korenie i soľ, a opekáme asi 10 minút v grile alebo na grilovacej panvici. Počas opekania treba huby otáčať a potierať olejom.

Podávame s chlebom alebo so zeleninovým šalátom.

**Upozornenie:** Huby opekané na ražni bez toho, aby sa predtým podusili, často vyvolávajú tráviace ťažkosti, najmä u detí. Opekanie samo osebe totiž nestačí na dostatočnú tepelnú úpravu húb.

### Hubová kaša

*500 g húb, 50 g slaniny, 30 g múky, 1 dl červeného vína, 1 dl kečupu, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, majorán, soľ.*

Posekanú cibuľu s rozotretým cesnakom opražíme na slanine, pridáme huby zomleté v mlynčeku na mäso, ďalej múku, kečup, majorán a soľ, všetko dobre premiešame a udusíme. Keď kaša zhustne, odstavíme ju a dochutíme červeným vínom.

Podávame s opraženými zemiakovými hranolčkami.

### Varené huby s chrenom

*700 g mladých tvrdších húb (plávky, pečiariky, muchotrávka červenkastá, hríby, suchohríby, masliaky ap.), 2 kocky Masoxu, 50 g masla, 70 g postrúhaného chrenu.*

V 1,5 l mäsového bujónu z 2 kociek Masoxu varíme huby 25 minút (menšie celé, väčšie pokrúpané na polovičky alebo štvrtky). Ak sa použijú masliaky, pečiariky alebo muchotrávky červenkasté, treba z nich vopred stiahnuť pokožku. Uvarené huby na tanieri posypeme postrúhaným chrenom a polejeme roztopeným horúcim maslom.

### Dusené huby

*600 g húb, 1 dl oleja, 1 cibuľa, rasca, zelená petržlenová vňať, soľ, prípadne i mleté čierne korenie.*

Na oleji opražíme cibuľu, pridáme pokrúpané huby, rozdrvenú rascu a soľ, prípadne i mleté čierne korenie a dusíme 15–20 minút (občas premiešame, aby zmes neprihorela). Pred podávaním posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s chlebom, so slaným pečivom alebo s varenými zemiakmi.

### Huby na paprike

*500 g húb, 40 g slaniny, 2 dl smotany, 20 g hladkej múky, 1 cibuľa, 1 lyžica mletej červenej papriky, rasca, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na slanine, pridáme huby pokrúpané na hrubšie plátky, mletú červenú papriku a rozdrvenú rascu, osolíme a udusíme. Potom poprášime múkou, po 2 minútach odstavíme a zalejeme smotanou.

Podávame s varenou cestovinou.

### Huby na slanine

*400 g húb, 80 g prerastenej slaniny, 4 vajcia, olej, pažitka, soľ.*

Kocky slaniny opražíme na troche oleja, pridáme pláty húb, osolíme a zo všetkých strán opražíme. Na tanieri posypeme posekanou pažitkou. Ku každej porcii opečieme 1 vajce (volské oko).

### Podpňovky na rasci

*500 g podpňoviek, 100 g masťi, 1 cibuľa, rasca, soľ.*

Cibuľu posekáme, posypeme rozdrvenou rascou a opražíme na rozpálenej masťi, pridáme huby pokrúpané nadrobno, posolíme a dusíme 25–30 minút.

Podávame s chlebom.

### Hlivy na smotane

*600 g hliv, 2 dl smotany, 50 g masla, 30 g hladkej múky, 1 cibuľa, mletý muškátový orech, soľ.*

Na masle opražíme cibuľu, pridáme posekané huby a muškátový orech, osolíme a dusíme 20 minút. Napokon prilejeme smotanú zahustenú múkou, necháme zovrieť a odstavíme.

Podávame s varenými zemiakmi.

### Muchotrávka červenkastá na cesnaku

*3 väčšie klobúky muchotrávky červenkastej, 3 lyžice oleja, 3 strúčiky cesnaku, mletá červená paprika, rasca, soľ.*

Klobúky pokrúpané na trojuholníky, natrieme cesnakom rozotretým so soľou, posypeme mletou červenou paprikou a rozdrvenou rascou a opražíme na oleji.

Podávame na malých hriankach trojuholníkového tvaru.

### Kuriatka s kečupom

*400 g kuriatok, 1 dl kečupu, 1 vajce, 50 g masťi, rasca, kari, soľ.*

Pokrúpané kuriatka udusíme na masťi s korením kari, rozdrvenou rascou a so soľou, pridáme rozhabarkované vajce, po 2 minútach odstavíme a zalejeme kečupom.

Podávame so slaným pečivom.

### Guláš z jelenkovca škridlicovitého

*600 g jelenkovca, hovädzí vývar (bujón), 2 lyžice oleja, 1 cibuľa, 4 strúčiky*

*cesnaku, 1 lyžica hladkej múky, 1 lyžička mletej červenej papriky, rasca, mleté čierne korenie, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na oleji, prisypeme mletú červenú papriku a po chvíli aj jelenkovec pokrájaný na kocky, posolíme a dusíme 25 minút (podľa potreby podlievame vodou). Potom pridáme rozdrvenú rascu, posekaný cesnak a mleté čierne korenie. Keď sú huby už mäkké, poprášime ich múkou, prílejeme hovädzí vývar a za stáleho miešania dovaríme.

Podávame s chlebom.

### **Prášnice ako mozoček**

*250 g prášnic alebo rozpadavcov, 1 vajce, 30 g masla, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, pažítka, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na masle, pridáme pokrájané huby a mleté čierne korenie, osolíme a udusíme. Potom zalejeme rozšľahaným vajcom, za stáleho miešania necháme zhustnúť, odstavíme a posypeme jemne posekanou pažítkou.

Podávame s chlebom.

### **Hubový paprikáš**

*500 g húb, 1 lyžica mletej červenej papriky, 2 dl sladkej smotany, 2 žĺtky, 40 g masla, 20 g hladkej múky, 1 cibuľa, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na masle, pridáme pokrájané huby, soľ a mletú červenú papriku, zmes udusíme a zalejeme smotanou, v ktorej sme rozhabarkovali žĺtky a múku. Len čo paprikáš zovrie, odstavíme ho.

Podávame s knedľou alebo s chlebom.

### **Huby nakyslo**

*600 g húb, 5 dl kyslej smotany, 1 lyžica hladkej múky, 1 lyžica oleja, 1 cibuľa, soľ.*

Huby pokrájame na kocky, osolíme a udusíme v 1 dl vody. Potom pridáme cibuľu opraženú na oleji a smotanu zahustenú múkou. Chvilu ešte povaríme (občas treba zamiešať).

Podávame s knedľou.

### **Grilovaný rýdzik surovičkový**

*700 g rýdzikov, 100 g masla, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Rýdziky poukladáme na pekáč (lupeňmi nahor), polcujeme roztopeným maslom a necháme asi hodinu odstáť. Potom ich opekáme vo vyhriatej rúre

(z každej strany po 6 minút). Opečené rýdziky posypeme mletým čiernym korením, soľou a posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s horúcimi hriankami.

## **MÄSITÉ JEDLÁ S HUBAMI**

### **Prírodné rezne s pečiarikami**

*4 rezne mäsa, 12 pečiarok, 4 plátky šunky, 4 plátky mäkkej salámy, 80 g oleja, 1 cibuľa, 2 kyslé uhorky, kapia, mletá páľivá červená paprika, soľ.*

Na jednej panvici opečieme rezne posypané soľou a mletou páľivou červenou paprikou, na druhej šunku, salámu a pokrájané huby. Opečené prílohy uložíme na rezne a porcie obložíme uhorkami, kapiou a cibuľou.

Podávame so zemiakovou kašou.

### **Bravčové závitky s hubami**

*4 bravčové rezne, 250 g húb, 1 vajce, olej, mleté čierne korenie, soľ.*

Nakrájané huby osolíme, okoreníme, podusíme a zmiešame s rozhabarkovaným vajcom. Zmes natrieme na osolené rezne, ktoré zviníme, upevníme špáradlom a udusíme na oleji.

Podávame s dusenou ryžou.

### **Bravčový bôčik plnený hubami**

*1 kg bôčika, 200 g húb, 1 cibuľa, olej, rasca, mleté čierne korenie, soľ.*

Posekanú cibuľu trocha opražíme na oleji, pridáme pokrájané huby, soľ, rozdrvenú rascu a mleté čierne korenie; všetko spolu podusíme. Bôčik z jednej strany narezáme, naplníme udusenými hubami, zašijeme a z oboch strán upečieme v rúre. Podľa potreby podlievame.

Podávame so šalátom zo surovej zeleniny.

### **Hovädzina dusená na hubách**

*4 rezne z hovädzieho stehna, 200 g húb, 80 g masti, 1 cibuľa, 20 g hladkej múky, 3 dl masoxového vývaru, 4 lyžice kečupu, mleté čierne korenie, soľ.*

Naklepané a osolené rezne rýchlo opečieme na 50 g masti. Na zvyšnej masti opražíme posekanú cibuľu, pridáme pokrájané huby a trocha podusíme. Huby preložíme k mäsu, poprášime múkou, trocha opečieme, zalejeme vývarom, osolíme, okoreníme a udusíme do mäka. Nakoniec primiešame kečup a ešte krátko povaríme.

Podávame s dusenou ryžou.



## Roštenka s nakladanými hubami

*4 porcie roštenky, 300 g húb naložených v octe, 2 dl vývaru, 2 lyžice oleja, 1 lyžica hladkej múky, 4 kúsky masla, mleté čierne korenie, soľ.*

Naklepané roštenky osolíme, okoreníme, z jednej strany poprášime múkou a z oboch strán rýchlo opečieme (najprv opekáme pomúčenú stranu). Potom roštenky zalejeme vývarom, trocha povaríme, pridáme opláchnuté naložené huby; keď sa huby prehrejú, odstavíme. Roštenky rozložíme na tanieri, obložíme hubami a na každú dáme kúsok masla.

Podávame so zemiakmi.

## Jahňacina na hubách

*600 g jahňaciny (baraniny), 250 g húb, 1 dl oleja, 2 dl masoxového vývaru, 1 väčšia cibuľa, mleté čierne korenie, soľ.*

Mäso pokrájame na kocky, osolíme, okoreníme a rýchlo opečieme na oleji. Potom pridáme pokrájanú cibuľu, trocha ju opražíme, prisypeme nakrájané huby a takisto ich zľahka opražíme. Nakoniec prilejeme vývar z masoxovej kocky a všetko uvaríme do mäkka.

Podávame s knedľou.

Rovnakým spôsobom možno na hubách pripraviť aj zajačinu.

## Rybie filé s hubovou majonézou

*600 g mrazeného rybieho filé, 200 g smotanovej majonézy s pečiarikami (pozri str. 63), olej, postrúhaný chren, citrónová šťava, trocha hladkej múky, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, soľ.*

Rozmrazené pláty filé pokvapkáme citrónovou šťavou, posypeme soľou, mletou červenou paprikou, mletým čiernym korením i múkou a na oleji upečieme do ružova. Na mise polejeme smotanovou majonézou s pečiarikami a posypeme postrúhaným chrenom.

Podávame s chlebom.

## Protivínsky zubáč na suchohrýboch

*1 vypitvaný zubáč (štuka), 350 g suchohrýbov, 4 vajcia, 8 tvrdších rajčiakov, maslo, soľ, majonéza.*

Celú osolenú rybu udusíme na masle. Z húb, vajec, masla a zo soli pripravíme praženicu. Z rajčiakov skrojíme vrchnú časť, vydlabeme ich, naplníme praženicou, prikryjeme skrojenými vrškami a poukladáme na misu okolo ryby. Zvyškom praženice naplníme rybu a všetko polejeme majonézou.

Podávame s bielym chlebom.

## Pstruh na hubách

*4 pstruhy, 400 g húb, 250 g slaniny, 2 cibule, trocha hladkej múky, mletá červená paprika, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Posekanú cibuľu a pokrájané huby opražíme na slanine, vložíme osolené a pomúčené pstruhy, všetko poprášime mletou červenou paprikou a upečieme. Po odstavení ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s opraženými zemiakovými hranolčkami.

## Pečeňové krokety s hubami

*300 g pečene, 200 g húb, 2 vajcia, olej, 1 cibuľa, 70 g hladkej múky, strúhanka, mleté čierne korenie, soľ.*

Na oleji opražíme cibuľu a udusíme na nej pečeň pokrájanú nadrobno. Odstavíme z ohňa, pridáme pokrájané huby, okoreníme, osolíme a dobre premiešame. Z masy vytvarujeme krokety, obalíme ich múkou, vajcami a strúhankou a opražíme na oleji.

Podávame so zemiakovou kašou alebo so sendvičovými hriankami.

## Obličky na hubách

*500 g obličiek, 500 g húb, olej, postrúhaný chren, trocha múky, mleté čierne korenie, kari, soľ.*

Pokrájané obličky a huby okoreníme, udusíme na oleji, osolíme, poprášime múkou a ešte trocha podusíme, potom odstavíme a posypeme postrúhaným chrenom.

Podávame s knedľou alebo so slaným pečivom.

## Opekaná klobása s hubami

*400 g klobásy, 250 g húb, 2 vajcia, masť, zelená petržlenová vňať, soľ, olej na opekanie.*

Klobásu z jednej strany ponadrezávame, aby sa pri opekaní stočila do kruhu. Prstence vyplníme praženicou pripravenou z nakrájaných osolených húb, vajec a masť. Napokon ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s chlebom.

## Kurča s hubovou plnkou

*1 kurča, 200 g húb, 40 g masla, 1 vajce, 1 dl oleja, 1 dl mlieka, 2 rožky, 1 menšia cibuľa, 1 lyžica grilovacieho korenia, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Na masle speníme cibuľku, opražíme na nej pokrúpané huby, odstavíme, pridáme rožky rozmočené v mlieku, vajce, posekanú zelenú petržlenovú vňať a mleté čierne korenie, osolíme a vymiesime plnku, ktorou naplníme kurča. Na pekáči celý povrch kurčáta natrieme olejom zmiešaným s grilovacím korením a so soľou. Pečieme vo vyhriatej rúre. Kurča občas podlievame vodou a natierame zmesou oleja a korenia.

Podávame so zemiakovou kašou alebo s ryžou.

## VAJCOVÉ A SYROVÉ JEDLÁ S HUBAMI

### Pražnica s hubami

*6 vajec, 500 g húb, olej, 1 cibuľa, rasca, soľ.*

Posekanú cibuľu speníme na oleji, pridáme pokrúpané huby, posypeme ich rozdrvenou rascou, osolíme a udusíme. Potom prilejeme rozhabarkované vajcia a micšame. Keď vajcia stuhnú, odstavíme z ohňa.

Podávame s chlebom alebo s varenými zemiakmi.

Namiesto čerstvých húb možno použiť 2 hrste sušených húb, ktoré však treba niekoľko hodín namáčať v mlieku alebo vo vode.

### Volské oko s hubami

*4 vajcia, 400 g húb, olej, 1 cibuľa, rasca, soľ.*

Posekanú cibuľu speníme na oleji a udusíme na nej pokrúpané huby posypané rozdrvenou rascou a soľou. Osobitne opražíme 4 volské oká.

Podávame so slaným pečivom.

### Varené vajcia s naloženými hubami

*2 vajcia, 300 g húb naložených v octe, 50 g šunky alebo salámy, 1,5 dl tatárskej omáčky, zelená petržlenová vňať.*

Vajcia uvarené na tvrdo rozpolíme, položíme do 4 misiek, obložíme opláchnutými hubami a zalejeme tatárskou omáčkou. Navrch priložíme plátok šunky alebo salámy a posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Podávame s pečivom.

### Vajcia plnené hubami

*8 vajec, 200 g húb, lososové plátky v oleji (konzerva), mleté čierne korenie, soľ.*

Vajcia uvaríme na tvrdo, olúpeme, prekrojíme po dĺžke a vyberieme z nich

žĺtky. Pokrúpané osolené a okorenené huby udusíme vo vlastnej šťave, zmiešame s uvarenými žĺtkami a zmesou naplníme vydlabané polovičky vajec. Navrch poukladáme plátky lososa (prípadne šproty, šunku ap.).

Vajcia možno plniť i posekanými hubami z octového nálevu.

### Vajcová omeleta s hubami

*8 vajec, 250 g húb, olej, 1 cibuľa, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Huby pokrújame nadrobno, osolíme, posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a udusíme na oleji spolu s posekanou spenenou cibuľou. Udusené huby zmiešame s rozšľahanými vajcami, osolíme a zo zmesi upečieme na oleji 4 omelety.

Podávame s pečivom alebo so šalátom zo surovej zeleniny.

### Vajcový bochník s hubami a so syrom

*10 vajec, 350 g húb naložených v octe, 70 g tvrdého syra, 7 dl mlieka, olej, hladká múka, mleté čierne korenie, citrónová kôra, soľ.*

Do mlieka pridáme 8 rozhabarkovaných vajec a varíme. Po zrazení vajec prispypeme huby posekané nadrobno, postrúhaný syr, soľ, mleté čierne korenie a citrónovú kôru. Masu dobre premiešame, zabalíme do obrúska, zaťažíme a necháme vychladnúť. Z bochníka nakrájame pláty, ktoré po obalení múkou a vajcom z oboch strán opražíme na oleji.

Podávame s hlávkovým šalátom.

### Huby s postrúhaným syrom

*600 g tvrdších húb, 120 g tvrdého syra, olej, kečup, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Malé plodnice s tvrdšou mäsitou dužinou celé alebo rozpolené povaríme 5 minút v osolenej vode. Po ocedení a obschnutí huby opražíme na oleji, potom ich rozložíme na tanieri, posypeme postrúhaným syrom i posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a pokvapkáme kečupom.

Podávame so zemiakmi alebo so šalátom.

### Syrové krokety

*200 g tvrdého syra, 300 g húb, 2 žĺtky, 5 dl mlieka, olej, hladká múka, cesnak, soľ.*

Do mlieka pridáme udusené plátky húb, postrúhaný syr, cesnak rozotretý so soľou, žĺtky a trocha múky. Vymiesime cesto a sformujeme z neho krokety, ktoré z oboch strán vypražíme na oleji.

Podávame s hriankami alebo s červenou kapustou.

## OBILNINOVÉ A MÚČNE JEDLÁ S HUBAMI

### Staročeský kubo

*300 g krúp, 30 g sušených húb, 80 g masti, 1 cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, majorán, rasca, soľ.*

Na masti opražíme pokrájanú cibuľu a prepláchnuté krúpy, osolíme, prilejeme 7 dl vody a uvaríme do mäkka. Na masti udusíme s rascou predmáčané plátky húb, preložíme ich do uvarených krúp, pridáme majorán a cesnak rozotretý so soľou. Všetko dobre premiešame, zmes rozložíme na vymastený pekáč, pokropíme roztopenou masťou a zapekáme v rúre 25 minút.

Podávame so surovou alebo sterilizovanou zeleninou.

### Rýdziky zapekané v ryži

*250 g ryže, 300 g rýdzikov, 30 g tvrdého syra, 1 vajce, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ, masť na vymastenie pekáča.*

Pokrájané rýdziky udusíme s mletým čiernym korením a so soľou a posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou. Do vymasteného pekáča striedavo vrstváme uvarenú ryžu a udusené huby. Vrchnú vrstvu ryže potrieme vajcom, posypeme postrúhaným syrom a zapekáme v rúre 40 minút.

Podávame k hovädzej pečeni.

### Hubové rizoto

*250 g ryže, 400 g húb, 2 zelené papriky, 1 cibuľa, olej, kečup, soľ.*

Pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme pokrájanú zelenú papriku a podusíme. Potom pridáme pokrájané huby, osolíme a udusíme do mäkka. Napokon primiešame uvarenú ryžu a odstavíme. Jednotlivé porcie pokvapkáme kečupom.

Podávame so šalátom zo surovej zeleniny.

### Obložené ryžové kôpky

*300 g ryže, 500 g čerstvých alebo nakladaných húb, 200 g karfiolu, 100 g bryndze alebo postrúhaného tvrdého syra, 5 vajec, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Z uvarenej ryže naberačkou sformujeme kôpky a na každú dáme trochu bryndze alebo postrúhaného syra a posekanú zelenú petržlenovú vňať. Kôpky obložíme uvarenými alebo nakladanými klobúčikmi húb, uvareným karfiolom a štvrtkami vajec uvarených na tvrdo.

### Kolienka s hubami

*400 g kolienok alebo iných cestovín, 300 g húb, 2 vajcia, 1,5 dl kyslej smotany, 20 g hladkej múky, 1 cibuľa, olej, mleté čierne korenie, soľ.*

Pokrájanú cibuľu speníme na oleji, pridáme pokrájané huby a udusíme. Potom prilejeme smotanu zahustenú múkou, pridáme uvarené kolienka a posekané uvarené vajcia. Všetko osolíme, okoreníme, dobre premiešame a prehrejeme.

### Žemľovka so sušenými hubami

*3 žemle, 1 hrst sušených húb, 3 vajcia, 1,5 dl mlieku, 50 g masla, 1 cibuľa, soľ.*

Huby na niekoľko hodín namočíme do vody, zľahka vyžmýkame, posekáme, osolíme a pridáme k posekanej cibuli udusenej na masle. V hrnčeku rozhabarkujeme vajcia s mliekom a so soľou. Vajcovým mliekom pokropíme žemle pokrájané na kolieska, časť poukladáme do vymasteného pekáča, pridáme vrstvu udusených húb, navrch rozložíme zvyšné kolieska žemlí a vložíme na 10 minút do vyhriatej rúry. Potom zalejeme zvyškom vajcového mlieka a ešte 20 minút zapekáme v rúre.

### Hubová pizza

*500 g lístkového cesta, 350 g pečiarok alebo iných jemných húb, 200 g tvrdého syra, 3 vajcia, 1,5 dl smotany, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, mletý muškátový orech, soľ.*

Cesto rozvafkame a vyložíme ním dno i boky menšieho pekáča. Na cesto rozložíme plnku zo zmesi udusených húb, vajec, smotany, postrúhaného syra, korenín a soli. Pizzu upečieme vo vyhriatej rúre. Po čiastočnom ochladnutí pokrájame.

### Palacinky plnené hubami

*400 g húb, 100 g hladkej múky, 1 vajce, 2,5 dl mlieka, 1 dl oleja, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, soľ.*

V mlieku rozhabarkujeme vajce a soľ, pridáme múku a z utvoreného riedkeho cesta upečieme 6 až 8 tenkých palacinek, ktoré natrieme hubovou plnkou a zvinieme.

Plnka: Na oleji speníme posekanú cibuľu, pridáme pokrájané huby, osolíme, okoreníme a udusíme.

### Rúrky plnené nakladanými hubami

*500 g lístkového cesta, 250 g nakladaných húb, 100 g šunky, soľ.*

Rozvaľkané cesto navinieme na kovové formičky a upečieme rúrky, ktoré naplníme jemne posekanými hubami a prisolenou posekanou šunkou.

## **ZELENINOVÉ A ZEMIAKOVÉ JEDLÁ S HUBAMI**

### **Dusená kapusta s hubami a vajcami**

*400 g kapusty, 150 g húb, 3 vajcia, 60 g masla, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, soľ.*

Posekanú cibuľu speníme na masle, pridáme nakrájané huby, soľ i mleté čierne korenie a dusíme 6 minút. Potom pridáme uvarenú pokrúpanú kapustu, všetko trocha opražíme, prilejeme rozhabarkované vajcia a miešame, až vajcia stuhnú.

Podávame s varenými zemiakmi.

### **Dusený kaleráb s hubami**

*300 g kalerábu, 200 g húb, 1 dl oleja, 1 lyžica múky, citrónová šťava, mleté čierne korenie, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme pokrúpaný kaleráb a udusíme. Potom prisypeme huby udusené s mletým čiernym korením a so soľou, ochutíme citrónovou šťavou, prilejeme múku rozšľahanú v troche vody a chvíľu ešte dusíme.

Podávame samostatne alebo s knedľou a klobásou.

### **Karfiol s hubami**

*1 kg karfiolu, 400 g húb, 6 vajec, 2 lyžice oleja, 1 lyžica octu, 1 cibuľa, rasca, soľ.*

Posekanú cibuľu speníme na oleji, pridáme nakrájané huby, posypeme ich rozdrvenou rascou, osolíme a udusíme. Potom pridáme posekaný karfiol, ktorý sme uvarili vo vode ochutenej octom a soľou, všetko zalejeme rozšľahanými osolenými vajcami a miešame, až vajcia stuhnú.

Podávame so zemiakmi alebo s pečivom.

### **Zelená fazuľka s hubami**

*600 g zelenej fazuľky, 300 g húb, 2 dl masoxového vývaru, 1 dl kyslej smotany, 40 g masla, 30 g hladkej múky, 1 lyžica octu, trocha cukru, 1 menšia cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, 10 g mletej červenej papriky, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrúpané fazuľové struky uvaríme v troche vody (sterilizované netreba

variť). Z masla, posekanej cibule a múky pripravíme zápražku, pridáme do nej mletú červenú papriku, posekanú zelenú petržlenovú vňať a rozotretý cesnak, prilejeme masoxový vývar a dobre premiešame. Keď zovrie, pridáme nakrájané uvarené huby, uvarenú fazuľku, smotanu, cukor, ocot a soľ; chvíľu ešte povaríme.

Podávame s varenými zemiakmi.

### **Zelená paprika plnená hubami**

*8 zelených papriek, 300 g húb, 100 g klobásy, 1 dl smotany, 30 g masla, 1 cibuľa, mletá páľivá červená paprika, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrúpané huby udusíme na masle s mletou páľivou červenou paprikou, odstavíme, primiešame smotanu, posekanú cibuľu, pokrúpanú klobásu a mleté čierne korenie, osolíme a premiešame. Papriky porozkrajujeme po dĺžke a po skrojení páľivých žíl ich naplníme pripravenou plnkou. Napokon ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Karfiolové fašírky s hubami**

*500 g karfiolu, 200 g zemiakov, 150 g húb, 3 vajcia, 2 žemle, 2 dl mlieka, hladká múka, strúhanka, olej, mleté čierne korenie, soľ.*

Uvarený karfiol, olúpané uvarené zemiaky a žemle namočené v mlieku zomelieme, pridáme udusené huby, 2 vajcia a mleté čierne korenie, osolíme a dobre premiešame. Z masy sformujeme fašírky, ktoré namočíme v rozšľahanom vajci, obalíme strúhankou a z oboch strán vypražíme na oleji.

Podávame s varenými zemiakmi a uhorkovým šalátom.

### **Rajčiaky zapekané s hubami a vajcami**

*8 rajčiakov, 300 g húb, 6 vajec, 80 g masla, 6 strúčikov cesnaku, mleté čierne korenie, rasca, soľ.*

Na pekáči rozpálime maslo a poukladáme naň polovičky rajčiakov, ktoré sme na vrchnej reznej ploche posypali mletým čiernym korením, soľou a rozotretým cesnakom. Rajčiaky obložíme hubami udusenými s rozdrvenou rascou na troche masla a dusíme 5 minút vo vyhriatej rúre. Potom všetko polejeme osolenými rozšľahanými vajcami a zapečieme.

Podávame s varenými zemiakmi.

### **Zemiaky zapekané s hubami**

*600 g zemiakov, 300 g húb, 2 vajcia, 2 dl mlieka, 80 g masla, mleté čierne korenie, rasca, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Na masle udusíme pokrájané huby posypané mletým čiernym korením, rozdrvenou rascou, soľou a zelenou petržlenovou vňaťou. Na vymastený pekáč striedavo ukladáme kolieska zemiakov, ktoré sme napoly uvarili vslanej vode, a udusené huby (vrchnú vrstvu tvoria zemiaky). Po krátkom zapečení v rúre polejeme osolenými vajcami rozšľahanými v mlicku, pridáme kúsky masla a zapekáme ešte 30 minút.

### Zemiakové placky s hubami

*600 g zemiakov, 300 g húb, 2 vajcia, 4 lyžice polohrubej múky, olej, 3 strúčiky cesnaku, majorán, rasca, soľ.*

Nakrájané huby posypeme rozdrvenou rascou a soľou, udusíme a odstavíme. Pridáme postrúhané surové zemiaky, rozhabarkované vajcia, múku, majorán, rozotretý cesnak a soľ, všetko dobre premiešame a v prípade potreby rozriedime trochou mlieka. Masu prenášame naberačkou do rozpaleného oleja, roztláčame ju na placky a z oboch strán opekáme.

### Zemiakový šalát s hubami

*700 g zemiakov, 200 g húb naložených v octe, 200 g šalámy, 5 vajec, olej, postrúhaný chren, uhorky, mrkva, petržlen, zeler, mleté čierne korenie, soľ.*

Očistené zemiaky, zeleninu a vajcia uvaríme a pokrájame na kocky. Pridáme postrúhaný chren, mleté čierne korenie, soľ, posekané huby i šalámu, prilejeme olej a všetko dobre premiešame.

Podávame samostatne alebo k mäsu.

## HUBOVÉ MAJONÉZY A OMÁČKY

### Hubová majonéza so šunkou

*250 g húb naložených v octe, 100 g šunky, 2 vajcia, olej, 1 malý zemiak, uhorka, cibuľa, citrónová šťava, mleté čierne korenie, soľ.*

Vajcia rozšľaháme s uvareným ošúpaným zemiakom, mletým čiernym korením, citrónovou šťavou, olejom a so soľou. Pridáme posekané huby, šunku, uhorku a cibuľu, všetko dobre rozmiešame a necháme aspoň 8 hodín odležať v chlade.

Podávame samostatne alebo k mäsu.

### Smotanová majonéza s pečiarikami

*500 g pečiarok, 2 dl smotany, 2 žĺtky, olej, mrkva, uhorky, mleté čierne korenie, soľ.*

Na troche oleja udusíme posekané huby s mletým čiernym korením a so soľou, odstavíme, prilejeme smotanu rozšľahanú so žĺtkami, pridáme mrkvu a uhorky pokrájané na kocky a dôkladne premiešame.

Podávame k mäsu.

### Chrenová majonéza s rýdzikmi

*400 g rýdzikov, 2 žĺtky, 2 lyžice postrúhaného chrenu, 1 dl smotany, olej, citrónová šťava (alebo lyžička octu), soľ.*

Pokrájané a osolené rýdziky udusíme na oleji, odstavíme a necháme trochu vychladnúť. Potom prilejeme žĺtky rozšľahané s olejom a citrónovou šťavou, pridáme smotanu a postrúhaný chren, dobre premiešame a necháme odstáť.

Podávame samostatne alebo k mäsu.

### Omáčka z čerstvých húb

*250 g húb, 1 žĺtok, 1,5 dl mlieka, 20 g hladkej múky, 40 g masla, olej, citrónová šťava, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrájané huby udusíme na oleji. Z masla a múky pripravíme zápražku, zalejeme ju tretinou mlieka a povaríme. Potom pridáme udusené huby, soľ, mleté čierne korenie, žĺtok rozšľahaný vo zvyšnom mlieku a posekanú zelenú petržlenovú vňať. Nakoniec prichutíme citrónovou šťavou.

Podávame k rozličným druhom mäsa, k varenému karfiolu atď.

### Omáčka zo sušených húb

*1 hrst sušených húb, 3 dl mlieka, 2,5 dl smotany, 40 g hladkej múky, 1 lyžica masla, citrónová kôra, ocot, cukor, soľ.*

Huby aspoň na hodinu namočíme do mlieka, potom ich posekáme, alebo rozmixujeme v šľahači, osolíme a udusíme na masle. Podľa potreby podlievame vodou. Nakoniec prilejeme smotanu zahustenú múkou. Omáčku dochutíme octom, cukrom a postrúhanou citrónovou kôrou.

### Hubová omáčka s cesnakom

*300 g húb, 6 strúčikov cesnaku, 1 dl oleja, 0,5 dl octu, soľ.*

Nakrájané huby uvaríme v malom množstve vody. Po odparení vody pridáme k nim cesnak rozotretý so soľou, olej, ocot a premiešame.

### Pikantná omáčka s dusenými hubami

*2 dl udusených húb (čerstvých alebo konzervovaných), 3 lyžice kečupu, 2 lyžice worcestera, 1 lyžica polievkového korenia Vitana.*

Udusčné huby, kečup, worcester a poľievkové korenie dobre premiešame a necháme chvíľu odstáť.

### Hríbová omáčka

*500 g hríbov, 80 g masla, 60 g hladkej múky, 2,5 dl smotany, 1 dl masoxového vývaru, 1 cibuľa, worcester, karí, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Nakrájané huby s posekanou cibuľou udusíme na časti masla, poprášime múkou a trocha opožime. Zo zvyšného masla a múky pripravíme zápražku, zriedime ju masoxovým vývarom alebo vodou, prilejeme k uduseným hubám a všetko povaríme. Nakoniec okoreníme worcestrom, karí a mletým čiernym korením, prilejeme smotanu a dochutíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### Smrčková omáčka

*200 g smrčkov, 100 g masla, 60 g hladkej múky, 1 žltok, 3 dl mlieka, 2 dl masoxového vývaru, citrónová šťava, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Nakrájané huby udusíme na časti masla. Zo zvyšného masla a múky pripravíme zápražku, podlejeme ju vývarom a trochou mlieka a povaríme 10 minút. Potom pridáme udusené smrčky, citrónovú šťavu, mleté čierne korenie a soľ, chvíľu ešte povaríme a odstavíme. Napokon pridáme žltok rozšľahaný vo zvyšnom mlieku a posekanú zelenú petržlenovú vňať.

### Pečiarková omáčka

*300 g pečiariok, 2 žltky, 100 g masla, 40 g hladkej múky, 1 dl bieleho vína, 1 masoxová kocka, 100 g koreňovej zeleniny, citrónová šťava, mleté čierne korenie, soľ.*

Pokrájané huby udusíme na polovici masla, pridáme soľ, mleté čierne korenie, trocha citrónovej šťavy a odstavíme. Zo zvyšného masla a múky pripravíme zápražku, zalejeme ju vývarom z masoxovej kocky a zeleniny, pridáme víno a udusené huby, chvíľu povaríme a napokon primiešame žltky.

## HUBOVÉ ŠALÁTY

### Hubový šalát so zeleninou a salámou

*800 g húb, 200 g salámy, 200 g rajčiakov, 100 g zelených papriek, 150 g majonézy, 2 vajcia, mleté čierne korenie, soľ.*

Huby uvarené v slanej vode pokrájame na kocky a zmiešame s pokrájanými rajčiakmi, so zelenými paprikami, salámou a s uvarenými vajcami. Napokon pridáme majonézu, okoreníme a dobre premiešame.

Podávame ako predjedlo alebo prílohu k mäsu (podobne upotrebíme aj iné hubové šaláty).

### Hubový šalát so sardinkami a syrom

*250 g húb nakladaných v octe, 1 konzerva sardiniiek, 100 g tvrdého syra, 3 vajcia, mleté čierne korenie, soľ.*

Huby pokrájame nadrobno a zmiešame s posekanými uvarenými vajcami, postrúhaným syrom, mletým čiernym korením, so sardinkami a soľou.

### Hubový šalát so safaládkami a s vajcami

*300 g húb, 3 vajcia, 3 safaládky, 2 rajčiaky, olej, ocot, citrónová šťava, mleté čierne korenie, soľ.*

Nakrájané huby osolíme, pokvapkáme citrónovou šťavou a udusíme v malom množstve vody. Po vychladnutí primiešame pokrájané uvarené vajcia, safaládky a rajčiaky. Všetko zalejeme nálevom pripraveným z oleja, octu, mletého čierneho korenia a zo soli.

### Šalát z naložených húb a kyslej kapusty

*3 dl húb naložených v octe, 5 dl kyslej kapusty, 1 cibuľa, zelená petržlenová vňať.*

*Marináda: 1 dl kyslej smotany, 2 lyžice oleja, citrónová šťava, mleté čierne korenie, soľ.*

Kapustu rozložíme v mise, pridáme vrstvu húb a zalejeme marinádou pripravenou rozmiešaním smotany, oleja, citrónovej šťavy, mletého čierneho korenia a soli. Nakoniec šalát posypeme posekanou cibuľou a zelenou petržlenovou vňaťou.

### Moskovský hubový šalát so zeleninou a s marinádou

*200 g húb naložených v octe, 100 g zemiakov, 100 g bielej fazule, 100 g koreňovej zeleniny (cvikla, zeler).*

*Marináda: 3 lyžice vody, 2 lyžice oleja, 1 lyžica octu, 1 lyžička worcestra, 1 lyžička horčice, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Očistenú koreňovú zeleninu, fazuľu a zemiaky uvaríme, potom spolu s hubami pokrájame, premiešame a uložíme do misy. Rozšľahaním ostatných prísad pripravíme marinádu, ktorou zalejeme zmes. Hotový šalát dáme na 2 hodiny do chladničky, aby dozrel.

### **Bratislavský hubový šalát s pečēnou**

*200 g húb naložených v octe, 200 g pečēne, 150 g zemiakov, 200 g majonézy, olej, 80 g kapií, 1 lyžička worcesterskej omáčky, kečup, mleté čierne korenie, soľ.*

Udusenú pečēň, uvarené zemiaky, huby a kapiu pokrájame na kocky, pridáme majonézu, worcesterskú omáčku, kečup, mleté čierne korenie a soľ. dobre premiešame a necháme odstáť.

### **Indický šalát z pečiarok**

*400 g pečiarok, 3 lyžice kečupu, 1 lyžica oleja, 1 lyžica octu, 1 lyžička worcesterskej omáčky, 1 cibuľa, trocha práškového cukru a soli.*

Pokrájané pečiarokky povaríme v slanej vode a zalejeme nálevom z povarenej zmesi kečupu, oleja, octu, cukru a soli, premiešame a necháme vychladnúť. Napokon pridáme posekanú cibuľu a worcesterskú omáčku.

Podávame s hlávkovým šalátom.

### **Šalát z naložených húb a haringov**

*4 dl húb naložených v octe, 3 haringy (nasolené slede), 1 dl oleja, 1 veľká cibuľa, mleté čierne korenie.*

Haringy zbavíme kože i chrbtice a na 2 hodiny namočíme do studenej vody, ktorú párkrát vymeníme. Potom ich pokrájame a poukladáme do pohára striedavo s vrstvou okorenených húb a posekanej cibule. Napokon zalejeme olejom a necháme odstáť.

Namiesto haringov možno použiť zavináče čiže slede v octe; tie však nenamáčame, len oderieme a namiesto čerstvej cibule upotrebíme pôvodnú cibulovú plnku.

### **Májkovkový šalát s ementálom a majonézou**

*400 g čírovnice májovej, 150 g ementálu, 2 dl smotany, 2 žĺtky, olej, horčica, uhorky, mrkva, zelená petržlenová vňať, mleté čierne korenie, soľ.*

Pokrájané huby udusíme na oleji s mletým čiernym korením a so soľou. Po ochladnutí pridáme smotanu, žĺtky, postrúhaný syr, horčicu, pokrúpané uhorky i mrkvu a premiešame. Napokon šalát ozdobíme zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Plávkový šalát**

*500 g mladších plávkov, 1 dl bieleho vína, 2 lyžice oleja, šťava z 1 citrónu, zelená petržlenová vňať, 1 lyžička práškového cukru, soľ.*

Huby povaríme v slanej vode, pokrájame, zalejeme olejom, citrónovou šťavou a vínom, pridáme cukor i soľ a necháme odstáť v spodnej časti chladničky. Pred podávaním posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### **Rýdzikový šalát so smotanou**

*600 g rýdzikov, 2 dl sladkej smotany, 4 vajcia, 2 cibule, ocot, mleté čierne korenie, soľ.*

Pokrájané huby uvaríme v slanej vode, pridáme kolieska cibule sparené horúcou vodou, ocot, soľ a mleté čierne korenie. Po vychladnutí primiešame smotanu a ozdobíme kolieskami uvarených vajec.

### **Smrčkový šalát s reďkovkou**

*400 g smrčkov, 12 reďkoviek, 3 dl hovädzieho vývaru, citrónová šťava, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrájané smrčky uvaríme v 2 dl hovädzieho bujónu. Po vychladnutí pridáme kolieska reďkoviek. Zvyšný vývar prisolíme, dochutíme citrónovou šťavou a zalejeme ním šalát. Nakoniec ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

## **HUBOVÉ NÁTIERKY**

### **Nátierka zo sušených húb**

*100 g sušených húb, 1 cibuľa, olej, trocha octu, soľ.*

Huby po polhodinovom micrnom varení zomelieme, pridáme k nim cibulku opraženú na oleji, za lyžičku oleja a octu, osolíme a dobre premiešame.

### **Oškvarková nátierka s mletými hubami**

*300 g husacích alebo bravčových oškvarkov, 200 g húb naložených v octe, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, 1 zelená paprika.*

Oškvarky, opláchnuté huby, cibuľu a očistenú zelenú papriku zomelieme, pridáme mleté čierne korenie a dobre vymiešame.

Podávame na čiernom alebo Grahamovom chlebe.

### **Pečēňová nátierka s hubami**

*250 g pečēňoviek (pečēňovej salámy), 500 g húb, 1 dl koňaku, olej, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, rasca, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrájané huby udusíme na oleji s mletým čiernym korením a rozdrvenou rascou, odstavíme, pridáme posekanú cibuľu, zelenú petržlenovú vňať a pečevňovky, osolíme, prilejeme koňak a dôkladne premiešame.

Podávame na čerstvom sendviči alebo chlebe.

### **Sardinková nátierka s naloženými hubami**

*250 g ruských sardíniiek (konzerva Socra), 200 g húb naložených v octe, 150 g masla, mleté čierne korenie, citrónová šťava, soľ.*

Huby opláchneme v studenej vode a zomelieme spolu so sardinkami. Potom pridáme maslo a citrónovú šťavu, okoreníme, osolíme a dobre premiešame.

Podávame na čerstvom sendviči.

### **Vajcová nátierka s hubami**

*7 vajec, 250 g húb naložených v octe, 100 g prerastenej slaniny, kyslé uhorky, mleté čierne korenie, soľ.*

Na kockách slaniny pripravíme stredne hustú praženicu, odstavíme, pridáme pokrájané huby a uhorky, okoreníme, osolíme a premiešame.

Podávame na chlebe.

### **Hubová nátierka s krémovým syrom a chrenom**

*200 g húb, 250 g krémového syra, 20 g postrúhaného chrenu, 5 dl vývaru z masoxovej kocky, 1 lyžička práškového cukru.*

Huby uvaríme v masoxovom bujónu, posekáme nadrobno, dáme do misky k čiastočne rozotretému syru, prísypeme cukor, postrúhaný chren a dôkladne premiešame.

Podávame na chlebe.

### **Hubová nátierka s bryndzou a tvarohom**

*300 g húb, 150 g bryndze, 100 g tvarohu, 100 g masla, 1 menšia cibuľa, 1 lyžička mletej pálivej červenej papriky, mleté čierne korenie, soľ.*

Pokrájané huby udusíme na časti masla a po ochladnutí zmiešame s posekanou cibuľou, bryndzou, pretretým tvarohom, so zvyšným maslom, s mletou pálivou červenou paprikou, mletým čiernym korením a soľou.

Podávame na čerstvom chlebe alebo na sendviči.

### **Hubová nátierka s cibuľou**

*400 g húb, 3 veľké cibule, 1 dl oleja, mleté čierne korenie, soľ.*

Hrubšie pláty húb uvaríme v slanej vode, ocedíme a zomelieme. Na oleji

opražíme posekanú cibuľu a zmiešame ju so zomletými hubami a s mletým čiernym korením.

Podávame na hriankach.

## **HUBOVÉ CHUŤOVKY**

### **Opražené zemiakové tyčinky s hubami**

*400 g zemiakov, 1 hrst' sušených húb, 2 vajcia, 2 lyžice polohrubej múky, 1,5 dl oleja, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, soľ.*

Huby na niekoľko hodín namočíme do vody, vyžmýkame a udusíme na spenenej cibuli. Potom ich posekáme, osolíme a pridáme k uvareným pretretým zemiakom. Primiešame vajcia, múku a mleté čierne korenie, vymiesime polotuhé cesto a tvarujeme tyčinky, ktoré z oboch strán opražíme vo vyššej vrstve oleja.

Podávame k čaju.

### **Obalovaný sendvič s hubami**

*600 g húb, 1 celý sendvič, 4 vajcia, 2 dl oleja, 1 dl mlieka, rasca, mleté čierne korenie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Pokrájané huby trocha opražíme na oleji, posypeme rozdrvenou rascou, soľou, mletým čiernym korením i posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a udusíme. Huby poukladáme medzi tenšie plátky sendviča, ktoré obalíme cestičkou pripraveným z osolených vajec rozšľahaných v mlieku. Sendviče z jednej i druhej strany opražíme vo vyššej vrstve oleja.

### **Hrianky s hubami a so sekanou**

*8 menších krajcov chleba (sendviča), 8 plátov sekanej alebo lunch-meatu, 300 g húb, horčica, 1 kapiu, zelená petržlenová vňať, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, 1,5 dl oleja, soľ.*

Nakrájané huby udusíme na spenenej cibuli spolu s mletým čiernym korením a soľou. Na zvyšnom oleji osobitne opečieme pláty chleba i sekanej. Hrianky natrieme horčicou, prekryjeme sekanou, na ňu rozložíme udusené huby a povrch ozdobíme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a kapiou.

### **Žemle s dusenými hubami**

*300 g húb, 3 žemle, 2 vajcia, 100 g plesňového syru (Niva), 80 g masla, 1 menšia cibuľa, soľ.*



Na troche masla opražíme posekanú cibuľu, pridáme pokrájané huby, osolíme a udusíme. Na zvyšnom masle z oboch strán opečieme 9 žemľových plátov a pokryjeme ich vrstvou udusených húb i syrom rozotretým s uvarenými žĺtkami. Povrch ozdobíme rezančkami z uvarených bielkov.

### Hubové knedličky

*250 g húb, 250 g hrubej múky, 2 žemle, 60 g masla, 30 g oleja, 2 vajcia, strúhanka, soľ.*

Pokrájané huby udusíme vo vlastnej šťave, odstavíme, pridáme vajcia, 20 g masla a opražené kocky žemle, osolíme a dobre premiešame. Sformujeme guľaté knedličky, ktoré uvaríme v prisolenej vode. Uvarené knedličky posypeme opraženou strúhankou a polejeme zvyšným roztopeným maslom.

### Hubové ražníky

*30 krajších klobúčikov húb z octového nálevu, 2 rožky, 100 g klobásy, 1 dl zálevu (majonéza, smotana, kečup alebo worcester), 30 špáradiel.*

Rožky pokrájame priečne na plátky, uložíme na ne kolieska klobásy a klobúčiky opláchnutých húb, všetko spojíme špáradlom a povrch pokvapkáme zálevom.

Namiesto zálevu možno použiť postrúhaný chren. Plátky rožkov môžeme vopred opiecť na masle a potrieť maslom alebo horčicou.

### Hubové hranolčeky

*400 g mäsitejších húb, 1 vajce, 40 g masti, 2 lyžice strúhanky, soľ.*

Huby pokrájame na hranolčeky, povaríme 10 minút v slanej vode, ocedíme, obalíme rozšľahaným vajcom a strúhankou a opražíme zo všetkých strán na masti.

### Huby na provensalský spôsob

*800 g húb, 1 dl kečupu, 1 väčšia cibuľa, 20 g masla, olej, zelená petržlenová vňať, soľ.*

Posekanú cibuľu opražíme na oleji, pridáme pokrájané huby, osolíme a udusíme. Pred dokončením primiešame kečup a trocha masla. Hotové jedlo posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

### Rýdziky opekané na platni

*30 mladých rýdzikov (s podvinutým okrajom), soľ.*

Rýdziky dobre osolíme na spodnej strane klobúka (na lupeňoch) a vrchnou

stranou ich poukladáme na horúcu platňu. Po chvíli začnú vylučovať šťavu, v ktorej sa soľ rozpustí. Jeme len klobúky, pretože hlúbiky sa nestihnú prepiecť.

### Rýdziky na smotane

*10–15 rýdzikov, 1 dl smotany, 1 menšia cibuľa, olej, soľ.*

Posekanú cibuľu speníme na oleji, pridáme osolcné rýdziky, dobre opražíme, uložíme na misu a polejeme smotanou.

### Hubové rezy v chrenovej omáčke

*500 g húb, 5 žĺtkov, 1,5 dl smotany, 6 lyžíc postrúhaného chrenu, citrónová šťava alebo Citrovit, 1 lyžica práškového cukru, soľ.*

Hrubšie plátky húb uvaríme v osolenej vode a scedíme na site. Žĺtky rozšľaháme v smotane, pridáme postrúhaný chren a citrónovú šťavu, osolíme, osladíme a premiešame. Omáčkou zalejeme hubové rezy.

### Obložené huby v huspenine

*1 l húb naložených v octe, 200 g šunky, 3 vajcia uvarené na tvrdo, 3 malé kyslé uhorky, 1–2 kapie, zelená petržlenová vňať, soľ.*

*Huspenina: 1,5 l vody, 100 g práškovej želatíny, 1 lyžica cukru, 1 lyžica octu, 1 lyžička soli.*

Opláchnuté huby rozložíme na dno hranatej nádoby (napr. remosky alebo menšieho pekáča), obložíme plátkami šunky, vajec, uhoriek a kapií. trocha osolíme, posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou a zalejeme čiastočne vychladnutou huspeninou.

Huspenina: Vodu s octom, cukrom a soľou prevaríme, odstavíme a za stáleho miešania v nej rozpustíme želatínu, ktorú sme predtým nechali napučať v studenej vode.

# špeciálna časť

## ŠTRUKTÚRA HESIEL

### NÁZVY HÚB

V prvom riadku záhlavia sa za poradovým číslom uvádza slovenský názov huby a zvyčajné obdobie jej rastu (mesiace výskytu), v druhom riadku český názov, potom platný latinský názov (v nevyhnutných prípadoch aj synonymný latinský názov, pod ktorým sa huba cituje v staršej literatúre).

Pri voľbe slovenských názvov bazídiových a vrekatých húb vychádzame z rukopisnej práce *Slovenské mená húb*, ktorú vypracovali Aurel Dermek a Pavel Lizoň s kolektívom spolupracovníkov. Názvy niektorých zriedkavejších alebo novšie vyčlenených druhov, ktoré nie sú zahrnuté do uvedenej práce, navrhol autor tohto atlasu.

České názvy húb sa uvádzajú podľa modernej českej mykologickej literatúry. Nové, dosiaľ nepublikované české názvy húb navrhli Jan Kuthan, Jiří Kubička a Jiří Moravec.

Pri výbere moderných latinských názvov húb sa opierame predovšetkým o 4. vydanie práce Meinharda Mosera *Die Röhrlinge und Blätterpilze*.

### PIKTOGRAMY

V každom záhlaví prinášame jednoduchý piktografický údaj o konzumnej hodnote opísanej a vyobrazenej huby.

Vysvetlenie piktogramov:



nejedlá huba



jedlá huba horšej kvality



dobrá jedlá huba



výborná jedlá huba



mierne až prudko jedovatá huba



smrteľne jedovatá huba

## OPISY A ÚDAJE O ZOBRAZENÝCH HUBÁCH

V opisoch sú vymenované základné vonkajšie (makroskopické) znaky, najmä bežná veľkosť, tvar, povrch a sfarbenie klobúka, vlastnosti hymenoforu (lupeňov, rúrok ap.), rozmery, odenie a farba hlúbika, vlastnosti dužiny, zvyčajné miesta rastu a výpočet podobných, zameniteľných druhov húb (spolu s rozlišovacími znakmi). Vzhľadom na čitateľské určenie knihy sme upustili od opisu mikroskopických znakov.

Na konci každého hesla sú informácie o hube zobrazenej na príľahlej strane, a to dátum nálezu, katastrálna príslušnosť náleziska, v zátvorke horopisný celok, ďalej ekologická charakteristika náleziska (ekotop) a jeho nadmorská výška, napokon veľkostný pomer medzi nájdenými plodnicami a ich vyobrazením. Ak sa neuvádza meno zberača a determinátora, znamená to, že daný druh našiel a určil Ladislav Hagara, ktorý je aj autorom všetkých fotografií.

## CHEMICKÉ ČINIDLÁ

Pri niektorých málo známych alebo ľahko zameniteľných druhoch húb sa uvádzajú aj farebné zmeny dužiny, pokožky alebo iných častí plodnice po styku s 10 rozličnými chemickými činidlami, aplikovanými po kvapkách buď na čerstvé huby, alebo na usušené plodnice (exsikáty).

Zoznam použitých činidiel a návod na prípravu pracovných roztokov:

### **AgNO<sub>3</sub> – dusičnan strieborný**

Príprava: 1 g dusičnanu strieborného rozpustiť v 10 ml destilovanej vody.

### **Fenol**

Príprava: Kryštáliky fenolu rozpustiť v destilovanej vode (zrobiť dvoj- až trojpercentný roztok).

### **FeSO<sub>4</sub> – síran železitý (zelená skalica)**

Príprava: 1 g kryštálikov zelenej skalice rozpustiť v 10 ml destilovanej vody.

### **Guajaková tinktúra**

Príprava: Kryštáliky guajaku rozpustiť v etanole (zrobiť 20-percentný roztok).

### **H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> – kyselina sírová**

Príprava: Do 10 ml destilovanej vody pomaly vliať približne 15 ml koncentrovanej kyseliny sírovej (vhodné sú roztoky s koncentráciou 50 až 70 %).

### **HNO<sub>3</sub> – kyselina dusičná**

Príprava: Do 10 ml destilovanej vody pomaly vliať 15 ml koncentrovanej kyseliny dusičnej.

### **KOH – hydroxid draselný**

Prípraviť zhruba 30-percentný roztok.

### **Naftol**

Príprava: 1 g naftolu rozpustiť v 6 ml etanolu, potom pridať 12 ml destilovanej vody.

### **NH<sub>3</sub> – amoniak (čpavok)**

Prípraviť zhruba 20-percentný vodný roztok.

### **Sulfovanilín**

Príprava: V kvapke H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> na skle rozpustiť niekoľko kryštálikov sulfovanilínu.

Škála chemických činidiel používaných pri určovaní húb je oveľa širšia. Vážnejší amatérski záujmeovia o mykológiu nájdu ich zoznam a účinky v odbornej literatúre. V zásade platí, že roztoky treba uchovávať v tmavých, dobre uzavretých fliačkách. Niektoré vydržia celý rok, iné sa musia obnovovať častejšie.

## 1. SMRČKOVEC ČESKÝ

III. – V.

### Kačenka česká

*Verpa bohemica* (Krombh.) Schroet.



**Klobúk** vysoký 2–5 cm, široký 2–4 cm, zvoncovitý až kužeľovitý, s voľným, odstávajúcim, často až mierne vyhrnutým okrajom, k hlúbiku prirastený iba na temec, žltohnedý až tmavohnedý, znútra belavý. Rebrá na vonkajšej plodnej strane pozdĺžne, miestami priečne pospájané, buď tenké, nízke a riedke (pozri fotografiu), alebo hrubšie, vyššie, husté a pozdĺžne až mozgovito zvlnené. – **Hlúbik** 7–15 (20) × 1–2,5 cm, nepravidelne valcovitý, naspodu často mierne rozšírený, niekedy postláčaný a prehnutý, spočiatku vatovito vypchatý, čoskoro však dutý, pokrytý roztrúsenými alebo prstencovito usporiadanými belavými vločkami, v starobe nezriedka celkom lysý, belavý až krémovožltkastý, často aj so špinavookrovými alebo oranžovými škvrnami. – **Dužina** tenká, voskovitá, krehká, s nevýraznou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** skupinovo na vlhkých zatienených miestach v hájoch, luhoch a krovinách. Viaže sa na rozličné listnaté stromy a kry (jarabina, čerešňa, osika, vrbá, jelša, trnka atď.). Uprednostňuje zásadité pôdy s dostatkom živín. Za priaznivého počasia ho možno na rovnakých miestach zbierať každú jar. – **Využitie:** Chutná huba s podobným upotrebením ako smrčok jedlý (č. 2). Cení sa najmä pre včasný výskyt. Hlúbiky dospelých plodníc sú tuhé a na jenie nevhodné. – **Možnosť zámenny** s jedlým *smrčkovcom náprstkovitým* – *Verpa conica*, ktorý však má hladký, mierne zvlnený či plytko zbrázdený povrch (bez rebier). Podobný *smrčok hybridný* (č. 4) má síce okraj voľný, ale klobúk už v spodnej tretine či polovici svojej výšky pevne prirastá k hlúbiku.

Foto 11. V. 1985, Sklabaňa, okr. Martin (Turčianska kotlina), v trnkovej hati, 530 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 2. SMRČOK JEDLÝ

IV. – V.

### Smrž obecný

*Morchella esculenta* (L.) Pers.



**Klobúk** vysoký 4–8 cm a široký 3–6 cm, vajcovitý, guľovitý alebo tupokužeľovitý, spodným okrajom prirastený k hlúbiku, dutý, na celom povrchu pokrytý rozlične tvarovanými a nepravidelne usporiadanými hlbokými jamkami, ohraničenými takmer kolmými rebrovitými priehradkami. Zmladi je sivý až sivookrový, neskôr žltookrový až hnedookrový, na hrebeňoch prihradok často až červenkastý. – **Hlúbik** 3–8 × 1–3 cm, v dolnej časti spravidla zhrubnutý, zriedkavejšie valcovitý, väčšinou zvrásnený alebo plytko jamkatý, dutý, jemne zrnitý, belavý alebo žltkastý, v starobe naspodu až tehlovočervenkastý. – **Dužina** vodnato voskovitá, krehká, v jamkatej časti klobúka žltookrová až hnedastookrová, v dutine klobúka i hlúbika belavá, s nevýraznou vôňou i chuťou. – **Rastie** na trávnatých lesných okrajoch a čistiniách, v presvetlených hájoch, parkoch, krovinách, záhradách a okolo potokov, predovšetkým vo vlhkej hlinito-piesočnatej pôde (zvyčajne vtedy, keď kvitnú trnky). Miestami je hojný, inde chýba. – **Využitie:** Jedlý a veľmi chutný, vhodný na akúkoľvek úpravu začerstva i na sušenie (po usušení nadobúda oveľa výraznejšiu arómu). Veľa kulinárskych kombinácií poskytuje plnenie dutých klobúkov rozličnými pikantnými plnkami. Staré plodnice nehodno zbierať, lebo môžu obsahovať jedovaté látky uvoľňované pri rozklade dužiny. – **Možnosť zámenny** s inými, často oveľa tmavšími druhmi smrčkov (všetky sú jedlé), ale aj s jedlým *smrčkovcom českým* (č. 1), ktorý však má klobúk podstatne menší a prirastený len k vrcholu hlúbika. Vyskytujú sa i zámenny s jedovatým, mozgovito zbrázdneným *ušiakom obyčajným* (č. 13).

Foto 13. V. 1984. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), rúbanisko na úpäťvrchu Hrádok, 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 3. SMRČOK VYSOKÝ

IV. – V.

#### Smrž vysoký

*Morchella elata* Fr.



**Klobúk** vysoký 3–8 cm, široký 2–5 cm, zvyčajne kužeľovitý alebo valcovito kužeľovitý, nápadne štíhly a dosť ostro zahrotený, zriedka so širším tupým vrcholom. Spodným okrajom mierne presahuje hlúbik a odsadene k nemu prirastá. Je dutý, pozdĺžne pokrytý vysokými, takmer súběžnými rebrami, ktoré sú priečne pospájané šikmými, zriedkavejšie vodorovnými rebrami; sfarbený v rozličných hnedých odtieňoch, často aj so sivým, čiernastým, purpurovým alebo olivovým nádychom. — **Hlúbik** 5–15 × 2–4 cm, nepravidelne valcovitý, často s rozšírenou vrchnou alebo spodnou časťou, väčšinou plytko zbrázdený, dutý, husto pokrytý drobnými vločkami, zmladi belavý, neskôr zlatistý, okrový až žltohnedý. — **Dužina** tenká, voskovitá, krehká, v hlúbiku tuhá, belavá, zasurova bez výraznej vône a chuti, po usušení aromatická a po tepelnej úprave lahodná. — **Rastie** na vápencových, hlinitých i piesočnatých pôdach od nížin po horský stupeň, najmä na okrajoch smrečín a jedlín, v luhoch a krovinách na brehoch riek či potokov, taktiež v záhradách, dvoroch, na rumoviskách i spáleniskách. Hojnejší je iba v podhorských oblastiach. — **Využitie:** Výborná huba vhodná na úpravu začerstva i na sušenie. — **Možnosť zámenny** len s ďalšími druhmi smrčkov charakterizovanými zahroteným klobúkom, napr. so *smrčkom kužeľovitým* – *Morchella conica*. Ich systematika zatiaľ nie je uspokojivo rozpracovaná a zjednotená. Pre praktických hubárov je dôležité, že mladšie, svieže plodnice všetkých druhov smrčkov sú jedlé a veľmi chutné.

Foto 25. V. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na brehu potoka, 590 m n. m. Skutočná veľkosť.



#### 4. SMRČOK HYBRIDNÝ (ODCHLÍPENÝ)

IV.–V.

##### Smrž polovonný

*Morchella hybrida* (Sow.) Pers.

Syn.: *Morchella rimosipes* DC. ex Fr.

*Mitrophora semilibera* (DC. ex Fr.) Lév.

**Klobúk** vysoký 2–4 cm, široký 1–3 cm, dutý, kužeľovitý až zvoncovitý; spodná tretina až polovica je voľná, zvyšná časť prirastená k hlúbiku. Vonkajšiu plodnú stranu pokrývajú dosť ostré pozdĺžne rebrá s priečnymi spojками, na chrbtách tmavnúce až na čiernohnedo, v medzirebrových jamkách bledšie, hnedé či olivovohnedé. — **Hlúbik** 5–12×1,5–3 cm (pri forme *gigas* až 25×4 cm), dutý, nerovnomerne hrubý, v dospelosti pozdĺžne ryhovaný, pokrytý múčnatými vločkami, belavý alebo so žltým až okrovým nádychom. — **Dužina** tenká, krehká, s nenápadnou vôňou a chuťou. — **Rastie** najmä v lužných lesíkoch a krovinách. **Využitie:** Chutný, ale nevýdatný. — **Zámeny** nehrozia.

Foto 28. IV. 1988, Bratislava – Sad Janka Kráľa (Podunajská rovina), v osikovo-javorovom krovi, 140 m n. m., našli J. Sand a autor. Skutočná veľkosť.



#### 5. CHRIAPAČ JAMKATÝ PRILBOVITÝ

V.–XI.

##### Chřapáč jamkatý přilbovitý

*Helvella lacunosa* Afz. ex Fr. forma *phlebophoroidea*

**Klobúk** široký 2–7 cm a vysoký 2–5 cm, väčšinou nepravidelne laločnatý, niekedy až sedlovitý, spodným okrajom prirastený k hlúbiku, holý, hladký, sivastý, poplavý až sivočierny, často aj s hnedými odtieňmi, znútra dutý, hladký, sivý až sadzovosivý. — **Hlúbik** 3–10 × 1–3 cm, s výraznými pozdĺžnymi rebrami a hlbokými, priečne prehradenými jamkami, dutý, sivastý, sivohnedý až čiernastý. — **Dužina** hrubá asi 2 mm, dosť krehká, s nenápadnou vôňou a chuťou. — **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch a na okrajoch ciest. — **Využitie:** Jedlý, chutný; hlúbiky starších plodníc sú veľmi húževnaté a ťažko stráviteľné. — **Možnosť zámeny** s jedlým *chriapačom kučeravým* – *Helvella crispa*, ktorý je však vždy bledý, menší a okraj klobúka nemá prirastený k hlúbiku, ale voľný. Podobný *chriapač pružný* – *Helvella elastica* je takisto menší a má hladký, nejamkatý hlúbik.

Foto 16. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na okraji bučiny v chotárnej časti Kotlinky, 700 m n. m., našiel K. Tolnay. Určil J. Moravec. Skutočná veľkosť.



## 6. ČIAŠKA VLHKOMILNÁ

V. – VIII.

### Řasnatka vlhkomilná

*Peziza udicola* Svr.



**Plodnica** široká 3–8 cm (výnimočne až 14 cm) a hlboká 2–5 cm, zamladi takmer guľovitá alebo polguľovitá, v starobe až rozprestretá, s okrajom spočiatku zavinutým dovnútra a rovným, neskôr spravidla tupozúbkatým a miestami i ponatfhaným, na vrchnej plodnej strane hladká, zavlhka lesklá, krémovohnedastá, bledohnedá až hnedá, na vonkajšej strane väčšinou belavohnedastá, oinovatená a zamladi hnedozrnitá. – **Dužina** hrubá 2–5 mm, lesklá, vodnatohnedastá až špinavokremová, so slabým zemitým pachom a miernou chuťou. – **Rastie** na hnijúcich, značne prevlhnutých rastlinných zvyškoch (byle, slama, vetvičky, rozpadnuté drevo atď.) alebo na hline premiešanej takýmito zvyškami. Vyskytuje sa iba na vlhkých miestach, najmä okolo potokov, v lesných stržiach, na starých stohoviskách a kompostoch. – **Využitie:** Nejedlá. **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi čiašok.

Foto 27. V. 1984, Martin (Turčianska kotlina), na smetisku pri skanzene v Jahodníckych hájoch, 450 m n. m. Určil J. Moravec. Zmenšené o polovicu.



## 7. TULIPÁNOVKA FIALOVÁ

V. – VIII.

### Baňka veľkokališná

*Sarcosphaera crassa* (Santi ex Steud.) Pouz.



**Plodnica** široká 3–10 cm a vysoká 2–5 cm, zamladi celkom alebo sčasti zanorená v zemi, guľovitá až obličkovitá, uzavretá a vnútri dutá, neskôr na vrchole puká a cípovito sa roztvára (ako tulipánový kvet); vnútorná plodná strana je hladká, sivofialovastá, fialová až hnedofialová, vonkajšia strana jemne plstnatá, belavá, fialovohnedastá až špinavookrová; hlúbik spravidla nie je vyvinutý. – **Dužina** voskovitá, krehká, belavá, bez osobitnej vône a chuti. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä na hlinitých okrajoch lesných ciest. – **Využitie:** Nezberať! Mierne jedovatá, zasurova prudko jedovatá (známe sú i smrteľné otravy). – **Možnosť zámenny** azda len s nejedlou *hrobničkou piesočnou* – *Sepultaria arenosa*, ktorá má podobný tvar, no v žiadnej časti nie je sfarbená fialovasto.

Foto 17. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrekovo-borovicový les na vrchu Dubový diel, 580 m n. m., našli J. Moravec a autor. Skutočná veľkosť.





## 8. OHNIVEC ŠARLÁTOVÝ

II. – IV.

### Ohnivec šarlátový

*Sarcoscypha coccinea* (Scop. ex Fr.) Lamb.



**Plodnica** široká 2–5 cm, čiaškovitá, miskovitá až tanierovitá, na vrchnej strane hladká, karmínovočervená až šarlátovočervená, na okraji žltkastá, odspodu jemne plstnatá, belavá, neskôr špinavoružovkastá, v starobe a pri zasychaní okrovobelavá. – **Hlúbik** 0,5–3 × 0,2–0,5 cm, pevný, plstnatý až jemne štetinkatý, špinavobelavý; niekedy nie je vyvinutý. – **Dužina** dosť tenká, zamradi voskovitá, neskôr tuhá, belavá. – **Rastie** na prevlhnutom odumretom dreve listnatých stromov a kríkov, najmä na machnatých vetvách, no i na zvyškoch dreva zanorených v zemi. Najhojnejší je krátko po rozpustení snehu. – **Využitie:** Nejedlá huba, nápadná krásnym sfarbením. – **Možnosť zámeny** azda len s jedlou *tanierovkou oranžovou* – *Aleuria aurantia*, ktorá je bledšia a rastie až od leta na holej zemi.

Foto 12. IV. 1987, Marianka, okr. Bratislava-vidick (Malé Karpaty), na hnijúcom dreve listnatého stromu, 270 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 9. UŠNIČKA KRÁTKOHLÚBIKOVÁ

VIII. – X.

### Oušenka krátkostopkatá

*Sowerbyella rhenana* (Fuck.) J. Moravec

Syn.: *Alcuria rhenana* Fuck.



**Plodnica** široká 1–3 cm, čiaškovitá až miskovitá, s okrajom dlho zavínutým dovnútra, na vrchnej plodnej strane hladká, zamradi bledooranžová, v dospelosti žiarivooranžová a v starobe žltoranžová, na vonkajšej neplodnej strane zamradi oranžovožltkastá, v dospelosti žltkastá, husto pokrytá rovnako sfarbenými vločkami. – **Hlúbiková časť** 0,5–2 × 0,5 cm, na mladých plodniciach takmer vždy nápadná, na dospelých väčšinou zakrpatená, spočiatku žltkastá, neskôr belavá; hlúbiky plodníc zoskupených do zhlukov vyrastajú z mohutnej spoločnej základne. – **Dužina** šťavnatá, v hornej vrstve oranžová, v spodnej žltkastá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** na zemi v bučinách. Je veľmi zriedkavá (na fotografii prvý nález v ČSFR). – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámeny** s viacerými čiaškotvarými hubami.

Foto 18. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina nad ľavým brehom potoka Bystrička, 700 m n. m. Určil J. Moravec. Skutočná veľkosť.



## 10. UŠKO OSLIE

VII. – XI.

### Ouško kornoutovité

*Otidea onotica* (Pers.) Fuck.



**Plodnica** vysoká 3–8 cm a široká 2–4 cm, takmer kornútkovito zvinutá, na jednej strane rozčesnutá, okraj má zmladi zahnutý dovnútra, na plodnej vnútornej strane hladká, žltookrová až žltlooranžová, na vonkajšej strane jemne pomúčená, väčšinou žltookrová; naspodu má krátky a tenký belavoplstnatý hlúbik. – **Dužina** tenká, dosť tuhá, nevelmi pružná, bledá, bez nápadnejšej vône a chuti. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, spravidla v skupinách. – **Využitie:** Jedlá, ale nevýdatná huba, začerstva použiteľná do zmesí. – **Možnosť zámenny** s podobne sfarbeným a rovnako upotrebiteľným uškom citrónovožltým – *Otidea concinna* alebo s uškom jedľovým – *Otidea abietina*. Ďalšie podobné druhy (napr. uško zajačie – *Otidea leporina*, uško kožovožlté – *Otidea lutacea* a uško umbrovohnedé – *Otidea umbrina*) majú na vnútornej plodnej strane aj hnedé odtiene.

Foto 20. IX. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), dubovo-lieskový porast na vrchu Železná baňa, 350 m n. m. Určil J. Moravcc. Skutočná veľkosť.



## 11. DISCINKA HNEDÁ

IV. – V.

### Destice chřapáčová

*Discina perlata* (Fr.) Fr.



**Plodnica** široká 4–15 cm, miskovitá alebo plocho rozložená, v starobe až lalokovito poprehýbaná, zvrchu zmladi hladká, potom hrboľatá alebo zvrásnená, sivohnedá, tabakovohnedá až červenkastohnedá, zospodu jemne plstnatá a špinavobelavá. – **Hlúbik** (0,5–1 × 1–2 cm, zvrásnený až rebrovaný, bledý. – **Dužina** tenká, krehká, špinavobelavá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v menších skupinách na holej vlhkej zemi alebo na pňoch ihličnanov; v podhorských oblastiach je hojná. – **Využitie:** Chutná jedlá huba, vhodná do polievok, omáčok a plniek. – **Možnosť zámenny** s jedlou misovkou žilkovanou – *Disciotis venosa*, ktorá je okolo hlúbika žilovito zvrásnená a má takmer chlórový pach dužiny, ale aj s inými, zriedkavejšími druhmi disciniek miskovitého tvaru (jedovatých druhov medzi nimi niet).

Foto 20. IV. 1985, Stupava, okr. Bratislava-vidiek (Malé Karpaty), na zvyškoch borovicového dreva i na zemi v zmiešanom lese, 250 m n. m. Trochu zmenšené.



## 12. UŠIAK OBROVSKÝ

IV. – VI.

### Ucháč obrovský

*Gyromitra gigas* (Krombh.) Cooke



**Klobúk** 6–15 cm, zväčša nepravidelne guľovitý, mozgovito až laločnato poprchybaný, bez cípov, dutý, zmladi spravidla žltohnedý (niekedy s olivovým odtieňom), v starobe tmavší. – **Hlúbik** 3–8 × 3–7 cm, nápadne široký, hrubo zvrásnený, jemne pomúčený, vnútri s nepravidelnými komôrkovitými dutinami, obyčajne krémovobelavý, v starobe s okrovým nádychom. – **Dužina** dosť tenká, lámavá, belavá až krémová, s nenápadnou vôňou aj chuťou. – **Rastie** na zanorených zvyškoch dreva a kôry ihličnatých a listnatých stromov (zdanlivo vyrastá z hliny). – **Využitie:** Mladé plodnice sú jedlé, no pre zameniteľnosť s jedovatými druhmi ich nemožno všeobecne odporučiť na konzum. – **Možnosť zámenny** s nebezpečne jedovatým *ušiakom obyčajným* (č. 13), ktorý však spravidla vyrastá z hliny, väčšinou je menší a tmavšie sfarbený.

Foto 2. IV. 1989, Štupava, okr. Bratislava-vidiek (Malé Karpaty), v hrabine na Kamennom vŕšku, 280 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 13. UŠIAK OBYČAJNÝ

III. – V.

### Ucháč obecný

*Gyromitra esculenta* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** vysoký 3–8 cm a približne rovnako i široký, okrúhlastý, hľuzovitý či tupokuzčovitý, s mozgovito poprehýbaným povrchom, hnedý až čiernohnedý, niekedy žltohnedý, vnútri dutý a belavý. – **Hlúbik** 3–7 × 2–4 cm, zvyčajne postláčaný a zvrásnený, zmladi vypchatý, čoskoro však dutý, na povrchu i vnútri belavý. – **Dužina** dosť tenká, voskovitá, lámavá, belavá, s nenápadným alebo spermatickým pachom a s miernou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najčastejšie v borinách, najmä v piesočnatej pôde pozdĺž cist a potokov, niekedy aj na zvyškoch dreva. – **Využitie:** Nezbierať! Prudko jedovatý. Občas spôsobuje až smrteľné otravy. – **Možnosť zámenny** s veľmi podobným *ušiakom obrovským*, č. 12 (spravidla je väčší a bledší, nie až čiernohnedý a vždy vyrastá zo zanorených zvyškov dreva, čo je však zjavné väčšinou iba pri pozornej obhliadke náleziska).

Foto 22. V. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v borine na vrchu Hrádok, 660 m n. m. Trochu zmenšené.



## 14. BIELOHĽUZOVKA OBYČAJNÁ

VI. – IX.

### Bélotanýž obecný

*Choiromyces venosus* (Fr.) Th. Fries



**Plodnice** s priemerom 5–12 cm a hmotnosťou 150–400 g, nepravidelne hľuzovité, najčastejšie zemiakovitého tvaru, spravidla hrbofaté a krivolako zvrásnené. Pokožka hrubá asi 1 mm, sivobelavá, žltohnedastá až hrdzavočervená, za vlhkého počasia rozpukaná. – **Dužina** chrupkovitá, veľmi tvrdá a ťažká, spočiatku belavá, neskôr so sivým nádychom, na reze so spleťou hnedastých žiliek (mramorovitá kresba), zamladi bez vône, v dospelosti veľmi aromatická (pripomína varenú kukuricu), v starobe nepríjemne páchne; chuť má korenistú. – **Rastie** v hlinitej i piesočnatej zemi pod listnáčmi aj ihličnanmi, zvyčajne na svetlejších miestach, len okolo 10 cm pod povrchom pôdy; v jednom hniezde býva viacero plodníc. S obľubou ju vyhľadáva a vyhrabáva zver. – **Využitie:** Mladšie neohlodané plodnice možno postrúhať a v menšom množstve použiť na korenenie polievok alebo iných jedál, prípadne pokrájať na plátky a opiecť na masle. – **Možnosť zámenny** je malá.

Foto 11. VIII. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), plytko pod povrchom pôdy v sosnovo-smrekovom poraste, 540 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 15. PRÁŠNICA BRADAVIČNATÁ

VI. – XI.

### Pýchavka obecná

*Lycoperdon perlatum* Pers. ex Pers.



**Plodnica** vysoká 3–7 cm a široká 2–4 cm, väčšinou hruškovitého tvaru, na vrchole zaoblená alebo s hrboľom, husto pokrytá ostňami, zamladi belavá, neskôr okrovohnedastá, v starobe s nevelkým otvorom na temene, po zaschnutí papierovitá. V mladosti ostne redšie pokrývajú aj zúženú stopkovitú časť plodnice. – **Dužina** (gléba) vo vnútri plodnej časti zamladi belavá, neskôr žltoolivová, napokon sa mení na olivovohnedý prach. – **Rastie** veľmi hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch, často v početných skupinách. – **Využitie:** Kým je vnútri belavá, možno ju jesť (upravuje sa napr. s vajčkami na spôsob mozočka). – **Možnosť zámenny** s jedlým *rozpadavcom stopkatým* (č. 17), ktorý však má stopkovitú časť podstatne vyššiu, valcovitú (nezúženú) a nerastie v hustých skupinách.

Foto 18. X. 1991, Bratislava – Železná studienka (Malé Karpaty), hrabovo-javorový les, 320 m n. m., našiel J. Sand. Skutočná veľkosť.



## 16. ROZPADAVEC DLABANÝ

V. – X.

### Pýchavka dlabaná

*Calvatia utriformis* (Bull. ex Pers.) Jaap



**Plodnica** typickej, široko hruškovitej či guľovitej odrody s rozmermi 6–15 × 6–15 cm, pri sploštených bezhlúbikových vajcovitých či hľuzovitých jedincoch vysoká len 5–10 cm, zmladi jemne plstnatá až zrnitá a belavá, neskôr pokrytá opadavými ihlanovitými výrastkami, často políčkovito rozpučaná, postupne tmavnúca do sivookrova; v starobe sa vrchná časť rozpadáva. – **Dužina** (gléba) zmladi belavá, neskôr žltkastá, olivovohnedastá až tmavohnedá. – **Rastie** hojne na pasienkoch, občas aj v lesoch. – **Využitie:** Jedlý a chutný, kým je gléba ešte biela (vhodný napr. na rezne); keď začne vnútražok žltnúť, už sa nesmie jesť. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlým *vatovcom obrovským* (č. 18), ktorý však dorastá až do šírky 50 cm a má trvale hladkú pokožku.

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), horská lúka na vrchu Flintov laz, 600 m n. m. Trochu zmenšené.



## 17. ROZPADAVEC STOPKATÝ

VII. – X.

### Pýchavka palicovitá

*Calvatia excipuliformis* (Scop. ex Pers.) Perd.



**Plodnica** vysoká 7–20 cm, v hornej guľovitej časti široká 3–7 cm a v hlúbikovitej časti 2–4 cm, kyjačkovitá až obrátene hruškovitá, pokrytá drobnými opadavými ostňami, zmladi belavá alebo žltkastá, v starobe zahnednutá; hlúbik je často zvrásnený. V starobe sa celá vrchná časť rozpadáva. – **Dužina** (gléba) zmladi belavá, neskôr žltozelenkastá a napokon čiernohnedá, najprv pórovitá a pružná, po dozretí výtrusov sa mení na prach. – **Rastie** dosť hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, zriedkavejšie na lúkach. – **Využitie:** Kým je vnútražok belavý, hubu možno jesť; v niektorých úpravách je veľmi chutná. Keď dužina začne žltozelenieť alebo hnednúť, už sa nesmie konzumovať. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlou *prášnicou bradavičnatou* (č. 15), ktorá je však menšia.

Foto 3. X. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), trávnatá smrečina na vrchu Dubový diel, 590 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 18. VATOVEC OBROVSKÝ

VI. – X.

### Vatovec obrovský

*Langermannia gigantea* (Batsch ex Pers.) Rostk.



**Plodnica** s priemerom 15–50 cm, guľovitá alebo široko elipsovité (na póloch sploštená), prisadnutá k zemi, bez stopky, so substrátom spojená mycéliovými povrazcami. Vonkajšia zákrovka veľmi tenká (do 0,2 mm), lámavá, hladká alebo jemne pomúčená, spočiatku biela, starnutím nadobúda žltkastý, okrový až hnedý odtieň a nepravidelne sa rozpukáva; na vrchole plodnice však nevzniká ústie na uvoľňovanie výtrusov. – **Dužina** (gléba) vatovitá, pružná, dosť dlho biela a s výraznou príjemnou vôňou i chuťou, neskôr žltkavie až olivovohnedne, napokon sa mení na olivovohnedý až hnedosivý výtrusný prach. – **Rastie** po výdatnejších dažďoch na lúkach, pasienkoch a trávnatých prícestiach, v záhradách i parkoch, menej často aj v hrabanke pod listnáčmi, prevažne v skupinách. Oblubuje pôdy s vysokým obsahom dusíka. Vyskytuje sa od nížin až po horský stupeň. Najväčšia plodnica nájdená v Československu merala na obvode 212 cm a vážila 20,8 kg (vyrástla za 15 dní). – **Využitie:** Lahodná, vyhľadávaná a výdatná huba, jedlá však iba dovtedy, kým je vnútrajšok čistobiely (žltnúca dužina starších plodníc už nie je vhodná na konzum). Huba sa po odstránení zákrovky zvyčajne krája na pláty a vypráža. Rýchlo usušené plátky, ktoré ostanú biele, nezažltnuté, možno mlieť na hubový prášok, vhodný na aromatizovanie polievok a omáčok. – **Možnosť zámenny** s inou hubou je málo pravdepodobná. Vatovcu sa podobá iba *škárka kožovitá* – *Mycenastrum corium* a *rozpadavec dlabaný* (č. 16). Obe tieto huby, zamladi jedlé, však dosahujú priemer nanejvýš 15 cm; navyše sa ich horná časť v starobe otvára a rozpadáva (staré plodnice vatovca sa v prírode udržia celistvé niekedy aj vyše roka).

Foto 6. VIII. 1985, Sučany, okr. Martin (Turčianskakošľatina), v nitróznej pôde na okraji pasienka, 400 m n. m. Zbierali J. Malko a autor. Asi tretina skutočnej veľkosti.



## 19. UCHOVEC BAZOVÝ

III. – XI.

### Ucho Jidášovo

*Hirneola auricula-judae* (Bull. ex Fr.) Berk.



**Plodnica** široká 3–10 cm a hrubá 1–3 mm, zamladi miskovitá, neskôr mušľovitá alebo s nepravidelným uchovitým tvarom, poprehýbaná, bokom prirastená k drevu, hladká alebo zvrásnená, pružná, na vrchnej plodnej strane hnedá až červenohnedá a belavo poprásená vypadaným výtrusným prachom, na spodnej strane hladká, zrnitá až zamatová a svetlohnedá. – **Dužina** začerstva mäkká, ohybná, pod pokožkou rôsolovitá, po zaschnutí tvrdá a lámavá, čiernohnedá (po daždi ožíva a mäkne), bez osobitej vône a chuti. – **Rastie** na odumretom dreve listnáčov, najmä na baze čiernej. – **Využitie:** Jedlý, začerstva i v sušenom stave vhodný do polievok a mäsových príloh; v čínskej kuchyni je nepostrádateľný. – **Možnosť zámenny** s nejedlou uchovkou pásikavou – *Auricularia mesentrica*, ktorá však má pásikavý a chlpatý povrch.

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), na odumretej dubovej vetve v lese Ladia, 280 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 20. RÔSOLOVEC ČERVENÝ

VII. – X.

### Rosolovec červený

*Tremiscus helvelloides* (DC. ex Fr.) Donk



**Plodnica** vysoká 4–12 cm, kornútkovitá alebo jazykovitá, holá, väčšinou oranžová alebo lososovočervená, s bledším dutým, valcovitým alebo stlačeným, hore rozčesnutým hlúbikom. – **Dužina** hrubá 2–5 mm, pružná, rôsolovitá, v hlúbiku tuhšia, v starobe sa takmer rozteká a bledne z oranžova do žltá; vôňu má príjemnú a chuť nenápadnú. – **Rastie** dosť zriedkavo v ihličnatých lesoch, najmä na vápencovom podklade. Vyrastá zo zanorených zvyškov hnijúceho dreva ihličnanov (len zdanlivo zo zeme). – **Využitie:** Jedlý a chutný, vhodný do šalátov, na kandizovanie i nakladanie do sirupovitého nálevu. Lahodný je aj v surovom stave po posypaní cukrom. – **Možnosť zámenny** je takmer vylúčená. Od iných rôsolovitých húb sa zreteľne líši tvarom plodnice i sfarbením.

Foto 21. VII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na zanorenom smrekovom dreve na vrchu Dubový diel, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 21. PAJELENKA ŽELATÍNOVITÁ

VII. – XI.

### Rosolozub huspenitý

*Pseudohydnum gelatinosum* (Scop. ex Fr.) Karst.



**Plodnica** široká 2–6 cm, hrubá až 1 cm, lyžicovitá, polkruhovitá alebo jazykovitá, s krátkym belavým hlúbikom alebo bokom prirastená k drevu, lesklá, takmer sklovito priesvitná, belavá, modrastá až hnedastá, na spodnej strane klobúkovitej časti husto pokrytá mäkkými kužeľovitými ostňami.

– **Dužina** v celej plodnici rôsolovitá, zamladi dosť pevná, vodnato belavá, s nenápadnou vôňou a osobitou chuťou. – **Rastie** zavlhka na práchnivom dreve borovíc i smrekov. – **Využitie:** Jedlá i zasurova, vhodná do hubových šalátov, polievok, rizota i na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** málo pravdepodobná. Spomedzi húb s rôsolovitou dužinou sa jedine pajelenka vyznačuje prítomnosťou ostňov na spodnej strane plodnice.

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), na smrekovom pni v lese Rovná hora. 520 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 22. JELENKA RYŠAVÁ

VII. – XI.

### Lišák ryšavý

*Hydnum rufescens* Fr.



**Klobúk** 3–8 cm, zamladi vyššie klenutý a na temene plochý, neskôr nízko klenutý až prehĺbený, poprehýbaný a na ostrom okraji zvlňený, spočiatku zamatový, potom lysý a hladký, spravidla hnedooranžový alebo hrdzavočervenkastý. – **Ostne** dlhé asi 5 mm, často trochu zbiehajúce na hlúbik, husté, lámavé, žltlooranžové. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, väčšinou stredový, plný, hladký, belavý, miestami žltkastooranžový, na otláčených miestach žltneúci.

– **Dužina** tvrdá a krehká, belavožltkastá až hrdzavočervenkastá, bez vône, s miernou alebo horkastou chuťou. – **Rastie** v menších skupinách v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Nehorké plodnice sú jedlé, použiteľné do zmesí. – **Možnosť zámenny** s jedlou jelenkou poprehýbanou – *Hydnum repandum*, ktorá má klobúk širší a bledší (žltkastý až bledomäsový) a hlúbik väčšinou mimostredový.

Foto 23. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borovicovo-smrekový porast na vrchu Dubový diel, 560 m n. m., našli P. Lizoň a autor. Skutočná veľkosť.





### 23. JELENKOVEC ŠKRIDLICOVITÝ

VIII. – XI.

#### Lošák jelení

*Sarcodon imbricatus* (L.) Karst.



**Klobúk** 5–20 cm, na plavohnedom podklade pokrytý hrubými odstávajúcimi, škridlicovitými, sústredne usporiadanými šupinami, ktoré sú tmavohnedé až hnedočernasté. – **Ostne** na spodku klobúka dlhé 0,5–1 cm, zbiehajúce na hlúbik, lámavé, belavé alebo sivohnedasté, v starobe hnedé až purpurovohnedé. – **Hlúbik** 3–7 × 1–3 cm, valcovitý, plný, hladký, zamladi belavý, potom sivohnedý. – **Dužina** sprvoti krehká, neskôr kožovito tuhá a suchá, sivobelavá až hnedastá, s korenistou vôňou a miernou, horkastou až horkou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách a borinách, často v početných skupinách, výnimočne v menších trsoch. – **Využitie:** Mladé nehorké plodnice možno upravovať začerstva (najlepšie sa hodia do polievky upravovanej na spôsob držkovej), prípadne po usušení drviť na hubový prášok; staršie sú spravidla horké a pre tuhosť aj nestráviteľné. – **Možnosť zámenny** s nejedlými druhmi jelenkovcov (všetky majú menšie šupiny).

Foto 9. X. 1984, Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Trochu zmenšené.



### 24. JEŽOVEC TRÚDNIKOVITÝ

VII. – X.

#### Ježatec rôznozuhý

*Creolophus cirratus* (Pers. ex Fr.) Karst.



**Plodnice** zvyčajne zoskupené strechovito nad sebou, na báze pozrastané, bokom prirastené k drevu. – **Klobúk** 4–15 cm, mušľovitý alebo vejárovitý, zamladi nízko klenutý, neskôr plochý až plytko prehĺbený, so zahnutým okrajom, v starobe zvltnený, mäsitý, riedko pokrytý krátkymi mäkkými ostňami, krémovobelavý alebo bledookrový, na okraji až oranžovohnedastý. – **Ostne** na spodnej strane klobúka dlhé 10–15 mm, husté, hrotité, krémové, v dospelosti na hrotoch oranžovočervenkasté. – **Dužina** hrubá, mäkká, pružná, belavá, bez osobitej vône a chuti; v starobe tvrdne. – **Rastie** dosť zriedkavo na dreve listnatých stromov. – **Využitie:** Zamladi jedlý a chutný; staré plodnice sú tuhé a nestráviteľné. – **Možnosť zámenny** azda len s niektorým z jedlých druhov koralovcov (*Hericium*).

Foto 8. VII. 1984, Chľaba, okr. Nové Zámky (rezervácia Burda), na odumretom dubovom dreve, 230 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 25. KUČIERKA VEĽKÁ

VII. – XI.

### Kotrč kadeřavý

*Sparassis crispa* (Wulf.) ex Fr.



**Plodnica** široká 8–30 cm, vysoká 5–20 cm, niekedy aj väčšia, bežne s hmotnosťou 0,5–1,5 kg, s nepravidelným oválnym až guľovitým tvarom. Skladá sa z veľkého počtu pozrastaných konárikov, ktoré sú na koncoch lúpeňovito sploštené a zvlcnené. Konáriky sú zamladi belavokrémové, neskôr okrovožlté až žltoknedé; vyrastajú z hrubej čiernastej hlúbikovitej bázy, ktorá je často hlboko zanorená do pôdy (upína sa na hrubé korene stromu). – **Dužina** s voskovitým vzhľadom, no pružná a dosť tuhá, s korenistou vôňou a orieškovou chuťou. – **Rastie** pri kmeňoch borovíc, občas i smrekov, jedlí a smrekovcov. – **Využitie:** Lahôdková huba, používaná najmä do polievok. Vyžaduje si dlhšiu tepelnú úpravu. Na chladnom mieste si udrží sviežosť aj 2–3 dni po zbere (nechneje). Spomedzi konárikov treba dôkladne vymyť hlinu. – **Možnosť zámenny** s jedlou *kučierkou hladkou* – *Sparassis laminosa*, ktorá však nemá kučeravé konce konárikov a rastie hlavne na báze dubov.

Foto 7. IX. 1985, Gbely – Adamov, okr. Senica (Borská nížina), na báze borovíc, 200 m n. m. Zbieral E. Gindl. Asi tretina skutočnej veľkosti.



## 26. STRAPAČKA ZLATOŽLTÁ

VIII. – X.

### Kuřátka zlatá

*Ramaria aurea* (Schff.) Quél.



**Plodnica** vysoká 4–10 cm, široká 6–12 cm, kríkovitá, bohato rozkonárená; konáriky neddľhé, husto zoskupené, okrovožlté až zlatookrové. Hlúbikovitá časť 2–4 × 1–4 cm, belavá. – **Dužina** tuhá, krémovobelavá, pod pokožkou žltkastá, vodnato mramorovaná, na reze nemení farbu, vonia korenisto, chuť má miernu. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Zamladi jedlá, vhodná do polievok. Konce konárikov však treba zrezať, lebo často bývajú horkasté. Dužina je ľahšie stráviteľná, ak sa zomelie. (Rozlišovanie jedlých a nejedlých strapačiek je neľahké, a preto ani jedlé druhy nemožno všeobecne odporúčať na konzum.) – **Možnosť zámenny** aj s mierne jedovatou *strapačkou úhľadnou* – *Ramaria formosa*, ktorá zapríčiňuje žalúdočné ťažkosti a hnačky (dužinu má bielu, na reze trochu červenejúcu, horkastú, pri varení väčšmi horknúcu).

Foto 24. VIII. 1980, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v bučine nad ľavým brchom potoka Bystrička. 700 m n. m. Trochu zmenšené.



## 27. KYJAK CITRÓNOVOŽLTÝ

VIII. – X.

### Kyj citrónový

*Clavariadelphus flavo-immaturus* Petersen



**Plodnica** vysoká 4–10 cm, široká 0,6–3 cm, zmladi takmer valcovitá alebo úzkokyjačikovitá, v dospelosti spravidla zreteľne kyjačikovitá, na vrchole zaoblená, trochu zvrásnená, na plodnej časti citrónovožltá až okrovožltá, na neplodnej spodnej časti vždy bledšia, spravidla belavožltkastá (povrch s KOH oranžovú a s FeSO<sub>4</sub> zelenú). – **Dužina** belavá, na reze nemení farbu, s nevýraznou vôňou a horkou chuťou (s KOH žltne, s FeSO<sub>4</sub> zelenie). – **Rastie** na piesočnatej pôde v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámény** predovšetkým s hojnejším *kyjakom obrovským* – *Clavariadelphus pistillaris* (dorastá až do výšky 25 cm, v dospelosti k žltej alebo okrovej farbe pribcrá i sivý až hnedý odtieň, je menej horký, na povrchu účinkom KOH zlatožltne).

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), okraj lesnej cesty v borovo-bukovom poraste, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 28. KYJAK USEKNUTÝ

VIII. – XI.

### Kyj uťatý

*Clavariadelphus truncatus* (Quél.) Donk



**Plodnica** vysoká 6–15 cm, naspodu široká 1–2 cm, hore 3–6 cm, kyjačikovitá, na vrchole useknutá a plochá alebo plytko prehĺbená, skraja až rozčesaná, zmladi na celom povrchu hladká, neskôr na kmeni pozdĺžne zvrásnená či hrboľatá, na temene až mozgovito zvrásnená, žltkastookrová, oranžová až mäsovočervenkastá, v dospelosti s fialovým nádychom na celej plodnej časti. – **Dužina** spočiatku vláknitá, neskôr vatovitá, belavá až bledookrová, na reze trochu hnedofialovú, so slabou príjemnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** len v ihličnatých lesoch. Uprednostňuje pôdy s dostatkom vápnika. – **Využitie:** Jedlý, upotrebiteľný do zmesí upravovaných začerstva. – **Možnosť zámény** je malá. Fialovastým sfarbením a sčasti aj tvarom trochu pripomína jedlý *lievikovec kyjakovitý* – *Gomphus clavatus*, ktorý však je zvonku pokrytý nízkymi lištami.

Foto 3. X. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), trávnatý borovo-smrekový porast na vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 29. PEČEŇOVEC DUBOVÝ

VIII. – X.

### Pstřeň dubový

*Fistulina hepatica* (Schff.) ex. Fr.



**Plodnica** s priemerom 10–20 cm, hrubá 2–5 cm, jazykovitá, obličkovitá alebo polkruhovitá, krátkym bočným hlúbikom alebo bokom prirastená k drevu, mäsitá, na vrhnej strane zavlhka slizká, pečenevohnedastá, červenkastá až červenohnedá, po otláčení tmavne. – **Rúrky** na spodnej plodnej strane klobúka krátke, zakončené drobnými žltkastými až hnedastými ústiami, ktoré na otláčnych miestach a v starobe aj samovoľne hnedočervenejú. – **Dužina** zamladi veľmi šľavnatá, mäkká, červenkastá ako údené mäso, s ovocnou vôňou a kyslastou chuťou; v starobe tvrdne. – **Rastie** na pňoch i kmeňoch listnatých stromov, najmä dubov. – **Využitie:** Jedlá, vhodná do kyslých polievok alebo na guláš. – **Možnosť zámenny** je málo pravdepodobná. Hubu dostatočne charakterizuje pečenevitá konzistencia čerstvej dužiny, z ktorej po rozkrojení vyteká krvavočervená šťava.

Foto 10. IX. 1985, Nemečky, okr. Topoľčany (Podunajská pahorkatina), na dubovom pni, 320 m n. m. Trochu zmenšené.



## 30. SÍROVEC OBYČAJNÝ

V.–X.

### Sírovec žlutooranžový

*Laetiporus sulphureus* (Bull. ex Fr.) Murr.



**Klobúk** 10–30 cm, zamladi často hľuzovitý, neskôr spravidla polkruhovitý alebo vejárovitý, bokom prirastený na drevo, hrubomäsitý, zvrásnený, oinovatený, žltočervenkastý, sírovožltý, žltooranžový alebo okrovožltkastý. – **Rúrky** veľmi krátke, s drobnými sírovožltými až žltookrovými ústiami. – **Dužina** zamladi mäkká a šľavnatá, v starobe tvrdá a lámavá, žltkastá až belavá, začerstva s výraznou vôňou a kyslastou chuťou. – **Rastie** hojne na dreve listnáčov, výnimočne i na ihličnanoch. – **Využitie:** Mladé, ešte šľavnaté plodnice sú jedlé. Možno ich obaľovať a vyprážať, nakladať do octového nálevu, alebo zužitkovať začerstva v rozličných úpravách nakyslo. Zasuroma je však huba mierne jedovatá. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi húb je málo pravdepodobná. Sfarbením, chuťou a nickedy i tvarom pripomína mladé plodnice *vejárovca obrovského* (č. 31), ktorý však na reze černie.

Foto 25. V. 1985, Bystrička, okr. Martin (Turčianska kotlina), na kmeni živého agáta, 460 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 31. VEJÁROVEC OBROVSKÝ

VII. – XI.

### Vějířovec obrovský

*Meripilus giganteus* (Pers. ex Fr.) Karst.



**Klobúky** spravidla vyrastajú trsnato zo spoločnej hľuzovitej bázy, zamladi sú jazykovité až vejárovité, hrubomäsité, s nápadným okrajovým valom, široké 10–20 cm, žltookrové; neskôr sa stenčujú na 1–2 cm, nadobúdajú skôr polkruhovitý obrys, šírku zväčšujú až na 40 cm a tmavnú do škoricovohneda až tmavohneda (len stenčný okraj ostáva bledší, zväčša krémovohnedastý). Povrch je zamladi zamatovo oinovatený, takmer hladký, neskôr husto zvrásnený, zrnitý až jemne šupinkatý. Otláčené miesta na pokožke černejú. Trsy dospelých plodníc so škridlicovito zoskupenými klobúkmi občas dosahujú priemer až 1 m a hmotnosť okolo 50 kg. – **Rúrky** na spodnej strane klobúka sú veľmi krátke, zbiehajúce na hlúbik, s drobnými bledokrémovými až okrovohnedastými ústiami, ktoré po otláčení najprv špinavohnednú a potom černejú. – **Hlúbik** bočný, zamladi mohutný, v dospelosti nenápadný, zväčša nepravidelne tvarovaný a rozvetvený na viacero odnoží, spočiatku žltý, neskôr krémový alebo sivožltkastý. – **Dužina** zamladi hrubá, šťavnatá, postupne sa stenčuje a kožovito tuhne, belavá až bledokrémová, na reze trochu červenie, vzápätí však černie; má výraznú príjemnú vôňu a kyslastú chuť. – **Rastie** dosť hojne na odumretom i živom dreve listnáčov, najmä na pňoch a hrubých koreňoch starých bukov a dubov. – **Využitie:** Mladé, žlté, ešte mäkké a šťavnaté plodnice sú jedlé, upotrebitelné napr. na vyprážanie a do jedál pripravovaných nakyslo. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *trsovcom horským* – *Bondarzewia montana*, ktorý však má nečernejúcu dužinu s pálivou chuťou. Nikdy nečernie ani dužina ďalšieho podobného druhu – *sírovca obyčajného* (č. 30).

Foto 29. VIII. 1980, Lipovec, okr. Martin (Malá Fatra), na koreňoch i háze živého buka nad pravým brehom Váhu, 650 m n. m. (mladé plodnice!). Zmenšené 3 ×.



## 32. TRSOVNICA LUPEŇOVITÁ

VIII. – X.

### Trsnatec lupenitý

*Grifola frondosa* (Dick. ex Fr.) Gray



**Plodnice** trsovité, vysoké 20–30 cm, široké 30–60 cm, s bohato rozvetvenými konárkami, ktoré sú zakončené plochými, takmer škridlicovito zoskupenými lupenovitými klobúkmi. – **Klobúky** široké 4–10 cm a hrubé 3–10 mm, väčšinou polkruhové, viac-menej ploché, na okraji zvlnené alebo až laločnaté, pružné, zmladi pomerne mäkké, starnutím tuhnúce (v starobe až lámavé), na temene jemne šupinkaté, sivohnedasté, v okrajovej zóne až černastohnedé, na samom okraji aspoň zmladi belavé. – **Rúrky** na spodnej strane klobúkov veľmi krátke, zbiehajúce na hlúbiky, s drobnými belavými ústiami. – **Dužina** tenká, zmladi pružná, v starobe tuhovláknitá a lámavá, belavá, na reze nemení farbu, s múčnou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** na spodnej časti kmeňov starých živých listnáčov alebo na ich pňoch, najčastejšie na duboch, občas i na hraboch, bukoch, jaseňoch a gaštanoch. – **Využitie:** Jedlá, zmladi veľmi chutná, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva. Staršie plodnice sa na jedenie nehodia, lebo sú húževnaté a nestráviteľné. – **Možnosť zámenny** predovšetkým s jedlým trúdnikom klobúčkatým – *Polyporus umbellatus*, ktorý rastie na rovnakom substráte a takisto tvorí bohaté veľké trsy, lenže klobúky má vždy okrúhlasté, menšie, tenšie, v strede vtlačené a živšie sfarbené (krémové až okrové). Nemožno vylúčiť ani zámenu so staršími, už nejedlými plodnicami *vejárovca obrovského* (č. 31), ktoré sú podobne sfarbené i tvarované, no majú oveľa širšie klobúky (mladé, ešte jedlé plodnice *vejárovca* sú žlté, hrubomäsité, majú iný tvar a kyslastú, na reze černejúcu dužinu; líšia sa i černením otlačených ústí rúrok).

Foto 18. IX. 1984, Baďan – Klastava, okr. Žiar n. Hr. (Štiavnické vrchy), na dubovom pni, 480 m n. m., našiel P. Škubla (na fotografii je len časť plodnice). Trochu zmenšené.



### 33. TRÚDNIK ŠUPINATÝ

V. – X.

#### Choroš šupinatý

*Polyporus squamosus* (Huds.) Fr.



**Klobúk** 5–20 (50) cm, kruhovitý, polkruhovitý až vejárovitý, mäsitý, pevný, na krémovom až okrovom podklade pokrytý pritisnutými. sústredne usporiadanými hnedými šupinami. – **Rúrky** s belavými až krémovými ústiami, ktoré v dospelosti tmavnú do okrova. – **Hlúbik** 3–8 × 2–6 cm, bočný, mimostredový alebo stredový (niekedy hlúbiky vyrastajú zo spoločnej hľuzovitej bázy), robustný, zamladi šupinkatý alebo zamatový, v starobe lysý, krémový, naspodu sivohnedý až čiernasty. – **Dužina** zamladi mäkká, šťavnatá a pružná, neskôr tuhá, kožovitá až takmer drevnatá, belavá, zamladi s uhorkovou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** jednotlivo alebo v trsoch na živom i odumretom dreve listnatých stromov, najmä na kmeňoch a pňoch, niekedy aj na zanorených koreňoch (zdanlivo na zemi). – **Využitie:** Celkom mladé, ešte šťavnaté plodnice sú jedlé, vhodné na vyváranie v polievke. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi húb je malá.

Foto 7. VII. 1984, Štúrovo, okr. Nové Zámky (Podunajská pahorkatina), v záhrade na zanorených koreňoch orecha, 110 m n. m. (celkom mladé plodnice). Zmenšené o polovicu.



### 34. KRÁSNOPÓROVEC OVČÍ

V. – X.

#### Krásnopórka mlynárika

*Albatrellus ovinus* (Schff. ex Fr.) Kotl. et Pouz.



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi klenutý, neskôr sploštený a poprehýbaný, často rozpukaný na políčka, belavý, citrónovožltkastý až okrovohnedastý. – **Rúrky** veľmi krátke, zbiehajúce na hlúbik, s drobnými belavými až krémovými ústiami, ktoré sa po otláčení sfarbiajú do žltkasta. – **Hlúbik** 2–6 × 1–3 cm, belavý. – **Dužina** tvrdá, belavá až žltkastá, s príjemnou vôňou a chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, hlavne v borinách. – **Využitie:** Mladé, ešte šťavnaté plodnice sú jedlé. Najlepšie sa hodia na prípravu hubového prášku a na nakladanie do octu. Staršie tuhé plodnice sú ťažko stráviteľné. Aj mladšie plodnice sa odporúča zomlieť. – **Možnosť zámenny** s jedlým krásnopórovcom zrasteným – *Albatrellus confluens*, ktorý však spravidla rastie v trsoch a nemá žltnúce ústia rúrok. Podobný krásnopórovec červenéjúci – *Albatrellus subrubescens* na otláčených ústiach rúrok oranžovočervenie.

Foto 22. IX. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v smrečine na Spálcnom vrchu, 1200 m n. m. Zmenšené o tretinu.



**Hřib smrkový***Boletus edulis* Bull. ex Fr.

**Klobúk** 5–20 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, zavlhka trochu slizký a lesklý, hladký alebo hrboľkatý až plytko zvrásnený, zamladi jemne plstnatý a belavý, neskôr lysý, hnedastý, červenkastohnedý až čiernastohnedý. – **Rúrky** pri hlúbiku vykrojené, s drobnými ústiami, ktoré sú zamladi belavé, neskôr žltkasté až žltozelenkasté. – **Hlúbik** 5–20 × 2–6 cm, zamladi bruškatý, neskôr kyjačikovitý alebo valcovitý, pevný, belavý až hnedastý, v hornej polovici pokrytý nenápadnou belavou siečkou. – **Dužina** zamladi tvrdá, v starobe až vatovitá, trvale belavá, s príjemnou vôňou i chuťou (aróma sa znásobí po usušení dužiny). – **Rastie** hojne v podhorských a horských smrečinách, zvyčajne o 2–3 týždne po výdatnejších dažďových zrážkach. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva i na nakladanie do octového nálevu. V týchto úpravách sa jej však vyrovnajú niektoré hojnejšie druhy húb (napr. pečiariky). Preto hríb smrekový odporúčame predovšetkým na sušenie. V sušenom stave – takisto ako hríb dubový či sosnový – nadobúda jedinečnú, nedostižnú arómu a chuť. – **Možnosť zámenny** s jedlým, rovnako kvalitným *hríbobom dubovým* (č. 36), ktorý však rastie predovšetkým v dubinách alebo bučinách, pokožku klobúka nemá v dospelosti lysú a líši sa i výraznejšou zahnednutou siečkou, často pokrývajúcou povrch celého hlúbika. V čistých smrečinách si možno hríb smrekový neprijemne zameniť vlastne len s *podhríbobom žľovým* (č. 71), ktorý má odporne horkú dužinu a v dospelosti sa nápadne odlišuje i ružovkastými až mäsovoružovými ústiami rúrok; zamladi sú však ústia jeho rúrok belavé ako na hríbe smrekovom (vtedy sa dá odlíšiť podľa tmavšieho klobúka, veľmi výraznej hnedej siečky na hlúbiku a horkej dužiny).

Foto 4. VII. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina pri Prieslopskom potoku, 620 m n. m. Trochu zmenšené.





## 36. HRÍB DUBOVÝ

V. – IX.

### Hřib dubový

*Boletus reticulatus* Schff.

Syn.: *Boletus aestivalis* Paul. ex Fr.



**Klobúk** 5–20 cm, s jemne zamatovou pokožkou, zavlhka lepkavý, zasucha často políčkovito rozpukaný, kožovožltkastý, hnedastý, sivohnedý až červenkastohnedý. – **Rúrky** aj ich ústia spočiatku belavé, neskôr bledokrémové, zelenkastožlté až zelenkasté. – **Hlúbik** 7–15 × 2–6 cm, zo začiatku bruškátý, neskôr valcovitý alebo kyjačikovitý, na okrovohncdastom podklade pokrytý výraznou krémovobelavou, odspodu hnednúcou sieťkou. – **Dužina** zamladi tvrdá, v starobe mäkká, belavá, na reze nemení farbu, s príjemnou vôňou a chuťou. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v dubinách a bučinách. Vplyvom nadmerného zberu a zhoršujúcich sa ekologických podmienok je výskyt tejto najvyhľadávanejšej jedlej huby čoraz nižší. – **Využitie:** Vynikajúca huba, vhodná na akúkoľvek úpravu. Jej lahodná vôňa naplno vynikne až po usušení plodníc. – **Možnosť zámenny** s viacerými jedlými druhmi hríbov, ako sú *hríb smrekový*, č. 35 (má hladkú, nezamatovú pokožku klobúka, menej nápadnú sieťku a belší hlúbik; rastie najmä v smrečinách), *hríb brezový* – *Boletus betulicolus* (klobúk i hlúbik belavý až bledookrový, hlúbik sieťovaný len na vrchole, rastie v brezinách), *hríb bronzový*, č. 38 (klobúk i hlúbik červenohnedý až čiernohnedý), *hríb sosnový*, č. 37 (klobúk aj hlúbik červenkastohnedý, rastie v borinách), *hríb hrabový* – *Boletus carpinaceus* (klobúk sivastý, hlúbik tmavohnedý, rastie v hrabinách) a *hríb fialovohnedý*, č. 48 (klobúk i hlúbik často s odtieňmi do purpurova alebo fialova). Vyskytujú sa i zámenny za nejedlé, odporne horké hríbovité huby, ako sú *podhríb žltý*, č. 71 (ústia rúrok má v dospelosti ružovkasté a sieťku na hlúbiku výraznejšiu, z nápadne predĺžených ôk; rastie v smrečinách), ďalej *hríb olivovožltý* – *Boletus pachypus* (hlúbik žltý, na vrchole s úzkym červenkastým pásikom) alebo *hríb horký* – *Boletus radicans* (hlúbik žltý, sieťku má len v hornej tretine až polovici). Hřib dubový možno ľahko odlíšiť od hríbov s červenými ústiami rúrok alebo s modrejúcou dužinou, medzi ktorými je i niekoľko nejedlých a mierne jedovatých druhov.

Foto 23. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina nad ľavým brehom potoka Bystrička, 750 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 37. HRÍB SOSNOVÝ

V. – XI.

### Hřib borový

*Boletus pinophilus* Pilát et Dermek



**Klobúk** 6–25 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, napokon rozprestretý, mäsitý, hrboľatý alebo zvrásnený, jemne plstnatý, červenohnedý až purpurovočervenkastý (v dospelosti nikdy nie je belavý ani bledohnedý).  
– **Rúrky** aj ich ústia zamladi belavé až krémové, neskôr žltozelenkasté.  
– **Hlúbik** 6–15 × 3–7 cm, zamladi bruškatý, neskôr väčšinou kyjačikovitý, takmer vždy nápadne hrubý, pevný, väčšinou hnedočervenkastý (len na vrchole dosť dlho belavý), takmer celý pokrytý jemnou, nenápadnou sieťkou.  
– **Dužina** zamladi tvrdá a pevná, v starobe mäkká, belavá (len tesne pod pokožkou klobúka vínočervenkastá), na reze nemení sfarbenie, s príjemnou hubovou vôňou a chuťou. – **Rastie** pod borovicou sosnou, niekedy aj pod inými ihličnanmi alebo v bučinách a dubinách. Uprednostňuje piesočnaté pôdy. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba s rovnakými chuťovými vlastnosťami ako hřib dubový a smrekový. Dá sa všestranne využiť začerstva, lahodný je aj v octovom náleve, no predsa sa len najlepšie hodí na sušenie, pretože vtedy sa znásobí jeho typická hřibová aróma. – **Možnosť zámenny** s horkými či jedovatými druhmi hřibov vylučuje už nemenné belavé sfarbenie dužiny a jej príjemná vôňa i chuť. Nápadný je aj zvrásneným povrchom klobúka, gaštanovými odtieňmi na klobúku i hlúbiku a prevažným výskytom v borinách. Podobne sfarbený *hřib bronzový* (č. 38) má spravidla nezvrásnený klobúk, dužinu bielu aj pod pokožkou klobúka; okrem toho rastie len v teplomilných listnatých lesoch. Niekedy sa na hřib sosnový podobá i *hřib dubový* (č. 36) a *hřib fialovohnedý* (č. 48); oba však rastú v listnatých lesoch a pod pokožkou klobúka nemajú vínočerveno sfarbený pruh dužiny. Sfarbením klobúka často pripomína *hřib príveskatý* – *Boletus appendiculatus* a *hřib voňavý* – *Boletus fragrans*, ktoré však majú žltú dužinu.

Foto 12. VIII. 1984, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), smrekovo-sosnový les na Spálenom vrchu, 1200 m n. m., našiel J. Kuthan. Skutočná veľkosť.



## 38. HRÍB BRONZOVÝ

V. – X.

### Hřib bronzový

*Boletus aereus* Bull.



**Klobúk** 5–20 cm, polguľovitý alebo nižšie klenutý, v starobe až plochý, hrubomäsitý, často zvrásnený; pokožka suchá, len zavlhka trochu lepkavá, jemne zamatová, v starobe nezriedka celkom lysá, zasucha niekedy políčkovito rozpukaná, gaštanovohnedá, tmavohnedá až čiernohnedá. – **Rúrky** zamladi krátke, v starobe dlhé až 3 cm, s drobnými ústiami, ktoré sú do ranej dospelosti belavé či krémovobelavé, neskôr zelenožltkasté, v starobe s hnedastým nádychom. – **Hlúbik** 5–12×2–6 cm, spočiatku bruškátý, potom kyjačikovitý alebo valcovitý, hnedý až červenkastohnedý (spravidla bledší než klobúk), v horných dvoch tretinách pokrytý jemnou, nenápadnou sieťkou sfarbenou rovnako ako pokožka hlúbika; miesta vyhlodané slimákmi zvyčajne ostávajú belavé. – **Dužina** zamladi veľmi tvrdá a pevná, v dospelosti mäkšia, biela, v starších plodniciach pod pokožkou klobúka hnedastá, na reze nemení farbu, začerstva vonia slabo, pri zasychaní kumarínovo (príjemná a výrazná vôňa typická i pre hřib dubový, smrekový a sosnový), chutí lahodne. – **Rastie** pod dubmi, menej pod bukmi a gaštanmi, no iba v teplejších oblastiach ČSSR, predovšetkým v nížinách a pahorkatinách juhovýchodného, južného a juhozápadného Slovenska. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na ľubovoľnú úpravu. Najhodnotnejšia je v sušenom stave, pretože vtedy vynikne jej lákavá aróma. – **Možnosť zámenny** s rovnako chutným *hřibom sosnovým*, č. 37 (klobúk má väčšmi zvrásnený, jemnejšie plstnatý, zavlhka slizkejší, bez čiernastých odtieňov, rastie prevažne v borinách, bežný aj vo vyšších chladných polohách). Pripomína i tmavšie sfarbené formy *hřibu dubového*, č. 36 (ani ten však nemá na klobúku čiernasté odtiene, no nápadne sa líši najmä výraznejšou a bledšou, belavou alebo hnedastou sieťkou na hlúbiku).

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia. 280 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 39. HRÍB NÁDHERNÝ

VII. – IX.

#### Hřib hnědorůžový

*Boletus speciosus* Frost ss. auct. europ.



**Klobúk** 6–20 cm, v starobe zvrásnený až hrboľatý; pokožka suchá, matná, zamľadi plstnatá, ružovočervená, hnědorůžová až purpurovočervená; miesta vyhlodané slimákmi sú žlté. – **Rúrky** s drobnými sivožltými, zlatožltými až žltoolivovými ústiami, ktoré na otláčených miestach špinavomodrejú. – **Hľúbik** 5–15 × 2–6 cm, hore žltý, poníže škvrnito ružovočervený, na samom spodku červenohnedý; v hornej polovici až dvoch tretinách pokrytý jemnou žltou, čoskoro hnědočervenejúcou sieťkou, poníže sieťky červenovločkatý (akoby zrnitý). – **Dužina** zamľadi pevná, v starobe takmer vatovito mäkká (v hľúbiku vláknitá), bleďožltá až sýtožltá, na reze v klobúku trochu modrozelenie a v hľúbiku často ružovie, s nenápadnou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** pod dubmi a bukmi v teplých oblastiach ČSSR. – **Využitie:** Jedlý, no hodný ochrany i zo strany hubárov. – **Možnosť záměny** najmä s jedlým *hríbom kráľovským*, č. 47 (ústia jeho rúrok a dužina spravidla vôbec nemodrejú).

Foto 31. VIII. 1986, Nitrica, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), vdubine na vrchu Stráže, 480 mn. Zmenšené o polovicu.



### 40. HRÍB ČERVENÝ

VI. – X.

#### Hřib kříšť

*Boletus calopus* Fr.



**Klobúk** 6–16 cm, zamľadi jemne plstnatý, potom lysý, nesliský, plavohnedý až červenkastohnedý, často s olivovosivým odtieňom. – **Rúrky** aj ich ústia žlté až zelenkastožlté, na otláčených miestach modrejúce. – **Hľúbik** 5–15 × 2–4 cm, zamľadi v strede rozšírený, v dospelosti zväčša valcovitý, na vrchole žltý so žltkastou sieťkou, poníže väčšinou červený s červenou až hnědočervenou sieťkou, naspodu v starobe červenohnedý a zvyčajne bez sieťky. – **Dužina** mäsitá, zamľadi tvrdá, v starobe mäkká, belavá, v spodnej časti hľúbika až hnědočervenkastá, na reze modrie, vonia kyslato a chuť má sprvu miernu, po chvíli však horkastú až horkú. – **Rastie** v podhorských ihličnatých aj listnatých lesoch, najmä v smrečinách a bučinách. – **Využitie:** Pre horkosť nejedlý. – **Možnosť záměny** najmä s nejedlým *hríbom horkým* – *Boletus radicans*, ktorý však má hľúbik ozdobený sieťkou iba na vrchole.

Foto 20. VI. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj smrečiny na vrchu Hrádok, 640 mn. Zmenšené o tretinu.



## Hrúb Quéletův

*Boletus queletii* Schulzer

**Klobúk** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, v starobe až plochý, niekedy zvrásnený; pokožka zamladi plstnatá, matná a miestami prevísajúca cezokraj, neskôr lysá a trochu lesklá, väčšinou olivovohnedá až sivohnedá (vyskytuje sa i hnedooranžová odroda – var. *lateritius*). – **Rúrky** s okrúhlastými ústiami, ktoré sú zamladi žlté, neskôr žltoranžové, často aj s olivovým nádychom; na otláčených miestach modrozelenéjú a potom hnednú. – **Hlúbik** 5–15 × 2–5 cm, bruškatý, kyjačikovitý až valcovitý, naspodu zvyčajne zahrotený, v hornej časti citrónovožltý, poníže s červeními odtieňmi, naspodu purpurovočervený, bez sieťky, pokrytý drobnými, zväčša čiernastohncdými zrnitými vločkami, v starobe niekedy až lysý. – **Dužina** v klobúku dosť dlho pevná, v hlúbiku vláknitá, žltá, v báze hlúbika purpurovočervená; žltosfarbené časti na reze rýchlo modrozelenéjú a neskôr olivovosivejú; vonia nenápadne, chutí mierne. – **Rastie** pod listnácmi v teplých oblastiach. – **Využitie:** Jedlý a chutný, no vyžaduje si aspoň 20-minútovú tepelnú úpravu, lebo ináč môže zapríčiniť žalúdočné ťažkosti. – **Možnosť zámény** s inými hrúbmi, ktoré na hlúbiku nemajú sieťku, ale zrnité vločky. Takýmto odením hlúbika sa vyznačuje *hrúb zrnitohlúbikový*, č. 44 (rastie najmä v ihličnatých lesoch podhorského a horského pásma), *hrúb zrnitohlúbikový odfarbený*, č. 44 (klobúk má bledší), *hrúb Dupainov* – *Boletus dupaini* (klobúk má krvavočervený, aj zamladi holý, neplstnatý), *hrúb vlčí* – *Boletus lupinus* (na samom vrchole hlúbika má i sieťku, dužina modrie len miestami), *hrúb žltý*, č. 45 (na pokožke klobúka i ústiach rúrok prevláda žlté sfarbenie), *hrúb voňavý* – *Boletus fragrans* (dužina modrie slabo a spravidla len v hornej časti hlúbika) a *suchohrúb modrejici*, č. 68 (je menší, jeho dužina modrie aj v spodnej časti hlúbika). Podobný *hrúb plavý* – *Boletus impolitus* nemá na hlúbiku ani sieťku, ani zrnice a na reze nemodrie. Všetky uvedené druhy okrem zriedkavého hríba vlčieho a Dupainovho sú jedlé.

Foto 1. VII. 1984, Brhlavce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 260 m n. m. Trochu zmenšené.



## 42. HRÍB SINÝ

V. – X.

### Hřib koloděj

*Boletus luridus* Schff. ex Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, hrubomäsitý, dosť dlho jemne plstnatý, napokon lysý, sfarbený v rozličných odtieňoch alebo kombináciách hnedej, olivovej a sivej, niekedy aj žltej či hnedočervenej farby; na otláčených miestach tmavne. – **Rúrky** s drobnými ústiami, ktoré sú zamladi okrovožlté, čoskoro však oranžovočervené (na obvode klobúka žltšie); po otláčení modrejú. – **Hľúbik** 5–15 × 2–5 cm, zamladi takmer bruškátý, čoskoro však kyjačikovitý, vretenovitý až valcovitý, na žltom až oranžovočervenkastom podklade pokrytý výraznou hrdzavočervenou sieťkou s predĺženými okami, na zahrotenej spodnej časti väčšinou vínovočervený. – **Dužina** v klobúku pevná, v starobe mäkšia, žltkastá, na reze modrejúca, v hlúbiku tvrdšia, v starobe až trochu drevnatá, červenkastá (len v spodnej časti žltá), s nevýraznou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Po dôkladnej tepelnej úprave jedlý a chutný, upotrebitelný najmä začerstva, lebo po usušení ncnadobúda výraznejšiu hřibovú arómu. Zasuřova, pri krátkej tepelnej úprave a v kombinácii s pitím alkoholu je mierne jedovatý. – **Možnosť zámenny** s rovnako upotrebitelným *hřibom zrnitohlúbikovým* (č. 43), ktorý však na hlúbiku nemá sieťku, ale zrnité šupinky, no i so zriedkavejšími teplomilnými druhmi hřibov, charakterizovanými červenými ústiami rúrok, sieťkovaným hlúbikom a modrcjúcou dužinou, ako sú nejedlý *hřib úhľadný* – *Boletus splendidus* či *hřib purpurový* – *Boletus rhodoxanthus* alebo jedlý *hřib vínovočervený* – *Boletus rhodopurpureus* či jedovatý *hřib satanský* (č. 46). I keď niektoré druhy hřibov vyvolávajú ľahšie otravy, najmä pri nedostatočnom tepelnom spracovaní, niet medzi nimi nebezpečne jedovatých druhov.

Foto 10. VIII. 1986, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Včká Fatra), na trávnom okraji smrečiny na vrchu Hradište, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



**Hrúb kovár***Boletus erythropus* (Fr. ex Fr.) Krombh.

**Klobúk** 6–20 cm, zamradi polgufovitý, neskôr nižšie klenutý až takmer plocho rozprestretý, pokožka zo začiatku zamatová, čoskoro však lysá a hladká, sivohnedá až tmavohnedá, dosť často s olivovým odtieňom; otláčené miesta nadobúdajú špinavomodrý a napokon sivočernastý odtieň. – **Rúrky** majú drobné ústia, ktoré sú v úplnej mladosti žlté, no veľmi skoro červenejú a na otláčených miestach špinavomodrejú. – **Hlúbik** 5–15 × 2–5 cm, valcovitý alebo až kyjačikovito zhrubnutý, bez sieťky, husto pokrytý drobnými červenými šupinkami, na vrchole väčšinou žltý, poníže špinavočervený, na otláčených miestach modrejúci. – **Dužina** mäsitá, pevná, žltá, na reze hned výrazne zelenomodrie, vôňu má slabú a chuť miernu. – **Rastie** dosť hojne v ihličnatých lesoch, zriedka i pod listnáčmi. Vyskytuje sa v podhorskom aj horskom pásme, taktiež v nížinách. Uprednostňuje chudobnejšie piesčité, kamenité alebo hlinité pôdy s nízkym obsahom vápnika. – **Využitie:** Jedlý, chutný, všestranne upotrebitelný, ale vyžaduje si dlhšiu, dôkladnejšiu tepelnú úpravu; ak sa dusí či varí príliš krátko, spôsobuje nepríjemné žalúdočné ťažkosti. – **Možnosť zámény** s viacerými druhmi hríbom, ktoré na spodnej strane klobúka majú červené ústia rúrok, napr. s jedlým *hríbom siným* (č. 42), jedovatým *hríbom satanským* (č. 46) a sinými, ľahko odlišiteľnými podľa toho, že na hlúbiku nemajú zrnenc, ale sieťku. V teplých listnatých lesoch rastie **hrúb zrnitohlúbikový odfarbený** – *Boletus erythropus* subsp. *discolor* Dermek, Kuthan et Singer (dolná snímka), ktorý síce má na hlúbiku hnedočervené zrnenc, no vcelku je jeho klobúk i hlúbik oveľa bledší (žltý). Zámena typického, tmavo sfarbeného hríba zrnitohlúbikového môže vzniknúť skôr za jedlý *hríb Quéletov* (č. 41), ktorý má na hlúbiku jemné zrnenc, rastie však len v teplých oblastiach a výlučne pod listnáčmi.

Horná snímka (*B. erythropus*, typ): 7. IX. 1986, Turček, okr. Martin (Kremnické vrchy), v smrečine na Pastierskom vrchu, 710 m n. m. Skutočná veľkosť.

Dolná snímka (*B. erythropus* subsp. *discolor*): 13. VII. 1981, Čankov, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), v dubine, 220 m n. m. Skutočná veľkosť.



#### 45. HRÍB ŽLTÝ

VII. – X.

##### Hřib žlutý

*Boletus junquilleus* (Quél.) Boud.



**Klobúk** 5–15 cm, polguľovitý až vankúšovito rozprestretý, s jemne zamato-  
vým povrchom, sírovožltý, v dospelosti s oranžovým až červenastým  
temenom, po otláčení modrejúci. – **Rúrky** so žltými až hnedastožltými  
ústiami, ktoré po otláčení zelenomodrejú. – **Hlúbik** 4–12 × 3–5 cm,  
vretenovitý alebo valcovitý, bez sieťky, vločkatozrnitý, žltý, s okrovými až  
hnedočervenými škvrnami, po otláčení modrejúci. – **Dužina** pevná, žltá, na  
reze silno modrie, vonia nenápadne, chutí príjemnc. – **Rastie** zriedkavo  
v teplomilných listnatých lesoch. – **Využitie:** Chutná jedlá huba, no pre  
ojedinelý výskyt bez väčšieho praktického významu. – **Možnosť zámeny** azda  
len s mimoriadne zriedkavým *hríbom šumavským* – *Boletus gabretae*, ktorý je  
sfarbený rovnako, lenže na hlúbiku má jemnú sieťku a rastie v smrečinách.

Foto 13. VII. 1981. Čankov, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), v dubine, 200 m n. m.  
Skutočná veľkosť.



#### 46. HRÍB SATANSKÝ

VII. – IX.

##### Hřib satan

*Boletus satanas* Lenz



**Klobúk** 6–20 cm, zamľadi jemne plstnatý, belavý, striebrosivý, často so  
špinavoolivovým odtieňom. – **Rúrky** na ústiach najprv oranžovožlté, čoskoro  
karmínovočervené, v starobe až olivové; po otláčení modrozelenéjú. – **Hlúbik**  
5–15 × 3–8 cm, súdkovitý, na vrchole žltý, nižšie karmínovočervený,  
s nevýraznou červenkastou sieťkou. – **Dužina** belavá, slabo až výrazne  
modrejúca, s nenápadnou vôňou i chuťou; len v starobe páchne nepríjemne.  
Keď zrežeme sivú plstnatú vrstvu pokožky, obvodová časť rezu nic je červená  
ako pri nicktorých podobných druhoch hríbov. – **Rastie** dosť zriedkavo pod  
listnáčmi v teplých oblastiach na vápencovom podklade. – **Využitie:**  
Nezbierať! Zasurova a pri nedostatočnej tepelnej úprave spôsobuje prudké  
vracanie. – **Možnosť zámeny** najmä s nejedlým *hríbom úhladným* – *Boletus  
splendidus* (pokožka klobúka s hnedými odtieňmi).

Foto 31. VIII. 1986, Nitrica, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), v dubine na Drieňovom vrchu,  
430 m n. m., našiel V. Hagara a A. Hagara. Zmenšené o dve tretiny.





## 47. HRÍB KRÁLOVSKÝ

V.–IX.

### Hřib královský

*Boletus regius* Krombh.



**Klobúk** 6–15 cm, polguľovitý až vankúšikovitý, pokožka sprvu plstnatá, neskôr lysá, za sucha rozpukaná na drobné políčka, často i škvrnitá, väčšinou ružová alebo ružovočervená. – **Rúrky** so zlatožltými až zelenkastožltými ústiami, ktoré po otláčení nemodrejú. – **Hlúbik** 6–15 × 2–6 cm, zväčša kyjačikovitý, v hornej polovici pokrytý jemnou sieťkou, chrómovožltý. – **Dužina** mäsitá, maslovitá, no pevná, v starobe mäkká, začerstva i po usušení žltá, na reze spravidla nemení farbu, so slabou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** na vápenatých pôdach pod listnácmi, najmä v dubinách a bučinách. Vyskytuje sa iba v teplejších oblastiach. – **Využitie:** Chutná, všestranne upotrebiteľná huba. – **Možnosť zámenny** s *hríhom nádherným* (č. 39), ktorý však má i červené odtiene na hlúbiku a líši sa tiež modrením dužiny klobúka aj otláčených ústí rúrok.

Foto 31. VIII. 1986, Nitrica, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), dubina na vrchu Stráže, 420 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 48. HRÍB FIALOVOHĽEDÝ

VI.–IX.

### Hřib fialově hnědý

*Boletus separans* Peck ss. Pilát – Dermek 1974, Engel 1983



**Klobúk** 5–12 m, zmladi jemne plstnatý a na okraji belavo oinovatý, často nápadne hrboľatý alebo zvrásnený, červenohnedý až tmavohnedý, na okraji mladých plodníc zväčša s fialovými či purpurovými odtieňmi. Pokožka klobúka účinkom KOH, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> i NH<sub>3</sub> krvavočervenie. – **Rúrky** s drobnými belavými až špinavookrovými ústiami. – **Hlúbik** 5–13 × 2,5–5 cm, sprvu súdkovitý, potom kyjačikovitý, takmer celý pokrytý sieťkou s úzkymi predĺženými okami, hore a naspodu až belavý, ináč hnedastý alebo červenkastohnedý. – **Dužina** mäsitá, pevná, biela, na reze nemení farbu; nevonia hríbovito, ale skôr ako prášnice (*Lycoperdon*), chuť má takmer orieškovú. – **Rastie** na kyslých pôdach pod bukmi, dubmi a gaštanmi. – **Využitie:** Pre zriedkavý výskyt by ho hubári mali chrániť. – **Možnosť zámenny** s inými hríbmami. Od všetkých sa líši vôňou dužiny, často i fialovými odtieňmi na klobúku.

Foto 7. IX. 1986, Lipovec, okr. Martin (Malá Fatra), výslnný okraj bučiny v chotárnej časti Sekanina, 390 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 49. KOZÁK BREZOVÝ

VII. – XI.

### Kozák březový

*Leccinum scabrum* (Bull. ex Fr.) Gray



**Klobúk** 4–15 cm, zo začiatku polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, zmladi jemne plstnatý, potom lysý, slizký len zavlhka, žltohnedý, častejšie však hnedý alebo sivohnedý, bez červených a čiernych odtieňov. – **Rúrky** dlhé, s belavým až krémovosivastým ústím, na reze a po otláčení takmer nemenia farbu. – **Hlúbik** 7–15 × 1–3 cm, hore najtenší, na sivastom až hnedastom podklade pokrytý hnedočernastými šupinkami. – **Dužina** zmladi tvrdá, na starších plodniciach v klobúku mäkne a v hlúbiku drevnatie, belavá, na reze nemení farbu, s nevýraznou vôňou a chuťou. – **Rastie** hojne, no iba pod brezami. U nás je najbežnejším kozákom. – **Využitie:** Jedlá, zmladi kvalitná huba, vhodná najmä na úpravu začerstva a do octového nálevu. Pri sušení černie a nenadobúda výraznejšiu vôňu. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi kozákov, ako sú *kozák topoľový* – *Leccinum duriusculum* (dužina klobúka na reze červenie, v spodnej časti hlúbika modrie až modrozelenie; rastie iba pod topoľom bielym), *kozák hrabový*, č. 52 (dužina na reze mení farbu cez špinavoružovú a sivofialovú na čiernastú; rastie v hrabinách a lieštinách), *kozák dubový*, č. 54 (dužina na reze nadobúda fialovosivé a iné odtiene; rastie len v dubinách) atď. Všetky druhy kozákov sú jedlé.

Foto 3. VII. 1985, Stebnícka Huta, okr. Bardejov (Busov), pod brezami, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 50. KOZÁK OSIKOVÝ

VI. – XI.

### Křemenáč osikový

*Leccinum rufum* (Schff.) Kreisel

Syn.: *Boletus versipellis* Fr. 1835

*Leccinum aurantiacum* ss. auct. plur., non Bull. 1785



**Klobúk** 4–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr mžšie klenutý, napokon takmer plochý, dosť dlho s pokožkou prevísajúcou cez okraj, hrubomäsitý, jemne plstnatý, matný, oranžovočervený alebo hnedočervený, v starobe bledší (až žltočervenkastý). – **Rúrky** s drobnými ústiami, ktoré sú zamladi belavé, potom sivastookrové až olivovohnedasté. – **Hlúbik** 6–20 × 1,5–5 cm, väčšinou takmer valcovitý, v dospelosti hore stenčený, zamladi široký približne ako uzavretý klobúk, pevný, plný, na belavom podklade pokrytý zamladi belavými a neskôr oranžovohnedastými až červenohnedými (nie čiernastými) šupinkami. – **Dužina** zamladi v klobúku i hlúbiku tvrdá, ale šťavnatá, v dospelosti v klobúku mäkne a v hlúbiku drevnatie, belavá, na reze nadobúda špinavofialovastý odtieň (len v spodnej časti hlúbika zelenomodrie), po zaschnutí černie; vonia nenápadne a chuť má príjemnú. Len zriedka ju napádajú larvy hmyzu. – **Rastie** hojne pod osikami. – **Využitie:** Jedlá, zamladi lahodná huba, vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na nakladanie dooctu; môže sa i sušiť. – **Možnosť zámenny** jedine s inými, napospol jedlými druhmi kozákov, ako sú *kozák žltoranžový*, č. 51 (rastie len pod brezami a má čiernastošupinkatý hlúbik), *kozák škoricovohnedý* – *Leccinum subcinnamomeum* (rastie len pod brezami, dužina na reze nemení sfarbenie, šupinky na hlúbiku bez červených odtieňov), ďalej *kozák sosnový* – *Leccinum vulpinum* (vyskytuje sa iba pod borovicami), *kozák dubový*, č. 54 (rastie len v dubinách) a *kozák smrekový* – *Leccinum piceinum* (rastie len v smrečinách). Ostatné bežné druhy kozákov majú klobúky sfarbené väčšinou v rozličných odtieňoch hnedej farby (bez živších červených odtieňov).

Foto 3. VII. 1985, Stebníčka Huta, okr. Bardejov (Busov), pod osikami, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 51. KOZÁK ŽLTOORANŽOVÝ

VI.–XI.

### Křemenáč březový

*Leccinum rufescens* (Konrad) Šutara 1989

Syn.: *Boletus versipellis* ss. Smotl. 1912, non Fr. 1835

*Leccinum testaccoscabrum* Sing.



**Klobúk** 5–20 cm, zmladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až rozprestretý, mäsitý; pokožka zreteľne previsa cez okraj, suchá, zmladi jemne plstnatá, v ranej dospelosti na temene až drobnopinkatá, v starobe lysá, bez sýtejších červených odtieňov, nanaajvýš žltlooranžová či oranžovočervenkastá, často len okrová, kožovohnedastá alebo hrdzavá. – **Rúrky** sprvu krátke, v starobe dlhé, ich ústia zmladi nápadne tmavé, popolavé až hnedočernasté, neskôr blednú do okrova až vínovočervenkastá, no zachovávajú si aj sivý odtieň. – **Hlúbik** 8–20×2–6 cm, spočiatku trochu bruškatý alebo kyjačikovitý, neskôr takmer valcovitý, pevný, na belavom podklade kontrastne pokrytý drobnými vlnatými šupinkami tmavohnedej alebo hnedočiernej farby, na otláčených miestach purpurovosivie; na vrchole často býva belší a v spodnej časti niekedy modrozelenie. – **Dužina** zmladi tvrdá, neveľmi šťavnatá, neskôr v klobúku mäkne a v hlúbiku až drevnatie, stricbristobelavá, na reze oxiduje do vínovočervena až sivofialova; modrastozelená dužina v báze hlúbika na vzduchu modročernie. Podobne ako iné kozáky má nenápadnú vôňu a príjemnú chuť. – **Rastie** pod brezami (v dosahu ich koreňovej sústavy). Obľubuje tienisté machnaté miesta, zatiaľ čo hojnejší kozák brezový uprednostňuje svetlejšie trávnaté breziny a ich okraje. – **Využitie:** Zmladi veľmi chutný a všestranne upotrebiteľný. Zo starších plodníc možno na jedenie použiť len klobúky; drevnatejúce hlúbiky sú nestráviteľné. Podobne ako iné druhy kozákov býva len zriedka napádaný larvami hmyzu. – **Možnosť zámenny** predovšetkým s *kozákom osikovým*, č. 50 (má černejší, živšie sfarbený klobúk, podstatne bledšie šupinky na hlúbiku a rastie len pod osikami) a s *kozákom škoricovohnedým* – *Leccinum subcinnamomeum* (rastie pod brezami, ale belavá dužina na reze nemení sfarbenie). Podobný *kozák dubový* (č. 54) rastie v dubinách a šupinky na hlúbiku má červenkastohnedé, *kozák sosnový* – *Leccinum vulpinum* zasa zriedkavo rastie v borinách a jeho dužina v klobúku po rozrezaní buď nemení farbu, alebo trochu ružovie. Červenkastý klobúk má i *kozák smrekový* – *Leccinum piceinum*, ktorý zriedka možno nájsť v smrečinách (takisto sa líši takmer nemenným sfarbením rozrezanej dužiny klobúka). Všetky druhy kozákov sú jedlé a chutné.

Foto 3. VII. 1985, Stebnická Huta, okr. Bardejov (Busov), pod brezami, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 52. KOZÁK HRABOVÝ

VI. – X.

### Kozák habrový

*Leccinum pseudoscabrum* (Kallenb.) Šutara 1989



Syn.: *Leccinum carpini* (R. Schulz) Moser

*Leccinum duriusculum* ss. Sing. 1947, non Schulzer 1874

*Leccinum griseum* ss. Sing. 1967, non Quél. 1902

**Klobúk** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, hrubomäsitý, holý, zamladi často zvrásnený, v dospelosti väčšinou rozpukaný na políčka (najmä zasucha), žltohnedý, sivohnedý až čiernohnedý. – **Rúrky** veľmi dlhé, s drobnými ústiami, ktoré sú zamladi belavé, neskôr sivožltkasté až olivovo sivožlté; na otláčených miestach nadobúdajú fialovastosivé až černasté sfarbenie. – **Hľúbik** 6–15 × 1–3 cm, niekedy valcovitý, častejšie však naspoďu kyjačikovito rozšírený, na belavom podklade pokrytý drobnými hnedočernastými šupinkami; na otláčených miestach pozvoľna černie. – **Dužina** zamladi v celej plodnici pevná a dosť šťavnatá, v starobe v klobúku mäkne a v hľúbiku drevnatic, belavá až žltkastá, na reze najprv ružovofialovic, potom černie, vôňu i chuť má príjemnú. – **Rastie** hojne v hrabinách a lieštinách, občas aj pod inými listnáčmi. – **Využitie:** Jedlý, zamladi veľmi chutný, upotrebitelný rovnako ako kozák osikový. – **Možnosť zámény** s viacerými hnedými či čiernastohnedými, napospol jedlými druhmi kozákov, ako sú *kozák topoľový* – *Leccinum duriusculum* (rastie pod topoľom bielym a na reze tmavne, no nie až do čierne), *kozák brezový*, č. 49 (na reze vôbec netmavne, rastie v brezinách), najmä však *kozák žltopórový* – *Leccinum luteoporum* (rastie aj v hrabinách, v dospelosti takisto máva políčkato rozpukaný klobúk a neodlišuje sa ani sfarbením a farebnými zmenami rozkrojenej dužiny, lenže klobúk má zamladi sfarbený živšie, bez sivých a černastých odtieňov v okrajových zónach; okrem toho sa kozák žltopórový odlišuje žltkastou podkladovou farbou hľúbika a zväčša i koreňovito predĺženou spodnou časťou hľúbika).

Foto 8. VIII. 1981, Turček, okr. Martin (Kremnické vrchy), lieština na vrchu Krpec, 800 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 53. KOZÁK ČIERNY (POPOLAVÝ)

VII.–X.

#### Kozák kapucínek

*Leccinum griseum* (Quél.) Sing.

Syn.: *Leccinum melaneum* (Smotl.) Pil. et Dermek  
*Leccinum thalassinum* Pil. et Dermek  
*Leccinum varicolor* Watling



**Klobúk** 5–15 cm, plstnatý, suchý, matný, sivý, sivohnedý, hnedočierny, miestami až čierny, zamladi zväčša s bledými škvrnami. – **Ústia rúrok** belavé až sivokrémové, v starobe okrovohnedasté. – **Hlúbik** 8–20×1,5–4 cm, na belavom podklade pokrytý hnedočiernymi šupinkami, na báze alebo i nad ňou niekedy sivozelenie. – **Dužina** v klobúku trvale belavá, v hlúbiku veľmi premenlivá – v hornej časti belavá, asi po 10 minútach miestami ružovie, v báze žltozelenkastá, zelená až modrá, so slabou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** len pod brezami. – **Využitie:** Pre zriedkavý výskyt si zasluhuje ochranu zo strany hubárov. – **Zameniteľný** azda len za kozák hrabový (č. 74).

Foto 7. IX. 1985, Ghely, okr. Senica (Borská nížina), pod brezami na piesčitej pôde, 180 m n. m. Zmenšené 3 ×.



### 54. KOZÁK DUBOVÝ

VI. – X.

#### Křemenáč dubový

*Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray 1821

Syn.: *Leccinum quercinum* Pilát et Dermek



**Klobúk** 5–20 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, plstnatý, väčšinou hrdzavohnedý alebo hnedočervený. – **Rúrky** veľmi dlhé, s belavými až špinavosmotanovými ústiami, ktoré na otláčených miestach olivovohnednú. – **Hlúbik** 10–20 × 2–4 cm, na belavom až bledokrémovom podklade husto pokrytý drobnými šupinkami (zamladi sú belavé, neskôr hrdzavohnedé, napokon čiernastohnedé). – **Dužina** mäsitá, belavá, na reze miestami červenkavie a potom trochu sivofialovie; vôňu má slabú, chuť jemnú. – **Rastie** v dubinách. – **Využitie:** Jedlý a chutný, všestranne upotrebitelný ako všetky druhy kozákov. Drevnatejúce hlúbiky starších plodníc sa nejedia. – **Možnosť zámenny** len s inými jedlými kozákmi. Nápadný je rastom pod dubmi (najviac druhov kozákov rastie v brezinách).

Foto 13. VII. 1985, Kováčová, okr. Zvolen (Kremnické vrchy), pod dubmi v Bjenskej doline, 360 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 55. HRÍBOVNÍK JELŠOVÝ

VII. – X.

### Podloubník siný

*Gyrodon lividus* (Bull. ex Fr.) Sacc.



**Klobúk** 4–12 cm, mierne klenutý alebo plocho rozprestretý, v strede niekedy až vtlačený, zamladi s podvinutým okrajom a jemne plstnatou pokožkou, neskôr lysý a hladký, zvlhka trochu slizký, so stiahnutelnou pokožkou, najprv belavookrový až žltookrový, neskôr červenkastookrový. – **Rúrky** zbíhajúce na hlúbik, ťažko oddeliteľné od dužiny klobúka, spočiatku s veľmi drobnými žltými ústiami, ktoré na otláčených miestach zelenomodrejú; postupne sa ústia lúčovito predlžujú a tmavnú na hnedoolivovo až hrdzavohnedo. – **Hlúbik** 4–10 × 0,5–2 cm, valcovitý, na vrchole rozšírený a naspodu zúžený, často excentrický, spravidla zakrivený, vláknitý, zamladi žltý až okrový, v starobe hnedočervený. – **Dužina** klobúka zamladi dosť mäsitá, pevná a pružná, v dospelosti mäkká, trvale žltá, na reze len slabo modrejúca; dužina hlúbika vláknitá, starnutím drevnatie, zo začiatku žltá, neskôr aj s hnedými a červenkastými odtieňmi; vôňu má nevýraznú a chuť kyslastú. – **Rastie** vo vlhkých jelšínach, spravidla vo vysokej tráve. Uprednostňuje vápenaté pôdy. Na Slovensku sa doteraz našiel iba na niekoľkých miestach. – **Využitie:** Mladé plodnice sú jedlé, staršie sa na konzum vôbec nehodia. Hríbovník – podobne ako aj ostatné zriedkavé druhy húb – však treba chrániť a ich náleziská hlásiť mykologickým pracoviskám uvedeným na s. 29. – **Možnosť zámény** s jedovatými druhmi nehrozí. Od podobných hríbovitých húb, napríklad masliakov a suchohríbov, sa líši zbíhavými rúrkami, kyslastou chuťou dužiny a výlučným rastom pod jelšami.

Foto 13. VIII. 1985. Slovenské Pravno, okr. Martin (Žiar), jelšina pri pravostrannom prítoku potoka Lúčky, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



**Hřib dutonohý***Boletinus cavipes* (Klotzsch in Fr.) Kalchbr.

**Klobúk** 4–12 cm, zamladi tupokuželovitý, neskôr nižšie klenutý až plochý, spravidla s výrazným hrboľom, okraj zamladi podvinutý, neskôr ostrý, dosť dlho ovešaný belavými útržkami plachtičky, pokožka suchá, zamladi plstnatá, v dospelosti šupinatá, na typicky sfarbených plodniciach červenohnedá (horný obrázok), pri bledej forme (f. *aurea*) zlatožltá až citrónovožltá (dolný obrázok). – **Rúrky** dosť krátke, trochu zbichajúce na hlúbik, s veľkými, pretiahnutými, lúčovito usporiadanými ústiami žltkastej až žltolivovej farby; zamladi ich zakrýva belavá plachtička, ktorá po roztrhaní zanecháva na hlúbiku prsteň. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, naspodu väčšinou trochu zhrubnutý, vždy dutý, šupinkatý, žltohnedý až hrdzavohnedý; prsteň blanitý, nepravidelne rozstrapkaný, ovisnutý, belavý až hnedookrový, v dospelosti miznúci. – **Dužina** dosť pružná, v klobúku šťavnatá a žltkastá, v hlúbiku suchšia a belavá, s nevýraznou vôňou a kyslastou až horkastou, v starobe zvieravou chuťou. – **Rastie** výlučne pod smrekovcami. Na kyslých pôdach (napr. v tatranských lesoch) je veľmi hojný. – **Využitie:** Zamladi jedlý, vhodný na úpravu začerstva, najmä však na nakladanie do octového nálevu. Vždy by sa mal používať iba v zmesi s inými hubami, lebo sám osebe má často horkastú či sťahujúcu chuť. – **Možnosť zámenny** je málo pravdepodobná. Dostatočne ho charakterizuje dutý hlúbik, šupinkatý klobúk, predĺžené ústia rúrok a výskyt pod smrekovcami. Podobný *masliak tridentický* (č. 63) má plný hlúbik, tmavšie ústia rúrok a vždy len miernu chuť dužiny.

Horná snímka (*B. cavipes*, typ) i dolná snímka (*B. cavipes* f. *aurea*): 12. VIII. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), pod smrekovcami na Spálenom vrchu, 1200 m n. m., zbierali K. Tolnay a autor. Trochu zmenšené.





## 58. MASLIAK ZRNITÝ

V. – XI.

### Klouzek zrnitý

*Suillus granulatus* (L.) O. Kuntze



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi klenutý a s podvinutým okrajom, potom sploštený, spočiatku slizký a červenkastohnedý, v starobe suchý a žltohnedý. – **Rúrky** so žltkastými až žltohnedastými ústiami; zmladi vylučujú mliekovité kvapôčky. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, žltkastý až hnedastý, bez prsteňa, v hornej časti pokrytý tmavšími zrníčkami. – **Dužina** belavá až žltkastá, s príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v borinách (pár dní po dažďoch). – **Využitie:** Zmladi výborná jedlá huba vhodná na prípravu začerstva a na nakladanie do octu. (Slizkú pokožku treba vždy olúpať.) – **Možnosť zámenny** s mäsitejším masliakom obyčajným (č. 59), ktorý však má na hlúbiku prsteň. Skutočným dvojníkom masliaka zrnitého je masliak žilkatý – *Suillus fluryi* (líši sa tmavohnedými lúčovitými žilkami v pokožke klobúka; rastie pod borovicami na vápencovom podklade). Všetky druhy masliakov sú jedlé.

Foto 26. V. 1984. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borina pri potoku Bystrička, 540 m n. m. Trochu zmenšené.



## 59. MASLIAK OBYČAJNÝ

V. – XI.

### Klouzek obecný

*Suillus luteus* (L.) Gray



**Klobúk** 4–12 cm, polguľovitý až sploštený, hrubomäsitý, slizký, zvyčajne čokoládovohnedý alebo žltohnedý. – **Rúrky** so žltými až hnedastožltými ústiami, ktoré zmladi zakrýva belavá plachtička. – **Hlúbik** 3–10 × 1–2 cm, pevný, na vrchole žltý a hnedastožrnitý, poniže špinavožltý alebo červenkastohnedý; v hornej tretine sa po roztrhaní plachtičky tvorí hnedopurpurový prsteň. – **Dužina** zmladi tvrdá, belavá až žltkastá, s príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** hojne, ale len pod borovicami. – **Využitie:** Jedlá huba, zmladi veľmi chutná, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva a na nakladanie do octového nálevu; môže sa i sušiť. Slizká pokožka sa už v lese odstraňuje. – **Možnosť zámenny** azda len s masliakom zrnitým (č. 58), ktorý však nemá prsteň, prípadne s inými, zriedkavejšími druhmi masliakov (všetky druhy masliakov sú jedlé).

Foto 9. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Trochu zmenšené.



**Klouzek sličný***Suillus flavus* (With.) Sing.Syn.: *Suillus grevillei* (Klotzsch) Sing.

**Klobúk** 3–10 cm, zamladi polguľovitý alebo tupokružľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, pokožka hladká, zvlhka veľmi slizká a lesklá, zlatožltá až žltlooranžová, na obvode klobúka zamladi vždy bledšia. – **Rúrky** spočiatku zakryté žltkastou až belavou plachtičkou, často zbichajúce na hlúbik, s citrónovožltými až olivovožltými ústiami. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, spravidla valcovitý, naspodu tupo zahrotený, zamladi veľmi slizký, žltý, pod prsteňom pokrytý hrdzavočervenými vločkami, v starobe až vláknitý; prsteň najprv sliznatý, neskôr blanitý, belavý až žltkastý, zasucha niekedy mizne (prípadne sa vôbec nevyvinie). – **Dužina** až do ranej dospelosti pevná, pružná a šťavnatá, potom v klobúku mäkšia, v hlúbiku zas trochu vláknitá, v celej plodnici žltá, na reze trochu tmavne, najmä v hlúbiku (nie však do modra), s príjemnou vôňou a lahodnou chuťou. – **Rastie** výlučne pod smrekovcami; za priaznivých podmienok hojný. – **Využitie:** Výborná jedlá huba so všestranným upotrebením. Už pri zbere však treba stiahnuť sliznatú pokožku klobúka a zoškrabať sliz z hlúbika. – **Možnosť zámenny** len s inými, napospol jedlými druhmi masliakov. Pod smrekovcami zriedkavo rastie *masliak citrónovožltý* – *Suillus nveschii*, ktorý má klobúk sfarbený asi ako masliak smrekovcový, no ústia rúrok zasa do siva ako masliak lepkavý. Veľmi podobný je i *masliak Bresadolov* – *Suillus bresadolae* (klobúk má tmavší, väčšinou červenkastohnedý, bez žltých odtieňov; v dospelosti sa líši aj sivým odtieňom na ústiach rúrok). Ďalší podobný druh rastúci pod smrekovcami – *masliak tridentský* (č. 63) sa zreteľne odlišuje šupinkatou pokožkou klobúka.

Foto 12. VIII. 1984, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), zmiešaný ihličnatý les (smrek, smrekovec, borovica) na Spálenom vrchu, 1200 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 61. MASLIAK LEPKAVÝ

V. – X.

### Klouzek slizký

*Suillus laricinus* (Bk.) O. Kuntze

Syn.: *Suillus acruginascens* (Sect.) Snell



**Klobúk** 3–12 cm, zamladi polguľovitý alebo tupokužeľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, pokožka lepkavá, väčšinou sivožltkastá alebo krémovo-hnedastá – **Rúrky** zamladi zakryté belavou plachtičkou, so sivobelavými, sivými až špinavohnedými ústiami (bez žltých či oranžových odtieňov). – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, valcovitý, naspodu spravidla rozšírený, zamladi lepkavý, trochu bledší než klobúk; prsteň belavý, v starobe miznúci. – **Dužina** už v ranej dospelosti mäkká, v klobúku belavá, v hlúbiku so žltkastým až hnedastým odtieňom, so slabou ovocnou vôňou a nenápadnou chuťou. – **Rastie** len pod smrekovcami. – **Využitie:** Zamladi chutný, v starobe príliš mäkký. – **Možnosť zámenny** iba s inými druhmi masliakov (všetky sú jedlé).

Foto 2. X. 1984, Bystrická, okr. Martin (Malá Fatra), na lúke v blízkosti smrekovcov, 560 mn. m. Zmenšené o tretinu.



## 62. MASLIAK STRAKATÝ

VI. – XI.

### Hřib strakoš

*Suillus variegatus* (Sw. ex Fr.) O. Kuntze



**Klobúk** 5–12 cm, polguľovitý až vankúšovitý, na okraji najprv podvinutý, potom ostrý, pokožka zamladi plstnatá, neskôr drobnošupinkatá, v starobe lysie, žemľovohnedastá až žltkastoolivová, výnimočne s oranžovým odtieňom (f. *monticola*). – **Rúrky** so sivožltými až hnedoolivovými ústiami. – **Hlúbik** 4–10 × 2–4 cm, hladký, žltkastý, žltohnedastý až hnedočervenkastý. – **Dužina** mäsitá, šľavnatá, žltkastá až bledooranžová, na reze trochu modrozelenie, s nápadnou živcovitou vôňou a nevýraznou chuťou. – **Rastie** hojne v piesočnatých borinách. – **Využitie:** Jedlý, vhodný predovšetkým do zmesí konzervovaných v octe alebo upravovaných začerstva. – **Možnosť zámenny** azda len s niektorým iným masliakom. Olivovými odtieňmi na klobúku i ústiach rúrok a špecifickou vôňou je však ľahko odlišiteľný od ostatných hríbovitých húb.

Foto 15. X. 1984, Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 540 m n. m. Trochu zmenšené.



### 63. MASLIAK TRIDENTSKÝ

VII. – X.

#### Klouzek tridentický

*Suillus tridentinus* (Bres.) Sing.



**Klobúk** 5–12 cm, zamladi s podvinutým okrajom, pokožka drobnušupinkatá, zväčša žltohnedá až hrdzavohnedá. – **Rúrk**y s oranžovožltými alebo hrdzavo-oranžovými ústiami, zamladi zakryté žltkastou plachtičkou (z jej zvyškov ostáva na hlúbiku prsteňovitá zóna). – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, nad prstencom žltoranžový, pod ním s hrdzavohnedým vláknením. – **Dužina** žltá, na reze niekedy trochu červenie, bez nápadnejšej vône a chuti. – **Rastie** výlučne pod smrekovcami na vápencovom podklade, ale nehojne. – **Využitie:** Jedlý, zamladi chutný. – **Možnosť zámeny** s masliakmi rastúcimi pod smrekovcami (líši sa od nich oranžovými ústiami rúrok a šupinkatou pokožkou klobúka). Veľmi podobný *hríbovec duglaskový Landkammerov* – *Boletinus lakei* subsp. *landkammeri* je veľmi zriedkavý a rastie len pod borovicou duglaskou.

Foto 18. X. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pod smrekovcami na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Trochu zmenšené.



### 64. MEĎOVEC KORENISTÝ

VII. – XI.

#### Hřib peprný

*Chalciporus piperatus* (Bull. ex Fr.) Bataille



**Klobúk** 2–6 cm, polguľovitý až sploštený, pokožka zamladi nenápadne oinovatčná, ináč holá, zavlhka lepkavá, žltočervenkastá až hnedočervenkastá, zasucha žltohnedastá. – **Rúrk**y so škoricovočervenými až hrdzavo meďovočervenými ústiami. – **Hlúbik** 3–8 × 0,5–1 cm, valcovitý, naspodu často zahrotený, holý, hladký, oranžovožltý až žltočervenkastý. – **Dužina** užv ranej dospelosti mäkká, žltkastá, v spodnej časti hlúbika až hrdzavočervenkastá, s nenápadnou vôňou a štipľavou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, menej pod listnáčmi. – **Využitie:** Nezberať! Mierne jedovatý. U citlivejších osôb vyvoláva kožné vyrážky a iné pseudoalergické prejavy. – **Možnosť zámeny** s nejedlým *meďovcom rubínovým* – *Chalciporus pseudorubinus* (je menší, menej štipľavý a ústia rúrok má svetlejšie, malinovočervené).

Foto 22. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrččina na vrchu Dubový diel. 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 65. SUCHOHRÍB PLSTNATÝ

VI. – X.

### Hřib plstnatý

*Xerocomus subtomentosus* (L.) Quél.



**Klobúk** 3–10 cm, zmladi polgulovitý, neskôr nižšie klenutý, so zamatovou až plstnatou pokožkou, vždy matný, olivovohnedý, žltohnedastý, okrovohnedý až sivastohnedý. – **Rúrky** so žltými až žltozelenkastými ústiami, ktoré na otláčenných miestach nemodrejú. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, valcovitý alebo vretenovitý, naspodu spravidla zahrotený, na vrchole často ryhovaný, žltkastý, žltý až hnedočervenkastý. – **Dužina** v klobúku maslovitá a belavá až krémová, v hlúbiku oveľa tvrdšia, vláknitá a žltá, na reze spravidla nemení sfarbenie; vôňa i chuť má príjemnú (len pokožka klobúka je horkastá). – **Rastie** hojne v listnatých lesoch, predovšetkým v dubinách, menej pod ihličnanmi. – **Využitie:** Jedlý, zmladi chutný, vhodný na akúkoľvek úpravu začerstva, taktiež na nakladanie do octu a na sušenie. Z klobúkov však treba odstrániť horkastú pokožku a zo starších plodníc aj drevnaté hlúbiky. – **Možnosť zámenny** len s inými druhmi suchohrívov (všetky sú jedlé). Najviac sa podobá na *suchohrúb žltý* – *Xerocomus flavus* (klobúk má takmer vždy žltý, na vrchole hlúbika nie sú rebrovité ryhy, rastie len v teplých listnatých lesoch a jeho klobúk účinkom čpavkových pár modrie). Veľmi blízky je i *suchohrúb červenohnedý* – *Xerocomus lanatus*, často pokladaný len za jeho odrodu; líši sa červenohnedým sfarbením pokožky klobúka a modrením otláčenných ústí rúrok alebo aj rozkrojenej dužiny. Mladé plodnice pripomínajú aj *suchohrúb cudzopasný* – *Xerocomus parasiticus*, ktorý však rastie iba na hluzovitých plodniciach pestreca obyčajného a je o polovicu menší. *Suchohrúbnik zamatový* (č. 69) sa líši temnejším sfarbením klobúka; okrem toho ústia jeho rúrok na otláčenných miestach modrejú. *Suchohrúb žltomäsový* (č. 67) sa najľahšie odlišuje podľa políčkovitého rozpuškávania pokožky klobúka v dospelosti a *suchohrúb hnedý* (č. 66) podľa tmavohnedej, čoskoro olysávajúcej pokožky klobúka a výrazného modrenia otláčenných ústí rúrok i rozkrojenej dužiny.

Foto 3. VII. 1984. Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), v dubine, 380 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 66. SUCHOHRÍB HNEDÝ

VI. – XI.

### Hřib hnědý

*Xerocomus badius* (Fr.) Kühn. ex Gilb.



**Klobúk** 4–15 cm, polguľovitý až takmer plochý, zmladi plstnatý, neskôr lysý, gaštanovohnedý, tmavohnedý až černastohnedý. – **Rúrky** s belavými až žltkastými, neskôr žltozelenkastými ústiami, ktoré po otláčení zelenomodrejú. – **Hlúbik** 5–10 × 1–4 cm, pevný, jemne vláknitý, na žltkastom podklade zväčša hnedočervenkastý. – **Dužina** zmladi tvrdá a maslovitá, neskôr v hlúbiku drcvnatie, belavá až žltkastá, na reze zmladi a zavlhka dosť nápadne modrie, vôňu i chuť má príjemnú. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Lahodná huba vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na konzervovanie. Hneď po zbere ju však treba spracovať, lebo dosť rýchlo plesnivie. – **Možnosť zámeny** len s inými druhmi suchohrívov (všetky sú jedlé).

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrečina, 520 m n. m. Trochu zmenšené.



## 67. SUCHOHRÍB ŽLTOMÄSOVÝ

VI. – XI.

### Hřib žlutomasý

*Xerocomus chrysenteron* (Bull.) Quéf.



**Klobúk** 3–10 cm, spočiatku so zamatovou pokožkou, neskôr lysý, zasucha spravidla rozpučaný na políčka, sivohnedý, olivovohnedý až červenkastohnedý. – **Rúrky** so žltkastými, žltozelenkastými až zlatohnedastými ústiami, ktoré na mladších plodniciach po otláčení špinavo modrozelenejú. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, hore žltkastý, poníže hnedočervenkastý, v starobe často červenozrnitý. – **Dužina** zmladi tvrdá, čoskoro nápadne mäkne, v klobúku žltá, v hlúbiku zmladi žltá a neskôr hnedočervená, na reze trochu modrie a pri zasychaní červenie, má slabú ovocnú vôňu a miernu chuť. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlý, zmladi chutný, ľahko však plesnivie. Nemá sa skladovať ani v chladničke. – **Možnosť zámeny** najmä so suchohrívom uľatovýtrusným – *Xerocomus porosporus*, ktorý má rovnaké vonkajšie znaky (líši sa tvarom výtrusov).

Foto 23. VIII. 1986, Liptovský Hrádok, okr. Liptovský Mikuláš (Nízke Tatry), v smrečine na vrchu Vislavce, 830 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 68. SUCHOHRÍB MODREJÚCI

V. – X.

### Hřib modračka

*Xerocomus pulverulentus* (Opat.) Gilbert



**Klobúk** 4–8 cm, polguľovitý až takmer plochý, pomerne mäsitý; pokožka zamľadá plstnatá, na temene až šupinkatá, neskôr lysá, hnedá, sivohnedá až černastohnedá, niekedy však špinavožltá, po otláčení modrie a potom černie. – **Rúrky** so žltými ústiami, ktoré na otláčených miestach zelenomodrejú a neskôr špinavohnednú. – **Hľúbik** 3–7 × 1–2 cm, naspodu zahrotený, na vrchole žltý, poníže zamľadá husto pokrytý drobnými hnedočervenými vločkami, v starobe lysý a tmavnúci až na purpurovočierno. – **Dužina** v klobúku maslovitá, v hľúbiku starších plodníc dosť tuhá, žltá, na reze rýchlo modrie (neskôr bledne na špinavo žltohnedo), má výraznú hubovú vôňu a príjemnú chuť. – **Rastie** pod listnácmi aj ihličnanmi (najmä pod lipami, bukmi a smrekmi). – **Využitie:** Jedlá, zamľadá chutná huba. – **Možnosť zámcný** malá. Hubu dostatočne charakterizuje červenovločkatý hľúbik, rovnomerné modrenie dužiny v celej plodnici a drobnejší vzrast.

Foto 18. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina vo Veľkej doline, 700 m n. m. Trochu zmenšené.



## 69. SUCHOHRÍBNÍK ZAMATOVÝ

IX. – XI.

### Hřib sametový

*Boletellus fragilipes* (C. Martin) Kuthan

Syn.: *Boletus fragilipes* C. Martin



**Klobúk** 3–10 cm, nevysoko klenutý, pokožka zamatová, oinovatená, nerozpukaná, olivovohnedá, sivohnedá až černastohnedá, často s purpurovým odtieňom. – **Rúrky** so žltkastými, sýtožltými až žltozelenkastými ústiami, ktoré na otláčených miestach špinavomodrejú. – **Hľúbik** 4–10 × 1–2 cm, valcovitý, zamľadá žltý, čoskoro však hnedočervenie. – **Dužina** zamľadá šťavnatá v celej plodnici, v hľúbiku potom krehká, neskôr vláknitá a tuhá, v klobúku aj v dospelosti dosť tvrdá, žltá, na reze trochu modrie a pri zasychaní červenie, s ovocnou vôňou a lahodnou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, no iba za chladnejšieho počasia. – **Využitie:** Jedlý, veľmi chutný. – **Možnosť zámcný** s viacerými, napospol jedlými druhmi suchohřibov. Od všetkých sa líši pruhovanými výtrusmi.

Foto 26. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), bučina na vrchu Flintov laz, 570 m n. m. Určil J. Kuthan. Trochu zmenšené.



**Hřib nachovýtrusný***Porphyrellus porphyrosporus* (Fr. in Fr. et Hök) Gilb.Syn.: *Porphyrellus pseudoscaber* (Sacc.) Sing.

**Klobřík** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až takmer sploštený, v starobe vankúšovito poprechýbaný, s kruhovitým až oválnym obrysom, jemne zamatový, suchý, sivý, sivohnedý či čiernohnedý, často aj s olivovým odtieňom. – **Rúrky** spočiatku krátke, v dospelosti dlhé až 2,5 cm, po otláčení tmavnú. Ústia rúrok zamladi belavosivé, neskôr špinavohnedé, na otláčených miestach čiernohnedé. – **Hľúbik** 5–15 × 2–4 cm, zamladi až súdkovito rozšírený a plstnatý, naspodu zvyčajne špinavobelavý a v hornej časti sadzovočierny, v dospelosti úzkokýjačikovitý alebo valcovitý, najčastejšie sivohnedý, vždy bez sieťky. – **Dužina** spočiatku pevná a belavá, neskôr vatovitá, mäkká a sivobelavá, na vzduchu niekedy špinavočervená a neskôr sivočerná; vôňu má premenlivú – nenápadnú, kyslú až živcovitú, chuť miernu až trochu páľivú, zväčša nie príjemnú. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v podhorských a horských smrečinách, občas aj pod listnáčmi. Uprednostňuje kyslé ílovité pôdy. – **Využitie:** Jedlá, ale málo chutná, v dospelosti navyše i príliš mäkká huba. Mladšie plodnice možno upotrebiť v zmesi s inými hubami. – **Možnosť zámenny** pri troche pozornosti nepriehádza do úvahy. Huba je nápadná dymovým odtieňom na všetkých častiach plodnice.

Foto 4. IX. 1986, Sklené, okr. Martin (Turčianska kotlina), v smrečine na brehu rieky Turiec, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 71. PODHRÍB ŽLČOVÝ

VI. – X.

### Hřib žlučník

*Tylopilus felleus* (Bull. ex Fr.) Karst.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, sploštený až plytko prehĺbený, v starobe vankúšovito poprechýbaný, s tupým okrajom, mäsitý, spolu s vrstvou rúrok hrubý až 7 cm; pokožka zamladi jemne plstnatá a matná, neskôr lysá, svetlohnedá, škoricová až tmavohnedá. – **Rúrky** dlhé až 2,5 cm, ľahko oddeliteľné od dužiny, už v ranej dospelosti nápadne vyklenuté nadol. Ústia rúrok sú zamladi belavé, čoskoro priberajú špinavoružový odtieň (dôležitý poznávací znak!), na otláčaných miestach hrdzavohnednú. – **Hlúbik** 6–15 × 2–5 cm, zvyčajne mohutný, zamladi súdkovitý, neskôr kyjačkovitý, zriedkavejšie valcovitý, pokrytý veľmi nápadnou vysokou sieťkou zloženou z predĺžených ôk a siahajúcou často až k báze; nickedy je sieťka menej výrazná. Horná časť hlúbika je zamladi belavá, neskôr celý hlúbik nadobúda príznačný žltohnedý až olivovohnedý odtieň; rebrá sieťky sú vždy najtmavšie. – **Dužina** hrubá, zamladi pevná, v klobúkoch starších plodníc mäkkšia, ale pružná, v hlúbiku vláknitá, biela, na reze niekedy trochu ružovie, s nevýraznou, no príjemnou vôňou; chuť spravidla veľmi horká, niekedy len horkastá (zriedkavo sa vyskytuje i celkom mierna jedlá odroda s bledším klobúkom a nevýraznou vločkatou sieťkou). – **Rastie** hlavne v smrečinách a borinách od nížin až po horský stupeň, zriedka i pod listnáčmi. Jednoznačne uprednostňuje kyslé pôdy, no občas sa nájde i na vápenatom podklade. – **Využitie:** Pre horkosť nejedlý (nie je však jedovatý). Už jediná plodnica primiešaná do zmesi znehodnotí hubový pokrm. – **Možnosť zámenny** s jedlými druhmi hřibov, najmä zamladi, kým má podhríb ešte nevyklenuté rúrky s belavými ústiami. Staršie plodnice s ružovými ústiami rúrok, výraznou plastickou sieťkou a žltoolivovými odtieňmi na hlúbiku sú ľahko poznateľné.

Foto 25. VII. 1985. Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), na kyslej pôde v smrečine, 520 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 72. ŠÍŠKOVEC ŠUPINATÝ

VII. – X.

### Šiškovec černý

*Strobilomyces strobilaceus* (Scop. ex Fr.) Berk.

Syn.: *Strobilomyces floccopus* (Vahl ex Fr.) Karst.



**Klobúk** 5–14 cm, sprvoti polguľovitý, neskôr nízko klenutý, pokrytý hrubými pritisnutými až odstávajúcimi plstnatými šupinami hnedosivej, čiernehoedej či čiernej farby; pokožka v trhlínach medzi škridlicovitými šupinami je belavá. Okraj klobúka zmladi spája s hlúbikom hruboblanitá plachtička. Jej zvyšky vytrvávajú aj na okraji rozprestretého klobúka a na hlúbiku vytvárajú pominuteľný prsteň. – **Rúrky** dlhé až 1,5 cm, na reze nadobúdajú špinavočervenkastú farbu; ústia majú spočiatku drobné, sivobelavé, neskôr dosť široké a hnednúcc, po otlacení červenejúce. – **Hlúbik** 7–20 × 1,5–3 cm, väčšinou valcovitý, veľmi tvrdý, pod prsteňom hrubovločkatý, sfarbený ako klobúk. – **Dužina** mäsitá, vatovitá, nápadne suchá, no pružná, v hlúbiku takmer drevnatá, zmladi belavá, na reze hned červenkavie, vzápätí červenohnedne, napokon černie; má nevýraznú zemitú vôňu a miernu, v starobe však nepríjemnú chuť. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch, najmä pod smrekmi a bukmi. Vyskytuje sa na neutrálnych i kyslých pôdach od nížin po horský stupeň. – **Využitie:** Klobúky mladých plodníc možno pridávať do hubových zmesí. Staršie plodnice vzhľadom na podradnú chuť neradno konzumovať. – **Možnosť zámény** s inou hubou je prakticky vylúčená.

Foto 21. IX. 1985, Hanková, okr. Rožňava (Revúcka vrchovina), bukovo-smrekový les na vrchu Kilhov, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



**Slizák mazlavý***Gomphidius glutinosus* (Schff. ex Fr.) Fr.

**Klobúk** 4–12 cm, zamladi tupokuzelovitý alebo polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, v starobe plytko preliačený až lievikovitý, hrubomäsitý, hladký, zamladi pokrytý hrubou a v starobe tenšou vrstvou slizu, lesklý, spočiatku fialovosivý alebo tmavo sivohnedý, neskôr bledší, červenkastohnedý až žltohrdzavý, často s černastými škvrkami. – **Lupene** zamladi zakryté priehľadnou slizovitou blankou, riedke, hlboko zbiehajúce na hlúbik, zamladi belavé, neskôr sivasté, v starobe černejúce. – **Hlúbik** 5–12 × 1,5–3 cm, valcovitý, hned pod lupeňmi mierne priškrtený, plný, pevný, pokrytý hrubou vrstvou slizu, na vrchole belavý, poníže citrónovožltý. – **Dužina** hrubá, mäkká, no dosť pevná, belavá, v starobe sivastá, v spodnej časti hlúbika oranžovožltá, s nenápadnou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v machnatých smrečinách, predovšetkým na presvetlených miestach. – **Využitie:** Výborná jedlá huba s jemnou šľavnatou dužinou, vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva, najmä v kombinácii so suchšími druhmi (napr. plávkami). Lahodná je v octovom náleve. Hneď pri zbere treba z klobúka stiahnuť slizkú pokožku a oškrabať i sliz z hlúbika, aby neznečistil ostatné huby. Je nepochopiteľné, že tento výdatný, chutný a ľahko poznateľný druh málokto zbiera. – **Možnosť zámenny** azda len s drobnejším, takisto jedlým *sliziakom škvrnitým* – *Gomphidius maculatus*, ktorý však rastie výlučne pod smrekovcami a má neslizký škvrnitý hlúbik. Len pri hrubej nepozornosti hrozí zámena za jedovaté druhy *pavučinovcov*, ktoré však majú lupene zamladi zakryté pavučinkou, a nie súvislou sklovitou blankou.

Foto 4. IX. 1986, Turčianske Teplice, okr. Martin (Veľká Fatra), v smrečine na vrchu Strážna hora, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 74. SLIZIAKOVEC SMREKOVÝ (VYSOKOHORSKÝ)

VII.–X.

### Slizák švýcarský

*Chroogomphus helveticus* (Sing.) Moser

Syn.: *Gomphidius helveticus* Sing.



**Klobúk** 4–8 cm, polguľovitý až prehľbený, bez nápadnejšieho hrboľa, zamladi s podvinutým okrajom, vláknitoplstnatý až jemne šupinkatý, matný, oranžovohnedastý až červenkastookrový, často aj s ružovolilavým odtieňom na okraji. – **Lupene** zbiehajú na hlúbik, riedke, sfarbené podobne ako klobúk, v starobe čiernastohnedé. – **Hlúbik** 5–8 × 0,8–1,5 cm, vláknitý, sfarbený ako klobúk, naspodu často žltý. – **Dužina** bledooranžová, v hlúbiku žltá až oranžovožltá, s nevýraznou vôňou i chuťou. – **Rastie** pod smrekmi, vejmutovkami a limbami. – **Využitie:** Veľmi chutný, všestranné upotrebitelný. – **Možnosť zámenny** so *sliziakovcom sosnovým* (č. 75), ktorý však má takmer holú a lesklú pokožku klobúka, spravidla výrazný hrboľ a aspoň stopu po zasychajúcom prsteni; navyše rastie len v borinách.

Foto 12. VIII. 1984, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), smrečina na Spálenom vrchu, 1200 m n. m. Trochu zmenšené.



## 75. SLIZIAKOVEC SOSNOVÝ (LEPKAVÝ)

VII.–XI.

### Slizák lepkavý

*Chroogomphus rutilus* (Schff. ex Fr.) O. K. Miller

Syn.: *Gomphidius rutilus* (Schff. ex Fr.) Lund. et Nannf.



**Klobúk** 3–10 cm, klenutý až plochý, väčšinou s hrboľom, hladký, takmer holý, zamladi s lepkavou pokožkou, hnedooranžový až meďovočervenkastý, často s kalným fialovým odtieňom. – **Lupene** riedke, hlboko zbichajúce na hlúbik, zamladi žltoranžové, neskôršpinavo fialovohnedasté až čiernohnedé. – **Hlúbik** 4–10 × 0,8–1,5 cm, žltohnedastý až hnedočervenkastý. – **Dužina** žltkastá až žltoranžová, takmer bez vône, s príjemnou chuťou. – **Rastie** hojne, no iba pod borovicami. – **Využitie:** Jedlý a chutný, vhodný na úpravu začerstva a na nakladanie do octu (po uvarení pekne sfialovie). – **Možnosť zámenny** so *sliziakovcom smrekovým* (č. 74), ktorý však rastie hlavne pod smrekmi, klobúk má spravidla s plochým temenom a trochu vláknitoplstnatý až šupinkatý.

Foto 20. IX. 1986, Sklabaňa, okr. Martin (Veľká Fatra), v borine na vrchu Náklo, 610 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 76. ČECHRAČKA PODVINUTÁ

VI. – XI.

### Čechratka podvinutá

*Paxillus involutus* (Batsch ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, v strede prehĺbený a na okraji dlho podvinutý, zmladi jemne plstnatý, neskôr lysý, olivovosivý, okrovohnedý alebo červenohnedý, na otláčených miestach tmavne. – **Lupene** husté, zbiehajúce na hlúbik, žltkaste až hrdzavé, po otláčení hnednú. – **Hlúbik** 4–7 × 1–2 cm, hladký, špinavožltkastý až hrdzavohnedastý. – **Dužina** šťavnatá, oranžovožltkastá, na reze hnedočervene a potom hnedne, s príjemnou ovocnou vôňou a kyslastou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nezberať! Obsahuje dosiaľ nedostatočne známe látky, ktoré po opakovanom požívaní tejto huby u ľudí spôsobujú alergickú reakciu s následným závažným poškodením červených krviniek (známe sú i smrteľné prípady). – **Možnosť zámenny** s *čechračkou jelšovou* (č. 77), ktorá však má šupinkatý klobúk a rastie iba pod jelšami.

Foto 3. VII. 1985, Stebnická Huta, okr. Bardejov (Busov), pod brezami, 580 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 77. ČECHRAČKA JELŠOVÁ

VII. – XI.

### Čechratka olšová

*Paxillus rubicundulus* Orton

Syn.: *Paxillus filamentosus* (Scop.) Fr. ss. Kotl. et Pouz.



**Klobúk** 5–10 cm, zmladi takmer plochý, v dospelosti až lievikovito prehĺbený, najprv s úzko podvinutým okrajom a plstnatý, potom s rovným okrajom a pritisnuto šupinatou, lúčovito rozpraskanou pokožkou, žltohnedý, hnedoolivový až červenohnedý. – **Lupene** úzke, husté, zbiehajúce na hlúbik, zmladi žlté, neskôr hrdzavé, na otláčených miestach červenohnedé. – **Hlúbik** 3–6 × 0,7–1,5 cm, červenkastohnedý, zmladi na vrchole žltkastý, s podhubím spojený tenkými povrazcami. – **Dužina** bledožltá, v hlúbiku hrdzavá, na reze takmer nemení farbu, so slabou vôňou a kyslastou chuťou. – **Rastie** len v blízkosti jelší. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nebezpečnou *čechračkou podvinutou* (č. 76), ktorá je však mäsitejšia, klobúk má zamatový, nešupinatý, po otláčení tmavne a na reze hnedočervene.

Foto 15. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Turčianska kotlina), jelšina pri potoku Bystrička, 480 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 78. ČECHRAČKA TMAVOHLÚBIKOVÁ

VII. – XI.

### Čechratka černoňatá

*Paxillus atrotomentosus* (Batsch ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 6–20 cm, klenutý, sploštený až preliačený, s výrazne podvinutým okrajom, hrubomäsitý, zamladi zamatový, v starobe lysý, hrdzavohnedý až olivovohnedý. – **Lupene** husté, zbiehajúce na hlúbik, priečne pospájané, okrovožlté, na otláčených miestach hnednúce. – **Hlúbik** 3–7 × 2–4 cm, mimostredový, koreňovito zahrotený, s tmavohnedou až čiernohnedou zamatovou pokožkou. – **Dužina** hrubá, šťavnatá, belavožltkastá, s kyslastou vôňou a trpkokyslou chuťou. – **Rastie** hojne na pňoch i odumretých koreňoch alebo zanorenom hnijúcom dreve smrekov a borovic. – **Využitie:** Nezberať! Hoci v menšom množstve nemusí uškodiť, je nechutná, ba až mierne jedovatá (môže zapríčiniť vracanie). – **Možnosť zámenny** je takmer vylúčená. Hubu dostatočne charakterizuje tmavý zamatový hlúbik, zvicravá chuť dužiny a rast na dreve.

Foto 25. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na zanorenom dreve v borovo-smrekovom lese na úpätí vrchu Končiar, 580 m n. m., našiel K. Tolnay. Trochu zmenšené.



## 79. LÍŠKA ORANŽOVÁ

IX. – XI.

### Lištička pomerančová

*Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulf. ex Fr.) Maire



**Klobúk** 3–8 cm, zamladi mierne klenutý, čoskoro však lievikovito prehĺbený, s podvinutým okrajom, bledooranžový, v strede až oranžovočervený. – **Lupene** hlboko zbiehajúce na hlúbik, oranžové alebo oranžovožlté. – **Hlúbik** 3–8 × 0,5–1 cm, žltoranžový. – **Dužina** mäkká, bledooranžová, s nenápadnou vôňou a dosť nepríjemnou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch na zemi i na práchnivom dreve. – **Využitie:** Nejedlá, vo väčšom množstve dokonca mierne jedovatá. – **Možnosť zámenny** s jedlým *kuriatkom Friesovým* (č. 81), ktoré však má tenšiu, tuhšiu a pružnejšiu dužinu a zvlnený okraj klobúka. Hrozí i zámena za chutné *kuriatko jedlé* (č. 80), ktoré však nemá oranžové sfarbenie, a za jedovatý *kališník hnedooranžový* (č. 83), ktorý však rastie trsnato na dreve listnatých stromov v teplejšom pásme.

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), snrečina na vrchu Hrádok, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 80. KURIATKO JEDLÉ

V. – XI.

### Liška obecná

*Cantharellus cibarius* Fr.



**Klobúk** 2–8 cm, sprvu mierne klenutý alebo plochý, v starobe lievikovito preliačený, bledožltý, žltkovožltý až oranžovožltý. – **Žilky** na spodnej strane klobúka rovnako sfarbené a hlboko zbiehajúce na hlúbik. – **Hlúbik** 3–7 × 0,7–2 cm, žltý. – **Dužina** žltkastá, s korenistou vôňou i chuťou. – **Rastie** hromadne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva i na nakladanie do octu. Dospelé plodnice s tuhšou dužinou je vhodné pred úpravou rozomlieť. – **Možnosť zámenny** s jedlým kuriatkom bledým – *Cantharellus pallens*, ktoré má bledokrémový klobúk s výraznejšie podvinutým okrajom a robustnejší hlúbik, ale aj s mierne jedovatou *liškou oranžovou* (č. 79), ktorá však má oranžové lupene, menej mäsitý klobúk i hlúbik a trpkastú chuť. Zámenny vznikajú i za jedovatý *kališník hnedooranžový* (č. 83).

Foto 17. VII. 1981, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 290 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 81. KURIATKO FRIESOVO

VII. – X.

### Liška Friesova

*Cantharellus friesii* Quél.



**Klobúk** 2–5 cm, zamradi nízko klenutý, čoskoro lievikovito prehĺbený, na okraji zvlňnený, tenkomäsitý, spočiatku jemne zamatový, potom lysý, na okraji žltlooranžový, v strede červenooranžový. – **Žilky** hlboko zbiehajúce na hlúbik, rozvetvené, veľmi nízke, hrubé, oranžovoručové, v dospelosti oranžovokrémové. – **Hlúbik** 2–4 × 0,5–0,8 cm, bledooranžový. – **Dužina** pružná, v klobúku bledooranžová, v hlúbiku žltkastá, s nevýraznou vôňou a kyslastou chuťou. – **Rastie** pod ihličnanmi aj listnáčmi. – **Využitie:** Jedlá a chutná huba, no pre zriedkavý výskyt bez väčšieho konzumného významu. – **Možnosť zámenny** azda len s ďalšími tenkomäsitými druhmi kuriatok; líši sa od nich červenými odtieňmi na temene klobúka a trochu kyslou chuťou dužiny.

Foto 22. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pod lieskou pri Prieslopskom potoku, 620 m n. m., našiel P. Tolnay. Skutočná veľkosť.



## 82. LIEVIK TRÚBKOVITÝ

VIII. – XI.

### Stroček trubkovitý

*Craterellus cornucopioides* (L.) Pers.



**Klobúk** 2–8 cm, lievnikovitý, v strede trvale otvorený a zvoľna prechádzajúci do rúrkovitej hlúbikovej časti, na okraji podvinutý, zvlnený až laločnatý, tenkomäsitý, nasiakavý, zvrchu šupinkatý, zvlhka čiernastý, zasucha sivohnedý, zospodu hladký alebo zvrásnený, oinovatený, sivohnedastý. – **Hlúbik** 4–12 × 0,6–3 cm, hore vždy najširší, dutý, v dospelosti na vrchole rozčesnutý, hladký alebo zvrásnený, sivohnedastý až sivofialovastý, v starobe poprášenný belavým výtrusným prachom. – **Dužina** tenká, pomerne húževnatá, začerstva pružná, po usušení lámavá (po namočení však nadobúda pôvodnú konzistenciu), sivočierna, s príjemnou vôňou a nenápadnou chuťou. – **Rastie** skupinovo i trsovito v listnatých lesoch, najmä v bučinách a dubinách. – **Využitie:** Jedlý, veľmi chutný, vhodný na úpravu začerstva i na sušenie, použiteľný najmä do polievok a k mäsovým prílohám (polievky a omáčky však farbí na tmavo). V slovenských krajoch zbiera lievik zatiaľ iba málo hubárov. V Čechách, kde je obľúbenejší, sa často suší a drví na prášok, ktorý sa potom používa na korenenie rozličných pokrmov. – **Možnosť zámenny** s inou hubou je málo pravdepodobná.

Foto 18. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina nad ľavým brehom potoka Bystrička, 730 m n. m. Skutočná veľkosť.





### 83. KALIŠNÍK HNEDOORANŽOVÝ

VII. – XI.

#### Hlíva olivová

*Omphalotus olearius* (DC. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi klenutý a s podvinutým okrajom, potom až lievikovitý, sýto zlatožltý, oranžový, oranžovohnedý až tmavogaštanový. – **Lupene** husté, hlboko zbiehajúce na hlúbik, zlatožlté až oranžové. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, hore najhrubší, jemne vláknitý, žltoranžový až žltohnedý. – **Dužina** tuhá, pružná, žltá, s dosť príjemnou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** trsnato na pňoch a koreňoch dubov, gaštanov aj ďalších listnáčov, no iba v teplejších oblastiach. – **Využitie:** Nezberať! Stredne jedovatá huba zapríčiňuje nevoľnosť a vracanie. – **Možnosť zámenny** s *liškouoranžovou* (č. 79), ktorá však má mäkkú dužinu. Plodnice vyrastajúce zdanlivo zo zeme (v skutočnosti zo zanorených koreňov) si niektorí hubári mýlia s *kuriatkom jedlým* (č. 80), ktoré však nemá oranžové či hnedé odtiene na klobúku.

Foto 4. IX. 1985, Smolenice, okr. Trnava (Malé Karpaty), na hnijúcej javorovej vetve, 370 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 84. HÚŽEVNATČEK ULITOVITÝ

VII. – X.

#### Houžovec hlemýžd'ovitý

*Lentinellus cochleatus* (Percs. ex Fr.) Karst.



**Klobúk** 2–7 cm, lievikovitý, ulitovitý až lopatkovitý, s podvinutým okrajom, pružný, holý, mäsovohnedastý až okrový. – **Lupene** hlboko zbiehajúce na hlúbik, nízke, husté, so zúbkatým ostrím, belavé až mäsovohnedasté. – **Hlúbik** 2–8 × 0,5–1 cm, spravidla mimostredový, pozdĺžne zvrásnený, pružný, mäsovohnedastý. – **Dužina** tuhá, belavá až mäsovohnedastá, s anízovou vôňou i chuťou. Jestvuje i odroda bez vône (var. *inolens*). – **Rastie** trsnato na odumretom dreve listnáčov. – **Využitie:** Mladé, ešte šťavnaté plodnice sú jedlé. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *húževnatčekom kališkovitým* – *Lentinellus omphalodes* (nerastie v trsoch, ale jednotlivito, vôňu má múčnu a chuť horkú). Nejedlý *húževnatček vlčí* – *Lentinellus vulpinus* je spravidla bez hlúbika, bokom prirastený k drevu a má celkom nenápadnú, nie anízovú vôňu.

Foto 18. IX. 1984, Baňan, okr. Žiar n. Hr. (Štiavnické vrchy), na hnijúcom dubovom dreve na vrchu Čierne blato, 560 m n. m., našli J. Moravec a autor. Skutočná veľkosť.



## 85. HLIVA BUKOVÁ

VI. – X.

### Hlíva žloutnoucí

*Pleurotus pulmonarius* (Fr.) Quél.



**Klobúk** 5–12 cm, lopatkovitý alebo lastúrovitý, zamladi nevysoko klenutý a na okraji podvinutý, v dospelosti nad hlúbikom mierne prehĺbený a s ostrým okrajom, hladký, belavý, krémový, belavohnedastý, sivookrový alebo bledomäsový. – **Lupene** veľmi husté, dosť úzke, pružné, hlboko zbiehajúce na hlúbik, na ostrí takmer rovné, belavé až belavokrémové, pri zasychaní žltnúce. – **Hlúbik** 1–6 × 0,7–1,5 cm, nápadne excentrický, často až bočný (vtedy je veľmi krátky), naspodu stenčený, nezriedka jemne ryhovaný, belavý, v dolnej časti bieloplstnatý. – **Dužina** zamladi veľmi pružná a šľavnatá, v starobe dosť tuhá a suchšia, trvale belavá, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** trsnato na odumretom i živom dreve rozličných listnáčov, najmä bukov, dubov a vrb. Miestami je veľmi hojná. – **Využitie:** Jedlá, zamladi veľmi chutná, vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na nakladanie do octového nálevu. Staršie húževnaté plodnice neradno zbierať, lebo sú ťažko stráviteľné. – **Možnosť zámény** s ďalšími druhmi hlív, ako sú *hlíva ustricovitá* – *Pleurotus ostreatus* (začína rásť až v októbri, má nežltnúce lupene a spravidla tmavší klobúk), *hlíva závojová* – *Pleurotus calypratus* (jej lupene síce v dospelosti žltnú, ale zamladi ich zakrýva plachtička, z ktorej aj neskôr ostávajú útržky na okraji klobúka). Bežné sú i zámény za *hlívu lievikovitú* – *Pleurotus cornucopiae*, často odlišiteľnú len podľa mikroskopických znakov, alebo za *hlívu dubovú* – *Pleurotus dryinus*, ktorá však rastie jednotlivito alebo v menších trsoch. Všetky druhy hlív sú zamladi chutné, a preto ich vzájomné odlišovanie pre praktických hubárov nemá zásadný význam.

Foto 23. VI, 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na pni listnatého stromu nad favým brehom potoka Bystrička, 760 m n. m., našiel K. Tolnay. Skutočná veľkosť.



## 86. OBLÚKOVKA LÚČNA

IX. – XI.

### Šťavnatka luční

*Camarophyllus pratensis* (Pers. ex Fr.) Kumm.



**Plodnica** má vrtidlovitý čiže obrátene kužeľovitý tvar (ako detská hračka „vlk“). – **Klobúk** 3–8 cm, klenutý až plocho rozprestretý, so širokým tupým hrboľom a tenkým okrajom, holý, hladký, neslizký, trochu lesklý, žltookrový, žltočervenkastý až hrdzavooranžový, so svetlejším okrajom, v starobe celý blednúci. – **Lupene** v strede široké, na oboch koncoch zúžené, dosť hrubé, voskovité, veľmi riedke, hlboko zbichajúce na hlúbik, krémové, žltookrové až červenkastožlté, často s oranžovým odtieňom, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 4–10 × 0,7–1,5 cm, hore rozšírený, naspodu zúžený, plný, krémovookrový až červenkastožltkastý. – **Dužina** šťavnatá, zasucha väčšinou belavá, zavlhka bledooranžová až žltočervenkastá, vodnato podídená, s príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** na suchších lúkach a pasienkoch. – **Využitie:** Jedlá a chutná. – **Možnosť zámenny** s jedlou *šťavnatkou hájovou* – *Hygrophorus nemoreus*, ktorá však rastie iba v listnatých lesoch a má trvale bielu dužinu.

Foto 18. X. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pasienok v chotárnej časti Kotlejky na vrchu Hrádok. 670 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 87. LÚČNICA PÁCHNUCA

VIII. – X.

### Šťavnatka klidná

*Hygrocybe quieta* (Kühn.) Sing.



**Klobúk** 3–8 cm, stupým nízkym hrboľom, tenkomäsitý, hladký, trochu vlhký, neslizký, nasiakavý, žltý až oranžovožltý, občas aj s olivovým odtieňom, v starobe blednúci až do krémoveho. – **Lupene** bruškaté, vysoké až 1,2 cm, riedke, hrubé, priečne pospájané žilkami, žltoranžové, v dospelosti až lososovočervenkasté. – **Hlúbik** 4–8 × 0,6–2 cm, valcovitý, stlačený alebo inak deformovaný, často s pozdĺžnymi žliabkovitými ryhami, dutý, hladký, neslizký, oranžovožltý. – **Dužina** veľmi tenká, krehká, v hlúbiku tuhá, žltá až oranžová, páchne plošticovito, chuť má miernu. – **Rastie** na lúkach, pasienkoch aj v trávnatých lesoch, väčšinou v menších skupinách. Uprednostňuje pôdy s dostatkom vápnika. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *lúčnicou zlatožltou* – *Hygrocybe obrussea*, ktorá však má aspoň v mladosti kužeľovitý hrboľ, bledšie lupene a príjemnú vôňu dužiny.

Foto 26. IX. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pasienok na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 88. ŠŤAVNAČKA SLONOVINOVÁ

VIII. – XI.

### Šťavnatka slonovinová

*Hygrophorus eburneus* (Bull. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, s úzko podvinutým okrajom, hladký, slizký, biely. – **Lupene** neširoké, trochu zbiehajúce na hlúbik, dosť hrubé, biele. – **Hlúbik** 5–12 × 0,5–1,2 cm, na vrchole vločkatý a suchý, poniže pokrytý tenkou vrstvou slizu a lepkavý, celý biely. – **Dužina** v klobúku dosť mäkká, ale pružná, v hlúbiku vláknitá, so slabou vôňou a nevýraznou chuťou. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v bučinách, často v početných skupinách. – **Využitie:** Jedlá, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** najmä s nejedlou *šťavnačkou mydlovou* – *Hygrophorus cossus*, ktorá má rovnaký vzhľad a takisto rastie v bučinách, no páchne nepríjemne asi ako jadrové (sódnc) mydlo a v dospelosti sa líši aj hrdzavožltkastými odtieňmi na okraji klobúka a na lupeňoch. Veľmi podobná jedlá *šťavnačka smreková* – *Hygrophorus piceae* rastie len v smrečiniach.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrekovo-bukový les v Jasenskej doline, 650 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 89. ŠŤAVNAČKA SLIZNATOPRSTEŇOVÁ

IX. – XI.

### Šťavnatka slizoprstenná

*Hygrophorus gliocyclus* Fr.



**Klobúk** 3–10 cm, so širokým tupým hrboľom, na okraji zamladi podvinutý, pokožka veľmi slizká, na okraji krémovobelavá, na temene tmavšia, žltkasto-okrová. – **Lupene** zbiehajúce na hlúbik, nízke, riedke, bledokrémové. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, veľmi slizký, slamovožltkastý, so sliznatým prstencom širokým 1–2 mm. – **Dužina** mäkká, belavá, pod pokožkou klobúka slamovožltkastá, so slabou príjemnou vôňou a nevýraznou chuťou. – **Rastie** v borinách, občas aj pod listnáčmi. – **Využitie:** Jedlá, no zriedkavá huba, preto bez väčšieho konzumného významu. – **Možnosť zámenny** pri troche pozornosti nehrozí. Hubu dostatočne charakterizuje slizký klobúk i hlúbik a sliznatá prsteňovitá obrúčka v hornej časti hlúbika.

Foto 6. X. 1984, Rudno, okr. Martin (Žiar), brezovo-sosnový les na vrchu Vlčia, 600 m n. m., našiel J. Dobiš. Skutočná veľkosť.



## 90. ŠŤAVNAČKA BELAVORUŽOVKASTÁ

IX. – X.

### Šťavnatka zardelá

*Hygrophorus fagi* Becker et Bon



**Klobúk** 6–18 cm, zamladi polguľovitý, potom nižšie klenutý, v starobe až prehĺbený, so širokým tupým hrboľom, na okraji až do ranej dospelosti podvinutý a v starobe žliabkovito ryhovaný, pokožka hladká, zavlhka slizká, na okraji väčšinou krémovobelavá, na temene ružovkastá. – **Lupene** nerovnako dlhé, hrubé, dosť riedke, zamladi úzke, belavé a krátko zbiehavé, v starobe široké až 12 mm, bledokrémové a hlboko zbiehajúce na hlúbik. – **Hlúbik** 5–14 × 1–4 cm, klinovitý, hore najširší, naspodu zahrotený, veľmi pevný, v hornej polovici vľočkátý, poníže riedko vláknitý, belavý, miestami s červenkastými, v starobe až špinavookrovými škvrnami. – **Dužina** hrubomäsitá, v klobúku šťavnatá, v hlúbiku vláknitá a tuhá (v starobe takmer drevnatá), belavá, pod pokožkou klobúka väčšinou červenkastá, s nevýraznou vôňou a príjemnou chuťou. Na reze nemení farbu a slabo reaguje s chemikáliami (so sulfovanilínom,  $H_2SO_4$  a  $AgNO_3$  nereaguje, s  $KOH$ ,  $FeSO_4$  a  $HNO_3$  trochu žltne, s fenolom najprv nereaguje, no po 20 minútach nadobúda hnedofialovastý odtieň). – **Rastie** v bučinách na vápencovom i kremičitom podklade. – **Využitie:** Jedlá, upotrebiteľná predovšetkým začerstva. – **Možnosť zámeny** hlavne s jedlou šťavnatkou bukovou – *Hygrophorus penarius* (temeno klobúka má belavé až žltkavé, bez ružových odtieňov a pokožku aj zavlhka nanejvýš lepkavú, nie slizkú). Jedlá šťavnatka belavookrová – *Hygrophorus poetarum* sa odlišuje najmä valcovitým, nezahroteným hlúbikom a výraznou kvetinovou vôňou dužiny. Ani nejedlá šťavnatka oranžová (č. 91) nemá klinovitý hlúbik, navyše rastie iba v ihličnatých lesoch, nepríjemne páchne a nápadná je i jemným oranžovoružovým odtieňom na lupeňoch. – **Poznámka:** *Hygrophorus fagi* sa vyčlenil ako samostatný druh až r. 1974; predtým sa mýlne stotožňoval s inými druhmi z okruhu *Hygrophorus penarius*.

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), presvetlená bučina na vrchu Flintov laz, 600 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 91. ŠTAVNAČKA ORANŽOVÁ

VIII. – XI.

### Šťavnatka oranžová

*Hygrophorus pudorinus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, s podvinutým okrajom, hrubomäsitý, hladký, slizký, bledooranžový až hrdzavooranžový, na temene najtmavší, na okraji často až krémový. – **Lupene** nevysoké, riedke, dosť hrubé, široko prirastené až mierne zbiehajúce na hlúbik, belavé, na okraji klobúka v dospelosti bledooranžové. – **Hlúbik** 6–16 × 2–3 cm, na vrchole suchý, vločkatý a belavý, nižšie trochu slizký a bledooranžový. – **Dužina** pevná, v klobúku s bledooranžovým odtieňom, v hlúbiku belavá, len v báze žltá, s nepríjemnou terpentínovou vôňou i chuťou. – **Rastie** v smrečinách a jedlinách. – **Využitie:** Nejedlá (pri tepelnej úprave nadobúda odporný živcovito-sladkastý pach). – **Možnosť zámenny** s chutnou *šťavnačkou belavookrovou* – *Hygrophorus poetarum*, ktorá však má príjemnú vôňu a rastie v listnatých lesoch, a s jedlou *šťavnačkou hájovou* – *Hygrophorus nemoreus* (lupene má v dospelosti okrovočervenkasté a jej dužina je takmer bez vône).

Foto 1. X. 1986, Tatranská Lomnica, miestna časť Tatranská Kotlina, okr. Poprad (Tatry), na trávnom okraji smrečiny, 850 m n. m., našiel I. Dieška. Zmenšené o polovicu.



## 92. ŠTAVNAČKA ŽLTOVLOČKATÁ

VIII. – XI.

### Šťavnatka žltolupenná

*Hygrophorus chrysodon* (Batsch ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, na okraji dosť dlho podvinutý a husto pokrytý zúbkatými žltými až zlatožltými vločkami (pri var. *leucodon* sú vločky biele), pokožka viac či menej slizká (podľa vlhkosti vzduchu), zamladi belavá, čoskoro žltkastá až zlatožltá, na otlačených miestach výraznejšie žltne. – **Lupene** nehusté, belavé, v úplnej mladosti so žltovločkatým ostrím (var. *incarnatum* má na lupeňoch i rozkrojenej dužine mäsovoružovkastý odtieň). – **Hlúbik** 5–10 × 0,7–2 cm, valcovitý, zamladi plný, neskôr vypchatý, v hornej tretine pokrytý žltými vločkami a často aj drobnými kvapôčkami, pod vločkatou zónou trochu slizký, belavý, žltkastý až zlatožltý. – **Dužina** pomerne mäsitá, šťavnatá, belavá, pod pokožkou žltkastá, so slabou, nenápadnou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, predovšetkým v bučinách. – **Využitie:** Jedlá a chutná. – **Možnosť zámenny** je malá.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), bučina v Jasenskej doline nad pravým brehom potoka Vôdky, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 93. ŠŤAVNAČKA VOŇAVÁ

IX. – XI.

#### Šťavnatka vonná

*Hygrophorus agathosmus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–8 cm, zväčša klenutý, hladký, slizký, belavosivý, popolavý až hnedastosivý. – **Lupene** riedke, krátko zbíhajúce na hlúbik, belavé. – **Hlúbik** 4–9 × 1–2 cm, suchý, v hornej časti vložkatošupinkatý, belavý. – **Dužina** belavá, veľmi aromatická (vonia ako horké mandle, perník či aníz), so sladkastou chuťou. – **Rastie** v mladých alebo riedkych ihličnatých lesoch a na lesných lúkach; na vápencovom podklade patrí medzi najhojnejšie jesenné huby. – **Využitie:** V menšom množstve vhodná do zmesí; konzum väčšieho množstva môže zapríčiniť žalúdočné ťažkosti. – **Možnosť zámenny** so šťavnačkou smrekovou – *Hygrophorus piceae*, ktorá je však čistobiela, bez sivých odtieňov a bez vône. V bučinách rastú ďalšie dva podobné druhy s odlišnou vôňou – šťavnačka slonovinová (č. 88) a šťavnačka mydllová – *Hygrophorus cossus*.

Foto 15. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubovýdiel, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 94. ŠŤAVNAČKA BODKOVANÁ

IX. – XI.

#### Šťavnatka tečkovaná

*Hygrophorus pustulatus* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, zamladi klenutý, neskôr plochý až prehĺbený, na striebrom podklade husto pokrytý sivohnedými až čiernastohnedými šupinkami. – **Lupene** nápadne riedke, mäkké, trochu zbíhajúce na hlúbik, belavé. – **Hlúbik** 4–8 × 0,5–1,2 cm, valcovitý, na belavom podklade pokrytý drobnými sivohnedými vložkami (akoby zrnitý). – **Dužina** mäkká, belavá, s nenápadnou vôňou a chuťou. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách. – **Využitie:** Jedlá a chutná, vhodná na rozličné úpravy začrstva. – **Možnosť zámenny** s jedlou šťavnačkou špinavou – *Hygrophorus tephroleucus*, ktorá má klobúk s podobnými šupinkami, no zreteľne sa líši vláknitošupinkatým (nie husto zrnitým) povrchom hlúbika. Ďalší blízky druh – šťavnačka voňavá (č. 93) má hladký, nešupinatý klobúk a veľmi aromatickú dužinu.

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), zmiešaný ihličnatý les na vrchu Hrádok, 670 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 95. ŠŤAVNAČKA ČIERNOVLÁKNITÁ

VIII. – X.

### Šťavnatka kozí

*Hygrophorus camarophyllus* (Alb. et Schw. ex Fr.)

Dumée, Grandjean et Mre.



**Klobúk** 5–13 cm, spočiatku zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý, v starobe až plytko prehĺbený, často zvlnený a s tupým hrboľom, na okraji zamladi podvinutý alebo aspoň zahnutý, mäsitý, nenasiakavý, neslizký, lúčovito vrastene vláknitý, sivohnedastý, tmavohnedý, olivovohnedý až černastohnedý, bez modrastých odtieňov. – **Lupene** vysoké až 1 cm, hrubé, riedke, vystriedané kratšími lupienkami, niekedy hlboko zbiehajúce na hlúbik, belavé až belavokrémové, v dospelosti so sivastým nádychom. – **Hlúbik** 7–16 × 1–2,5 cm, valcovitý, niekedy až úzkovretenovitý, väčšinou štíhly a zakrivený, naspodu zahrotený, plný alebo čiastočne dutý, pevný, suchý, jemne vláknitý, sfarbený v rovnakých odtieňoch ako klobúk, spravidla však bledší, miestami až belavohnedastý, na báze belavoplstnatý. – **Dužina** na temenc klobúka hrubá, dosť pružná a pevná, v hlúbiku vláknitá, belavá, pod pokožkou klobúka tmavá, s nevýraznou príjemnou vôňou; chuťmierna, sprvu sladkastooriešková, neskôr so slabou terpentínovou príchuťou. – **Rastie** na vlhkých machnatých miestach v horských ihličnatých lesoch, najmä pod borovicami a smrekmi. Jednoznačne uprednostňuje kyslé pôdy. U nás je hojnejšia iba v tatranskej oblasti. – **Využitie:** Jedlá, no menej chutná huba, použiteľná do zmesi. – **Možnosť zámény** so *šťavnačkou sivočiernou* (č. 96), ktorá však má na klobúku i lupeňoch aj modrastý odtieň a rastie na vápenatých pôdach. Sfarbením klobúka a hlúbika pripomína i jedlú *šťavnačku ružovolupeňovú* – *Hygrophorus calophyllus*, odlišiteľnú podľa ružovejúcich (nesivejúcich) lupeňov.

Foto 22. IX. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v borovicovo-smrekovom lese na Spálcnom vrchu, 1200 m n. m., zbierali J. Kuthan a autor. Skutočná veľkosť.





## 96. ŠŤAVNAČKA SIVOČIERNÁ

IX. – XI.

### Šťavnatka šedočerná

*Hygrophorus atramentosus* (Secr.) Haas et Haller



**Klobúk** 3–8 cm, zvoncovitý, nízko klenutý až plochý, so širokým nízkym hrboľom a zahnutým, takmer podvinutým okrajom, vrastene vláknitý, na temnosivom až sivočiernom podklade hnedasto a modrasto prifarbený (súčasne prítomný aj zreteľný striebřistý reflex). – **Lupene** zbíhajúce na hlúbik, riedke, pružné, belavé až krémobelavé, na koncoch okolo hlúbika tmavosivé. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, zamladí plný a pevný, v starobe dutý, jemne vláknitý, sivastý až temnosivý. – **Dužina** biela, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v smrečinách. – **Využitie:** Chutná, no pre zriedkavý výskyt bez väčšieho konzumného významu. – **Možnosť zámenny** so *šťavnačkou čiernovláknitou*, č. 95 (má nepríjemnú chuť, rastie v borinách) a s jedlou *šťavnačkou ružovolupeňovou* – *Hygrophorus calophyllus* (spravidla má ružové lupene).

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrekovo-bukový les v Jasenskej doline, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 97. ŠŤAVNAČKA MRAZOVÁ

X. – XI.

### Šťavnatka pomrazka

*Hygrophorus hypothejus* (Fr. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–5 cm, klenutý až mierne preliačený, väčšinou s nenápadným hrboľom, veľmi slizký, olivovohnedý alebo žltohnedý, často s hrdzavým odtieňom. – **Lupene** riedke, zbíhajúce na hlúbik, žltkasté až oranžovožlté. – **Hlúbik** 4–8 × 0,4–0,8 cm, hladký, slizký, žltý. – **Dužina** žltkastá, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne pod borovicami. – **Využitie:** Jedlá, chutná, použiteľná do zmesi upravovaných začerstva alebo nakladaných do octu. Hoci je hojná a ľahko poznateľná, zbiera ju málo hubárov. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlou *šťavnačkou olivovohnedou* (č. 100), ktorá sa líši väčším vzrastom, belavým sfarbením lupenov i hlúbika, a s jedlou *oblúkovkou hnedastou* – *Camurophyllus fuscescens*, ktorá má klobúk spravidla bez olivových odtieňov a pokožku hlúbika aj dužinu belavú.

Foto 15. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 98. ŠŤAVNAČKA TERČOVITÁ

IX. – XI.

### Šťavnatka terčovitá

*Hygrophorus discoideus* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, nevysoko klenutý až plochý, so širokým zaobleným hrboľom, okraj zamladi podvinutý, čoskoro však ostrý, pokožka hladká, veľmi slizká, na temene červenohnedá, na okraji žltohnedastá. – **Lupene** zamladi zakryté priesvitnou slizkou blankou, nehusté, belavé až krémovobelavé. – **Hlúbik** 4–7 × 0,6–1,2 cm, v starobe dutý, na vrchole vložkatý a belavý, poníže jemne vláknitý a často trochu zahnednutý, s rýchlo miznúcim prsteňom. – **Dužina** belavá, pod pokožkou klobúka a v báze i dutine hlúbika hncdastá, s nenápadnou vôňou aj chuťou. – **Rastie** v smrečinách na vápencovom podklade. – **Využitie:** Jedlá, použiteľná do zmesí. – **Možnosť zámenny** s jedlou šťavnačkou vláknitou – *Hygrophorus arbustivus*, ktorá však má nesliský, vrastene vláknitý klobúk; jej lupene ani zamladi nic sú zakryté blanitou plachtičkou.

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrekovo-bukový les nad pravým brehom potoka Vôdky, 630 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 99. ŠŤAVNAČKA HNEDOBIELA

IX. – XI.

### Šťavnatka hnědobílá

*Hygrophorus latitabundus* Britz.

Syn.: *Hygrophorus fuscoalbus* ss. auct. eur. plur., non Lasch 1829



**Klobúk** 4–10 cm, hrubmäsitý, s podvinutým okrajom, veľmi slizký, sivo hrdzavohnedý, často s olivovým odtieňom, na okraji bledší. – **Lupene** riedke, hrubé, belavokrémové. – **Hlúbik** 5–9 × 1–3 cm, valcovitý alebo vretenovitý, naspodu vždy zahrotený, vložkatošupinkatý, veľmi slizký, belavý, na otláčených miestach špinavohnedastý, s rýchlo miznúcim prsteňom. – **Dužina** hrubá, nápadne ťažká (s vysokou špecifickou hmotnosťou), belavá, s nevýraznou horkomandľovou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** v borinách na vápencovom podklade. – **Využitie:** Jedlá, veľmi chutná v úpravách začerstva aj v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** s jedlou šťavnačkou *Persoonovou* – *Hygrophorus persoonii*, ktorá však nie je až taká mäsitá, má menej slizký klobúk i hlúbik a nenápadnú vôňu, navyše rastie len pod listnáčmi.

Foto 15. IX. 1984, Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 100. ŠTAVNAČKA OLIVOVOHNEDÁ

VIII. – XI.

### Šťavnatka olivově bílá

*Hygrophorus olivaceoalbus* (Fr. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, zmladi zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý až prehýbený, s hrboľom, slizký, vrastene vláknitý, sivohnedý až olivovohnedý; okraj zmladi spojený s hlúbikom slizkou plachtičkou. – **Lupene** riedke, dosť hrubé, často zvlnené, väčšinou dosť výrazne zbiehajúce na hlúbik, belavé. – **Hlúbik** 6–15 × 0,7–1,5 cm, rovnomerne hrubý, veľmi štíhly, plný, na vrchole biely, suchý a vločkatý, pod úzkym prstencom slizký. Zaschnutý sliz zanecháva na povrchu zvislé podlhovasté šupiny sfarbené rovnako ako klobúk. – **Dužina** dosť tenká, mäkká, šťavnatá, biela, v temene klobúka žltkastá, so slabou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** skupinovo v machnatých horských smrečinách na kyslej, nevápenatej pôde. V nižších polohách je zriedkavá. – **Využitie:** Veľmi chutná huba, vhodná na rozmanité úpravy začerstva i na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlou šťavnačkou *Persoonovou* – *Hygrophorus persoonii*, ktorá však rastie pod listnáčmi, najmä v dubinách a hrabinách, pričom sa spravidla líši aj robustnejším vzrastom a ostrejšie ohraničeným farebným predclom medzi belavým vrcholom hlúbika a jeho nižšími hrdzavohnedými časťami.

Foto 18. IX. 1985, Henclová, okr. Spišská Nová Ves (Voľovské vrchy), v smrečine pri potoku Henclová. 900 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 101. ŠŤAVNAČKA ČERVENKASTÁ

VII. – X.

### Šťavnatka načervenalá

*Hygrophorus erubescens* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, zamladi nízko klenutý a s tupým hrboľom, v starobe plocho rozprestretý až širokolievkovito prehĺbený, dlho s podvinutým a jemne plstnatým okrajom, mäsitý, pevný, trochu slizký, zamladi belavokrémový s červenkastým nádychom, potom na krémovom podklade červenoškvrnitý a husto pokrytý jemnými fialovočervenými šupinkami, v starobe často aj so žltkastými škvrnami. – **Lupene** veľmi riedke, dosť hrubé, krátko až výrazne zbiehajúce na hlúbik, krémové, v starobe červencujúce (červené škvrny sa najsamprv tvoria na koncoch lupeňov, pri okraji klobúka), zasucha blednúce do krémovožltá. – **Hlúbik** 4–7 × 1–2 cm, valcovitý, naspodu často zahrotený, plný, na krémobelavom podklade pokrytý drobnými purpurovými vláknitými šupinkami (na vrchole má zamladi belavé, neskôr však purpurové zrnenie), miestami hrdzavoškvrnitý, v starobe a zasucha trochu žltnúci. – **Dužina** belavá, neskôr žltkastá až červenkastá, s nenápadnou vôňou a horkastou chuťou. – **Rastie** skupinovo, ba i v menších trsoch v tienistých ihličnatých lesoch, najmä v podhorskom pásme. Miestami je hojná, inde celkom chýba. Uprednostňuje pôdy s dostatkom vápnika. – **Využitie:** Jedlá, ale pre horkastú chuť použiteľná iba v menšom množstve do zmesí. – **Možnosť zámény** s chutnejšou šťavnačkou plávkovitou – *Hygrophorus russula*, ktorá však má klobúk šupinkatý nanajvyš na temene, rastie iba v listnatých lesoch a odlišuje sa i sladkastou chuťou dužiny (horkú má len pokožku klobúka, no tú možno pri čistení huby odstrániť). Podobné sú i tieto druhy: šťavnačka ružová, č. 102 (lupene trvale krémové, bez červených škvŕn), šťavnačka závojová – *Hygrophorus purpurascens* (červené len ostrie lupeňov, zamladi s prsteňom) a šťavnačka vínovočervená – *Hygrophorus capreolarius* (klobúk čiernastoškvrnitý, lupene hnedočervené).

Foto 7. X. 1984, Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel, 560 m n. m., našli J. Noge a J. Dobiš. Skutočná veľkosť.



## 102. ŠŤAVNAČKA RUŽOVÁ

VII. – X.

### Šťavnatka rúžová

*Hygrophorus persicolor* Ricek



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi polguľovitý a mäsitý, neskôr relatívne tenší, nižšie klenutý, sploštený až prehĺbený, na okraji až do ranej dospelosti výrazne podvinutý, na temene vrastene šupinkatý, ružový až oranžovoručový (bez červených škvŕn), na okraji v dospelosti bleďší, ružovkastý až krémový. – **Lupeňe** široko prirastené až trochu zbiehavé, nerovnako dlhé, stredne husté, belavokrémové, vždy bez vínovočervených škvŕn. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, zmladi robustný, nezriedka úzkovretenovitý, v dospelosti štíhly a valcovitý, v horných dvoch tretinách vločkatošupinkatý, belavý až ružovkastý, niekedy s hnedastým nádychom. – **Dužina** šťavnatá, belavá, s nenápadnou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** v podhorských a horských smrečinách. Uprednostňuje vápencový podklad. – **Využitie:** Jedlá a chutná, no zriedkavá huba, takže z konzumného hľadiska nemá väčší význam. – **Možnosť zámény** predovšetkým za jedlú, no nechutnú *šťavnačku červenkastú*, č. 101 (v dospelosti má na lupeňoch i klobúku vínovočervené škvŕny a na hlúbiku podobne sfarbené zrnité vločky, dužinu má väčšinou horkastú a menej kompaktnú). Podobná *šťavnačka závojová* – *Hygrophorus purpurascens* má na hlúbiku pomíňavý prsteň a líši sa i červenkastým ostrím lupeňom. Ďalším zameniteľným druhom je jedlá *šťavnačka plávkovitá* – *Hygrophorus russula*, ktorá však rastie len v listnatých lesoch a v dospelosti má na lupeňoch vínovočervené škvŕny. Blízka *šťavnačka vínovočervená* – *Hygrophorus capreolarius* má vínovočervené odtiene na lupeňoch aj klobúku už v mladosti. Všetky tieto druhy sú jedlé, no menej chutné než *šťavnačka ružová*, dobre odlišiteľná podľa trvale bleďých, neškvŕnitých lupeňov a ružových odtieňov na pokožke klobúka.

Foto 21. VII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina pod vrcholom Dubového dielu, 700 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 103. LAKOVKA OBYČAJNÁ

VI. – XI.

#### Lakovka obecná

*Laccaria laccata* (Scop. ex Fr.) Berk. et Br.



**Klobúk** 2–6 cm, zmladi klenutý a holý, v dospelosti až prehľbený a pomúčený, zavlhka zväčša hnedočervený a na okraji ryhovaný, zasucha okrovokrémový. – **Lupene** riedke, mäsovoružové, v starobe belavo poprásené výtrusným prachom. – **Hlúbik** 3–10 × 0,3–0,7 cm, vláknitý, v starobe dutý, spravidla hnedočervenkastý. – **Dužina** krehká, ružovkastá, s nenápadnou až korenistou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** hojne v trávnatých listnatých aj ihličnatých lesoch a v krovinách. – **Využitie:** Klobúky sú vhodné do polievok; drevnaté hlúbiky sú nestráviteľné. – **Možnosť zámény** s jedlou *lakovkou dvojfarebnou* – *Laccaria bicolor*, ktorá má fialovastý spodok hlúbika, a so statnejšou, takisto jedlou *lakovkou veľkou* – *Laccaria proxima*. Z ostatných druhov lakoviek sa u nás hojne vyskytuje už len fialovo sfarbená *lakovka ametystová* (č. 104).

Foto 19. IX. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na brehu potoka Bystrička, 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 104. LAKOVKA AMETYSTOVÁ

VI. – XI.

#### Lakovka ametystová

*Laccaria amethystina* (Huds.) Cooke



**Klobúk** 2–6 cm, zmladi polguľovitý, s podvinutým okrajom a v strede pupkovito prehľbený, neskôr až širokolievkovitý a na okraji zvlňený, nasiakavý, zavlhka fialový alebo hnedofialový, zasucha belavofialovastý. – **Lupene** bruškaté, široko prirastené až trochu zbiehajúce na hlúbik, riedke, zmladi fialové, v dospelosti fialovasté a belavo poprásené vypadaným výtrusným prachom. – **Hlúbik** 4–12 × 0,4–0,8 cm, plný, jemne vláknitý, sfarbený ako klobúk. – **Dužina** fialovastá, zasucha ružovohnedastá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, použiteľná do zmesí. – **Možnosť zámény** s inou hubou je málo pravdepodobná. Lakovka ametystová je nápadná fialovým (zasucha ble dofialovým) sfarbením všetkých častí plodnice.

Foto 16. VIII. 1986, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), pod smrekmi v chotárnej časti Rovná hora, 530 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 105. STRMIEĽKA HRABANKOVÁ

VII. – XI.

### Strmielečka listomilná

*Clitocybe phyllophila* (Fr.) Quél.



**Klobúk** 3–8 cm, nasiakavý; pokožka zasucha belavá alebo krémová, zavlhka sivožltkastá až bledohnedastá (na okraji najtmavšia). – **Lupene** veľmi úzke, dosť husté, nerovnako dlhé, mierne zbiehajúce na hlúbik, belavé alebo bledokrémové, v starobe so špinavookrovým nádychom. – **Hlúbik** 3–7 × 0,5–1 cm, valcovitý alebo stlačený, pružný, zmladi plný, v dospelosti vypchatý alebo dutý, na vrchole oinovatený, naspodu plstnatý, belavý až špinavookrový. – **Dužina** tenká, pružná, zasucha špinavobelavá, zavlhka vodnatohnedastá, s nevýraznou, no príjemnou, takmer anízovou vôňou a miernou chuťou (var. *piperata* má štipľavú chuť). Dužina po pokvapkaní guajakovou tinktúrou zelenie. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch, najmä vo vrstvách opadaného ihličia a lístia. – **Využitie:** Nezbierať! Obsahuje veľké množstvo muskarínu a vyvoláva ťažké otravy. – **Možnosť zámieny** s jedovatým *strmulcom bielym*, č. 131 (ten však má múčnu vôňu).

Foto 2. VII. 1984, Brhlavce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v lese Ladia, 270 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 106. STRMIEĽKA NEÚHLADNÁ

IX. – XI.

### Strmielečka nezdobná

*Clitocybe inornata* (Sow. ex Fr.) Gill.



**Klobúk** 4–10 cm, nízko klenutý, okraj zmladi úzko podvinutý, často rebrovito ryhovaný, pokožka jemne plstnatá, matná, stiahnuteľná až k temenu, sivobelavá až hnedosivastá. – **Lupene** husté, hnedastosivé. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, ohybný, zmladi po celej dĺžke vločkatý, v dospelosti hore vločkatý a belavý, poníže jemne vláknitý a sivohnedastý. – **Dužina** tuhá, pružná, belavá, páchne výrazne a nepríjemne (asi ako rozmočený papier či hnojúce piliny), chuť má miernu. – **Rastie** na trávnatých miestach v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Pre príkry pach nejedlá. – **Možnosť zámieny** najmä s chutnou *pôvabnicou mramorovanou* (č. 114), ktorá však v klobúku nemá tuhú a pružnú dužinu, je mäsitejšia, vonia múčne a rastie na pasienkoch (neviaže sa na prítomnosť či blízkosť stromov).

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), pasienok na okraji smrečiny na vrchu Hradište, 620 m n. m. Trochu zmenšené.



**Strmélka mlženka***Clitocybe nebularis* (Batsch ex Fr.) Kumm.

**Klobúk** 5–15 cm, zamladi široko zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý, plochý až mierne prehĺbený, často so širokým tupým hrboľom, na okraji dosť dlho podvinutý, nenasiakavý, sivobelavý, sivý až hnedopopolavý, na okraji väčšinou belavý alebo sivastý, celý pokrytý belavou inovaťou. – **Lupene** dosť nízke, husté, zamladi pomerne hlboko zbiehajúce na hlúbik, belavé až žltkavé, v starobe miestami so špinavookrovými škvrnami. – **Hlúbik** 6–12 × 1,5–3 cm, zamladi kyjačikovitý, neskôr valcovitý, naspodku takmer vždy zhrubnutý, plný, v starobe niekedy dutý, pružný, oinovatený alebo pozdĺžne vláknitý, belavý, často so sivým alebo hnedastým odtieňom. – **Dužina** v klobúku mäsitá, zamladi tvrdá, neskôr mäkká, v hlúbiku najprv vatovitá, ale pružná, neskôr vláknitá, v celej plodnici trvale belavá, zamladi veľmi aromatická, v starobe nepríjemne páchnúca, s neutrálnou až kyslastou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne vo väčších skupinách i čarokruhoch v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Celkom mladé plodnice sú lahodné v octovom náleve a hodia sa i na prípravu začerstva (odporúča sa však dlhšie tepelné spracovanie); staré plodnice pre pach a tuhosť dužiny spôsobujú tráviace ťažkosti. – **Možnosť zámenny** s prudko jedovatou *hodváhnicou veľkou* (č. 193), ktorá tiež má zamladi belavé lupene (v dospelosti však jej lupene ružovejú; líši sa i múčnou vôňou dužiny a výlučným rastom v teplejších listnatých lesoch). V rode strmulka je i niekoľko prudko jedovatých, belavo sfarbených a menej mäsitých druhov s priemerom klobúka do 10 cm. Aby sa predišlo zámene s nimi, nemali by sa na jedenie zbierať plodnice strmulky inovaťovej s vyblednutým, belavým klobúkom, ale len typické hrubomäsité plodnice so sivým či hnedosivým temenom.

20. IX. 1986, Sklabiňa, okr. Martin (Veľká Fatra), v smrečine na vrchu Hradečnica, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 108. STRMUEKA ANÍZOVÁ

VI. – XI.

### Strmělka anýzka

*Clitocybe odora* (Bull. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–8 cm, čoskoro sploštený až prehĺbený, hladký, nasiakavý, zväčša zelenomodrastý či sivozelenkastý, v starobe a zasucha oveľa bledší. – **Lupene** spravidla nehlboko zbiehajúce na hlúbik, zelenkasté až sivasté. – **Hlúbik** 3–7 × 0,5–1 cm, hladký, väčšinou sivozelenkastý. – **Dužina** bledozelenkastá, s výraznou anízovou vôňou a korenistou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, no pre silnú arómu použiteľná iba v menšom množstve do zmesí húb pripravovaných začerstva alebo nakladaných do octu. – **Možnosť zámenny** je pri neodfarbených plodniciach takmer vylúčená (len tento druh strmuľky má zelenkasto sfarbené všetky časti plodnice). Vyblednuté plodnice sa však podobajú na jedovaté belavé druhy *strmuľiek*. Mierne jedovatá *golierovka zelenkastá* (č. 199) sa líši slizkým klobúkom, blanitým prsteňom a inou vôňou.

Foto 1. VII. 1984. Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 260 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 109. STRMUEKA NESKORÁ (DVOJFARBENÁ)

IX. – XII.

### Strmělka stredobarvá

*Clitocybe metachroa* (Fr.) Kumm. ss. Kuyper

Syn.: *Clitocybe decembris* Sing.

*Clitocybe bicolor* (Pers.) Murr.



**Klobúk** 2–6 cm, mierne klenutý, plochý až prehĺbený, holý, hladký, nasiakavý, zavlhka sivohnedý až olivohnedý, zasucha hnedastobelavý. – **Lupene** zavlhka presvitajúce, sivobelavé, zasucha s krémovým odtieňom. – **Hlúbik** 3–7 × 0,3–0,8 cm, tuhý, v dospelosti dutý, na striebrom až sivohnedastom podklade belavovláknitý. – **Dužina** tenká, dosť tuhá, zasucha belavá, zavlhka vodnato sivohnedastá, s dosť nepríjemnou vôňou a trochu príkrú chuťou. – **Rastie** až do zimy v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s jedovatou *strmuľkou vorňavou* – *Clitocybe fragrans*, ktorá sa odlišuje príjemnou anízovou vôňou, ale aj s jedovatou *strmuľkou mäsovohnedou* – *Clitocybe diatrete*, ktorá však má na klobúku spravidla i mäsovočervenkasté odtiene a vonia príjemne.

Foto 14. XI. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pod borovicou na brchu potoka Bystrička, 530 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 110. STRMULKA PREHNUTÁ

VIII. – XI.

### Strmélka přehnutá

*Clitocybe inversa* (Scop. ex Fr.) Quél.



**Klobúk** 5–12 cm, v strede lievikovito prehĺbený, bez hrbofa, zamladi s podvinutým okrajom, hladký, najčastejšie červenkastookrový alebo žltočervenkastý. – **Lupene** husté, hlboko zbiehajúce na hlúbik, krémové až hrdzavookrové. – **Hlúbik** 3–7 × 1 cm, hladký, žltkastý alebo červenkastý. – **Dužina** tuhá, belavá až hrdzavkastá, s nenápadnou vôňou a miernou až horkastou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v ihličnatých lesoch, spravidla v početných skupinách alebo čarokruhoch. – **Využitie:** Nezbierať! Obsahuje malé množstvo jedovatého muskarínu, a preto sa na konzum nehodí. Ak sa zje väčšie množstvo tejto huby, asi po troch hodinách sa prejaví dráždenie tráviacich ústrojov spojené s vracaním. – **Možnosť zámeny** s viacerými druhmi hnedočervenkastých strmuliek, ako sú napr. jedlá a hojná *strmulka lievikovitá* – *Clitocybe infundibuliformis* (má však hrboľ na dne prehĺbeného klobúka a ryhovaný okraj klobúka), mierne jedovatá *strmulka škvrnitá* – *Clitocybe gilva* (líši sa tmavšími vodnatými škvrnami na okraji klobúka), jedlá *strmulka rebernatá* – *Clitocybe costata* (líši sa najmä múčnou vôňou dužiny), nejedlá *strmulka jurná* – *Clitocybe sinopica* (rastie už od jari a má múčno-plošticový pach) a jedlá *strmulka šupinkatá* – *Clitocybe squamulosa* (odlišuje sa jemne šupinkatým povrchom klobúka a múčnou vôňou dužiny). Rozlišovanie červenkastých druhov strmuliek si vyžaduje dlhšiu prax a často aj podrobnejší mikroskopický rozbor. Niet však medzi nimi prudko jedovatých druhov ako medzi strmulkami s belavým sfarbením klobúka.

17. X. 1980. Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), v smrečine na vrchu Dubovýdiel. 550 m n. m. Zmenšené o tretinu.



### III. STRMUEKA SIVOPLSTNATÁ

VIII. – XI.

#### Strmélka šedoplstnatá

*Clitocybe alexandri* (Gill.) Konr.



**Klobúk** 5–20 cm, nízko klenutý alebo celkom plochý, v strede plytko prehĺbený, bez hrbofa, na okraji dlho výrazne podvinutý, hrubomäsitý, tvrdý, ncnasiakavý, zamladi jemne plstnatý, v dospelosti drobnošupinkatý (na okraji nie), bledohnedý alebo sivohnedastý, niekedy sústredne pokrytý tmavšími červenkastohnedými škvrnkami (rapinami), na okraji aspoň zamladi bledší.

– **Lupene** trochu zbiehajúce na hlúbik, nerovnako dlhé, okolo hlúbika rozvidlené, úzke, pružné, sivokrémové až krémovookrové (nie belavé).

– **Hlúbik** 4–8 × 2–4 cm, valcovitý, naspodu často rozšírený, robustný, pevný, s kôrovitou pokožkou a tuhú špongiovitú výplňou, zamladi hladký, v dospelosti na belavom podklade pokrytý hnedastými šupinkami, na báze belavoplstnatý.

– **Dužina** hrubá, súdržná, pružná, málo šľavnatá, v hlúbiku húževnatá, belavá, v starobe s hnedastým nádychom, vonia príjemne, ovocne (podobne ako strmuľka veľká), chuť má miernu, účinkom AgNO<sub>3</sub> žltne.

– **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách, výnimočne aj pod listnáčmi.

– **Využitie:** Jedlá, výdatná, zamladi chutná huba, súca na ľubovoľnú úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve.

Hlúbiky, ale aj klobúky starých plodníc sú tuhé, ťažko stráviteľné, a preto sa na konzum nehodia.

– **Možnosť zámény** s jedlou *strmuľkou obrovskou* – *Clitocybe maxima* (klobúk široký 10–30 cm, väčšinou lievikovito prehĺbený, rastie len v listnatých lesoch) alebo s jedlou *strmuľkou veľkou* – *Clitocybe geotropa* (klobúk skoro vždy s nápadným hrbofom, často lievikovitý, bez sivohnedých odtieňov). V rode strmuľka sú zkonzumného hľadiska najvýznamnejšie práve tieto tri veľké a mäsité druhy; všetky tri majú rovnakú ovocnú či levanduľovú vôňu.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina na vrchu Hradište, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 112. PŮVABNICA FIALOVÁ

IX. – XII.

### Čirůvka fialová

*Lepista nuda* (Bull. ex Fr.) W. G. Smith



**Klobúk** 5–13 cm, holý, hladký, ružovofialový, hnedofialový alebo červenkas-tohnedý, v starobe a zasucha bledší. – **Lupene** husté, zamladi sýtofialové, v dospelosti hnedofialové až mäsovohnedasté. – **Hlúbik** 5–10 × 1–3 cm, dolu zhrubnutý, plný, na vrchole vložkatý, poniže jemne vláknitý, na fialovom podklade často belavo oinovatený, naspodu obalený fialovastou plstou. – **Dužina** v klobúku zamladi tvrdá, bledofialová, neskôr mäkkšia a bledšia (až belavá), v hlúbiku dosť tuhá; má príjemnú, veľmi nápadnú parfumovitú vôňu a lahodnú chuť. – **Rastie** hojne v ihličnatých i listnatých lesoch aj na lúkach, často vo veľkých skupinách alebo v čarokrúhoch. Uprednostňuje humusovité pôdy a miesta, kde hnie lístie, ihličie alebo tráva. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva a na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** s jedlou pôvabnicou dvojfarebnou – *Lepista saeva*, ktorá však vždy rastie mimo lesa a má fialový len hlúbik.

Foto 18. X. 1991, Bratislava – Železná studienka (Malé Karpaty), hrabovo-javorový porast, 330 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 113. PŮVABNICA RUŽOVKASTÁ

VII. – XI.

### Čirůvka špinavá

*Lepista sordida* (Fr.) Sing.



**Klobúk** 3–7 cm, zamladi nízko klenutý, čoskoro prchľbný a na okraji nápadne zvlhnený, nasiakavý, holý, ružovkastý, lilavý až hnedastý, niekedy aj so sivým odtieňom. – **Lupene** husté, bledolilavé až špinavohnedasté. – **Hlúbik** 3–7 × 0,5–1 cm, s kôrovitou pokožkou, pružný, vláknitý, väčšinou s bledým sivolilavým alebo hnedastým nádychom. – **Dužina** tenká, vodnato-belavá až sivolilavá, niekedy vonia príjemne ako pôvabnica fialová, inokedy však trochu nepríjemne, zemito, chuť má miernu. – **Rastie** jednotlivo alebo trsovito na hnojených lúkach a pasienkoch. – **Využitie:** Jedlá, chutná, upotrebitelná začerstva. – **Možnosť zámenny** sniektorými druhmi peniazoviek, strmuliek alebo aj tanečníc. Nápadná je lilavými odtieňmi na všetkých častiach plodnice i rastom mimo lesa. Jej sfarbenie je však dosť premenlivé.

Foto 27. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), lúka pri Sečianskom potoku, 430 m n. m. Trochu zmenšené.



## 114. PŮVABNICA MRAMOROVANÁ

IX. – XI.

### Čirůvka zamlžená

*Lepista luscina* (Fr. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 4–12 cm, nevysoko klenutý alebo sploštený, na okraji zamladi úzko podvinutý, v starobe zvlnený až laločnato povykrajovaný a zavlhka i ryhovaný presvitajúcimi lupeňmi, mäsitý, na rohovosivom či sivohnedastom podklade špinavobelavo oinovatený, na temene často pokrytý hnedastými škvrnkami. (Forma s hnedastým klobúkom bez sivých odtieňov sa často pokladá za samostatný druh – *Lepista rickenii*.) – **Lupene** nízke, husté, zamladi belavé, čoskoro však tmavnuce do sivookrova. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, valcovitý, plný, na vrchole pokrytý belavými vločkami, poniže na bledo sivohnedastom podklade belavovláknitý. – **Dužina** dosť tvrdá a lámavá, spravidla belavá, niekedy sivastobelavá, s múčnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne na pasienkoch, lúkach a trávnatých okrajoch lesov, zvyčajne vo väčších skupinách, pruhoch či čarokruhoch; najhojnejšia je v podhorskom pásme. Pre nenápadné sfarbenie ju vo vyššej zasychajúcej tráve ľahko možno prehliadnuť. – **Využitie:** Výborná jedlá huba vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva a na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** predovšetkým s jedlou *pôvabnicou trsovitou* – *Lepista caespitosa*, ktorá má klobúk na temene hnedastý, neškvrnitý, na okraji vždy bledý, tenší a ostrejší, no líši sa najmä trsovitým rastom (hlúbiky viacerých plodníc sú naspodu často pozrastané). Veľmi podobná je aj nejedlá *strmulka neúhladná*, č. 106 (klobúk má však neškvrnitý, na okraji žliabkovito ryhovaný, dužina neprijemne páchne). Pri nedostatočnej opatrnosti hrozí aj zámena za väčšie druhy belavo sfarbených jedovatých strmuliek, najmä za *strmulku hrabankovú*, č. 105 (je oveľa pružnejšia, rastie v lesoch, nemá múčnu vôňu dužiny a v starobe sa odlišuje aj dutým hlúbikom).

Foto 26. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), lúka pri Sečianskom potoku, 420 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 115. ČÍROVNICA MÁJOVÁ (MÁJOVKA)

IV. – V.

### Čírúvka májovka

*Calocybe gambosa* (Fr.) Sing.



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi vysoko klenutý, v starobe sploštený, s okrajom často zvlneným a až do ranej dospelosti úzko podvinutým, hrubomäsitý, zväčša trochu hrboľkatý, holý, belavý alebo krémový, často s bledookrovým či hnedastým odtieňom. – **Lupene** dosť úzke, veľmi husté, belavé alebo bledokrémové, v starobe s okrovým odtieňom. – **Hlúbik** 4–8 × 1–3 cm, väčšinou valcovitý, pevný, plný, spravidla belavý. – **Dužina** tvrdá, šťavnatá, belavá, vonia a chutí ako čerstvo zomletá múka. – **Rastie** hojne v skupinách alebo v čarokruhoch na trávnatých miestach (lúky, pasienky, záhrady, medze, okraje ciest a lesov); v nížinách a podhorskom pásme vyrastá na jar, vo vyšších horských polohách až v prvých letných mesiacoch. Na rovnakom mieste ju možno zbierať i viac než desať rokov. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na nakladanie do octu. – **Možnosť zámény** vzhľadom na skorý výskyt nie je veľká.

Foto 21. V. 1981, Socovce, okr. Martin (Turčianska kotlina), pasienok pri lese Háj. 500 m n. m., našiel R. Hagara. Skutočná veľkosť.



## 116. ČECHRATEC OBROVSKÝ

VII. – X.

### Béločehratka obrovská

*Leucopaxillus giganteus* (Sow. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 10–35 cm, lievikovitý, holý, belavý až kožovožltkastý. – **Lupene** husté, úzke, hlboko zbiehajúce na hlúbik, pružné, sprvoti belavé, neskôr kožovožltkasté, po otláčení a v starobe hnednúce. – **Hlúbik** 5–10 × 2–4 cm, plný, tuhý, vláknitý, belavý až špinavohnedastý. – **Dužina** pevná, belavá až krémovobelavá, v starobe vodnatá, po usušení hnedá, vonia nepríjemne, spermaticky alebo ako reďkovka (po tepelnej úprave sa tento pach stráca), chuť má sladkastú. – **Rastie** na horských lúčkach a na trávnatých miestach pod listnáčmi. – **Využitie:** Jedlá, zmladi chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámény** s jedlým čehratcom belostným – *Leucopaxillus candidus* (klobúk má vláknitý a lupene v starobe nehnednú, ale špinavoružovejú) a s jedlým čehratcom stepným – *Leucopaxillus lepistoides* (klobúk má nelievikovitý a belší, na lupenoch i klobúku má zelenkasté odtiene).

Foto 14. IX. 1980, Nitrianske Sučany, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), lúčka na okraji dubiny v masíve Drieňového vrchu, 320 m n. m. Zmenšené o dve tretiny.



## 117. TMAVUĽKA ŽLTOHNEDÁ

IV. – X.

### Tmavobělka příbuzná

*Melanoleuca cognata* (Fr.) Konr. et Maubl.



**Klobúk** 5–14 cm, s tupým hrboľom a podvinutým okrajom, holý, hladký, sfarbený ako biela káva, často so žemľovohnedými odtieňmi, zavlhka sivohnedý. – **Lupene** husté, krémové až okrovožltkavé (nie biele). – **Hľúbik** 5–10 × 1–1,5 cm, na vrchole belavovločkatý, poniže na okrovohnedastom podklade vláknitý. – **Dužina** v klobúku šťavnatá, belavookrová až vodnato-hnedastá, v hľúbiku vláknitá a mäsovohnedastá, so slabou múčnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** na trávnatých okrajoch ihličnatých lesov, občas i pod listnáčmi. – **Využitie:** Jedlá, vhodná na úpravu začerstva i do octu. – **Možnosť zámenny** s jedlou tmavouľkou prízemnou – *Melanoleuca subbrevipes* (klobúk má široký až 30 cm), s jedlou tmavouľkou medovobledou – *Melanoleuca strictipes* (zamladi je biela) a s tmavouľkou ryhovanou – *Melanoleuca grammopodia* (lupene bez okrových odtieňov, vonia i chuti nepríjemne). Všetky tri sa líšia i bielou farbou výtrusného prachu.

Foto 13. X. 1983, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), okraj smrečiny na vrchu Hradište, 570 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 118. TMAVUĽKA PODHORSKÁ

V. – X.

### Tmavobělka podhorská

*Melanoleuca subalpina* (Britz.) Bresinsky et Stangl



**Klobúk** 5–10 cm, mierne klenutý, so širokým tupým hrboľom, hladký, nenasiakavý (= zavlhka neprijíma vodu a netmavne), belavý, v strede často bledookrový. – **Lupene** veľmi husté, zvlnené, biele. – **Hľúbik** 6–12 × 1 cm, plný, v starobe dutý, na vrchole vločkatý, poniže jemne vláknitý, belavý. – **Dužina** biela, s nenápadnou alebo trochu príkrú vôňou a chuťou. – **Rastie** na horských pasienkoch. – **Využitie:** Jedlá, vhodná do polievok, omáčok a plniek. – **Možnosť zámenny** s tmavouľkou medovobledou – *Melanoleuca strictipes* a s tmavouľkou bielou – *Melanoleuca candida*, ktoré sú takisto biele či do okrova, lenže majú nasiakavý klobúk. Podobná tmavouľka *Kavinova* – *Melanoleuca kavinae* má na spodnej časti hľúbika nápadnú hľuzu. Všetky belavé druhy tmavouľiek sú jedlé.

Foto 22. V. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), horská lúka na vrchu Hrádok, 640 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 119. PENIAZOVKA VRETENOVITOHĽÚBIKOVÁ

VI. – XI.

### Peniazovka vřetenonohá

*Collybia fusipes* (Bull. ex Fr.) Quél.



**Klobúk** 3–10 cm, zmladi zvoncovitý, neskôr nízko klenutý až takmer plochý, spravidla s výrazným tupým hrboľom, pomerne mäsitý, hladký, zasucha rozpukaný na políčka, holý, suchý, väčšinou okrovočervenkastý alebo hnedočervenkastý, zavlhka tmavo červenohnedý, zasucha bledookrový.

– **Lupene** vysoké, riedke, vystriedané kratšími lupienkami, obyčajne zvlnené, najprv belavokrémové, často hrdzavoškvrnité, neskôr mäsovočervenkasté, v starobe mäsovohnedé a belavo poprúšené výtrusným prachom. – **Hľúbik** 6–15 × 1–2 cm, v úplnej mladosti valcovitý, čoskoro však v strede vřetenovito zhrubnutý a dolu koreňovito predĺžený, spravidla skrútený, pozdĺžne ryhovaný a vláknitý, pružný, v starobe s tvrdou kôrovitou pokožkou a vnútri vypchatý, hnedočervenkastý alebo aspoň s hrdzavými škvrnami, v hornej časti bledší, naspodu hnedočierny.

– **Dužina** pružná, v hľúbiku veľmi tuhá, belavá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v bohatých trsoch na dubových aj bukových pňoch a koreňoch alebo na spodnej časti živých starých kmeňov.

– **Využitie:** Nezbierať! Mierne jedovatá. Za hrst mladých plodníc možno zjesť bez následkov, väčšie dávky však zapríčiňujú žalúdočné ťažkosti (drevnaté hľúbiky a tuhé klobúky starších plodníc nie sú stráviteľné). – **Možnosť zámeny** je málo pravdepodobná pre nápadné znaky hľúbika a spôsob i miesta rastu. V bohatých trsoch často rastie aj nejedlá *peniazovka trsovitá* (č. 120), ktorá však má valcovitý, nezhrubnutý hľúbik a menší, spravidla i bledší klobúk. Spôsobom rastu a tvarom i sfarbením klobúka pripomína aj jedlú *drobulku vodomilnú* (č. 198), ktorá však má okraj klobúka ovešaný útržkami plachtičky, hľúbik trvale belavý, dutý a valcovitý (nie vřetenovito zhrubnutý).

Foto 15. VIII. 1985, Kamenica nad Hronom, okr. Nové Zámky (Burda), na báze dubového kmeňa, 300 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 120. PENIAZOVKA TRSOVITÁ

VII. – X.

### Penízovka splývavá

*Collybia confluens* (Pers. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 2–4 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, v starobe až s vyhrnutým okrajom, holý, hladký, nasiakavý, zavlhka mäsovohnedastý, po obschnutí krémový až belavý. – **Lupene** úzke, husté, s brvitým ostrím, belavé až bledo mäsovohnedasté. – **Hlúbik** 5–12 × 0,2–0,5 cm, často sploštený alebo s pozdĺžnym žliabkom, dutý, pokrytý jemnou až štetinovito odstavajúcou plstou, sfarbený ako klobúk; susedné klobúky často naspodu zrastajú dovedna. – **Dužina** veľmi tenká, húževnatá, pružná, vonia a chuť väčšinou nenápadne, niekedy pripomína horké mandle. – **Rastie** trsovito v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v hrabanke pod bukmi a smrekmi. Všade je hojná. – **Využitie:** Nezberať! Mierne jedovatá. – **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi peniazoviek rastúcich v trsoch (nemajú konzumný význam), ale aj s obľúbenou *tanečnicou poľnou* (č. 124), ktorá rastie hlavne na pasienkoch, má riedke lupene a nezrastá do skutočných trsov.

Foto 10. VIII. 1985, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), v bukovo-smrekovom lese nad potokom Vôdky, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 121. PENIAZOVKA ŠKVRNITÁ

VII. – X.

### Penízovka škvrnitá

*Collybia maculata* (Alb. et Schw. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 4–10 cm, polguľovitý až sploštený, zamladi s podvinutým okrajom, holý, hladký, belavý, takmer vždy hrdzavoškvrnitý. – **Lupene** úzke, husté, so zúbkatým ostrím, belavé, v starobe na ostrí hrdzavoškvrnité. – **Hlúbik** 6–10 × 1–2 cm, valcovitý, niekedy nad bázou rozšírený a naspodu zahrotený, v starobe dutý, tuhý, jemne ryhovaný, vláknitý, belavý, často hrdzavoškvrnitý. – **Dužina** pevná, pružná, belavá, vonia ako čerstvé piliny, chuť má veľmi horkú a trpkú. – **Rastie** hojne na hnijúcom, zvyčajne zanorcnom dreve ihličnatých stromov (len zdanlivo na zemi). – **Využitie:** Pre horkosť nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *peniazovkou horkastou* – *Collybia oreudoides*, ktorá má takisto hrdzavoškvrnitý klobúk, no je o polovicu menšia a rastie len v listnatých lesoch.

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrečina v lese Rovná hora, 520 m n. m. Trochu zmenšené.



## 122. PENIAZOVKA ŠTIPLAVÁ

VI. – XI.

### Penízovka hřebílkatá

*Collybia peronata* (Bolt. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–7 cm, tenkomäsitý, pružný, okraj s prevísajúcou pokožkou; pokožka nczlúpatelná, vrstvene hnedovláknitá, zasucha belavohnedastá, zavlhka hnedookrová, hrdzavohnedastá až žltočervenkastá. – **Lupene** nízke, nehusté, pružné, zamradi okrovožltkasté, v dospelosti škoricovohnedasté. – **Hlúbik** 4–8 × 0,4–0,8 cm, na koncoch rozšírený, plný, pružný, na vrchole plstnatý, poníže jemne štetinkatý, naspodu bohato obrastený belavou, občas žltnúcou plsťou, väčšinou s kalným žltkastým, žltookrovým až červenohnedastým odtieňom. – **Dužina** tenká, gumovito pružná, tuhá, v hlúbiku vláknitá, belavá až krémová, s nenápadnou vôňou; chuť je spočiatku mierna až horkastá, po chvíli ostropálivá. – **Rastie** dosť hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, predovšetkým vo vrstvách hnijúceho lístia alebo ihličia. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámény** s jedlou *peniazovkou dubovou* – *Collybia dryophila*, ktorá však má belavé lupene a miernu chuť dužiny.

Foto 2. VII. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj boriny na vrchu Dubový diel, 540 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 123. PENIAZOVKA SIVÁ

VII. – XI.

### Penízovka kuželovitá

*Collybia asema* (Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–6 cm, zamradi zvoncovitý, v dospelosti takmer plochý, s hrboľom, holý, veľmi nasiakavý, zavlhka sivoolivový až hnedosivý, zasucha belavosivý, na temene vždy najtmavší. – **Lupene** husté, mäkké, belavé. – **Hlúbik** 3–5 × 0,5–1 cm, naspodu rozšírený, v starobe dutý, tuhý, sivastý až hnedosivý. – **Dužina** belavá až vodnatohnedastá, s nevýraznou vôňou i chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, vhodná do polievkových, pražených alebo konzervovaných zmesí. Jedia sa len klobúky (húževnaté hlúbiky sú nestráviteľné). – **Možnosť zámény** predovšetkým s jedlou, no zriedkavejšou *peniazovkou maslovou* – *Collybia butyracea* (klobúk široký až 8 cm, červenohnedý, nikdy nie sivý, i hlúbik bez sivých odtieňov a kyjačikovitý).

Foto 9. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 124. TANEČNICA POJNÁ

V. – XI.

### Špička obecná

*Marasmius oreades* (Bolt. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 2–5 cm, zamladi kuželovitý, neskôr plocho rozprestretý, nasiakavý, zavlhka červenkastookrový, zasucha bledookrový až krémový. – **Lupene** veľmi riedke, zasucha belavé alebo krémové, zavlhka okrové. – **Hlúbik** 4–8 × 0,3–0,4 cm, plný, pružný, belavý až bledookrový. – **Dužina** belavá, s príjemnou mandľovou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** hojne na trávnatých miestach; po dažďoch sa zjavuje vo veľkých skupinách i čarokruhoch. – **Využitie:** Chutná a aromatická jedlá huba vhodná do polievok. Jedia sa len klobúky (hlúbiky sú tuhé). Čerstvé plodnice sa nesmú skladovať v uzavretom priestore, lebo sa z nich uvoľňuje kyanovodík. – **Možnosť zámenny** s nejedlou tanečnicou úhorovou – *Marasmius collinus*, ktorá má už odmladi dutý hlúbik a mikroskopicky sa líši väčšími výtrusmi.

Foto 16. VI. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v tráve na vrchu Dubový diel, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 125. TANEČNICA CESNAKOVÁ

VI. – X.

### Špička cibulová

*Marasmius alliaceus* (Jacq. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 2–4 cm, širokokuželovitý alebo nižšie klenutý, s tupým hrboľom, zavlhka s ryhovaným okrajom, belavý, okrový až sivohnedý. – **Lupene** dosť široké, krémovobelavé. – **Hlúbik** 7–15 × 0,2–0,4 cm, zhrubnutou koreňovitou časťou spojený so zanoreným drevom, dutý, zamatový, oinovatený, čierny, iba na vrchole zamladi bledý. – **Dužina** tenká, začerstva s výraznou cesnakovou vôňou (cítiť ju aj z metrovej vzdialenosti) a so sladkastou chuťou. – **Rastie** na odumretom, zvyčajne zanorenom dreve bukov i hrabov. – **Využitie:** Klobúky použiteľné na korenenie hubových zmesí aj iných pokrmov. – **Možnosť zámenny** s rovnako voňajúcou jedlou tanečnicou oreščovou – *Marasmius scorodoni*, ktorá však rastie len v ihličnatých lesoch.

Foto 9. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina nad ľavým brchom potoka Bystrička, 730 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 126. PRILBIČKA ŽLTOHLÚBIKOVÁ

V. – IX.

### Helmovka medonohá

*Mycena renati* Quél.



**Klobúk** 1–4 cm, väčšinou zvoncovitý, na okraji zúbkatý, zavlhka ryhovaný presvitajúcimi lupeňmi, nasiakavý, holý, zasucha ružovkastý, zavlhka žltohnedý až červenohnedý, na okraji často belavý. – **Lupene** belavé až ružovkasté. – **Hlúbik** 3–8 × 0,2–0,4 cm, hladký, dutý, zlatožltý, naspodu belavoplstnatý. – **Dužina** veľmi tenká, krehká, v klobúku belavá, v hlúbiku žltá, s nitróznym (dusíkatým) pachom a miernou chuťou. – **Rastie** trsovito na odumretom dreve listnáčov, najmä bukov, jelší a dubov. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámény** s ďalšími druhmi prilbičiek (viaceré majú podobné sfarbenie a rastú v trsoch na dreve). Z asi 120 európskych druhov prilbičiek sa na jedenie občas zbiera jediný, *prilbička ružovolupeňová* – *Mycena galericulata*. Fialovo sfarbená *prilbička redkovková* – *Mycena pura* je mierne jedovatá.

Foto 9. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na práchnivom bukovom dreve vo Veľkej doline, 730 m n. m. Určil J. Kubička. Skutočná veľkosť.



## 127. PLAMIENKA LETNÁ

V. – X.

### Penízovka letní

*Flammulina fennae* Bas



**Klobúk** 2–5 cm, v dospelosti krémovobelavý až kožovožltkastý, nezriedka miestami aj hrdzavkastý – **Lupene** dosť husté, belavokrémové, občas hnedoškrvnité. – **Hlúbik** 3–6 × 0,3–0,6 cm, spravidla zakrivený, so zahraným drevom spojený predĺženou koreňovitou časťou (dôležitý rozlišovací znak!), jemne zamatový, čiernastohnedý, na vrchole bledší. – **Dužina** tenká, pružná, s nenápadnou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** trsovito na dreve zanorenom v pôde (zdanlivo na zemi). Väčšina doterajších nálezov pochádza z lužných porastov. – **Využitie:** Jedlosť zatiaľ neznáma. Druh bol po prvý raz opísaný až r. 1983 a ešte nie je dostatočne preskúmaný. – **Možnosť zámény** s *plamienkou zamatovohlúbikovou* – *Flammulina velutipes*, ktorá však rastie na nezanorenom dreve, a to až koncom jesene a v nemrazivých zimných mesiacoch; okrem toho nemá koreňujúci hlúbik.

Foto 17. IX. 1985, Spišská Nová Ves – Čingov (Spišsko-gemerský kras), na zanorenom dreve v ŠPR Hradisko, 520 m n. m., zbierali J. Kuthan, P. Lizoň a autor. Skutočná veľkosť.



## 128. POVRAZNICA ŠIROKOLUPEŇOVÁ

V. – X.

### Penízovka širokolupenná

*Megacollybia platyphylla* (Pers. ex Fr.) Kotl. et Pouz.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi zvoncovitý a vrastene vláknitý, neskôr sploštený, často lúčovito rozpukaný, dosť krehký, sivohnedý až hnedoolivový. – **Lupene** bruškaté, široké až 3 cm, riedke, hrubé, na ostrí zúbkaté, belavé, v starobe hrdzavejúce. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, v dospelosti dutý, pozdĺžne vláknitý a jemne vločkatý, neskôr plytko ryhovaný, špinavobelavý až hnedastosivý, so zanoreným drevom spojený hrubými mycéliovými povrazcami (podľa nich má slovenský názov). – **Dužina** v klobúku nápadne tenká, dosť tuhá, v hlúbiku vláknitá, belavá, s nenápadnou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** hojne na prchnitom dreve listnáčov aj ihličnanov, často i na zanorených drevných zvyškoch (zdanlivo na zemi). – **Využitie:** Nezbierať! Zapríčiňuje otravy sprevádzané nevoľnosťou, kŕčmi, vracaním a úpornými hnačkami. – **Možnosť zámenny** s niektorými jedlými druhmi *štítoviek* – *Pluteus* (odlišujú sa o. i. ružovejúcimi lupenmi).

Foto 25. VII. 1985, Dubovč, okr. Martin (Turčianska kotlina), na zanorenom smrekovom dreve, 520 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 129. SLIZNAČKA KOREŇUJÚCA

VI. – X.

### Slizečka ocasatá

*Oudemansiella radicata* (Relhan ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi zvoncovitý, neskôr rozprestretý, so širokým tupým hrboľom, lúčovito zvrásnený, tenkomäsitý, so slizkou, väčšinou hnedou alebo okrovou pokožkou, niekedy s prevahou krémových alebo olivovosivých odličňov. – **Lupene** široké, riedke, belavé. – **Hlúbik** 8–20 × 0,5–1 cm, naspo-du vretenovito rozšírený a pokračujúci podzemnou koreňovitou časťou, dlhou okolo 40 cm, tuhý, holý, na vrchole belavý, poniže hnedastý. – **Dužina** tenká, belavá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** na zanorenom dreve i práchnivých pňoch listnáčov, najmä bukov. – **Využitie:** Jedlá, použiteľná do zmesi. Veľmi často ju však poškodzujú larvy hmyzu. Jedia sa len klobúky. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlou *zamatkou dlhohlúbikovou* – *Xerula longipes*, ktorá má hlúbik síce koreňujúci, no zamatový, klobúk zasa suchý a nezvrásnený.

Foto 6. VIII. 1981, Bojnice, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), v dubine s prímесou borovic a smrekovcov na lokalite Predné Štefankovo, 580 m n. m. Zmenšené o polovicu.



### 130. SLIZNAČKA OBYČAJNÁ

VII. – X.

#### Slizečka porcelánová

*Oudemansiella mucida* (Schrad. ex Fr.) Höhn.



**Klobúk** 3–10 cm, spravidla klenutý, v starobe rozprestretý a takmer sploštený, tenkomäsitý, priesvitný, veľmi slizký a lesklý, belavý až sivý, na temene hnedastý. – **Lupene** veľmi riedke, bruškate, belavé. – **Hlúbik** 4–10 × 0,5–1 cm, tuhý, plný, s odstávajúcim alebo ovisnutým slizkým prsteňom, belavý, naspodu zahnednutý. – **Dužina** v klobúku tenká a mäkká, v hlúbiku dosť tuhá a vláknitá, belavá, s nenápadnou vôňou a kyslastou chuťou. – **Rastie** v trsoch alebo jednotlivo na odumretom i živom bukovom dreve, zriedka i na iných listnáčoch. – **Využitie:** Klobúky sú po odstránení slizu jedlé. Huba obsahuje antibiotické látky (u nás sa z nej na liečebné účely izolovalo antibiotikum mucidín). – **Možnosť zámenny** s iným druhom huby pri troche opatrnosti nehrozí. Sliznačku obyčajnú dostatočne charakterizuje belavý či sivý, veľmi slizký klobúk i prsteň a takmer výlučný rast na hrubšom dreve bukov.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Vefká Fatra), na bukovom pni v Jasenskej doline, 630 m n. m. Zmencované o tretinu. – Z rovnakej lokality sú aj mladšie plodnice sliznačky obyčajnej zobrazené na titulnom liste tohto atlasu (fotografované taktiež 11. X. 1984).



### 131. STRMULEC BIELY

VIII. – X.

#### Líha srostlá

*Lyophyllum connatum* (Schum. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi klenutý a s podvinutým okrajom, neskôr takmer plochý a s ostrým okrajom, hladký, oinovatený, belavý až sivastobelavý. – **Lupene** krátko zbiehajúce na hlúbik, husté, belavé. – **Hlúbik** 4–12 × 1–2 cm, pevný, belavý. – **Dužina** dosť tuhá (najmä v hlúbiku), belavá, so slabomúčnou vôňou i chuťou. – **Rastie** dosť hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch, najmä pozdĺž ciest, spravidla v trsoch (hlúbiky sú naspodu pozrastané dovedna). – **Využitie:** Donedávna sa pokladal za jedlý. Novšie výskumy ukázali, že obsahuje látky meniace genetický základ buniek. Nespôsobuje pravé otravy, ale pri častejšom konzume môže podnecovať napr. rakovinové bujnenie. – **Možnosť zámenny** s jedovatou strmuľkou hrabankovou (č. 105), odlišiteľnou podľa príjemnej, takmer anízovej vône dužiny.

Foto 13. IX. 1985. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na okraji lesnej cesty pod vrchom Končiar, 550 m n. m. Zmenšené o tretinu.



### 132. STRMULEC PARKOVÝ

VIII. – XI.

#### Líha chrupavčitá

*Lyophyllum lorincatum* (Fr.) Kühn.



**Klobúk** 4–12 cm, klenutý až sploštený, so širokým tupým hrboľom a ostrým okrajom, často zvlnený; pokožka nápadne hrubá, lesklá, sivohnedá až sadzovohnedá, niekedy aj s olivovým odtieňom. – **Lupene** husté, úzke, tuhé, pružné, krémovobelavé až slamovožltkasté. – **Hlúbik** 3–10 × 0,5–1,5 cm, plný, na vrchole belavovločkatý, poniže vrastene vláknitý, na koncoch belavý, v strede špinavohnedastý; susedné hlúbiky zrastajú dovedna. – **Dužina** tuhá, chrupkovitá, pružná, belavá, s príjemnou vôňou a sladkasto-trpkastou chuťou. – **Rastie** trsovito na zemi pod lesnými listnáčmi, najmä bukmi, ale aj pod ovocnými stromami. – **Využitie:** Jedlá huba s tuhou konzistenciou a horšou chuťou, použiteľná len do zmesí. – **Možnosť zámenny** s inými jedlými druhmi strmulcov. Dobrým poznávacím znakom je hrubá, takmer kôrovitá pokožka klobúka, žltkastá farba lupenov a trochu príkra chuť dužiny.

Foto 21. IX. 1985, Nižná Slaná, okr. Rožňava (Revúcka vrchovina), pod jabloňou v starom pieskovisku zarastenom burinou, 380 m n. m., zbiera li J. Stankovič a autor. Zmenšené o tretinu.



### 133. STRMULEC SIVOHNEDÝ

VIII. – XI.

#### Líha klubčitá

*Lyophyllum fumosum* (Pers. ex. Fr.) Orton



**Klobúk** 6–15 cm, zamladi takmer polgulovitý, neskôr nižšie klenutý až takmer plochý, na okraji dlho podvinutý a v starobe zvlncný až laločnatý, hrubomäsitý, pokožka celkom zľúbateľná, hladká, holá, zavlhka lepkavá, zamladi sivohnedo olivová a škvrnitá (krôpkatá), neskôr sivohnedá až čiernastohnedá (účinkom  $\text{FeSO}_4$  černie). – **Lupene** široké len 5–10 mm, nerovnako dlhé, úzko prirastené až trochu zbichajúce na hlúbik, tenké, veľmi husté, oddeliteľné od dužiny, zamladi belavé, čoskoro však sivasté až hnedastosivé. – **Hlúbik** 5–12 × 1,5–4 (6) cm, veľmi robustný, valcovitý, plný, v starobe takmer špongiovitó vypchatý, na vrchole vločkatý, poníže vláknitý, belavý, na otláčených miestach vodnatohnedne; hlúbiky sú naspodu často pozrastané. – **Dužina** veľmi hrubá, dosť tuhá a pružná, zavlhka vodnatohnedastá, zasucha belavá, na reze nemení farbu, s nenápadnou vôňou i chuťou (so sulfovanilínom pomíňavo fialovie, s  $\text{H}_2\text{SO}_4$  pomíňavo ružovie a účinkom guajakovej tinktúry modrozelenie). – **Rastie** trsovito v parkoch, záhradách, na okrajoch ciest, ale aj v listnatých a ihličnatých lesoch; niekedy je v jedinom trse viac než 50 plodníc. Vyskytuje sa až do príchodu zimy. Občas vyrastá i začiatkom jari. – **Využitie:** Jedlá a chutná huba, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva i na nakladanie do octového nálevu. Jedia sa len klobúky, lebo hlúbiky sú tuhé. Vzhľadom na veľkosť plodníc a trsnatý rast je mimoriadne výdatná (občas možno na jednom mieste nazbierať aj niekoľko desiatok kíľ tejto kvalitnej huby). – **Možnosť zámény** s jedlým *strmulcom nakopeným*, č. 134 (klobúk má menej mäsitý, prevažne hnedý, hlúbik štíhlejší a lupene bez výraznejších sivých odtieňov) a s jedlým *strmulcom parkovým*, č. 132 (klobúk má menej mäsitý a s veľmi hrubou pokožkou, lupene bledšie). Ďalšie podobné druhy majú černejúcu dužinu i lupene.

Foto 25. 1X. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), v bučine na vrchu Pílintov laz, 560 m n. m. Zmenšené takmer o polovicu.





## 134. STRMULEC NAKOPENÝ

VII. – X.

### Líha nahloučená

*Lyophyllum decastes* (Fr. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 5–12 cm, nevysoko klenutý až mierne prehýbený, často s tupým hrboľom, okraj má zmladi podvinutý, v dospelosti ostrý a zvlncený, pokožka je holá, hladká, väčšinou sivohnedá, nezriedka s bledším kožovožltkastým alebo tmavším čiernastým odtieňom (účinkom  $\text{FeSO}_4$  sa sfarbuje do olivova a s  $\text{AgNO}_3$  po 1–2 hodinách černie). – **Lupene** vysoké 7–10 mm, nerovnako dlhé, pri hlúbiku vykrojené, tenké, veľmi husté, belavé až krémovobelavé, v starobe s bledým sivastým až mäsovohnedastým odtieňom. – **Hlúbik** 7–14 × 1–2,5 cm, štíhly, valcovitý, zvyčajne trochu zakrivený, naspodu často zahrotený, tuhý, trochu vláknitý alebo lysý, belavý, v starobe až hnedastý; pri trsnatom raste hlúbiky naspodu zrastajú dovedna. – **Dužina** pomerne mäsitá, v klobúku šľavnatá, v hlúbiku vláknitá, pružná, s nenápadnou vôňou i chuťou (s  $\text{AgNO}_3$  po 1–2 hodinách černie, s  $\text{FeSO}_4$  olivovie, no po hodine sa opäť odfarbuje). – **Rastie** na trávnatých okrajoch listnatých aj ihličnatých lesov a na lesných čistiniach. Zvyčajne vyrastá v bohatších trsoch, niekedy však i jednotlivo. – **Využitie:** Výborná jedlá huba vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve. Jedia sa len klobúky. – **Možnosť zámenny** s jedlým *strmulcom parkovým*, č. 132 (klobúk väčšinou tmavší, s hrubou pokožkou, dužina chrupkovitá a trochu trpká). Podobný, takisto jedlý *strmulec brestový* – *Lyophyllum ulmarium* má múčnu vôňu a nerastie na zemi, lež na dreve listnáčov, hlavne brestov. Jedlý *strmulec sivohnedý* (č. 133) má oveľa hrubší hlúbik, masívnejší klobúk, tmavšie sfarbené lupene i klobúk a líši sa aj pripojením lupenov na hlúbik (nie sú vykrojené, ale úzko prirastené a trochu zbiehavé).

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), trávnatý okraj smrečiny na vrchu Hradište, 620 m n. m. Zmenšené o tretinu.



### 135. STRMULEC SIVEJÚCI

IX.–XI.

#### Líha nečistá

*Lyophyllum paelochroum* Clč.

Syn.: *Lyophyllum immundum* (Berk.) Kühn.



**Klobúk** 4–8 cm, nevysoko klenutý, okolo temena až mierne prehĺbený, s tupým hrboľom a zvlneným, laločnatým až rebrovaným okrajom, trochu nasiakavý, oinovatcný, hnedastokrémový, na temene až sivohnedý. – **Lupene** široko prirastené až zúbkom zbichajúce na hlúbik, nehusté, krehké, bledokrémové, po otláčení rýchlo modrcjú a potom černejú. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, belavý až špinavohnedastý. – **Dužina** belavá, na reze pomaly sivie, občas až trochu černie, s dosť nepríjemnou zemito-múčnou vôňou a miernou múčnou chuťou (účinkom sulfovanilínu pomíňavo červenofialovie). – **Rastie** v ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** napr. s nejedlým *strmulcom horkastým* – *Lyophyllum amariusculus*, ktorý má horkastú a väčšmi černejúcu dužinu.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), na vápencovom podklade v smrečine na vrchu Hradište, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



### 136. STRMULEC KORIENKATÝ

VI. – IX.

#### Líha tlustolupenná

*Lyophyllum caerulescens* Clč.

Syn.: *Lyophyllum crassifolium* (Berk.) Sing. ss. Bres.



**Klobúk** 4–7 cm, nízko klenutý až plytko prehĺbený, aspoň zamladi s hrboľom, okraj najprv úzko podvinutý, neskôr ostrý a laločnatý, pokožka oinovatcná, krémová až okrová, po otláčení černie. – **Lupene** husté, rozvidlené, dosť hrubé, bledožltkasté až sivasté, na otláčených miestach modrozelenujú a potom černejú. – **Hlúbik** 2–5 × 1–2 cm, s podhubím spojený belavými koreňovitými povrazcami (rizomorfami), belavý, naspodu hnednúci, pokrytý bledožltkastou inovatou. – **Dužina** belavá, v báze hlúbika žltkastá, na reze čiernastoškvrnitá, s múčnou vôňou; chuť má výrazne múčnu, po chvíli však trochu zvieravú. – **Rastie** zriedkavo v humóznej lesnej pôde na hnojivom lístí alebo ihličí, ale i na zanorených zvyškoch dreva. – **Využitie:** Jedlý, no nechutný. – **Možnosť zámenny** napr. s nejedlým *strmulcom sivejúcim*, č. 135 (hlúbik bez rizomorf, lupene redšie, nerozvidlené).

Foto 3. VII. 1984, Žemberovce, okr. Levice (Štiavnické vrchy), v dubovej hrabanke na vrchu Husárka, 550 m n. m. Trochu zmenšené.



## 137. ČÍROVKA HODVÁBNA

VIII. – X.

### Čírúvka holubičí

*Tricholoma columbetta* (Fr.) Kumm.



**Klobúk** 5–10 cm, najprv kuželovitý, čoskoro nižšie klenutý, plochý až prehĺbený, so širokým tupým hrboľom, okraj zamľadi podvinutý, v dospelosti ostrý, zvltnený, nickedy až vyhrnutý, pokožka lúčovito vrastene vláknitá, hodvábnne lesklá, zavlhka lepkavá, belavá, niekedy s červenkastými, okrovými alebo zelenkastými škvrkami. – **Lupene** zamľadi veľmi úzke a husté, neskôr široké až 1 cm, redšie, často s nepravidelne zúbkatým ostrím, belavé až bledokrémové. – **Hlúbik** 5–10 × 1,5–3 cm, väčšinou valcovitý, naspodu zahrotený, na vrchole zamľadi vľočkátý a poniže aspoň v dospelosti vláknitý, belavý, naspodu často s modrozelenými škvrkami. – **Dužina** v strednej časti klobúka mäsitá, nad lupeňmi tenká, šľavnatá, pevná, belavá, väčšinou vonia nevýrazne, niekedy zemito-múčne, chutí nenápadne alebo múčne. – **Rastie** dosť hojne vo svetlých listnatých lesoch, najmä v bučinách a brezinách. Uprednostňuje kremičitý podklad. – **Využitie:** Jedlá a chutná, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** s viacerými belavými čírovkovitými hubami, ako je napr. *čírovka biela*, č. 138 (dužina má trochu pálivú chuť a pri zasychaní nepríjemne páchne, pokožka je hodvábnne lesklá iba na okraji klobúka), mierne jedovatá *čírovka páchnuca* – *Tricholoma inamoerum* (páchne odporne ako svietiplyn, ostrie lupeňov v dospelosti černie, rastie len v ihličnatých lesoch), nejedlá *čírovka neúhľadná* – *Tricholoma impolitum* (klobúk, hlúbik i lupene na otlačených miestach sivoožltnú, pokožka na klobúku plstnatá a na hlúbiku hrdzavošupinkatá), nejedlá *čírovka zelerová* – *Tricholoma apium* (dužina má silný zelerový pach, rastie v borinách) alebo jedlý *strmulec biely*, č. 131 (klobúk má oinovatený, matný, lupene trochu zbichavé, hlúbiky naspodu pozrastané). Biela je i smrteľne jedovatá *muchotrávka končistá* – *Amanita virosa* a *muchotrávka biela* – *Amanita verna* (obe majú na hlúbiku prsteň a voľnú pošvu).

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), bučina na vrchu Flintov laz. 630 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 138. ČÍROVKA BIELA

VIII. – X.

### Čirůvka bílá

*Tricholoma album* (Schff. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 4–10 cm, sprvoti až zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý alebo sploštený, často zvlnený, zvyčajne s tupým širokým hrboľom, zmladá na okraji úzko podvinutý, mäsitý, dosť krehký; pokožka suchá, hladká, lúčovito vrastene vláknitá, belavá alebo krémobelavá, na temene až bledookrová. – **Lupene** vysoké až 1 cm, dosť husté, tenké a krehké, ľahko oddeliteľné od dužiny, belavokrémove, niekedy s hrdzavooranžovými škvrnami, na usušenej plodnici hnednú (takisto aj pokožka klobúka a hlúbika). – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 (3) cm, spravidla valcovitý a štíhly, niekedy kyjačikovito rozšírený, naspodu často zahrotený, dosť hlboko zanorený v zemi, plný, tvrdý, vláknitý až takmer lysý, belavý, občas aj s hrdzavkastými škvrnami. – **Dužina** dosť tuhá a suchá, v hlúbiku vláknitá, trvale belavá, vonia premenlivo – niekedy aspoň sprvoti dosť príjemne, múčne, väčšinou však nepríjemne, zemito (ako DDT); i chuť je premenlivá – občas mierna, častejšie trpkastá, po dlhšom žuvaní horkastá a trochu pálivá. – **Rastie** hojne v listnatých lesoch, hlavne pod dubmi a brezami. – **Využitie:** Pre zlé chuťové vlastnosti nejedlá. – **Možnosť zámeny** s jedlou čírovkou *hodvábnou* (č. 137), ktorá však príjemne vonia a zavlhka má slizký klobúk, ďalej s nejedlou čírovkou *horkou* – *Tricholoma acerbum* (je robustnejšia, sýtejšie sfarbená a nepáchne), s nejedlou čírovkou *páchnucou* – *Tricholoma inamoenum* (má odporný svietiplynový pach a rastie predovšetkým v podhorských ihličnatých lesoch) a s podmiennečne jedlou čírovkou *zelerovou* – *Tricholoma apium* (líši sa hlavne silnou zelerovou vôňou a rastom v ihličnatých lesoch).

Foto 5. IX. 1985, Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom lese, 220 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 139. ČÍROVKA MYDLOVÁ

VIII. – XI.

### Čirůvka mýdlová

*Tricholoma saponaceum* (Fr.) Kumm.



**Klobúk** 5–12 cm, zamladi zvoncovitý alebo polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, s okrajom často laločnatým a dlho podvinutým (v starobe ostrým a niekedy nápadne zvlneným), mäsitý, zavlhka hladký a lepkavý, zasucha rozpukaný na políčka, niekedy šupinkatý (f. *ardosiacum*), sfarbený v rozličných odtieňoch zelenej, olivovej, hnedej, hrdzavej či sivej farby (je farebne najpremenlivejšou čirovkou). – **Lupeňe** väčšinou vysoké, dosť riedke, hrubé, belavé, sivožltkasté až zelenožltkasté, po otláčení často červenejúce (spravidla až po dlhšom časovom odstupe). – **Hlúbik** 5–10 (15) × 1–3 cm, zamladi často bruškátý, neskôr vretenovitý alebo valcovitý, naspodu zahrotený, hladký alebo jemne vláknitošupinkatý, spravidla sfarbený ako klobúk, ibaže v bledších odtieňoch. – **Dužina** dosť mäsitá, belavá, na reze niekedy červenie (najmä v hlúbiku), s príkrú mydlovou vôňou a nepríjemnou, niekedy horkastou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nezberať! Mierne až stredne jedovatá (zapríčiňuje vracanie a hnačky). – **Možnosť zámény** s chutnou čirovkou sivou (č. 142), ktorá však má múčnu vôňu, lahodnú chuť dužiny a pokožku klobúka vrastene vláknitú, väčšinou tmavú, olivovosivú. Aj ďalší podobný druh – čirovka zelenohnedastá (č. 140) má dužinu s múčnou vôňou, lenže je stredne jedovatá. Niekedy sfarbením klobúka a lupeňov pripomína mierne jedovatú čirovku plavohnedú – *Tricholoma fulvum*, ľahko odlišiteľnú podľa žltkastej farby dužiny a múčnej vône. Zámény sú možné aj za jedlú, veľmi chutnú čirovku zelenkastú – *Tricholoma flavovirens* alebo rovnako hodnotnú čirovku zlatú (č. 144), ktoré sa však nápadne odlišujú sivožltým sfarbením lupeňov. Vzhľadom na veľkú farebnú premenlivosť môže pripomínať aj iné druhy čiroviek. Dôležitým rozlišovacím znakom je ťažký mydlový pach a prípadné červenenie rozkrojenej dužiny alebo otláčených lupeňov.

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), bučina na vrchu Flintovláz, 580 m n. m. Trochu zmenšené.



## 140. ČÍROVKA ZELENOHNEDASTÁ

VIII. – X.

### Čírúvka odlišná

*Tricholoma sejunctum* (Sow. ex Fr.) ●učl.



**Klobúk** 4–10 cm, často s tupým hrboľom, hladký, vrastene vláknitý, žltkastý, zelený až olivový, zväčša aj s hnedým alebo sivým odtieňom. – **Lupene** široké, belavé, na ostrí až žltkasté. – **Hlúbik** 4–9 × 1–3 cm, často zakrivený, belavý, niekedy so žltkastým nádychom. – **Dužina** belavá, pod pokožkou klobúka žltkastá, s uhorkovo-múčnou vôňou i chuťou, nezriedka horkastá. – **Rastie** pod listnácmi, občas aj v ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nezberať! Mierne až stredne jedovatá. – **Možnosť zámény** najmä s chutnou čírovkou zelenkastou – *Tricholoma flavovirens* alebo čírovkou zlatou, č. 144 (obe majú lupene živožlté), no i so stredne jedovatou čírovkou mydlovou, č. 139 (líši sa mydlovým pachom a červeným dužinou) a s rovnako jedovatou čírovkou severskou – *Tricholoma aestuans* (má páľivú dužinu a sýtožlté lupene).

Foto 20. IX. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), dubina na vrchu Železná baňa, 350 m n. m., našiel F. Míka. Skutočná veľkosť.



## 141. ČÍROVKA SÍROVOŽLTÁ

VII. – X.

### Čírúvka sírová

*Tricholoma sulphureum* (Bull. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–8 cm, klenutý až plochý, holý alebo jemne šupinkatý, nesliský, sírovožltý alebo olivovožltkastý, na temene často hrdzavý. – **Lupene** riedke, hrubé, sírovožlté. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, valcovitý až takmer vretenovitý, plný alebo dutý, na sírovožltom podklade hrdzavovláknitý. – **Dužina** sírovožltá, s odporným svietyplným pachom. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nezberať! Mierne až stredne jedovatá (vyvoláva vracanie). – **Možnosť zámény** s chutnou čírovkou zelenkastou – *Tricholoma flavovirens*, ktorá však má príjemnú múčnu vôňu, a s nejedlou čírovkou severskou – *Tricholoma aestuans*, ktorá má dužinu bez vône a s horkou až ostrou chuťou.

Foto 10. VIII. 1985, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), vsmrečine na vrchu Hradište, 620 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 142. ČÍROVKA SIVÁ

IX. – XI.

### Čirůvka havelka

*Tricholoma portentosum* (Fr.) Quéf.



**Klobúk** 3–10 cm, spočiatku kužeľovitý a s podvinutým okrajom, neskôr nižšie klenutý a zvlnený, spravidla so zaobleným hrboľom, lúčovito vrastene vláknitý, sivý, hnedosivý až čiernosivý, často s olivovým alebo fialovým odtieňom. – **Lupene** belavé s citrónovožltkastým nádychom. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, belavý až žltkastý. – **Dužina** belavá, s múčnou vôňou a lieskocovou chuťou, v hlúbiku nápadne strapkavá. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v piesočnatých borinách. (Plodnice sa začínajú tvarovať už pod zemou a vtedy sú celé belavé.) – **Využitie:** Lahodná huba vhodná na akúkoľvek úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** s mierne jedovatou *čirovkou štíplavou*, č. 150 (hrboľ ostrejší, lupene a hlúbik bez žltkastých odtieňov, dužina s ostrou chuťou) alebo s nejedlou *čirovkou bukovou* – *Tricholoma sciodes* (ostrie lupenôv v starobe černie).

Foto 18. X. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v borine na vrchu Hrádok, 680 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 143. ČÍROVKA OLIVOVOHNEDÁ

VIII. – X.

### Čirůvka olivově hnědá

*Tricholoma viridilutescens* Mos.



**Klobúk** 4–8 cm, lúčovito vrastene vláknitý, hladký, olivovohnedý, na temene až čiernohnedý, na okraji sivý, žltosivastý až žltozelenkastý. – **Lupene** husté, s hrubozúbkatým ostrím, belavé, pri okraji klobúka nápadne žltnúce. – **Hlúbik** 6–12 × 1–2 cm, hladký alebo sporo vláknitý (bez šupiniek!), belavý, miestami žltnúci. – **Dužina** belavá, nickedy trochu žltne, vonia nenápadne (nie múčne), chuť má miernu, sladkastú. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v horských smrečinách; nehojný, dosiaľ málo známy druh. – **Využitie:** Jedlosť neznáma. – **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi čiroviek, napr. s nejedlou *čirovkou pestrou* – *Tricholoma fucatum* (má drobnošupinkatý hlúbik), ďalej s chutnou *čirovkou zelenkastou* – *Tricholoma flavovirens* (lupene má žlté po celej dĺžke) a s rovnako chutnou *čirovkou sivou*, č. 142 (lupene nezúbkaté, v dospelosti celé so žltozelenkastým nádychom).

Foto 19. IX. 1985, Štrba, okr. Poprad (Počtatranská kotlina), v smrečine, 930 m n. m. Zbierali a určili J. Kuthan, P. Lizoň a autor. Zmenšené o tretinu.



## 144. ČÍROVKA ZLATÁ

IX. – X.

### Čirůvka zlatá

*Tricholoma auratum* (Paul. ex Fr.) Gill.



**Klobúk** 4–12 cm, zmladi zvoncovitý až polgulovitý a na okraji podvinutý, neskôr nižšie klenutý, plochý až mierne prehĺbený a s ostrým, zvlňeným až laločnatým okrajom, spravidla s tupým hrboľom, mäsitý, hladký, slizký, zlatožltý až sivožltý, na temene s červenohnedým alebo olivovým odtieňom. – **Lupene** až do ranej dospelosti úzke (4–6 mm), v starobe širšie (7–12 mm), pri hlúbiku hlboko vykrojné a takmer voľné, sivožlté až chrómovožlté. – **Hlúbik** 4–8 × 1–3 cm, robustný, valcovitý, naspodu väčšinou rozšírený, plný alebo dutý, holý alebo riedko vláknitošupinkatý, zvyčajne bledo sivožltý. – **Dužina** belavá, tesne pod pokožkou klobúka i hlúbika žltkastá, so slabou múčnou vôňou a sladkastou, trochu múčnou chuťou. – **Rastie** v piesočnatých borinách. Plodnice sa začínajú vyvíjať pod povrchom pôdy (zmladi z nich trčí spod zeme spravidla len temeno klobúka). – **Využitie:** Lahodná jedlá huba vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** s viacerými žltto sfarbenými druhmi čiroviiek, ako je napr. jedlá čírovka zelenkastá – *Tricholoma flavovirens* (klobúk menej slizký, väčšinou tmavší, i mimo temena aspoň vrastenc šupinkatý, hlúbik štíhlejší, dužina často žltkastá nielen tesne pod pokožkou), ďalej nejedlá čírovka žltnúca – *Tricholoma sulphurescens* (hlúbik belavý, dužina s nepríjemným pachom a trochu ostrou chuťou, v starobe a po otláčení žltnúca), mierne jedovatá čírovka severská – *Tricholoma aestuans* (dužina horkastá a páľivá), stredne jedovatá čírovka zelenohnedastá, č. 140 (lupene belavé, nanajvýš na ostrí žltkasté), nejedlá čírovka horká – *Tricholoma acerbum* (dužina horká, lupene i klobúk so žltohnedastými odtieňmi, rastie v dubinách) alebo jedovatá čírovka sivožltá, č. 141, čírovka ružovohnedá – *Tricholoma bufonium* a čírovka páchnuca – *Tricholoma inamoenum* (všetky tri majú odporný svietiplynový pach).

Foto 5. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina s prímiesou borovice nad ľavým brehom potoka Bystrička, 750 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 145. ČÍROVKA ORANŽOVÁ

VIII. – XI.

### Čirůvka oranžová

*Tricholoma aurantium* (Schff. ex Fr.) Ricken



**Klobúk** 3–10 cm, klenutý, v starobe rozprestretý, so širokým tupým hrboľom, zamladi s podvinutým okrajom, drobošupinkatý až takmer hladký, zavlhka lepkavý, červenooranžový. – **Lupene** husté, belavé až žltkasté, v starobe hrdzavoškvrnité. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, zamladi slziaci, na vrchole belavý, poniže husto pokrytý červenooranžovými šupinatými vločkami (farebný prechod je zvyčajne ostrý). – **Dužina** pevná, belavá, s výraznou múčnou vôňou a horkastou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách na vápencovom podklade. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou čírovkou prstencovou, č. 146 (robustnejšia, klobúk nešupinkatý a bez oranžových odtieňov, hlúbik zamladi so sliznatým prstencom, nie oranžovovločkatý, ale s červenohnedými vláknami) alebo s jedlou čírovkou obrovskou – *Tricholoma colossus* (klobúk i hlúbik mohutnejší a bez oranžových odtieňov, dužina s miernou chuťou, na reze mäsovoružovie). Podobná nejedlá čírovka prsteňová – *Tricholoma focale* má hlúbik s úzkym prsteňom.

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina v Jasenskej doline, 600 m n. m. Trochu zmenšené.



## 146. ČÍROVKA PRSTENCOVÁ

IX. – XI.

### Čírúvka prstenitá

*Tricholoma fracticum* (Britz.) Kreisel

Syn.: *Tricholoma batschii* Gro Gulden



**Klobúk** 5–13 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až takmer plochý, do ranej dospelosti s výrazne podvinutým okrajom, bez hrboľa, hrubomäsitý, pevný, zavlhka lepkavý, nešupinatý, vrastene vláknitý, červeno-hnedý, na temene až čiernohnedý. – **Lupene** vysoké 10–15 mm, pri hlúbiku zamladi úzko vykrojené, neskôr široko vykrojené, nerovnako dlhé, husté, s rovným ostrím, krémovobelavé, v dospelosti s bledookrovým nádychom a často aj s hrdzavoškrvnitým ostrím. – **Hlúbik** 5–10 × 1–3 (4) cm, valcovitý, dolu niekedy rozšírený a naspodku často zahrotený, pevný, plný, na vrchole jemne vločkatý a belavý, poníže najprv vláknitošupinkatý, čoskoro však vláknitý, hnedooranžový až červenohnedý; na rozhraní bledej a tmavej zóny je zamladi sliznatá prstencovitá obrúčka so šírkou i výškou 1–2 mm (už v ranej dospelosti sa stráca a potom sa ostré farebné rozhranie postupne zmierňuje). – **Dužina** hrubá, kompaktná, tvrdá, nápadne ťažká (s vysokou špecifickou hmotnosťou), v klobúku trvale belavá, v báze hlúbika až hrdzavkastá, má dosť výraznú múčnu vôňu (prítomný aj iný, trochu príkry komponent), chuť je spočiatku múčna, čoskoro však horká a zvieravá. – **Rastie** v borinách. Uprednostňuje pôdy na vápencovom podklade. – **Využitie:** Vzhľadom láka k zberu, no pre horkosť je nejedlá. – **Možnosť zámény** s nejedlými druhmi, ako sú *čírówka oranžová*, č. 145 (klobúk šupinkatý, hlúbik bez sliznatého prstenca) a *čírówka prsteňová* – *Tricholoma focale* (má skutočný blanitý prsteň) alebo s mierne jedovatou *čírówkou bielohnedou* – *Tricholoma albobrunneum* (hlúbik zamladi belavý, bez sliznatého prstenca). – **Poznámka:** Účinkom KOH pokožka klobúka začerstva vičšmi tmavne, na exsikáte hnedočervenic až černie, dužina začerstva sivie. na exsikáte červenkastohnednc, s HNO<sub>3</sub> na exsikáte svetlejšie časti pokožky klobúka krvavočervenejú a tmavšie časti vínovočervenejú, so sulfovanilínom pokožka klobúka začerstva červenkastooranžovie, s FeSO<sub>4</sub> pokožka klobúka začerstva sivoolivovie, na exsikáte olivovie až černie.

Foto 21. X. 1983, Turčiansky Peter, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 147. ČÍROVKA MÄSITÁ

VIII. – XI.

### Čirůvka masitá

*Tricholoma pessundatum* (Fr.) Quél.



**Klobúk** 6–12 cm, zamladi polguľovitý a s podvinutým okrajom, neskôr nižšie klenutý, na temene sploštený (neprehĺbený), bez hrboľa, hrubomäsitý, zavlhka slizký alebo aspoň lepkavý, hladký, nevláknitý, často pokrytý nevelkými tmavými škvrnkami (krôpkami), na temene červenohnedý, na okraji červenkastohnedastý. – **Lupene** široké 8–12 mm, nerovnako dlhé, pri hlúbiku vykrojené, husté, zamladi bledokrémové, potom belavé, v starobe hrdzavoškvrnité. – **Hlúbik** 4–7 × 2–3,5 cm, robustný, valcovitý, pevný, plný, jemne vločkatý, belavokrémový, v dospelosti aspoň v spodnej polovici zahnedúva. – **Dužina** hrubá 15–25 mm, tvrdá, súdržná, belavá, v spodnej časti hlúbika až hrdzavkastá, s výraznou uhorkovo-múčnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách. – **Využitie:** Nezbierať! Vyvoláva vracanie a hnačky. – **Možnosť zámeny** s viacerými druhmi červenohnedých čiroviek, ako je napr. mierne jedovatá *čirovka vrúbkovaná* – *Tricholoma crenulatum* (klobúk menej mäsitý, v starobe prehĺbený, okraj má krátko vrúbkovaný, ostrý, v dospelosti až vyhrnutý), mierne jedovatá *čirovka bielohnedá* – *Tricholoma albobrunneum* (hlúbik zamladi belavý, dužina horká, pokožka klobúka vždy bez bodkovitých škvŕn), jedlá *čirovka topoľová* – *Tricholoma populinum* (rastie len pod topolmi a osikami, klobúk neškvrnitý) alebo nejedlá *čirovka gaštanovohnedá* – *Tricholoma ustale* (klobúk bez tmavých krôpek, dužina bez vônc, hlúbik červenohnedý a naspodu zahrotený, ostrie lupeňov a dužina v starobe černejú). Hnedé čirovky sa dosť ťažko rozlišujú. Pri ich zbere sa vyžaduje zvýšená opatrnosť, lebo zahrnujú i niekoľko mierne jedovatých druhov. Najnápadnejšími znakmi čirovky mäsitej sú červenohnedé škvrnky medzi okrajom a temenom klobúka a masívnosť celej plodnice.

Foto 3. X. 1980, Turček, okr. Martin (Kremnické vrchy), pasienok na okraji smrečiny na vrchu Krpec, 750 m n. m. Určil P. Lizoň. Skutočná veľkosť.



## 148. ČÍROVKA ŠUPINKATÁ

IX. – XI.

### Čirůvka střechovitá

*Tricholoma imbricatum* (Fr. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 4–10 cm, zamladi tupokužeľovitý až takmer polguľovitý a na okraji podvinutý, neskôr nízko klenutý alebo sploštený a s ostrým okrajom, suchý, zamladi takmer hladký alebo jemne vláknitý, čoskoro však husto pokrytý drobnými šupinkami (len temeno a okraj ostávajú holé), väčšinou červenkastohnedý. – **Lupene** dosť vysoké, husté, zamladi belavé, potom trochu zahnednuté až hrdzavkasté, v dospelosti s tmavšími hnedohrdzavými škvrnami. – **Hlúbik** 6–13 × 1–2,5 cm, zväčša valcovitý, pevný, plný, na vrchole belavo oinovatený, poníže hnedovláknitý. – **Dužina** dosť tvrdá a pevná, mäsitá, v klobúku a hornej časti hlúbika belavá, v báze hlúbika hnedastá, s nenápadnou vôňou a miernou až horkastou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v trávnatých borinách, často vo veľkých a hustých skupinách; uprednostňuje piesočnaté pôdy. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámény** najmä s nejedlou čírovkou škridlicovitou (č. 149), ktorá má hrubošupinatý klobúk, dutý hlúbik a vždy horkú dužinu. Výlučne pod smrekovcami rastie podobná, no menšia a nejedlá čírovka smrekovcová – *Tricholoma psammopus* (klobúk má väčšinou oranžovohnedý, na okraji krátko ryhovaný), pod topoľmi a osikami zasa jedlá čírovka topoľová – *Tricholoma populinum* (klobúk má nešupinatý). Možná je i zámena za mierne jedovatú čírovku bielohnedú – *Tricholoma albobrunneum* (má jemnejšie šupinkatý klobúk i hlúbik a líši sa i uhorkovo-múčnou vôňou dužiny). Sfarbením klobúka pripomína i nejedlú čírovku gaštanovohnedú – *Tricholoma ustale*, ktorá však má holý, nešupinatý, zavlhka slizký klobúk a rastie pod listnáčmi, predovšetkým v bučinách.

Foto 16. IX. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v tráve pod borovicou na vrchu Hrádok, 670 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 149. ČÍROVKA ŠKRIDLICOVITÁ

VIII. – XI.

### Čirůvka kravská

*Tricholoma vaccinum* (Pers. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3 – 10 cm, zamladi tupokuzelovitý, neskôr nižšie klenutý, sploštený až preliačený, dosť dlho s podvinutým okrajom a s tupým hrboľom, nevelmi mäsitý, suchý, pokrytý mäkkými odstavajúcimi šupinami, na okraji až plstnatošupinatý, väčšinou červenohnedý, za suchého počasia bledohrdzavý.

– **Lupene** široké, zamladi krémovobelavé, neskôr nápadne hrdzavejúce.

– **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, valcovitý, zamladi plný, čoskoro však dutý, na vrchole vločkatý a belavý, poníže jemne vláknitý a červenkastý až červenohnedý.

– **Dužina** pomerne šfavnatá, belavá, miestami hnedočervenkastá,

s príkrrou zemitou vôňou a dosť horkou i sťahujúcou, zvieravou chuťou.

– **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v podhorskom a horskom pásme.

Uprednostňuje trávnaté okraje lesov na vápencovom podklade.

– **Využitie:** Pre horkosť nejedlá.

– **Možnosť zámeny** s nejedlou čirovkou šupinkatou (č. 148), ktorá však má miernejšiu chuť dužiny, trvale plný hlúbik a menej červený klobúk s oveľa menšími šupinkami.

Šupinatým klobúkom sa vyznačujú i drobnejšie jedlé druhy z okruhu čirovky zemnej (č. 151), ďalej jedlá čirovka krokodília – *Tricholoma caligatum*, ktorá však má na hlúbiku belavý, neskôr hnednúci prsteň a pod ním obrúčkovito usporiadané rady hnedých šupín.

Na bledšie plodnice čirovky škridlicovitej sa sfarbením veľmi podobá nejedlá, trochu horká čirovka smrekovcová – *Tricholoma psammopus* (na klobúku však nemá veľké vláknité šupiny, ale jemné zrnenie, prípadne celkom drobné pritisnuté šupinky).

Pozor si treba dať predovšetkým na jedovatú čirovku tigrovanú – *Tricholoma pardinum*, ktorá však má šupiny sivohnedé, bez červenkastého odtieňa; líši sa i miernou chuťou dužiny, nehrdzavejúcimi lupeňmi a plným, oveľa hrubším, robustnejším hlúbikom.

Foto 21. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 150. ČÍROVKA ŠTIPLAVÁ

VIII. – X.

### Čírúvka žíhaná

*Tricholoma virgatum* (Fr. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–9 cm, kužeľovitý až široko zvoncovitý, s nápadným zahroteným, zriedka zaobleným hrboľom, hladký, vrastenc čiernastovláknitý, na temene popolavý až čiernastý, na okraji zväčša striebřistosivý a lesklý. – **Lupene** dosť husté, s nerovným, často tmavobodkovaným ostrím, sprvu belavé, neskôr so sivým nádychom. – **Hľúbik** 6–12 × 1–2 cm, na vrchole jemne vločkatý, poníže hladký alebo sporo vláknitý, belavý až sivastý, niekedy so špinavočervenkastými škvrkami. – **Dužina** belavá, pod pokožkou klobúka sivastá, s nezreteľnou alebo trochu zemitou vôňou a horkasto-pálivou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých lesoch od nížin po horský stupeň. Uprednostňuje kyslé pôdy. – **Využitie:** Nezberať! Mierné jedovatá; zapríčiňuje vracanie a hnačky. – **Možnosť zámenny** napr. s jedlou čírovkou zemnou (č. 151); od nej a podobných sivohnedých druhov číroviok sa odlišuje výraznejším hrboľom, hladkou, nešupinatou pokožkou klobúka a štiplavou chuťou dužiny.

Foto 22. IX. 1985, Liptovská Kokava – Podbanské, okr. Liptovský Mikuláš (Podtatranská kotlina), v kyslej smrečine na brehu potoka Belá, 900 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 151. ČÍROVKA ZEMNÁ

IX. – XII.

### Čírúvka zemní

*Tricholoma terreum* (Schff.) Kumm.



**Klobúk** 3–8 cm, kužeľovitý až plocho rozprestretý, s tupým širokým hrboľom, husto pokrytý vláknitými šupinkami, myšovosivý alebo sivočernastý, často hnedý, niekedy s modrastým odtieňom. – **Lupene** dosť krehké, na ostrí často ponatrhávané, zamladi belavé, neskôr popolavosivasté. – **Hľúbik** 4–8 × 0,8–1,5 cm, lámavý, belavý až sivastý. – **Dužina** krehká, v klobúku sivastá, v hľúbiku belavá, s nevýraznou zemitou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v borinách. – **Využitie:** Jedlá a chutná, súca na úpravu začerstva i na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** s viacerými jedlými druhmi číroviok, ale aj s jedovatou čírovkou tigrovanou – *Tricholoma pardinum*, ktorá je však mäsitejšia, nemá sivasté lupene a líši sa i zreteľnejšími, často sústredne usporiadanými šupinami a múčnou vôňou.

Foto 12. XI. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrekovo-borový les na vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Trochu zmenšené.



## 152. ČÍROVKA ČIERNOŠUPINATÁ

VIII. – XI.

### Čirůvka černošupinatá

*Tricholoma atrosquamosum* (Chev.) Sacc.



**Klobúk** 5–10 cm, zamladi až zvoncovitý a s úzko podvinutým okrajom, neskôr nižšie klenutý, so širokým tupým hrboľom, dosť krehký a mäsitý, suchý, na sivastom podklade husto pokrytý vláknitými šupinkami, ktoré sú zamladi sivočierne a v dospelosti hnedočierne (temeno je najčiernejšie, okraj až belavý). – **Lupene** bruškáté, husté, belavé až sivasté, na ostrí vyštrbené a niekedy čierne bodkované. – **Hlúbik** 3–8 × 1–2 cm, pevný, plný, na belavom alebo sivastom podklade riedko pokrytý čiernastými vláknami až jemnými šupinkami. – **Dužina** belavá, pod pokožkou klobúka sivá, s nápadnou korenistou vôňou (dôležitý rozlišovací znak!) a slabomúčnou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch na vápencovom podklade, najmä v podhorských a horských oblastiach. – **Využitie:** Jedlá, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva i na nakladanie do octového nálevu. – **Možnosť zámény** s jedlou čírovkou zemnou (č. 151), ktorá je menšia, bledšia a vonia zemito, ale aj s jedovatou čírovkou tigrovanou – *Tricholoma pardinum*, ktorá je takisto šupinkatá, lenže mäsitejšia, bledšia, bez sivého odtieňa na lupenoch (jej dužina navyše vonia ako čerstvo zomletá múka). Podobná čírovka červenkastá – *Tricholoma orirubens* sa v dospelosti nápadne odlišuje červenoružovým sfarbením lupenov (aspoň ich koncových častí pri okraji klobúka); je jedlá. Ďalšie šupinaté čírovky majú bledšie sfarbený klobúk a voňajú väčšinou zemito alebo múčne (nie korenisto).

Foto 15. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), zmiešaný porast na brehu horského potôčika na vrchu Dubový diel (smrek, jelša, trnka), 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 153. ČÍROVEC ČERVENOŽLTÝ

VII. – XI.

### Šafránka červenožlutá

*Tricholomopsis rutilans* (Schff. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 5–15 cm, klenutý až rozprestretý, mäsitý, na žltom podklade pokrytý drobnými purpurovými šupinkami. – **Lupene** trvale zlatožlté. – **Hlúbik** 5–12 × 1–3 cm, na žltkastom podklade purpurovošupinkatý. – **Dužina** šfavnatá, trvale žltá, s nenápadnou alebo kyslou vôňou a trochu zvieravou chuťou. – **Rastie** na mŕtvom dreve ihličnanov, najmä borovic. – **Využitie:** Je síce jedlý, ale chuť má podradnú, hlavne po uvarení či upražení; jeho chuť sa čiastočne zjemní v zmesi s inými hubami naloženými do octu. – **Možnosť zámenny** s rovnako upotrebitelným *čírovcom ozdobným* (č. 154), ktorý však na klobúku a hlúbiku nemá purpurové, lež olivovohnedé šupinky. Podobný *čírovec úhľadný* – *Tricholomopsis ornata* má klobúk s hrdzavohnedými, nickedy miznúcimi šupinkami a žltý, nešupinatý hlúbik; je nejedlý.

Foto 15. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na práchnivom borovicovom dreve, 560 m n. m. Zmenšené takmer o polovicu.



## 154. ČÍROVEC OZDOBNÝ

VII. – X.

### Šafránka ozdobná

*Tricholomopsis decora* (Fr.) Sing.



**Klobúk** 5–10 cm, nízko klenutý až prehľbený, tenkomäsitý, na žltom podklade pokrytý drobnými olivovými, hnedými až čiernastými šupinkami. – **Lupene** husté, sivožlté, s oinovateným ostrím. – **Hlúbik** 3–7 × 0,5–1 cm, v dospelosti dutý, šupinkatý až vláknitý, na vrchole zamladi belavý, ináč celý žltý. – **Dužina** tenká, pružná, žltá, s nevýraznou vôňou a horkastou chuťou. – **Rastie** na práchnivom dreve ihličnatých stromov. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *čírovcom úhľadným* – *Tricholomopsis ornata*, ktorý však má hlúbik bez šupiniek či vláken. Tvarom plodnice a sfarbením lupeniov sa na *čírovec ozdobný* veľmi podobá i nejedlá *kališnica zlatolupeňová* – *Gerronema chrysophyllum* (lupene však má zbiehajúce na hlúbik, klobúk len vrastenc šupinkatý a hlúbik celkom holý).

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), na zhnitom smrekovom dreve v lese Rovná hora, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 155. PODPŇOVKA MEDOVÁ (OLIVOVOHNEĎASTÁ) IX.–X.

### Václavka ohecná

*Armillaria mellea* (Vahl ex Fr.) Kumm. ss. str.



**Klobúk** 2–10 cm, zmladi nevysoko klenutý a s podvinutým okrajom, v dospelosti celkom rozprestretý a s ostrým okrajom, pokrytý veľmi drobnými vločkatými šupinkami, niekedy až lysý, prevažne medovohnedastý s olivovým odtieňom, na temene tmavší, olivovočernastý, skraja zasa bledší, medovožltý. – **Lupene** dosť husté, spočiatku belavé, neskôr žltookrové, žltohnedasté až hrdzavé. – **Hlúbik** 7–18×0,5–1,5 cm, nápadne štíhly, naspodu trochu stenčený, zmladi väčšinou krémový až okrovožltkastý a husto pokrytý bledšími, prstencovito usporiadanými vločkami, v dospelosti tmavne na hrdzavohnedo a olysáva. – **Prsteň** dosť široký, blanitý, neopadavý, s celistvým okrajom, žltkastý až zlatožltý, zospodu pokrytý sivožltými vločkami. – **Dužina** dosť tuhá, pružná, belavá, vonia ako plesňový syr camembert, chuť má nevýraznú. – **Rastie** nchojnc na odumretom dreve listnáčov, hlavne na duboch, hraboch a ovocných stromoch, zriedka však aj na ihličnanoch, spravidla vo väčších trsoch. Vyskytuje sa iba v teplejších oblastiach. – **Využitie:** Pre tuhosť dužiny si vyžaduje dlhšiu tepelnú úpravu. – **Možnosť zámeny** len s týmito prstenatými druhmi podpňoviek.

1. *podpňovka riedkošupinatá* – *Armillaria borealis* (klobúk medovohnedý, často aj s olivovým nádychom, riedko pokrytý drobnými šupinami, ktoré sa ľahko dajú zotrieť; prsteň tenký, väčšinou belavý, obrúbený okrovými vločkami; rastie už od júla na dreve ihličnanov aj listnáčov),
2. *podpňovka tmavošupinatá*, č. 157 (klobúk husto pokrytý výraznými vyššími šupinami tmavej farby, bez olivových odtieňov; prsteň hrubý, často s dvojitým okrajom, belavý až hnedastý; rastie veľmi hojne na dreve ihličnanov i listnáčov, a to v nižších teplých aj v chladných horských oblastiach),
3. *podpňovka hluzovitá* – *Armillaria gallica*, syn.: *A. bulbosa* ss. Kile et Watl., *A. lutea* (klobúk žltohnedý až červenkastohnedý, takmer celý husto pokrytý väčšími podlhovastými šupinami; spodná časť hlúbika väčšinou kyjačikovito až hluzovito rozšírená; závoj, z ktorého vzniká prsteň, nemá blanitý či vlnatý, ale pavučinovitý, pričom sa lúčovito trhá; rastie najmä na listnáčoch),
4. *podpňovka pavučinkatá* – *Armillaria cepisipes* (závoj takisto pavučinovitý, netrhá sa však lúčovito, ale na nepravidelné zdrapy; klobúk široký len 2–5 cm, krémový až červenohnedastý, na temene pokrytý nevelkými tmavšími šupinami, na okraji holý; hlúbik naspodu hluzovito rozšírený; rastie na ihličnanoch aj listnáčoch. Celkom ináč vyzerá jej forma *statná* – f. *pseudobulbosa*, ktorá má klobúk až trojnásobne širší, najmä však tmavší).

Foto 20. IX. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), dubina na vrchu Háj, na dubovom pni. 400 m n. m., našiel Z. Hájek st. Skutočná veľkosť.



## 156. PODPŇOVKA BEZPRSTEŇOVÁ

VIII. – X.

### Václavka bezprstenná

*Armillaria socialis* (DC. ex Fr.) Herink

Syn.: *Armillaria tabescens* (Scop. ex Fr.) Emel



**Klobúk** 2–10 cm, nízko klenutý, sploštený až plytko prehĺbený, väčšinou s tupým nízkym hrboľom, na okraji dosť dlho zahnutý (takmer podvinutý), na medovohnedastom podklade pokrytý drobnými hrdzavohnedastými šupinkami, v okrajových častiach zvyčajne len pritisnutovláknitý. – **Lupene** zamladi úzke, v starobe vysoké až 0,8 cm, dosť husté, trochu zbiehajúce na hlúbik, pružné, spočiatku krémové až krémovohnedasté, neskôr červenkastohnedé. – **Hlúbik** 5–16 × 0,5–1,5 cm, štíhly, spravidla valcovitý a pokrivený, plný, v starobe vypchatý, bez prsteňa (dôležitý rozlišovací znak!), zamladi na vrchole holý, krémovobelavý a lesklý, neskôr s výnimkou bázy celý vláknitý a tmavnúci na okrovohnedo až hnedočerveno, naspodu čiernohnedý, často aj s olivovými odtieňmi. – **Dužina** v klobúku tenká, tuhá, pružná, belavá, pod pokožkou až zelcnkastožltá, v hlúbiku tuhovláknitá, akoby vatovitá, v dospelosti väčšinou hnedastá; vonia nevýrazne, no príjemne, chuť má miernu alebo trochu zvieravú. – **Rastie** v bohatých trsoch na odumretom i živom dreve listnáčov, hlavne dubov, často aj na zanorných drevných zvyškoch (zdanlivo na zemi). V teplejších oblastiach Slovenska je hojná a vyhľadávaná hubármi. – **Využitie:** Chutná, no dosť húževnatá huba, súca do zmesí upravovaných začerstva alebo na nakladanie do octového nálevu. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi podpňoviek sotva prichádza do úvahy. Bez prsteňa je aj zriedkavá *podpňovka rašelinniková* – *Armillaria ectypa*, ktorá však rastie jednotlivo na mokrých machnatých miestach a vonia mandľovo ako tanečnica poľná. Ostatné druhy podpňoviek majú na hlúbiku prsteň.

Foto 5. IX. 1985, Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), na hnijúcom dubovom kmeni, 220 m n. m. Zmenšené o polovicu.



**157. PODPŇOVKA TMAVOŠUPINATÁ (SMREKOVÁ) IX.–XI.**

**Václavka tmavá**

*Armillaria ostoyae* (Romagn.) Herink

Syn.: *Armillaria obscura* (Schff.) Herink

*Armillaria polymyces* ss. auct.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až plochý, na hrdzavohnedom podklade husto pokrytý odstávajúcimi čiernastohnedými až hnedočernastými šupinami, ktoré v starobe a po dažďoch opadávajú. – **Lupene** zamladi belavé až žltkasté, neskôr mäsovočervenkasté. – **Hľúbik** 4–12 × 1–2 cm, valcovitý, naspodu mierne zhrubnutý, vláknitý, väčšinou hrdzavý, s belavým až hnedastým hruboblanitým prsteňom. – **Dužina** belavá, v hľúbiku až hrdzavkastá, vonia takmer ako plesňový syr camembert, chuť má miernu až trpkastú. – **Rastie** trsovito na pňoch, kmeňoch a koreňoch smrekov aj iných ihličnanov, hojne však i na dreve listnáčov. – **Využitie:** Vhodná do zmesi a na nakladanie do octu. – **Zámeny** pozri pri č. 155.

Foto 15. X. 1984. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na smrekovom dreve na vrchu Dubový diel, 570 m n. m. Trochu zmenšené.



**158. PENIAZOČKA SMREKOVÁ III. – V.**

**Penízovka smrková**

*Strobilurus esculentus* (Wulf in Jacq. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 1–4 cm, často s tupým hrboľom, hladký, sivookrový, okrovohnedý, sivohnedý až tmavohnedý (niekedy belavý – var. *alba*). – **Lupene** väčšinou belavé. – **Hľúbik** 3–6 × 0,2–0,4 cm, tuhý, na vrchole belavý, poníže zväčša žltookrový; so zanorenými šiškami spojený huňatým koreňovitým povrazcom. – **Dužina** belavá, s príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** na vlhkých opadaných, aspoň sčasti zanorených smrekových šiškách (zo starších šišíek vyrastie aj v črepníkoch na balkóne). – **Využitie:** Prvá jedlá jarná huba, vhodná do polievok (jedia sa len klobúky). – **Možnosť zámeny** na jar iba s nejedlou peniazočkou horkou – *Strobilurus tenacellus* (vyrastá z borových šišíek) a s nejedlou prilbičkou šiškovou – *Mycena strobilicola*, ktorá síce vyrastá zo smrekových šišíek, no má dosť nepríjemný dusikátý pach.

Foto 10. IV. 1983. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na smrekovej šiške pri potoku Bystrička, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 159. MUCHOTRÁVKA ZELENÁ

VII. – X.

### Muchomúrka zelená

*Amanita phalloides* (Fr.) Link



**Klobúk** 5–15 cm, zmladi zvoncovitý až polgufovité, neskôr nižšie klenutý, plochý až preliačený, na okraji neryhovaný, zmladi nickedy s útržkami plachtičky, ktorá sprvoti zakrýva celú plodnicu, čoskoro však lysý a hladký, väčšinou olivový, žltozelenkastý alebo žltohnedastý, nezriedka až belavý (var. *alba*). – **Lupene** zmladi zakryté belavou plachtičkou, husté, belavé, v starobe až so slabým zelenkastým nádychom. – **Hlúbik** 5–15 × 1–2 cm, naspodu s hľuzou širokou až 4 cm, belavý, žltkasto-zelenkastý alebo sivastý, v dospelosti s belavým až žltkastým ovisnutým prsteňom, nad prsteňom hladký, pod ním často s drobnými pritisnutými šupinkami; hľuza obalená voľnou kalichovitou pošvou belavej farby. – **Dužina** biela, zmladi má nenápadnú vôňu, v starobe páchne ako surové zemiaky, chutí príjemne (!). – **Rastie** najmä v listnatých lesoch, zriedkavejšie aj pod ihličnanmi; v teplejších oblastiach sa často vyskytuje vo veľkom množstve. – **Využitie**: Nezbierať, ani neochutnávať! Je to naša najjedovatejšia huba. Už jediná nevelká plodnica obsahuje smrteľnú dávku jedu. Otrava sa prejaví až po 6–14 hodinách, keď sa jed už celkom vstrebal a výplach žalúdka málo pomôže. – **Možnosť zámenny** s rovnako jedovatou *muchotrávkou končistou* – *Amanita virosa* a *muchotrávkou bielou* – *Amanita verna*, ktoré sa od *muchotrávky zelenej* navonok líšia len belavým sfarbením klobúka. Častejšie vznikajú tragické zameny za belavé druhy *pečiarok* (tie však majú hnednúce až černejúce lupene a hlúbik bez pošvy!), prípadne za zelenkaste druhy *plávok* alebo *čiroviiek* (hlúbik bez prsteňa a pošvy!), dokonca i za *bedle* (odlišujú sa šupinatým klobúkom a bezpošvovým hlúbikom). *Muchotrávku zelenú* by mal bezpodmienečne poznať každý, ktos hocí len príležitostne zaoberá zberom húb.

Foto 4. IX. 1985, Smolenice, okr. Trnava (Malé Karpaty), pod dubmi v chotárnej časti Polámané, 550 m n. m., zbierali I. Bajo a autor. Zmenšené o tretinu.



## 160. MUCHOTRÁVKA CITRÓNOVOŽLTÁ

VI. – XI.

### Muchomúrka citrónová

*Amanita citrina* (Schff.) Pers.



**Klobúk** 4–10 cm, polguľovitý, plochý až prehĺbený, mäsitý, s neryhovaným okrajom, zvlhka lepkavý, spravidla pokrytý belavými, žltkastými až hnedastými chrastami, citrónovožltý alebo zelenkastožltý, niekedy belavožltkastý, výnimočne biely (var. *alba*). – **Lupene** husté, mäkké, s vločkatým ostrím, belavé alebo žltkasté. – **Hľúbik** 5–10 × 1–1,5 cm, belavý až citrónovožltý, v dospelosti s ovisnutým žltkastým prsteňom; naspodu je až 4 cm široká hľuza, obalená prirastenou pošvou, ktorá len v hornej odsadenej časti tvorí voľnú valovitú obrubu. – **Dužina** biela, páchne ako surové zemiaky, chuť nepríjemne. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Nezberať! Mierne jedovatá (obsahuje malé množstvo muskarínu a jed bufotenín, aký sa nachádza vo výlučkoch ropuchy). – **Možnosť zámenny** so smrteľne jedovatou *muchotrávkou zelenou* (č. 159), ktorá však má hľúbik s voľnou, neprirastenou pošvou a vždy len biely sfarbenie lupenňov i prsteňa.

Foto 5. IX. 1985, Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom leso, 220 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 161. MUCHOTRÁVKA SLAMOVOŽLTÁ

VI. – X.

### Muchomúrka slámožltá

*Amanita gemmata* (Fr.) Bertillon

Syn.: *Amanita junquillea* Quéf.



**Klobúk** 4–11 cm, zmladi polguľovitý, čoskoro sploštený, tenkomäsitý, riedko pokrytý belavými útržkami plachtičky alebo lysý, na okraji ryhovaný, zvlhka lepkavý, žltkastý až okrovožltý, na okraji bledší. – **Lupene** husté, biele. – **Hľúbik** 7–14 × 1–2 cm, naspodu trochu rozšírený, väčšinou vločkatý, miestami lysý, belavý až žltkastý; prsteň úzky, biely, v starobe opadavý. – **Dužina** biela, pod pokožkou klobúka žltkastá, s nevýraznou vôňou a chuťou. – **Rastie** v ihličnatých i listnatých lesoch; uprednostňuje piesočnaté pôdy. – **Využitie:** Nezberať! Mierne jedovatá. – **Možnosť zámenny** najmä s mierne jedovatou *muchotrávkou Eliinou* – *Amanita eliae*, ktorá však má na spodnej časti hľúbika výraznú pošvu s podobnou valovitou obrubou ako muchotrávka tigrovaná (č. 165).

Foto 10. VIII. 1985, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), v smrečine na vrchu Hradište, 590 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 162. MUCHOTRÁVKA ČERVENÁ

VII. – XI.

### Muchomúrka červená

*Amanita muscaria* (L.) Pers.



**Klobúk** 6–20 cm, zo začiatku takmer guľovitý či polguľovitý, neskôr nízko klenutý až preliačenný, na okraji najprv hladký a v starobe jemne ryhovaný, zamladí a zavlhka lepkavý, v úplnej mladosti krémový, po roztrhaní plachtičky na červenom alebo oranžovočervenom podklade pokrytý vyššími belavými až žltkastými chrastičkami. – **Lupene** husté, bruškaté, biele, niekedy až žltkasté. – **Hlúbik** 6–20 × 1,5–3 cm, vločkatý až takmer lysý, na spodnej hľuzovitej časti spravidla s niekoľkými radmi bradavičiek, v starobe dutý, belavý, výnimočne žltkastý, po roztrhaní plachtičky s mohutným, vždy ovisnutým bielym prsteňom. – **Dužina** pod pokožkou klobúka žltoranžová (v šírke asi 2 mm), inde biela, bez osobitej vône a chuti. – **Rastie** veľmi hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v brezinách a smrečinách. – **Využitie:** Nezberať! Obsahuje premenlivé množstvo rozličných jedovatých látok (muskarín, muscimol, muskazón, kyselina ibotenová atď.). Ich podiel sa mení podľa miesta výskytu, a preto je i obraz otravy pomerne pestrý. Pri otravách muchotrávkou červenou z horských polôh prevládajú psychické a neurotoxicke príznaky, pri hubách z teplejších polôh je častejší zasa muskarínový typ otravy. Smrteľné otravy však nezapríčiňuje. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi húb je takmer vylúčená. Jedinou výnimkou je rovnako jedovatá *muchotrávka kráľovská* – *Amanita regalis*, ktorá sa líši vlastne len pečeno-hnedým sfarbením klobúka. Z jedlých druhov sa na muchotrávku červenú trochu podobá *muchotrávka cisárska* – *Amanita caesarea*, ktorá však rastie výlučne v teplých oblastiach, klobúk má bez chrást a nápadne sa líši aj žltkastým sfarbením prsteňa a dužiny (i hlúbik a lupene má vždy žltkasté).

Foto 26. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy – Malá Magura), brezina s prímiesou buka na vrchu Flintov laz, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 163. MUCHOTRÁVKA ČERVENKASTÁ

VI. – X.

### Muchomůrka růžovka

*Amanita rubescens* Pers. ex Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi uzavretý a takmer guľovitý, neskôr polguľovitý, nižšie klenutý až sploštený, mäsitý, väčšinou ružovkastý, ružovohnedastý, žltkastookrový alebo hnedočervenkastý, pokrytý špinavobelavými až červenkastohnedými útržkami plachtičky, spravidla zoskupenými do chrastovitých útvarov. – **Lupene** husté, zväčša nesiahajúce až na hlúbik, zamladi biele, neskôr s ružovočervenkastým nádychom, na otláčených miestach s červeno-hnedastými škvrnami. – **Hlúbik** 6–20 × 1,5–4 cm, zamladi bruškatý, neskôr valcovitý, belavoružovkastý, naspodu až vínovočervenkastý, zakončený kužeľovitou alebo zahrotenou kyjačikovitou hluzou, ktorú zvyčajne obrubuje niekoľko radov plochých bradavičiek; v dospelosti má veľký belavý prsteň s ryhovanou vrchnou stranou (vyskytuje sa i forma *annulosulfurea* so žltým prsteňom). – **Dužina** hrubomäsitá, zamladi maslovitá, belavá, na reze často trochu červenie, v spodnej časti hlúbika spravidla vínovočervená (dôležitý poznávací znak!), vonia nenápadne, chuť má zasurova trochu škrabľavú, po tepelnej úprave však znamenitú. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, často i za suchšieho počasia. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva; mladé, ešte uzavreté plodnice sú veľmi chutné aj v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** so sivo sfarbenou, jedlou, no nechutnou *muchotrávkou hrubou* (č. 164), ale aj s prudko jedovatou *muchotrávkou tigrovanou* (č. 165), ktorá však má hladký, neryhovaný prsteň a odsadený val na vrchole prirastenej pošvy. Najnápadnejším poznávacím znakom muchotrávky červenkastej je vínovočervené sfarbenie dužiny v rozkrojenej spodnej časti hlúbika, zreteľné najmä pri plodniciach napadnutých larvami hmyzu. Od smrteľne jedovatej *muchotrávky zelenej* (č. 159) sa líši aj neprítomnosťou vofnej pošvy na hlúbiku.

Foto 3. VII. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), dubina v chotárnej časti Studence, 350 m n. m. Trochu zmenšené.



## 164. MUCHOTRÁVKA HRUBÁ

VI. – IX.

### Muchomůrka šedivka

*Amanita excelsa* (Fr.) Bertillon

Syn.: *Amanita spissa* (Fr.) Kumm.



**Klobúk** 5–15 cm, zamradi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, na okraji neryhovaný, najčastejšie sivohnedastý alebo popolavý, pokrytý belavými alebo sivastými vločkatými chraštičkami, niekedy lysý. – **Lupene** bruškaté, husté, belavé. – **Hľúbik** 6–15 × 2–3 cm, na vrchole jemne ryhovaný, pod prsteňom šupinkatý alebo hladký, belavý až sivohnedastý, zakončený zahrotenu kyjačikovitou alebo kužeľovitou neodsadenou hľuzou, obrúbenou nenápadnými šupinkato-bradavičnatými prstencami; po roztrhaní plachtičky, ktorá spočiatku zakrýva lupene, ostáva na hľúbiku veľký belavý prsteň s ryhovanou vrchnou stranou. – **Dužina** hrubomäsitá, belavá, vonia a chuť ako surové zemiaky. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Radšej nezberať! Je síce jedlá, ale chuť má podpriemernú (lepšia je len v polievke). Jej zber a konzum možno odporučiť iba tomu, kto ju spoľahlivo pozná a odlišuje od jedovatých druhov muchotrávok. Ostatne, rastie v období hlavnej hubárskej sezóny, keď sa dá nazbierať dosť iných, spoľahlivo určitelných a chutnejších druhov húb. – **Možnosť zámenny** s prudko jedovatou *muchotrávkou tigrovanou* (č. 165), ktorá však má ryhovaný okraj klobúka, neryhovaný prsteň a ináč tvarovanú hľuzu na báze hľúbika (naspodu nie je zahrotená, ale zaoblená; hore neprechádza do valcovitej časti hľúbika zvoľna, ale je spravidla náhle odsadená, s valovitou obrubou). Ešte väčšmi hrozí zámena s prudko jedovatou *muchotrávkou tigrovanoujedľovou* (č. 166), ktorá má podobné znaky ako typická muchotrávka tigrovaná, ibaže jej klobúk je spravidla tmavohnedý, na okraji neryhovaný a hľúbik naspodu repovito zahrotený (dvoma poslednými znakmi sa teda neodlišuje od muchotrávky hrubej!).

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrčična v lese Rovná hora. 520 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 165.–166. MUCHOTRÁVKA TIGROVANÁ

VII. – X.

**Muchomúrka tygrovaná***Amanita pantherina* (DC. ex Fr.) Krombh.

**Klobúk** 4–12 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až rozprestretý, na okraji v dospelosti krátko ryhovaný, pokrytý belavými chrastovitými útržkami plachtičky, ktoré dážď často zmýva, zavlhka trochu slizký, okrovohnedý až sivohnedý, na temene tmavohnedý. – **Lupene** husté, mäkké, pružné, biele. – **Hľúbik** 6–15 × 1–2 cm, zamladi robustný, neskôr štíhly, naspodu mierne rozšírcný a obalený pomerne hrubou prirastenou pošvou, ktorá má v hornej časti odsadený valovitý lem (dôležitý rozlišovací znak!). nad pošvou pokrytý šupinkami usporiadanými buď nepravidelne, alebo prstencovito. v dospelosti dutý, celý biely; prsteň blanitý, ovisnutý, hladký (neryhovaný), biely, v starobe sa často stráca. – **Dužina** dosť tenká, mäkká, biela, vôňu má spravidla nevýraznú, so zemiakovým alebo reďkovkovým komponentom, chuť sladkasto. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v dubinách, zriedkavejšie v ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nezbierať! Prudko jedovatá huba, ktorá zapríčiňuje dosť ťažké, výnimočne až smrteľné otravy. – **Možnosť zámény** s jedlou *muchotrávkou hrubou*, č. 164, a s veľmi chutnou *muchotrávkou červenkastou*, č. 163 (obe sa nápadne líšia ryhovaným prsteňom a neprítomnosťou odsadeného valu na vrchole pošvy; *muchotrávka červenkastá* sa zreteľne odlišuje aj červenčením dužiny v rozkrojenom hľúbiku). V podhorských a horských jedlinách i smrečinách rastie rovnako jedovatá *muchotrávka tigrovaná jedľová* – *Amanita pantherina* var. *abietum* (Gilb). Veselý, ktorá má oproti typickej odrode mohutnejší, naspodu často zahrotený hľúbik a podstatne tmavší klobúk s výraznejšími bradavičkami; okrem toho je väčšia, mäsitejšia a súdržnejšia.

Horná snímka (*A. pantherina*, typ): 5. VII. 1984, Jablonožec, okr. Levice (Štiavnické vrchy), v dubine na vrchu Lipovec, 420 m n. m. Zmenšené o tretinu.

Dolná snímka (*A. pantherina* var. *abietum*): 9. VII. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v trávuatej smrečine na severnom úpätí vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 167. MUCHOTRÁVKA PORFÝROVOSIVÁ

VII. – X.

### Muchomúrka porfýrová

*Amanita porphyria* Alb. et Schw. ex Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, s tupým neryhovaným okrajom, veľmi jemne vrastene vláknitý, zavlhka trochu slizký, ináč suchý a lesklý, často pokrytý blanitými až chrastovitými útržkami plachtičky (nie bradavičkatý!); pokožka fialovosivá, hnedosivá až čiernohnedá, s  $H_2SO_4$  fialovie. – **Lupene** husté, neširoké, voľné (nedotýkajú sa hlúbika), mäkké, belavé. – **Hlúbik** 7–13 × 1–2 cm, smerom nadol sa zvolna rozširuje, plný alebo vypchatý, v starobe zväčša dutý, vláknitošupinkatý, nickedy s hadovitou kresbou, belavý, sivý, sivohnedý až sivoľalový. Prsteň blanitý, sprvu odstávajúci, neskôr ovisnutý, v starobe miznúci, belavosivý až fialovosivý. Hľuza na báze hlúbika guľovitá, mohutná, široká až 3–4 cm, s odsadeným horným okrajom, mäkká, obalená nízkou fialovostosivou pošvou, ktorá je voľná spravidla len v hornej časti. – **Dužina** dosť tenká, biela, pod pokožkou klobúka fialovastá; vonia dosť nepríjemne (ako surové zemiaky), chuť má reďkovkovú. – **Rastie** pod rozličnými ihličnatými stromami, hlavne pod smrekmi, výnimočne i pod listnáčmi. Vyskytuje sa od nížin po vysokohorský stupeň, no iba na kyslých pôdach (vápencový podklad neznáša). Horské formy muchotrávky porfýrovosivej, vyobrazené v tomto atlase, sú spravidla mäsitejšie a sýtejšie sfarbené než nížinné formy. – **Využitie:** Nezbierať! Podobne ako muchotrávka citrónovožltá obsahuje väčšie množstvo jedovatého bufotenínu. Vážne otravy však nezapríčiňuje. – **Možnosť zámieny** so štíhlejšími formami *muchotrávky hrubej* (č. 164), ktorá však nemá hľuzu s odsadeným lemom. Tvarom hľuzy a vôňou dužiny veľmi pripomína *muchotrávku citrónovožltú* (č. 160), no vždy sa dá od nej ľahko odlíšiť podľa farby klobúka.

Foto 22. VIII. 1985, Dubové. okr. Martin (Turčianska kotlina), v smrečine na kyslej pôde, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 168. MUCHOTRÁVKA POŠVATÁ

VI. – X.

### Pošvatka obecná

*Amanita vaginata* (Bull. ex Fr.) Vitt.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi zvoncovitý, v dospelosti plochý, tenkomäsitý, zavlhka lepkavý, spravidla lysý (len zriedka pokrytý blanitými útržkami plachtičky), na okraji výrazne ryhovaný, zväčša popolavý alebo žltkasto sivohnedastý. – **Lupene** dosť husté, bruškaté, nesiahajúce až na hlúbik, pružné, biele. – **Hlúbik** 6–15 × 1–2 cm, valcovitý, bez hľuzy a prsteňa, sediaci vo voľnej vysokej belavej pošve, belavý až hnedastosivý. – **Dužina** zamladi dosť pevná, v dospelosti veľmi krehká, belavá, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, no pre zameniteľnosť s jedovatými druhmi muchotrávok ju nemožno odporučiť na konzum. – **Možnosť zámenny** predovšetkým s inými, pestrejšie sfarbenými bezprsteňovými muchotrávkami, napríklad s *muchotrávkou vysokou* – *Amanita ceciliae*, ktorá má však klobúk takmer vždy pokrytý sivými chrastami a líši sa i podstatne hrubším hlúbikom. Muchotrávka pošvatá má veľa odrôd, ktoré sa často pokladajú za samostatné druhy, rozlišované najmä podľa farby klobúka (pre všetky sú príznačné biele voľné lupene, ryhovaný okraj klobúka, neprítomnosť prsteňa a voľná belavá pošva). Niektoré z nich, napríklad *muchotrávka olivovozelená* – *Amanita olivaceo-viridis* a *muchotrávka umbrovožltá* – *Amanita umbrinolutea*, sú sfarbené podobne ako smrteľne jedovatá *muchotrávka zelená* (č. 159), nikdy však nemajú prsteň a na okraji sú aspoň v dospelosti ryhované.

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 260 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 169. BEDĽA VYSOKÁ

VI. – X.

### Bedľa vysoká

*Macrolepiota procera* (Scop. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 10–25 cm, zmladi vajcovitý a uzavretý, neskôr tupokužeľovitý, napokon nízko klenutý až plochý, s tupým hladkým a tmavým hrboľom, zmladi hnedý, potom na belavom podklade pokrytý veľkými hnedými šupinami. – **Lupene** vysoké, husté, mäkké, zmladi zakryté plachtičkou, belavé, v starobe so špinavožltkastým až hnedastým nádychom. – **Hľúbik** 15–40 × 1–2 cm (na hľuzovitej báze široký až 4 cm), valcovitý, ľahko vylomiteľný, zmladi vatovito vypchatý, potom dutý, na vrchole hladký, pod prsteňom sa pokožka čoskoro priečne rozpukáva na drobné pritisnuté sivohnedé šupinky. Po roztrhaní plachtičky sa tvorí veľký posuvný prsteň s belavým rozstrapkaným okrajom a hnedastou obrúčkou obopínajúcou hľúbik. – **Dužina** v klobúku vatovitá, mäkká, v hľúbiku tuhovláknitá až takmer drevnatá, belavá, s jemnou vôňou a orieškovou chuťou. – **Rastie** hojne v presvetlených listnatých aj ihličnatých lesoch, hlavne na ich výslnných okrajoch, taktiež na rúbaniskách. – **Využitie:** Jedlá, veľmi chutná v rozličných úpravách začerstva, najmä v zmesi so šťavnatejšími druhmi húb. Najlepšie sú mladé klobúky vyprášané ako rezne alebo krokety, prípadne plnené mäsovou plnkou. – **Možnosť zámény** za nebezpečný druh huby by sa pri náležitej pozornosti dala vylúčiť, lebo bedľu vysokú dobre charakterizuje nápadná veľkosť, hnedošupinatý klobúk i hľúbik, posunovateľný rozstrapkaný vatovitý prsteň, belavá dužina a nepošvatá hľuza na spodnej časti hľúbika. Podobná *bedľa červenejúca* (č. 171) má holý, nešupinkatý hľúbik a jej dužina na reze červenie. Zámena je skôr možná za jedlú *bedľu zelenejúcu* – *Macrolepiota olivascens* (otlačené miesta na klobúku i lupenoch po čase sivozelenejú). Menšia *bedľa temnohnedá* – *Macrolepiota permixta* má pokožku klobúka rozpukanú na podlhovasté červenohnedé až čiernohnedé šupiny; hľúbik má drobnošupinatý ako bedľa vysoká, no dužinu červenejúcu ako bedľa červenejúca.

Foto 4. IX. 1985, Smolenice, okr. Tmava (Malé Karpaty), na okraji dubiny v chotárnej časti Polámané, 550 m n. m., zbierali I. Bajo a autor. Zmenšené o tretinu.



## 170. BEDĽA ŠTÍHLÁ

VII. – XI.

### Bedľa štíhlá

*Macrolepiota mastoidea* (Fr.) Sing.



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi vajcovitý až kuželovito zvoncovitý, v starobe plocho rozprestretý, s nápadným bradavkovitým hrbolom, na belavom, krémovookrovom až hnedastom podklade pokrytý drobnými pritisnutými šupinkami, ktoré majú sýtejší hnedastý odtieň a na okraji klobúka aspoň zmladi tvoria zúbkatú obrubu; hrbol je nešupinatý, ešte väčšmi zahnednutý.

– **Lupene** husté, nesiahajúce až k hlúbiku, mäkké, belavé. – **Hlúbik** 7–15 × 0,7–1,3 cm, hore najtenší, naspodu mierne zhrubnutý, zmladi vypchatý, v dospelosti dutý, na belavom podklade pokrytý nenápadnými belavými až okrovohnedastými šupinkami; prsteň jednoduchý, úzky, lieviko-vitý alebo ovisnutý, v dospelosti posunovateľný, zvrchu belavý, zospodu trochu zahnednutý. – **Dužina** v klobúku mäkká, v hlúbiku čoskoro tuhne, trvale biela, so slabou príjemnou vôňou a takmer orieškovou chuťou. – **Rastie** dosť hojne na suchších lúkach a pasienkoch, trávnatých okrajoch lesov, občas aj v listnatých lesoch, najmä bukových, výnimočne i pod ihličnanmi.

– **Využitie:** Jedlá a chutná, vhodná na úpravu začerstva, predovšetkým na vyprážanie (po obalení). V hubových zmesiach by sa mala kombinovať so šťavnatejšími druhmi. Jedia sa len klobúky. – **Možnosť zámenny** s viacerými, napospol jedlými druhmi bedlí, ako sú *bedľa bradavkatá* – *Macrolepiota rickenii* (šupiny okolo temena má oveľa väčšie a tmavšie, podlhovasté, sústredne usporiadané), *bedľa škoricovohnedá* – *Macrolepiota affinis* (šupinky na klobúku i hlúbiku má tmavohrdzavé), *bedľa hladká* – *Macrolepiota excoriata* (hlúbik má bez šupiniek; pokožka klobúka sa v dospelosti rozpuškáva na hnedé pritlačené šupiny, dobre diferencované len po obvode, kde majú podobu lúčovitých či jazýčkovitých výbežkov; okraje klobúka sú bez šupín) alebo *bedľa otrubnatá* – *Macrolepiota subsquarrosa* (je zavalitejšia, hlúbik má pod prsteňom holý, bázu s kosoštvorcovitou hluzou).

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj breziny v chotárnej časti Predvalaská, 650 m n. m. Trochu zmenšené.



## 171. BEDĽA ČERVENEJÚCA

VII. – X.

### Bedľa červenající

*Macrolepiota rachodes* (Vitt.) Sing.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi uzavretý, takmer vajcovitý, neskôr zvoncovitý, v dospelosti nízko klenutý, na temene hladký, inde husto pokrytý veľkými, škridlicovito usporiadanými hnedastými až hnedými šupinami. – **Lupene** široké, bruškáté, husté, pri hlúbiku voľné (nedotýkajú sa ho), belavé, často s červenkastým ostrím, na porančných miestach špinavočervenejú a neskôr špinavohnednú. – **Hlúbik** 10–15 × 1–2 cm, naspodu kyjačikovito až hluzovito rozšírený (zhrubnutá báza široká 2,5–5 cm), dutý, hladký, holý alebo sporo vláknitý, no nešupinkatý, belavý až hnedastý, na otláčnych miestach aspoň zamladi červenejúci, s dvojitým blanitým prsteňom, ktorý sa dá voľne posúvať. – **Dužina** mäsitá, zamladi šťavnatá, potom suchšia, v klobúku mäkká, napokon vatovitá a v hlúbiku vláknitá až takmer drevnatá, vo všetkých častiach bledavá, na reze červenie a neskôr zahnedúva, s príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, zamladi chutná, vhodná na úpravu začerstva (napr. na obaľovanie a vyprážanie). Jedľa sa len klobúky zbavené šupín. – **Možnosť zámény** s chutnou *bedľou vysokou* (č. 169), ktorá však má šupinkatý hlúbik a na reze nečervenie. V hnojených záhradách a na kompostoch rastie mierne jedovatá *bedľa červenejúca záhradná* – *Macrolepiota rachodes* var. *hortensis*, ktorá sa od typickej bedle červenejúcej takmer nelíši (pokožku klobúka má spravidla bledšiu, šupiny tmavšie a hranatejšie). Preto bedle s červenejúcou dužinou, ktoré rastú na hnojených pôdach mimo lesa, neslobodno zbierať. Zámena je možná i za jedľu *bedľu hustošupinatú* (č. 172), ktorá je však bledšia, menšia a jej dužina na reze len trochu ružovic. Výraznejším červenčením rozkrojenej dužiny a otláčenej pokožky sa vyznačuje jedľa *bedľa temnohnedá* – *Macrolepiota permixta* (klobúk má však pokrytý tmavohnedými šupinami a hlúbik šupinkatý ako bedľa vysoká).

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina v Jasenskej doline, 580 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 172. BEDĽA HUSTOŠUPINATÁ

VII. – IX.

### Bedla dívčí

*Macrolepiota puellaris* (Fr.) Mos.



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi vajcovitý až zvoncovitý, čoskoro plocho rozprestretý, s nízkym hrboľom, tenkomäsitý, na bielom podklade sústredne pokrytý drobnými šupinami, ktoré sú zo začiatku biele a neskôr hnedasté. – **Lupene** voľné, hruškaté, husté, biele až bledoružovkasté; na otlačených miestach a v starobe aj samovoľne nadobúdajú špinavohnedastý odtieň. – **Hlúbik** 8–16 × 0,7–1,5 cm, na hluzovitej báze široký až 2–3 cm, dutý, holý, hladký, sprvoti belavý, neskôr špinavohnedý, s posunovateľným belavým prsteňom. – **Dužina** tenká, vatovitá, biela, v hlúbiku na reze často trochu červenie; má slabú redkovkovú vôňu a príjemnú chuť. – **Rastie** nehojne v suchších ihličnatých lesoch, hlavne v smrečinách. – **Využitie:** Jedlá, chutná, no málovydatná a nešťavnatá huba, upotrebitelná do zmesi. – **Možnosť zámenny** azda len s *bedľou červenejúcou* (č. 173), ktorá je však sýtejšie sfarbená, mohutnejšia a mäsitejšia.

Foto 22. VIII. 1985, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), v smrečine na kyslej pôde, 520 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 173. BEDLIČKA OSTROŠUPINATÁ

VII. – X.

### Bedla ostrošupinná

*Lepiota aspera* (Pers. ex Fr.) Quél.

Syn.: *Lepiota acutesquamosa* (Weinn.) Gill.



**Klobúk** 5–12 cm, mäsitý; pokožka plstnatá, väčšinou tabakovohnedá, sústredne pokrytá čiernastohnedými ostnatými šupinami, ktoré v starobe opadávajú. – **Lupene** veľmi husté, nerozvidlené, biele až krémové. – **Hlúbik** 4–8 × 0,7–1,5 cm, naspodu hluzkovito rozšírený, najprv plný, neskôr dutý, tvrdý, pevný, na vrchole belavý, poniže hnedovláknitý, miestami až šupinkatý; prsteň široký, blanitý, v starobe ovisnutý a rozstrapkaný, zvrchu belavý, zospodu hnedastý. – **Dužina** v klobúku mäkká, v hlúbiku takmer drevnatá, belavá, páchne výrazne a dosť nepríjemne (asi ako pestrec – *Scleroderma*), chuť má kyslastú. – **Rastie** v tienistých listnatých aj ihličnatých lesoch, v krovinách, záhradách a na prístenciach. – **Využitie:** Nezbierať! Mierne jedovatá. Občas vyvoláva vracanie a hnačky. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *bedličkou ježatou* – *Lepiota echinacea* (je menšia, nemá cheilocystidy).

Foto 9. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj smrečiny na úpätí vrchu Končiar, 570 m n. m. Trochu zmenšené.



## 174. NÁRAMKOVKA CISÁRSKA

VIII.–X.

### Náramkovitka císařská

*Catathelasma imperiale* (Ouéll.) Sing.



**Plodnica** sa spočiatku vyvíja pod zemou; vtedy má kyjačikovitý tvar (prechod medzi klobúkovou a hlúbikovou časťou je nezreteľný). – **Klobúk** 5–20 cm, polguľovitý až lievikovito prehĺbený, sprvu s podvinutým okrajom a šupinkatým temenom, bledohnedý až sýtohnedý. – **Lupene** úzke, hlboko zbichajúce na hlúbik, belavokrémové, neskôr so žltým alebo hnedastým nádychom. – **Hlúbik** 7–16 × 3–5 cm, naspodu zúžený, tvrdý, belavý až okrový, s pretrvávajúcim kožovitým prsteňom, nad ktorým zamladi býva ešte vláknitý pomíňavý prsteň. – **Dužina** hrubá, tvrdá, pevná, šťavnatá, trvale biela, s výraznou uhorkovo-múčnou vôňou i chuťou. – **Rastie** na vápnenatých pôdach v podhorských oblastiach, najmä v smrečinách s prímiesou borievky (*Juniperus*). – **Využitie**: Mladšie netuhé plodnice vhodné na ľubovoľnú úpravu, staršie iba na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** je minimálna.

Foto 14. IX. 1986. Klubina, okr. Čadca (Kysucké Beskydy), mladý smrekovo-borievkový les na vrchu Dedova, 550 m n. m. Zbierali J. Kuthan, J. Kuthanová a autor. Zmenšené o polovicu.



## 175. PEČIARKA ŠUPINKATÁ

VI. – X.

### Pečárka šupinkatá

*Agaricus squamulifer* (Möhl.) Pil.



**Klobúk** 5–12 cm, zamladi zaoblene kockatý, neskôr klenutý, ale so splošteným až plytko prehĺbeným temenom, mäsitý, pevný, na belavom až sivohnedastom podklade sústredne pokrytý drobnými hnedastými šupinkami. – **Lupene** husté, zamladi bledoružové, s belavým ostrím, na reze mäsovočervené, v starobe tmavnú až na čierneho. – **Hlúbik** 6–10 × 2–3 cm, robustný, nad bázou s niekoľkými radmi odstavajúcich šupiniek (dôležitý rozlišovací znak!), belavý, neskôr hnedastý, s výrazným a pevným prsteňom. – **Dužina** tvrdá, na reze ružovočervené, s príjemnou ovocnou vôňou a sladkastooricškovou chuťou. Sčervená dužina účinkom HNO<sub>3</sub> zlatožlté, s FeSO<sub>4</sub> sivozelenkavé. – **Rastie** na trávnatých miestach v lesoch i mimo nich. Obľubuje vápencový podklad. – **Využitie**: Výborná, mnohostranne upotrebitelná huba. – **Možnosť zámenny** len s inými jedlými druhmi pečiarok.

Foto 23. VIII. 1985. Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), na pasienku pod osamelým smrekom v Jascenskej doline, 530 m n. m. Zmenšené o tretinu.





## 176. PEČIARKA POLNÁ

V. – XI.

### Pečárka polná

*Agaricus campestris* L.



**Klobúk** 4–10 cm, zmladi takmer guľovitý alebo polguľovitý a s podvinutým okrajom, neskôr nižšie klenutý až sploštený; pokožka dosť dlho previsa cez okraj, pomerne hrubá, ľahko stiahnuteľná, väčšinou hladká alebo vláknitovločkatá, bledavá až hnedastá; hojná je i odroda s hnedošupinkatou pokožkou klobúka (var. *squamulosus*). – **Lupene** volné (nesiahajú až na hlúbik), bruškaté, husté, často trochu vlhké, zmladi živoružové, neskôr hnedočervenkasté až čiernohnedé. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, na vrchole vždy holý a hladký, pod prsteňom zmladi s belavým, takmer vatovitým odením (zvyšky plachtičky), naspodu často žltohnedastý, v dospelosti olysáva a odhora tmavne na červenohnedo; prsteň jednoduchý, blanitý, belavý, v starobe opadavý. – **Dužina** pomerne mäsitá, nevelmi tvrdá, belavá, na reze často trochu červenie, hlavne v hlúbiku, zmladi s korenistou (nie anízovou) vôňou a príjemnou chuťou, v starobe dosť nepríjemne páchne. – **Rastie** hojne na lúkach, pasienkoch, poliach a v záhradách, výnimočne aj v lesoch. – **Využitie**: Jedlá, zmladi chutná a súca na ľubovoľnú úpravu. Staršie plodnice so začernými lupenmi už nie sú vhodné na jedenie. – **Možnosť zámény** napr. s chutnejšou *pečiarokou ovčou*, č. 179 (na lupenoch ani zmladi nemá živý ružový odtieň, dužina vonia anízovo a na reze nikdy nečervenie, pokožka klobúka i hlúbika na otlačených miestach žltne), ďalej s jedlou *pečiarokou obyčajnou* – *Agaricus bitorquis* (je väčšia, dlhšie uzavretá, dužinu má mäsitejšiu a tvrdšiu, líši sa i dvojitém prsteňom a oveľa výraznejšími zvyškami plachtičky na hlúbiku), ale aj s *pečiarokou páchnucou*, č. 181, spôsobujúcou vracanie (tá však v rozrezanej spodnej časti hlúbika nápadne žltne a má nepríjemnú karbolovú či atramentovú vôňu).

Foto 26. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), na lúke pri Sečianskom potoku, 420 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 177. PEČIARKA SNEHOBIELA

IV. – X.

### Pečárka sněhobílá

*Agaricus chionodermus* Pilát



**Klobúk** 4–15 cm, zmladi polgulovitý a uzavretý, s podvinutým okrajom ovešaným zvyškami plachtičky, neskôr nižšie klenutý až rozprestretý, hrubomäsitý; pokožka vrastene vláknitošupinkatá, na temene hnedastošupinkatá, hebká, zvlhka trochu nasiaknutá vodou, dlho biela, na starších plodniciach okrovožltkastá (zmladi pozvoľna okrovožltkavie aj na otlačených miestach). – **Lupene** úzke, husté, spočiatku belavé, potom dlho ružové až mäsovočervenkasté, v starobe čokoládovohnedé. – **Hlúbik** 6–15 × 1,5–3,5 cm, valcovitý, hlboko zanorený v zemi, zmladi vločkatý až šupinkatý, neskôr len jemne vláknitý, belavý, na otlačených miestach pomaly okrovožltkavie, v starobe trochu hnedne; prsteň dvojité, biely až bledookrový, v starobe opadavý. – **Dužina** nápadne hrubá, tvrdá, pevná, biela alebo belavá, na reze v spodnej časti hlúbika po dlhšom čase okrovožltne (ináč nemení farbu), vôňou pripomína masliak strakatý (č. 62), chuť má príjemnú. – **Rastie** na lúkach, v zatrávnených sadoch a ihličnatých aj listnatých lesoch, najmä na ich okrajoch. Najhojnejšie sa vyskytuje v máji a júni. – **Využitie:** Výborná jedlá huba so všestranným použitím. Patrí medzi najchutnejšie druhy pečiarok. – **Možnosť zámeny** s jedlou *pečiarokou ovčou* (č. 179), ktorá však má anízovú vôňu, na otlačených miestach rýchlejšie a výraznejšie žltne a zmladi sa líši aj menej živým, neružovým sfarbením lupeňov. Podobná *pečiaroka letná* – *Agaricus aestivalis* v hornej časti hlúbika na reze trochu červenie, je takmer bez vône, má hladkejší hlúbik a jednoduchý (nie dvojité), veľmi úzky prsteň, navyše rastie iba v ihličnatých lesoch; je takisto jedlá. Veľmi podobná je i jedlá *pečiaroka veľkovýtrusná* (č. 182), ktorá však v žiadnom vývojovom štádiu nemá živoružové lupene (prítomný aj sivý odtieň).

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), trávnatý okraj smrečiny v Jasenskej doline, 600 m n. m. Trochu zmenšené.



## 178. PEČIARKA HLÍZNATÁ

VI. – X.

### Pečárka hlíznatá

*Agaricus essettei* Bon

Syn.: *Agaricus abruptibulbus* Peck ss. auct. europ., non Peck 1905



**Klobúk** 6–12 (–18) cm, zmladi zvoncovitý, potom mžšie klenutý až sploštený, spočiatku holý, neskôr na okraji pokrytý pritisnutými vláknitými šupinkami, ináč hladký, hodvábne lesklý, belavý, na otlačených miestach žltne. – **Lupene** voľné (nesiahajú až na hlúbik), pomerne úzke, husté, zmladi sivokrémové, neskôr sivoružovkasté (často aj so špinavolilavým odtieňom), napokon čiernohnedé, na ostrí bledé. – **Hlúbik** 8–14 (–22) × 1,5–2,5 (–4) cm, valcovitý alebo smerom nadol pozvoľna hrubnúci, často mimostredový, naspodu s nápadnou, takmer diskovito sploštenou hľuzou širokou 3–5 cm, v dospelosti dutý, vrastene vláknitý až jemne prítlačene vláknitý, belavý, niekedy s ružovkastým nádychom, na otlačených miestach žltne, v starobe odhora hnedočernie; po roztrhaní belavej vatovitej plachtičky, ktorá zmladi zakrýva lupene, ostáva na hlúbiku jednoduchý blانيتý ovisnutý prsteň (zvrchu je hladký a belavý, zospodu pokrytý veľkými vatovitými vločkami, ktoré sú spočiatku belavé, no časom okrovejú). – **Dužina** pomerne tenká, v klobúku trvale belavá (žltne len pod pokožkou prekrývajúcou otlačené miesta), v hlúbiku belavá, pod pokožkou zmladi až bledoružová, v starobe od vrcholu nadol postupne hnedne až hnedosivie, má anízovú vôňu a nenápadnú chuť. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Zmladi veľmi chutná. – **Možnosť zámeny** s pečiarokou hájovou (č. 183) a pečiarokou ovčou (č. 179), ktoré síce po otlačení taktiež žltnú a majú anízovú vôňu, no líšia sa tvarom spodnej časti hlúbika. Od mierne jedovatej pečiaroky páchnucej (č. 181) sa dá najspohľlivejšie odlíšiť podľa príjemnej anízovej vône dužiny. Jedlá pečiarokou hrubá – *Agaricus macrocarpus* má hlúbik dosť často zakončený podobne stlačenou hľuzou a vonia rovnako, lenže je mäsitejšia a po otlačení na klobúku nežltne (v starobe však na temene samovoľne žltookrovie).

Foto 23. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrekovo-borový porast pri potoku Bystrička, 530 m n. m. Zmenšené takmer o polovicu.



## 179. PEČIARKA OVČIA

VI. – X.

### Pečárka ovčí

*Agaricus arvensis* Schff.



**Klobúk** 5 – 15 cm, zamladi takmer vajcovitý, neskôr vysoko klenutý, v starobe sploštený, hrubomäsitý, takmer hladký, s nevýrazným hodvábnym leskom, belavý až belavokrémový, v starobe žltší, na temene až orieškovohnedastý; na otláčených miestach nadobúda výraznejší žltý odtieň. – **Lupene** husté, nesiahajúce až na hlúbik, dlho bledé, potom sivohnedasté so špinavým mäsovým odtieňom, napokon čokoládovohnedé až čiernohnedé (nikdy nemajú čistejší ružový odtieň). – **Hlúbik** 5 – 15 × 1 – 3 cm, valcovitý, naspodu často zhrubnutý, hladký, zamladi plný a so šľavnatou dužinou, v dospelosti dutý a dosť tuhý (nekonzumovateľný), belavý, v starobe sivastý, na otláčených miestach žltnúci (najmä zamladi), s trvácny m blanitým belavým prsteňom. – **Dužina** pevná, belavá, v spodnej časti hlúbika často okrovožltá, na reze nemení farbu, má príjemnú anízovú či horkomandľovú vôňu a takmer orieškovú chuť. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch, v záhradách a na lúkach. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná do polievok, omáčok a plniek, ale aj na ostatné úpravy začerstva; mladé plodničky sú chutné v octovom náleve, ba možno ich aj sušiť. – **Možnosť zámény** s jedlými druhmi pečiarok vyznačujúcich sa anízovou vôňou, najmä s *pečiarokou hájovou* (č. 183) a *pečiarokou hluznatou* (č. 178), ktoré však majú hlúbik už zamladi dutý či vypchatý a naspodu zakončený nápadnou hluzou. Zamieňa sa i s mierne jedovatou *pečiarokou páchnucou* (č. 181), ktorá takisto žltne, hlavne pri poškrabaní alebo rozkrojení spodnej časti hlúbika, no nemá anízovú vôňu (naopak, páchne nepríjemne ako karbol či atrament, najmä po uvarení). Dost časté sú i tragické zámény za vyblednuté plodnice *muchotrávky zelenej* (č. 159), ktorá však má vždy biele lupene a pošvu na spodnej časti hlúbika; okrem toho na otláčených miestach nežltne a nevoní ako aníz.

Foto 27. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), lúka pri Sečianskom potoku, 420 m n. m. Zmčnené o polovicu.



## 180. PEČIARKA DLHOHLÚBIKOVÁ

VI. – X.

### Pečárka dlouhonohá

*Agaricus altipes* (Möll.) Pilát



**Klobúk** 5–10 cm, zvoncovitý až sploštený, so širokým tupým hrboľom, hladký alebo trochu vločkatý, s pokožkou previsajúcou cez okraj, belavý, na temene až kožovožltkastý. – **Lupene** bruškaté, zamladi ružové, potom mäsovočervené, napokon čiernehoč. – **Hlúbik** 7–15 × 1–2,5 cm, nápadne dlhý, dolu kyjačikovito rozšírený, vláknitý, biely, v spodnej časti hrdzavejúci, s jednoduchým, tenkoblanitým a úzkym bielym prsteňom. – **Dužina** belavá, na reze sa v hlúbiku sfarbuje mäsovočervenkasto až do okrova, páchne nepríjemne, zemito, podobne ako bedlička páchnúca – *Lepiota cristata*. – **Rastie** dosť zriedkavo v smrečinách. – **Využitie:** Pre nepríjemný pach nevhodná na jedenie. – **Možnosť zámenny** s viacerými jedľami, belavými až žltkastými druhmi pečiarok, odlíšiteľnými predovšetkým podľa príjemnej vône.

Foto 28. VI. 1981. Dražkovce, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrečina v Dražkovskom háji, 450 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 181. PEČIARKA PÁCHNUCA

VI. – X.

### Pečárka zápašná

*Agaricus xanthodermus* Genev.



**Klobúk** 5–13 cm, neveľmi mäsitý, belavý, v dospelosti často sivoškvrnitý, na otláčených miestach žltne. – **Lupene** dosť úzke, zamladi bledé, potom ružovomäsové, napokon čiernastohnedé. – **Hlúbik** 6–15 × 1–2 cm, naspodu širší, väčšinou hľuzovitý, nápadne štíhly, holý, lesklý, dutý, biely ažšpinavobelavý, na otláčených miestach žltne, na hľuze spravidla oranžovožltý; prsteň hrubý, belavý, na okraji často žltoskvrnitý. – **Dužina** belavá, v spodnej časti rozkrojeného hlúbika chrómovožltá (dôležitý rozlišovací znak!); má atramentový pach, silnejúci pri tepelnej úprave huby, a nepríjemnú chuť. – **Rastie** v lesoch, krovinách a záhradách, zriedka i na lúkach. Obfubuje pôdy s dostatkom živín. – **Využitie:** Nezberať! Vyvoláva ľahšie otravy sprevádzané nevoľnosťou a vracaním. – **Možnosť zámenny** s jedľami belavými druhmi pečiarok. Líši sa pachom a sfarbením dužiny v báze hlúbika.

Foto 29. VI. 1985. Hajč, okr. Komárno (Podunajská rovina), v bazovo-agátovom poraste, 120 m n. m. Zbierali J. Kuthanová a autor. Zmenšené o polovicu.



## 182. PEČIARKA VEĽKOVÝTRUSNÁ

VI. – X.

### Pečárka veľká

*Agaricus macrosporus* (Möll. et J. Schff.) Pilát



**Klobúk** 5–25 cm, dosť dlho uzavretý, hrubomäsitý, na temene holý, ináč vločkatý, zamladi až šupinkatý, belavý alebo krémový, na otláčenných miestach kožovožltkavie. – **Lupene** husté, spočiatku krémové, neskôr sivočervenkasté, napokon čiernohnedé, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 5–12 × 2–5 cm, zamladi široký ako klobúk a nápadne šupinatý, belavý, neskôr až bledookrový, po otláčení okrovohnedne; prsteň mohutný, zospodu vločkatý, belavý, na zúbkatom okraji hnedastý. – **Dužina** hrubá, pevná, v klobúku trvale belavá, v spodnej časti hlúbika na reze okrovohnedne, zamladi vonia anízovo, v starobe nepríjemne, chuť má nenápadnú. – **Rastie** na líkach aj v ihličnatých a listnatých lesoch. – **Využitie:** Zamladi chutná. Staré plodnice sa na jedenie nehodia. – **Možnosť zámenny** len s jedlými druhmi pečiarok. Nápadná je mohutným vzrastom, šupinatým hlúbikom a anízovou vôňou.

Foto 27. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), lúka pri Sečianskom potoku, 420 m n. m. Zmenšené o tretinu (na obrázku mladé plodnice).



## 183. PEČIARKA HÁJOVÁ

VII. – X.

### Pečárka hajní

*Agaricus sylvicola* (Vitt.) Sacc.



**Klobúk** 5–10 cm, polguľovitý až plochý, holý alebo hodvábnne vláknitý, nešupinatý, bledokrémový až takmer sivožltý, niekedy okrovožltý, po otláčení väčšmi žltne. – **Lupene** dosť dlho červenkastoružové, v starobe čokoládovohnedé, s bledším ostrím. – **Hlúbik** 6–10 × 1–2 cm, naspodu hľuzovito zhrubnutý, dutý, holý alebo jemne šupinkatý, belavý až žltkastý; prsteň jednoduchý, blanitý, veľký, sukničkovito odstavajúci, zvrchu belavý, zospodu žltkastý. – **Dužina** trvale belavá, s výraznou anízovou vôňou a príjemnou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Výborná jedlá huba. – **Možnosť zámenny** s jedlou pečiarokou ovčou, č. 179 (býva o niečo väčšia, klobúk má niekedy až šupinkatý, rastie aj mimo lesa), ale aj s mierne jedovatou pečiarokou páchnucou (č. 181), ktorá páchne takmer ako atrament a na reze v báze hlúbika chrómovožltne.

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Včrká Fatra), smrečina v Jasenskej doline, 580 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 184. PEČIARKA NÁDHERNÁ

VIII. – X.

### Pečárka honosná

*Agaricus excellens* (Möll.) Möll.



**Klobúk** 6–15 (20) cm, zamladi takmer gufovité alebo polgufovité, neskôr nižšie klenuté až sploštené, v strede občas prehĺbený, na okraji dlho ovešaný zvyškami plachtičky, hrubomäsité; pokožka na temene hladká, inde pokrytá drobnými vláknitými šupinkami, biela, krémovobclavá, slamovožltkastá až okrovožltkastá, na otlačených miestach pomaly citrónovožltne. Pokožka sa účinkom sulfovanilínu i  $H_2SO_4$  sfarbuje žltkasto s úzkym oranžovým lemom (aurou), s fenolom hnedopurpurovie, s  $NH_3$  zlatožltne a potom zlatohnedne, s  $AgNO_3$  najprv žltkavie s červenkastým lemom, neskôr bledolilavie s červenkastohnedým lemom. – **Lupene** husté, zamladi sivokrémové, neskôr sivomäsové (bez živých ružových odtieňov), napokon čiernohnedé, na ostrí bledšie.

– **Hľúbik** 10–20 × 3–5 cm, mohutný, naspodu väčšinou mierne rozšírený, no bez hľuzy, pevný, na vrchole hladký, pod prsteňom vločkatošupinatý, belavý až žltkastý, naspodu s okrovými odtieňmi, na otlačených miestach pozvoľna žltne až špinavookrovie; prsteň široký, belavý, zvrchu hladký, zospodu vatovitovločkatý až šupinatý. – **Dužina** veľmi hrubá a súdržná, belavá, na reze v klobúku väčšinou nemení farbu, v hľúbiku aspoň v dospelosti hrdzavie, na čerstvom reze má zamladi slabú až stredne výraznú anízovú vôňu, v starobe niekedy nepríjemne páchne, chuť má nenápadnú. – **Rastie** v trávnatých ihličnatých aj listnatých lesoch, v parkoch, krovinách, luhoch i v záhradách. – **Využitie:** Jedlá, zamladi lahodná, vhodná na úpravu začerstva i na nakladanie do octového nálevu. – **Možnosť zámény** len s jedlými mäsitými druhmi, ako je *pečiarika veľkovýtrusná*, č. 182 (býva belšia, no spoľahlivo sa dá odlišiť iba na základe mikroskopických znakov) a *pečiarika slamovožltá* – *Agaricus stramineus* (líši sa slabým červenčením rozkrojencj dužiny v hľúbiku, niekedy aj v klobúku).

Foto 26. IX. 1984. Seč. okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), pod vrbami na okraji lúky pri Sečianskom potoku, 420 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 185. PEČIARKA OBROVSKÁ

VIII. – X.

### Pečárka cisárská

*Agaricus augustus* Fr.



**Klobúk** 10–20 cm, zamradi takmer polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až rozprestretý, mäsitý, na žltkastom až okrovom podklade pokrytý hnedooranžovými až hnedočervenkastými pritisnutými šupinami, na otláčených miestach žltne alebo žltlooranžovité. – **Lupene** husté, úzke, v úplnej mladosti belavé, potom sivoružové (bez živších červených odtieňov), v starobe čokoládovohnedé, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 10–20 × 2–3 cm, valcovitý, naspodu spravidla hluzovito rozšírený, hlboko zanorený v zemi, pevný, s úzkou dutinou, väčšinou vypchatou vatovitými vláknami, šupinkatý, vločkatý alebo lysý, belavý až okrovožltkastý, na otláčených miestach žltne alebo hrdzavie; v hornej časti má mohutný ovisnutý prsteň, ktorý je zvrchu belavý až slamovožltkastý a zospodu žltohnedo vločkatý. – **Dužina** belavá až žltkastá, pod pokožkou hlúbika na reze žltohnedne až hrdzavie (nečervenie!), má príjemnú horkomandľovú či anízovú vôňu a lahodnú chuť. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba so všestranným upotrebením. – **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi pečiarok s hnedošupinatým klobúkom, ako sú *pečiarka vlnatá*, č. 189 (dužina na vrchole hlúbika červenie a má bežnú hubovú vôňu, prsteň je zvrchu ryhovaný), ďalej *pečiarka Langeho*, č. 187 (dužina v hlúbiku červenoružovité, vonia slabo, chuť má kyslastú), *pečiarka krvavá* – *Agaricus haemorrhoidarius* (dužina na reze hned červenočervená, vonia slabo; prsteň dvojité). Aj ďalšie podobné druhy pečiarok na reze červenajú. Pečiarka obrovská má ďalšie dve odrody – var. *perrarus* (klobúk je bledší, nie sústredne šupinkatý, ale skôr lúčovito vláknitošupinatý; rastie už od jari) a var. *albus* (klobúk belavý až hnedastobelavý).

Foto 19. IX. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), trávnatý okraj smrečiny v chotárnej časti Lazy, 580 m n. m., našiel K. Tolnay. Trochu zmenšené.





## 186. PEČIARKA LESNÁ

VII. – X.

### Pečárka lesní

*Agaricus silvaticus* Schff.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi polguľovitý alebo zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý až plochý, na bledohnedom podklade celý okrem temena husto pokrytý pritisnutými hnedoškorícovými vláknitými šupinami. – **Lupene** úzke, husté, zamladi so živším mäsovočerveným odtieňom, neskôr sivočervenkasté, napokon čiernastohnedé, dosť dlho zakryté bledou plachtickou. – **Hľúbik** 5–12 × 1–2 cm, naspodu kyjačikovito až hľuzovito zhrubnutý, zamladi vločkatošupinkatý, neskôr trochu vláknitý až lysý, belavý až sivastý, v starobe zahnednutý; prsteň jednoduchý (jednovrstvový), zamladi belavý. – **Dužina** dosť tenká, belavá, na reze nadobúda bledé až sýte oranžovočervené sfarbenie, má slabú korenistú alebo drevovú vôňu a sladkastú chuť. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách, často v početných skupinách. – **Využitie:** Výborná jedlá huba, zamladi všestranne využiteľná. Plodnice so začernými lupenami sa už nehodia na jadenie. – **Možnosť zámeny** len s inými jedlými druhmi pečiarok, ktoré po rozkrojení červenejú, ako je napr. *pečiarka krvavá* – *Agaricus haemorrhoidarius* (prsteň dvojité, rastie v listnatých lesoch), *pečiarka vlnatá*, č. 189 (prsteň zhora ryhovaný, rastie hlavne pod listnácami), *pečiarka Langeho*, č. 187 (hľúbik naspodu nanaajvyš kyjačikovito zhrubnutý, na otlačených miestach výrazne červenie, prsteň mohutnejší, zospodu hnedastošupinkatý), *pečiarka hnedovláknitá* – *Agaricus fuscofibrillosus* (klobúk spravidla menší, vždy len vláknitý, nešupinatý, rastie iba pod listnácami, najmä v dubinách) alebo *pečiarka šupinkatá Karolova* – *Agaricus squamulifer* var. *caroli* (klobúk spravidla väčší, drobnošupinkatý, prsteň dvojité, hľúbik na otlačených miestach trochu červenie a potom hnedne).

Foto 21. VII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel. 630 m n. m. Trochu zmenšené.



## 187. PEČIARKA LANGEHO

VIII. – XI.

### Pečárka Langeova

*Agaricus langei* (Möll.) Möll.



**Klobúk** 6–14 cm, polguľovitý až rozprestretý, často s hrboľom, s nešupinatým tmavohnedým temenom, inde na hnedastom podklade husto pokrytý hrdzavohnedými vláknitými šupinami. – **Lupene** husté, úzke, zamľadi ružové, neskôr hnedé až hnedočernasté, s belavým nevločkatým ostrím. – **Hlúbik** 7–15 × 2–3 cm, valcovitý, naspodu často kyjačikovito rozšírený, ale bez hľuzy, dutý, pod prsteňom belavovločkatý, spočiatku belavý, neskôr sivastý, na otláčených miestach nápadne červenie; prsteň mohutný, sukničkovitý, odstávajúci, zvrchu hladký a belavý, zospodu hnedastošupinkatý. – **Dužina** hrubomäsitá, belavá, na reze červenoružovie (najmä na vrchole hlúbika a pod jeho pokožkou), vonia slabo, nie anízovo, chuť má kyslastú. – **Rastie** v smrečinách i jedlinách, výnimočne aj pod listnáčmi. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na akúkoľvek kuchynskú úpravu. – **Možnosť zámenny** s viacerými jedlými pečiarokami, ktoré majú hnedošupinatý klobúk a červenejúcu dužinu; taká je *pečiarok vlnatá*, č. 189 (spodná časť hlúbika spravidla hľuzovito zhrubnutá, prsteň zvrchu ryhovaný, uprednostňuje listnaté lesy), ďalej *pečiarok krvavá* – *Agaricus haemorrhoidarius* (klobúk po otláčení červenie, spodok hlúbika zhrubnutý až hľuzovitý, prsteň dvojité, rastie pod listnáčmi), *pečiarok Annina* – *Agaricus annae* (klobúk s bledšími šupinami, prsteň úzky a prilipnutý k hlúbiku, dužina ružovie len v mladších plodniciach) alebo *pečiarok lesná*, č. 186 (hlúbik kyjačikovitý, naspodku až hľuzovitý, tenší, kratší a po dotyku nečervenejúci, dužina spravidla červenie aj v klobúku).

Foto 17. IX. 1980, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel. 530 m.n.m., našla M. Hagarová. Skutočná veľkosť.



## 188. PEČIARKA HNEDOŠKVRNITÁ

IX. – X.

### Pečárka hnědškvřitá

*Agaricus impudicus* (Rea) Pilát



**Klobúk** 4–12 cm, polguľovitý až sploštený, na bledom podklade husto pokrytý bledohnedými, lilavohnedými alebo červenohnedými šupinami, na okraji až vláknitošupinatý. – **Lupene** sprvu belavé, čoskoro ružovkasté až lilavohnedasté, napokon čokoládovohnedé, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, s drobnou alebo výraznou, niekedy odsadenou hľuzou, vločkatý až vláknitošupinatý, špinavobelavý, v spodnej časti pokrytý drobnými hnedými škvrnkami, s podhubím spojený belavými povrazcami; prsteň výrazný, odstavajúci, zložený z dvoch vrstiev (horná hnedá a zvrchu ryhovaná, spodná bledá). – **Dužina** belavá, na reze v hlúbiku červenie, zamladi vonia nenápadne, v starobe nepríjemne, zemito, takmer ako bedlička páchnúca – *Lepiota cristata*, chuť má miernu. – **Rastie** v smrečinách. – **Využitie:** Zamladi jedlá. – **Možnosť zámény** len s jedlými hnedošupinatými druhmi pečiarok.

Foto 21. X. 1983. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubový diel, 580 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 189. PEČIARKA VLNATÁ

VII. – X.

### Pečárka vlnatá

*Agaricus lanipes* (Möll. et J. Schff.) Hlav.



**Klobúk** 6–14 cm, s plochým temenom a so zvyškami plachtičky na okraji, husto pokrytý hnedými až červenkastohnedými vláknitými šupinami. – **Lupene** husté, zamladi ružovkasté, neskôr mäsovočervenkasté, potom hnedé až hnedočernasté, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 4–8 × 1,5–2,5 cm, valcovitý, naspodu väčšinou hľuzovito zhrubnutý, na vrchole hladký, pod prsteňom vločkatý, belavý až hnedastý; prsteň hruboblanitý, zvrchu belavý a ryhovaný, zospodu hnedovločkatý. – **Dužina** hrubá, tvrdá, pevná, belavá až sivohnedastá, na reze v hornej časti hlúbika hrdzavočervenkavie a v báze žltkavie až žltookrovie, má nenápadnú hubovú vôňu i chuť. – **Rastie** v listnatých lesoch a parkoch, občas aj pod ihličnanmi. – **Využitie:** Výborná jedlá huba vhodná najmä na úpravu začerstva. – **Možnosť zámény** s viacerými hnedošupinatými, na reze červenějúcimi, napospol jedlými druhmi pečiarok.

Foto 8. X. 1980. Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), bukovo-smrekový les na vrchu Hradište, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 190. BIELOPAVUČINOVEC HLUZNATÝ

VIII. – XI.

### Bělopavučinec hlíznatý

*Leucocortinarius bulbiger* (Alb. et Schw. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 5–12 cm, na okraji alebo aj na temene dosť dlho ovešaný belavými zvyškami plachtičky, v starobe lysý a hladký, hrubomäsitý, žltohnedastý až hnedočervenkastý. – **Lupene** belavé až bledokrémové, v starobe s hnedastým nádychom a často aj s hrdzavoškvrnitým ostrím. – **Hlúbik** 5–7 × 1–2 cm, naspodu s veľmi nápadnou odsadenou hluzou širokou 3–5 cm, plný, jemne vláknitý, belavý, naspodu hnedastý, na vrchole s belavými vláknitými zvyškami plachtičky, ktorá zamladí zakrýva lupene a v starobe celkom opadáva. – **Dužina** mäsitá, v klobúku dosť mäkká a krehká, v hlúbiku vláknitá, belavá, bez nápadnejšej vône a chuti. – **Rastie** v ihličnatých lesoch, najmä v smrečinách. Zvyčajne sa vyskytuje v početných skupinách, no nie je hojný. – **Využitie:** Veľmi chutná huba vhodná na úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** s *pavučinovcami* (ich lupene však v dospelosti hrdzavejú alebo tmavohnednú).

Foto 2. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Dubovýdiel, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 191. MACHOVKA OBYČAJNÁ

VII. – XI.

### Mechovka obecná

*Clitopilus prunulus* (Scop. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 3–10 cm, pomerne mäsitý, okraj dosť dlho úzko podvinutý a v dospelosti zvlhnutý, pokožka suchá, matná, zamatová, sivastobelavá alebo sivohnedastá. – **Lupene** úzke, husté, nerovnako dlhé, hlboko zbichajúce na hlúbik, mäkké, spočiatku belavé, neskôr mäsovorožovkasté. – **Hlúbik** 3–6 × 0,7–2 cm, často mimostredový, väčšinou valcovitý, plný, oinovatený, naspodu plstnatý, celý belavý. – **Dužina** mäkká, dosť krehká, belavá, vonia a chuti ako čerstvo zomletá múka. – **Rastie** v ihličnatých aj listnatých lesoch a na lesných lúčkach. Najhojnejšia je v mladých trávnatých či machnatých smrečinách a na ich okrajoch. Na miestach, kde sa vyskytujú machovky, často rastú aj hríby. – **Využitie:** Jedlá, chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** s jedovatými belavými druhmi strnuliek, ktoré sa dajú odlišiť podľa tuhej dužiny a neružovejúcich lupenôv.

Foto 6. IX. 1986, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), na okraji horského pasienka na vrchu Lysec, 720 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 192. ŠTÍTOVKA ČIERNOOBRÚBENÁ

VI. – X.

### Štítovka černě lemovaná

*Pluteus tricuspidatus* Velen.

Syn.: *Pluteus atromarginatus* (Sing.) Kühn. et Romagn.

*Pluteus nigrofloccosus* (R. Schulz) Favre



**Klobúk** 4–12 cm, klenutý až sploštený, s nevýrazným tupým hrboľom, zamladi hladký, v dospelosti na temene plstnatý až šupinkatý, v susednej zóne riedkovlákňitý, na okraji holý, tmavohnedý až hnedočierny, dosť často s tmavým fialovým odtieňom. – **Lupene** vysoké až 12 mm, bruškaté, nerovnako dlhé, voľné, husté, zamladi belavé, neskôr mäsovoružovkasté, na ostrí černasté. – **Hlúbik** 6–12 × 0,5–1,5 cm, naspodu zhrubnutý, ľahko vylomiteľný, tvrdý, na belavom až hnedosivom podklade po celej dĺžke husto pokrytý pritisnutými, miestami odstavajúcimi černastohnedými vláknami. – **Dužina** v klobúku mäkká, v hlúbiku vláknitá, belavá, s nenápadnou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** dosť hojne na odumretom dreve ihličnatých stromov, predovšetkým na boroviciach a smrekoch. – **Využitie:** Jedlá, pomerne chutná, upotrebitelná začerstva do zmesí. – **Možnosť záměny** s mäsitými, tmavo sfarbenými druhmi štítoviek, ako je napr. jedlá štítovka jelenia – *Pluteus cervinus* (nemá černasté ostrie lupeňov, rastie iba na dreve listnáčov) a jedlá štítovka Pouzarova – *Pluteus pouzarianus* (rastie síce na dreve ihličnanov, ale ostrie lupeňov má bledé). Menšia, takisto jedlá štítovka vláknitá – *Pluteus umbrosus* má čiernovločkaté ostrie lupeňov, no rastie len na dreve listnatých stromov a klobúk má zamatový a lúčovito zvrásnený. V rode štítovka je niekoľko desiatok druhov, väčšinou drobných a krehkých, z konzumného hľadiska bezvýznamných. Ani mäsitejšie druhy štítoviek chuťovo nevynikajú. Medzi nimi je len jeden druh, pred ktorým treba varovať, a to mierne jedovatá štítovka vrbová – *Pluteus salicinus* (klobúk má sivozelenkastý až modrastosivý, rastie iba na dreve listnáčov).

Foto 3. VIII. 1984, Duhovčé, okr. Martin (Turčianska kotlina), na borovicovom pni v lese Rovná hora, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 193. HODVÁBNICA VEĽKÁ

VI. – IX.

### Závojenka olovová

*Entoloma eulividum* Noordel. 1985

Pseud.: *Entoloma lividum* ss. Quéf. etc.

*Entoloma sinuatum* ss. auct. plur., non Bull.



**Klobúk** 5–20 cm, zamladi polguľovitý až široko zvoncovitý a s podvinutým okrajom, neskôr nízko klenutý, v starobe plochý a na ostrom okraji poprehýbaný, s tupým hrboľom alebo bez neho, nenasiakavý, hladký, hodvábne lesklý, belavý, sivý, sivožltkastý alebo sivohnedastý. – **Lupene** zamladi nízke, husté, s nápadným žltým odtieňom, v dospelosti vysoké, dosť riedke, krémovoružovkasté až mäsovočervenkasté, pri okraji klobúka však dlho žltkasté. – **Hlúbik** 5–15 × 1–3 cm, valcovitý, naspodu často kyjačkovito rozšírený, pevný, v dospelosti dutý, na vrchole oinovatený, poníže jemne vláknitý, belavý až krémovožltkastý. – **Dužina** pevná, belavá, zamladi vonia a chutí ako čerstvo zomletá múka, v starobe však dosť nepríjemne. – **Rastie** v teplejších listnatých lesoch, najmä v dubinách, miestami dosť hojne. – **Využitie:** Nezbierať! Prudko jedovatá. Otrava sa prejaví asi 2 hodiny po jedení prudkými hnačkami a vracaním, trvá až niekoľko dní a výnimočne sa môže skončiť i smrťou postihnutého. – **Možnosť zámeny** s jedlou *hodvábnicou jarnou* – *Entoloma clypeatum*, ktorá však má vždy zreteľný hrboľ, nasiakavý klobúk a plný hlúbik, pričom rastie len do konca júna pod ružokvetými stromami a kríkmi (slivka, trnka ap.). Podobné sú i niektoré ďalšie nejedlé alebo miernejšie jedovaté druhy hodvábnic. Otravy vznikajú skôr zámenou za *májovky* (č. 115) alebo *strmuľku inovaťovú* (č. 107), ktoré však majú trvale belavé, neružovejúce lupene. Zamladi však má belavé lupene aj hodvábnička veľká! Hrozí aj zámena s jedlou *machovkou obyčajnou*, č. 191 (takisto má múčnu vôňu dužiny a ružovejúce lupene, lenže jej lupene nie sú pri hlúbiku vykrojené, ale na hlboko zbiehajú). Donedávna sa v literatúre uvádzala pod názvom *Entoloma sinuatum* alebo *Entoloma lividum*, no to sú samostatné druhy, ktoré sa od hodvábničky veľkej líšia menšími plodnicami, neprítomnosťou žltých odtieňov na lupeňoch a oveľa zriedkavejším výskytom.

Foto 14. IX. 1980, Nitrianske Sučany, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), dubina v masíve Drieňového vrchu, 350 m n. m. Trochu zmenšené.



## 194. MACHOVEC OBYČAJNÝ

VI. – IX.

### Rudoušek uťatý

*Rhodocybe gemina* (Fr.) Kuyp. et Noordel. 1987

Syn.: *Rhodocybe truncata* (Quél.) M. Bon



**Klobúk** 5–10 cm, zmladi klenutý a s podvinutým oinovateným okrajom, v dospelosti plochý až prehĺbený, často zvlnený alebo ináč poprehýbaný, niekedy s nenápadným hrboľom, suchý, na temene zamatový (na ohmat dosť drsný), plavookrový až mäsovohnedý. – **Lupene** vysoké 4–10 mm, nerovnako dlhé, na ostrí rovné, zmladi plytko vykrojené, v dospelosti nehlboko zbiehajúce na hlúbik, husté, mäkké, spočiatku belavokrémove, potom bledookrové až mäsovočervenkasté. – **Hlúbik** 3–6 × 1–2 cm, valcovitý alebo postláčaný, plný, v starobe niekedy s 1–2 dutinkami, na vrchole husto pomúčený, naspodu s nepočítanými korenkatými povrazcami (rizomorfami), belavý, žltkastý až mäsovočervenkastý. – **Dužina** v strednej časti klobúka hrubá, nad lupeňmi tenká, šťavnatá, v hlúbiku vláknitá, belavá až bledomäsovočervenkastá, s príjemnou fialkovou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých, občas aj v listnatých lesoch na vápencovom podklade, spravidla v početných skupinách. Uprednostňuje zatrávené miesta. – **Využitie:** Výborná jedlá huba vhodná na úpravu začerstva i na konzervovanie v octovom náleve. Vzhľadom na výraznú arómu by sa mala kombinovať s nevonnými druhmi húb. – **Možnosť zámény** nie je veľmi pravdepodobná. V rodoch machovec, machovka a hodvábnica, ktoré patria do spoločnej čeľade hodvábnicovitých (Entolomataceae), nie sú mäsité druhy s podobným vzhľadom. Zámena je možná skôr za niektorú čirovku, čirovnicu, strmuľku alebo inú hubu z čeľade čirovkovitých (tie však v dospelosti nemajú mäsovočervenkasté lupene ako hodvábnicovité huby). Machovec obyčajný je nápadný predovšetkým svojráznou fialkovou vôňou (niektorí autori ju označujú ako muškátovú, korenistú alebo ako vôňu oleja z vyprázaného mäsa; rozhodne nie je múčna, ako sa uvádza v niektorých príručkách).

Foto 16. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), trávnatý smrekovo-vrbový porast na brehu potoka Bystrička, 500 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 195. HNOJNÍK OBYČAJNÝ

V. – XI.

### Hnojník obecný

*Coprinus comatus* (Müll. ex Fr.) Pers.



**Klobúk** vysoký 3–10 cm a široký 2–6 cm, zamladi vajcovitý, uzavretý a dosť pevný, neskôr valcovitý, na temene zaoblený, v starobe zvoncovitý až takmer sploštený, hrubošupinatý, belavý, na temene spravidla hladký a bledookrový. – **Lupene** husté, šabľovito predĺžené, nesiahajúce až na hlúbik, zamladi belavé, postupne od okraja klobúka začínajú ružovieť, neskôr sú ružovopurpurové a napokon čierne; v starobe sa spolu s klobúkom rozpúšťajú na čiernu kašovitú hmotu. – **Hlúbik** 5–25 × 1–2,5 cm, zamladi spravidla najhrubší, valcovitý, naspodu rozšírený, dutý, zamladi vláknitý, neskôr lysý a hladký, trvale belavý, s posunovateľným, dosť rýchlo miznúcim bielym prsteňom. – **Dužina** v klobúku tenká, mäkká a šťavnatá, v hlúbiku šťavnatá len zamladi, čoskoro však dosť tuhá a vláknitá, trvale belavá, s nevýraznou, no príjemnou vôňou i chuťou. – **Rastie** spravidla vo veľkých skupinách na pasienkoch, lúkach, poliach, prístenciach, v priekopách a záhradách; masovo vyrastá len po dažďoch. – **Využitie:** Mladé plodnice, ktoré majú ešte belavé lupene, sú jedlé a veľmi chutné v akékoľvek úprave začerstva; treba ich však rýchlo spracovať, lebo ďalej zrejú (keď lupene zružovejú, hubu už nemožno jesť). Celkom mladé, ešte uzavreté a tvrdé plodnice sú vynikajúce aj voctovom náleve. Hoci je táto huba zamladi lahodná, výdatná a ľahko poznateľná, zbiera ju dosiaľ málo hubárov. – **Možnosť zámenny** s inými druhmi húb je prakticky vylúčená. Bežne sa zamieňa len so svojou vajcovitou, takisto jedlou odrodou (*Coprinus comatus* var. *ovatus*), ktorá je rovnako šupinatá, no menšia a bez ružového odtieňa na lupenoch (sprvoti sú belavé, potom hnednú a napokon černejú). Ďalšie belavé druhy hnojníkov sú ešte menšie a nebývajú hrubošupinaté.

Foto 7. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pasienok v chotárnej časti Doborín, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 196. HNOJNÍK ATRAMENTOVÝ

V. – XI.

### Hnojník inkoustový

*Coprinus atramentarius* (Bull. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** vysoký 3–8 cm a široký 3–6 cm, zmladi vajcovitý, potom zvoncovitý, na temene často sploštený, lúčovito ryhovaný, v starobe až zvrásnený, riedko pokrytý opadavými šupinatými vločkami, väčšinou popolavý alebo sivohnedý, na temene tmavší. – **Lupene** široké, husté, s vločkatým ostrím, spočiatku sivasté, potom čiernastohnedé až čierne; v starobe sa roztekajú. – **Hlúbik** 5–15 × 0,5–1,5 cm, valcovitý, v dospelosti dutý, takmer holý, belavý, naspodu s hnedošupinkatou „čížmičkou“, podobnou prirastenej pošve; prstičň nemá vyvinutý. – **Dužina** tenká, drobná, zmladi hnedastosivá, potom belavá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** hojne, často v trsoch, najmä na prístenciach, smetiskách, rumoviskách, v záhradách a parkoch. – **Využitie:** Zmladi je síce jedlý, no v kombinácii s pitím alkoholu vyvoláva tzv. antabusový efekt (najneskôr po 30 minútach postihnutý sčervenie v tvári, rozbúcha sa mu srdce a začne vracať). – **Možnosť zámeny** s mierne jedovatým hnojníkom nápadným – *Coprinus alopecia*, ktorý je podobne sfarbený, spravidla však ešte väčší, zmladi pokrytý striebřistými vláknami, neskôr hodvábné vláknitý až lysý, nevločkatý; rastie pri báze alebo v dutinách živých i odumretých listnatých stromov. V rode hnojník je málo mäsitejších druhov. Niektoré sú síce podmiennečne jedlé, ale skutočne chutný aj výdatný je iba hnojník obyčajný (č. 195), nápadný belavým šupinatým klobúkom a prítomnosťou prsteňa na hlúbiku. Z červenohnedo sfarbených hnojníkov sa niekedy zbiera na jedenie hnojník ligotavý – *Coprinus licetaceus*, ktorý je zmladi posiaty trblietavými zrnčkami. Veľmi početné skupiny plodníc tvorí nejedlý hnojník rozsiaty – *Coprinus disseminatus*, zobrazený na prednej a zadnej predsádke (foto 15. VI. 1981, Martin, na koreňoch topola).

Foto 10. VII. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na brehu Prieslopského potoka, 680 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 197. PLAČLIVKA ZAMATOVÁ

VII. – X.

### Křehutka sametová

*Lacrymaria lacrymabunda* (Bull. ex Fr.) Pat.

Syn.: *Psathyrella velutina* (Pers.) Sing.



**Klobúk** 4–8 cm, klenutý až sploštený, s tupým hrboľom, vláknitošupinkatý, okraj často dlhovláknitý, bleďoškorícový, temeno tmavšie, škoricovohnedé. – **Lupene** hnedasté až čiernohnedé, na ostrí bleďšie, čiernoškvrnité od zaschnutej vyronenej šťavy. – **Hľúbik** 4–10 × 0,6–1 cm, dutý, na vrchole pomúčený a belavý, poniže pokrytý hrdzavými vláknitými šupinkami, s miznúcim prsteňom. – **Dužina** veľmi krehká, belavá, žltkastá až hnedastá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v skupinách i trsoch pozdĺž lesných ciest, v lesoch i na obrábanej pôde. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** napr. s nejedlou *drobulkou šupinkatou* – *Psathyrella squamosa*, ktorá je menšia a nemá sľiace, v dospelosti škvrnité lupene.

Foto 16. IX. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj cesty v bučine, 720 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 198. DROBULKA VODOMILNÁ

IX. – XI.

### Křehutka vodomilná

*Psathyrella piluliformis* (Bull. ex Fr.) Orton

Syn.: *Psathyrella hydrophila* (Bull. ex Mérat) Maire



**Klobúk** 2–5 cm, zamladi tupokuzelovitý, v starobe nízko klenutý, tenkomäsitý, krehký, nasiakavý, zamladi na okraji ovešaný belavými útržkami plachtičky, zasucha okrový, zavlhka červenohnedý. – **Lupene** úzke, husté, zamladi belavé, neskôr hnedasté až čiernohnedé, na ostrí však vždy bleďé. – **Hľúbik** 4–10 × 0,3–0,7 cm, tuhý, lámavý, belavý. – **Dužina** tenká, krehká, belavá až hnedastá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** trsovito na odumretom dreve listnatých stromov. – **Využitie:** Jedlá, vhodná do zmesi. – **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi drobuliek. Veľká väčšina druhov zastúpených v tomto rode je nejedlá, resp. o ich konzumnej hodnote nemáme spoľahlivé údaje. Z takmer sto európskych druhov drobuliek sa na konzum používa iba niekoľko.

Foto 20. IX. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), na dubovom kmeni na vrchu Háj, 370 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 199. GOLIEROVKA ZELENKASTÁ

VII. – XI.

### Límčovka mēdēnková

*Stropharia aeruginosa* (Curt. ex Fr.) Quél.



**Klobúk** 3–8 cm, zamladi zvoncovitý alebo polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, často so širokým tupým hrboľom, zamladi a zavlhka pokrytý hrubou vrstvou slizu, v ktorom dosť dlho lipnú belavé šupinaté vločky; okraj až do ranej dospelosti ovešaný väčšími belavými útržkami plachtičky; pokožka ľahko zlúpatelná, medcnkovozeleňá, neskôr blednúca do žltookrova, v starobe miestami až krémová. – **Lupene** stredne husté, spočiatku zakryté plachtičkou, fialovastosivé, neskôr hnednúce, na ostrí belavovločkaté. – **Hlúbik** 4–10 × 0,5–1 cm, valcovitý, dutý, zamladi slizký, na vrchole hladký, pod prsteňom husto pokrytý belavými, spočiatku odstavajúcimi šupinami; po roztrhaní plachtičky sa tvorí blanitý prsteň, ktorý najprv odstáva, potom prilipne k hlúbiku a v starobe často bez stopy zmizne (od vypadaného výtrusného prachu je hnedopurpurový). – **Dužina** mäkká, v klobúku belavá, v hlúbiku belavozelenkastá až hrdzavkastá, s nevýraznou redkovkovou vôňou i chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých a listnatých lesoch, v krovinách a chrástí okolo potokov, na hnojúcich pňoch alebo zanorenom dreve, často však i na holej zemi bohatej na organické zvyšky. – **Využitie:** V malom množstve je neškodná, ale známe sú i ľahšie otravy touto hubou; preto ju nemožno odporučiť ani do hubových zmesí. – **Možnosť záměny** s veľmi podobnou, takisto mierne jedovatou golierovkou modrou – *Stropharia cyanea* aj s golierovkou belavomodrastou – *Stropharia albo-cyanea*. Oba tieto druhy sa vyskytujú oveľa zriedkavejšie a ani jeden z nich nemá fialovosivé lupene s belavým ostrím. Z golieroviek má kuchynský význam iba mäsitá golierovka slamomilná – *Stropharia rugosoannulata*, ktorá sa dá pestovať na zvlhčovanej slame (sadbu i návod na pestovanie dodáva podnik Sempra, závod Kroměříž).

Foto 22. IX. 1980. Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj smrečiny na vrchu Hrádok, 640 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 200. ŠUPINAČKA MENLIVÁ

IV. – XII.

### Opěnka měnlivá

*Kuehneromyces mutabilis* (Schff. ex Fr.) Sing. et Smith



**Klobúk** 2–6 cm, zamladi široko zvoncovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, často s nízkym tupým hrboľom, holý, hladký, veľmi nasiakavý, zavlhka vodnato škoricovohnedý alebo žltohnedý, zasucha bledší, okrový alebo medovožltý (obschýnať a blednúť začína od stredu, pričom vlhkejší okraj je tmavší a často aj ryhovaný presvitajúcimi lupeňmi). – **Lupene** zamladi zakryté plachtičkou, husté, spočiatku bledé, s hnedastým až žltohnedým nádychom, neskôr bleďoškorice až hrdzavohnedé. – **Hlúbik** 3–7 × 0,4–0,8 cm, valcovitý, tuhý, zamladi plný, potom dutý, s miznúcim prsteňom, nad prsteňom jemne ryhovaný a bledý, pod ním pokrytý drobnými hrdzavohnedými až čiernohnedými šupinkami. – **Dužina** v klobúku mäkká a belavá, v hlúbiku tuhá a hrdzavohnedá, s príjemnou sladkasto-korenistou vôňou a lahodnou chuťou. – **Rastie** hojne v trsoch na pňoch a odumretých kmeňoch listnatých stromov. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba, ktorú však na Slovensku málokto zbiera. Najlepšie sa hodí do polievok, omáčok, plniek, k mäsu a na aromatizovanie hubových zmesí s nevýraznou vôňou. Výborná je aj v octovom náleve. Jedia sa len klobúky (hlúbiky sú pre tuhosť nestráviteľné). Vôňa i chuť šupinačky menlivej sa ešte väčšmi zvýrazní, ak sa huba pred pridaním do polievky alebo omáčky podusí na masť. – **Možnosť zámény** s viacerými druhmi húb. Od iných, podobne sfarbených húb, ktoré rastú trsovito na odumretom dreve, možno šupinačku odlišiť podľa tejto kombinácie znakov: tmavošupinkatý hlúbik, zavlhka bledší stred klobúka, hnedasté až hrdzavohnedé lupene a príjemná vôňa i chuť dužiny.

Foto 19. V. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na hnijúcom jelšovom dreve pri potoku Bystrička, 540 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 201. ŠUPINOVKA ZLATOZÁVOJOVÁ

VI. – XI.

### Šupinovka zlatozávojná

*Pholiota aurivella* (Batsch ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi zväčša polguľovitý a s podvinutým, vláknito strapkatým okrajom, neskôr nízko klenutý, slizký, na zlatožltom podklade riedko pokrytý hrdzavkastými šupinami. – **Lupene** široké, husté, žltkasté až hrdzavohnedé. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, plný, nesliský, zamladi pokrytý hrdzavkastými šupinkami, neskôr lysý, žltý, naspodu hnedastý, s miznúcim prsteňom. – **Dužina** žltkastá, v hlúbiku hrdzavohnedá, s nenápadnou vôňou a miernou až trpkastou chuťou. – **Rastie** na dreve listnáčov, zvyčajne trsnato. – **Využitie:** Jedlá, použiteľná do zmesí. – **Možnosť zámény** najmä s jedlou šupinovkou slizkou – *Pholiota adiposa*, ktorá však má hlúbik slizký a v starobe dutý. Na dreve ihličnanov rastie menšia, hustejšie šupinatá, nesliská a nejedlá šupinovka ohnivá – *Pholiota flammans*. Medzi šupinovkami nič je ani jeden naozaj chutný druh (prevažujú druhy so zvieravou alebo horkou chuťou).

Foto 2. XI. 1982, Turany, okr. Martin (Malá Fatra), na brezovom pni v Trusalovej doline, 600 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 202. POLNIČKA VČASNÁ

V. – VII.

### Polnička raná

*Agrocybe praecox* (Pers. ex Fr.) Fayod



**Klobúk** 3–8 cm, polguľovitý, sploštený až preliačený, hladký, nasiakavý, krémovobelavý až okrovohnedastý. – **Lupene** zamladi belavé (kým sú ešte zakryté belavou plachtičkou), neskôr sivobelavé, hlinovohnedasté až špinavohnedé. – **Hlúbik** 4–10 × 0,5–1 cm, v starobe dutý, s podhubím spojený belavými povrazcami, takmer holý, belavý až okrovokrémový; prsteň blanitý, ovisnutý, belavý, v starobe miznúci. – **Dužina** mäkká, belavá, v hlúbiku hnedastá, s múčnou vôňou a chuťou, zasurova často horkastá. – **Rastie** v trávnatých lesoch, sadoch, na lúkach, medziach a okrajoch ciest. – **Využitie:** Jedlá, vhodná do zmesí. – **Možnosť zámény** s jedlou polničkou tvrdou – *Agrocybe dura*, ktorá má klobúk mäsitejší, nenasiakavý, často poličkovito rozpukaný a dužinu tvrdšiu, bez múčnej vône.

Foto 16. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj cesty vo Veľkej doline, 550 m n. m. Skutočná veľkosť (plodnice tejto huby spravidla bývajú tenšie, menej mäsité).



## 203. STRAPCOVKA TEHLOVOČERVENÁ

V. – XI.

### Třepenitka cihlová

*Hypholoma sublateritium* (Fr.) Quél.



**Klobúk** 3–8 cm, polguľovitý alebo nižšie klenutý, dosť mäsitý, hladký, v strede tehlovočervený, na okraji do krémova. – **Lupene** zamladi žltkasté, potom hnedastoolivové až čiernasté. – **Hlúbik** 5–12 × 0,5–1,5 cm, v starobe dutý, žltkastý, naspodu hrdzavý. – **Dužina** belavá až žltkastá, s nenápadnou vôňou a horkou chuťou. – **Rastie** zväčša v trsoch na pňoch listnáčov aj ihličnanov. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s jedlou *strapcovkou makovou*, č. 204 (lupene má belavé až sivomodrasté, dužinu nehorkú), aj s jedovatou *strapcovkou zväzkovitou* – *Hypholoma fasciculare* (je menej mäsitá, má zelenkasté lupene a sivožltú, ešte horkejšiu dužinu). Okrem týchto hojných druhov rastie u nás ešte asi 12 zriedkavejších, napospol nejedlých druhov strapcoviek. Pre kuchyňu má význam jedine chutná strapcovka maková.

Foto 20. IX. 1984, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), na hnijúcom dubovom pni na vrchu Háj, 370 m n. m. Trochu zmenšené.



## 204. STRAPCOVKA MAKOVÁ

III. – XII.

### Třepenitka maková

*Hypholoma capnoides* (Fr. ex Fr.) Kumm.



**Klobúk** 2–6 cm, spravidla nízko klenutý, hladký, zavlhka trochu slizký, okrovoooranžový, na okraji väčšinou krémový. – **Lupene** zamladi belavé, potom sivomodrasté (skoro ako mak). – **Hlúbik** 4–10 × 0,5–1 cm, dutý, hladký, žltkastý, naspodu hrdzavý. – **Dužina** belavá, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v trsoch na pňoch i koreňoch ihličnatých stromov; v jeseni je veľmi hojná. – **Využitie:** Chutná, vhodná na úpravu začerstva a na nakladanie do octového nálevu. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *strapcovkou tehlovočervenou*, č. 203 (lupene má bez belavého alebo modrastého odtieňa, dužina je horká), ale aj s jedovatou *strapcovkou zväzkovitou* – *Hypholoma fasciculare* (má žlté až zelené lupene a žltú, odporne horkú dužinu). Od jedlej *šupinačky menlivej* (č. 200) sa líši farbou lupenňov a hladkým, nešupinatým hlúbikom.

Foto 17. IX. 1980, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na smrekovom pni vo Veľkej doline, 590 m n. m., našla M. Hagarová. Skutočná veľkosť.



## 205. PAVUČINOVEC OSIKOVÝ

VIII. – XI.

### Pavučinec osikový

*Cortinarius trivialis* J. E. Lange



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi zvoncovitý, uzavretý, s výrazne podvinutým okrajom, neskôr nižšie klenutý až plochý, s tupým širokým hrboľom, mäsitý, hladký, veľmi slizký a lesklý (na dospelých plodniciach sa sliz zasucha stráca), krémovohnedastý až žltovohnedý, v strede často hnedočervenkastý, nezriedka aj s olivovým odtieňom. – **Lupene** nehusté, zamladi zakryté hustou belavou pavučinkou, spočiatku vodnatohnedasté (často s fialovastým nádychom), v dospelosti hrdzavohnedasté až škoricovohnedé. – **Hlúbik** 5–12 × 1–2 cm, takmer valcovitý, naspodu zúžený, pevný, zamladi a zavlhka veľmi slizký, na vrchole takmer hladký a belavý, pod prsteňovitou zónou zvyčajne hrdzavý a obrúčkovo alebo nepravidelne pokrytý hrubými odstávajúcimi šupinami; niekedy je hrdzavá a šupinatá len spodná časť hlúbika. – **Dužina** tvrdá, belavá až žltkastá, iba na vrchole hlúbika fialovastá a na jeho spodku hrdzavá, na reze nemení sfarbenie, vonia nenápadne a chuť má miernu. – **Rastie** hojne pod listnáčmi, najmä pod osikami a rakytami. – **Využitie:** Je síce jedlý, ale na konzum ho nemožno všeobecne odporúčať, lebo sa dá zameniť za nejedlé i jedovaté druhy. – **Možnosť zámenny** tohto druhu je vylúčená len u odborných znalcov húb (pre laika sú nápadnými znakmi hrubé šupiny na nehluzovitom, skôr zahrotenom hlúbiku a slizký povrch klobúka i hlúbika). Pri kuchynskom využívaní pavučinovcov vždy treba zachovávať veľkú opatrnosť. Tento rod totiž zahrnuje okolo sedemsto druhov, ktoré sa podľa vonkajších znakov ťažko rozlišujú. Väčšina z nich je nejedlá, mnohé sú jedlé, viaceré však nebezpečne, až smrteľne jedovaté (napr. *pavučinovec plyšový* – *Cortinarius orellanus*, ktorý má oranžovohnedý klobúk so zamatovou až jemne šupinkatou pokožkou a žltkastú dužinu so slabou redkovkovou vôňou). Podľa francúzskych autorov sú veľké, mäsité druhy pavučinovcov s bielou voňavou dužinou jedlé. Jestvujú však výnimky z tohto pravidla, a preto sa ho nemožno pridržať.

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), osikovo-rakytový porast v chotárnej časti Predvalaská, 630 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 206. PAŠUPINOVKA OBYČAJNÁ

VII. – X.

### Sluka svraskalá

*Rozites caperata* (Pers. ex Fr.) Karst.



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi vajcovitý alebo polguľovitý, neskôr širokozvoncovitý, v starobe až sploštený, s tupým hrboľom, často zvrásnený, zasucha lúčovito rozpukaný, zamladi oinovatený, sivolilavý alebo striebřistý, na okraji ovešaný zvyškami plachtičky, v dospelosti spravidla lysý, kožovožltý až žemľovohnedý. – **Lupene** široké, husté, často zvlnené, hľínovožltkasté až hrdzavohnedé, so zúbkatým belavým ostrím. – **Hľúbik** 7–15 × 1–3 cm, zvyčajne valcovitý, naspođu často hľuzovito rozšírený, niekedy aj s neúplnou pošvou (útržky celkovej plachtičky), nad prsteňom zamladi huňatovločkatý, pod ním ryhovaný a vláknitý, krémovobelavý až okrový; prsteň s dvojitém okrajom, úzky, blanitý, čoskoro ovisnutý, belavý až žltkastý. – **Dužina** mäkká, ale súdržná, vodnatobelavá, pod pokožkou okrovožltkastá, s nevýraznou príjemnou vôňou a miernou chuťou. – **Rastie** v ihličnatých, zriedka aj v listnatých lesoch od nížin po vysokohorský stupeň. Najhojnejšia je v horských smrečinách (u nás v Tatrách). Vyskytuje sa iba na kyslých pôdach. – **Využitie:** Lahodná, výdatná, čistá a ľahko poznateľná huba so značným konzumným významom. Hodí sa na ľubovoľnú úpravu začerstva. Mladé, ešte uzavreté plodnice sú výborné v octovom náleve. – **Možnosť zámeny** dospelých plodníc je malá. Mladé plodnice pokryté fialovastou alebo striebřistou inováťou pripomínajú nejedlý *pavučinovce smradľavý* – *Cortinarius traganus* (odlišuje sa najmä nepríjemným acetylénovým pachom a zamladi aj pavučinovitým závojom spájajúcim okraj klobúka s hľúbikom).

Foto 22. IX. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v smrečine na Spálenom vrchu, 1200 m n. m. Trochu zmnčené.





## 207. ŠUPINOVEC PRSTEŇOVÝ

IX. – XI.

### Plaménka pärezová

*Gymnopilus hybridus* (Fr. ex Fr.) Sing.



**Klobúk** 3–9 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až sploštený, často s tupým hrboľom, holý, hladký, nasiakavý, zavlhka trochu slizký, miestami drobnoskvrnitý, väčšinou oranžovohrdzavý (zavlhka tmavší, na temene až hnedočervený), na okraji zvyčajne zlatožltý. – **Lupene** vysoké 0,6–1 cm, pri hlúbiku plytko vykrojené a zúbkom naň zbiehajúce, zamladi žlté, neskôr žltohrdzavé, bez drobných hrdzavých škvŕniok. – **Hlúbik** 3–8 × 0,6–1,5 cm, valcovitý, zväčša zakrivený, zamladi plný, v starobe dutý, na vrchole vločkatý a žltý, poníže hrdzavkastý až hnedočervený, zamladi často s vláknitou prsteňovitou zónou, naspodu belavoplstnatý. – **Dužina** dosť mäsitá, v klobúku žltkastá, v hlúbiku hrdzavá, s príjemnou, takmer ovocnou vôňou a horkou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne na práchnivejúcom dreve ihličnatých stromov, zvyčajne vo väčších skupinách alebo trsnato. – **Využitie:** Pre horkosť nejedlý. – **Možnosť zámieny** s ďalšími, podobne sfarbenými a napospol nejedlými (horkými) druhmi šupinovcov, rastúcimi na dreve ihličnanov, ako sú *šupinovec horký* – *Gymnopilus liquiritiae* (na hlúbiku nikdy nemá pavučinovitý prstenec), *šupinovec nevoňavý* – *Gymnopilus penetrans* (má nevoňavú dužinu a suchý, ncnasiakavý, jemne vláknitý klobúk), ďalej *šupinovec jedľový* – *Gymnopilus sapineus* (má plstnatý až vláknitošupinkatý klobúk) a *šupinovec drobnovýtrusný* – *Gymnopilus microsporus* (spofahlivo sa dá odlišiť len podľa mikroskopických znakov). Praktickí hubári by mali šupinovce poznať najmä preto, aby ich omylom neprimiešali k jedlým hubám. Ak sa medzi jedlé huby určené na konzum dostanú nejedlé druhy s horkou alebo pálivou chuťou či odporným pachom, zvyčajne sa znehodnotí všetok pripravovaný hubový pokrm.

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), na hnijúcom smrekovom kmeni v choťárnej časti Predvalaská, 630 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 208. VLÁKNICA KUŽELOVITÁ

VI. – IX.

### Vláknice kuželovitá

*Inocybe fastigiata* (Schff. ex Fr.) Quél.



**Klobúk** 3–7 cm, kuželovitý alebo nižšie klenutý, s výrazným hrboľom; pokožka na temene holá, na okraji s odstavajúcimi vláknami, inde vrastenc vláknitá, lúčovito rozpukaná, okrovohnedá s olivovým nádychom. – **Lupene** dosť husté, okrovobelavé až olivovohnedé, s belavovločkatým ostrím. – **Hľúbik** 5–10 × 0,5–1,5 cm, valcovitý, bez hľuzy, na vrchole vločkatý, poníže na belavom podklade hnedastovláknitý. – **Dužina** tenká, belavá, len nad lupeňmi bledo sivožltá, s nevýrazným spermatickým pachom a nepríjemnou chuťou. – **Rastie** pod listnácmi aj ihličnanmi. Je dosť premenlivá; má niekoľko odrôd. – **Využitie:** Nezberať! Prudko jedovatá. – **Možnosť zámecný** s viacerými druhmi *vlákníc*. Asi 50 druhov vlákníc obsahuje muskarín, ktorý krátko po konzume húb vyvoláva otravu sprevádzanú nápadným potením, triaškou, vracaním, hnačkami, vážnymi poruchami dýchania atď.

Foto 1. VII. 1984, Brhlóvce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 260 m n. m. Určil J. Stangl. Skutočná veľkosť.



## 209. SLZIVKA TVRDÁ

VIII. – X.

### Slzivka zatvrdlá

*Hebeloma edurum* Métr.



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi polguľovitý a na okraji podvinutý, neskôr nižšie klenutý, hrubomäsité, zavlhka slizký, krémovookrový až okrovohnedastý, často s mäsovohnedastým nádychom. – **Lupene** nízke, husté, na ostrí brvité, krémovohnedasté. – **Hľúbik** 3–8 × 1–2 cm, naspodu spravidla hľuzovito zhrubnutý a koreňovito predĺžený, pevný, plný, vločkatý až šupinkatý, belavý, naspodu hnedastý. – **Dužina** pevná, dosť tvrdá, belavá, vonia sladkasto (takmer ako kakao), chuť má spočiatku miernu, po chvíli však horkastú až horkú. – **Rastie** veľmi hojne a v početných skupinách na vápencovom podklade v trávnatých horských ihličnatých lesoch, občas aj v bučinách. – **Využitie:** Hoci skupinovým rastom láka k zberu, pre horkosť sa nedá jesť. – **Možnosť zámenny** s ďalšími nejedlými druhmi slziviek (viaceré majú reďkovkový pach).

Foto 13. IX. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj smrečiny na vrchu Dubový diel, 600 m n. m. Trochu zmenšené.



## 210. SLZIVKA REĎKOVKOVÁ

VIII. – X.

### Slzivka reďkvičková

*Hebeloma sinapizans* (Paul. ex Fr.) Gill.



**Klobúk** 5–12 cm, zamladi polguľovitý a na okraji podvinutý, neskôr nižšie klenutý, plochý až prehĺbený a na okraji ostrý, často aj zvltnený, s nenápadným tupým hrbolom, mäsitý, trochu lepkavý, hladký, striebристо oinovatený, na okraji bclavokrémový a na temene žltohrdzavý, v starobe celý plavohrdzavý. – **Lupene** široké až 1 cm, nerovnako dlhé, husté, neslziace a neškvrité, hnedastokrémové až škoricovohnedasté, s bledým vločkatým ostrím. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, valcovitý, naspodu rozšírený, v starobe dutý (dužina klobúka presahuje do dutiny v podobe klinovitého výbežku), pokrytý belavými, neskôr hnednúcimi šupinkami, napokon v spodnej časti až vláknitý, belavokrémový, v starobe s hnedastým nádychom. – **Dužina** hrubá, tvrdá, pevná, v starobe mäkšia, belavá, pod pokožkou klobúka hnedastá, s reďkovkovou alebo až zemitou vôňou a horkou alebo horkastou chuťou. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v bučinách, často v početných skupinách. Miestami je hojná. – **Využitie:** Pre horkosť nejedlá. Môže zapríčiniť aj ľahšie otravy. – **Možnosť zámenny** s viacerými, napospol nejedlými druhmi slziviek, ako je napr. *slzivka obyčajná* – *Hebeloma crustuliniforme* (hlúbik má nešupinatý), *slzivka voňavá* – *Hebeloma sacchariolens* (dužina s výraznou ovocnou vôňou, hlúbik vláknitý, nešupinatý), *slzivka useknutá* – *Hebeloma truncatum* (dužina takmer bez vône, hlúbik vláknitý) a *slzivka tvrdá*, č. 209 (hlúbik síce šupinkatý, ale vôňa sladkastá a klobúk bez inovate). Medzi hubami s tmavým výtrusným prachom a tmavými lupeňmi je málo rodov so širším konzumným významom (napr. *pečiarika* – *Agaricus*). Väčšina tmavolupeňových húb je nejedlá, ba sú medzi nimi aj desiatky nebezpečne jedovatých druhov, hlavne v rodoch *pavučinovce* – *Cortinarius* a *vláknica* – *Inocybe*.

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina nad pravým brehom potoka Vödky, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 211. RÝDZIK PLSTNATÝ

VII. – XI.

### Ryzec plstnatý

*Lactarius vellereus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 8–20 cm, zamladi nízko klenutý, čoskoro sploštený a v strede prehĺbený, v starobe až lievikovitý, na okraji spočiatku výrazne podvinutý, neskôr ostrý, hrubomäsitý, tvrdý, pevný; pokožka suchá, matná, nepásikavá, zamatová, na okraji zamladi plstnatá, belavá, často okrovoškvrtitá. – **Lupene** úzke, hrubé, už v ranej dospelosti riedke, nerovnako dlhé, v starobe výrazne zbichajúce na hlúbik, zo začiatku belavé, potom okrovožltkasté, miestami so špinavookrovými škvrkami. – **Hlúbik** 3–7 × 2–5 cm, nápadne krátky a hrubý, tvrdý, pevný, zamladi jemne zamatový, neskôr lysý, belavý až špinavožltkastý, na otláčnych miestach hrdzavookrový. – **Dužina** hrubá, tvrdá, súdržná, belavá, na reze krémovožltkavá, s príjemnou vôňou a pálivou chuťou. – **Mlieko** hojné len zamladi, v starobe sa takmer stráca, belavé, na vzduchu nemení farbu (na skle však pomaly sírovožltne a lakmusový papier farbí na modro), bez styku s dužinou nepáľivé, vždy však horkasté, často aj s trochu zvieravou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v listnatých lesoch, dosť často aj pod ihličnanmi. Fruktifikuje aj za suchšieho počasia, keď je iných húb málo. – **Využitie:** Vo všeobecnosti sa pokladá za nejedlý. V niektorých oblastiach sa mladšie plodnice konzumujú po osobitnej úprave (tenké plátky sa prudko opckajú na masť). V Sovietskom zväze ho nakladajú do soli. – **Možnosť zámieny** s rýdzikom korenistým, č. 212 (má husté lupene a neplstnatý klobúk), s rýdzikom osikovým, č. 213 (má hustejšie, v starobe ružovejúce lupene a rastie len pod osikami a inými druhmi topoľov), azda aj s rýdzikom zelenejúcim – *Lactarius glaucescens* (otlačené miesta na lupeňoch i pokožke klobúka, rozkrojená dužina i mlieko bledozelenejú až modrozelenejú). Všetky tieto druhy majú podobnú konzumnú hodnotu ako rýdzik plstnatý (sú len podmiennečne jedlé). Citlivejšie osoby by sa mali celkom zriecť ich konzumu.

Foto 25. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), hučina na vrchu Flintov laz, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 212. RÝDZIK KORENISTÝ

VII. – X.

### Ryzec peprný

*Lactarius piperatus* (L. ex Fr.) Pers.



**Klobúk** 6–15 cm, najprv mierne klenutý, potom v strede prehĺbený, holý, belavý, v starobe s bledookrovými škvrnami. – **Lupene** veľmi nízke a husté, belavožltkasté alebo žltkasté. – **Hlúbik** 3–10 × 1–3 cm, plný, tvrdý, belavý. – **Dužina** tvrdá, belavá, s nevýraznou príjemnou vôňou a pálivou chuťou. – **Mlieko** pálivé, biele, na vzduchu nemení farbu. – **Rastie** veľmi hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlý, no chutný len v jedinej úprave – ak sa po rozkrájaní upeče na slanine a cibuli (dochucuje sa soľou a korením). Takisto po vylúhovaní v horúcej vode stráca štiplavosť, lenže aj hubovú chuť. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *rýdzikom plstnatým* (č. 211), ktorý však má riedke a vyššie lupene a plstnatý klobúk, a s *rýdzikom zelenajúcim* – *Lactarius glaucescens*, ktorý však na reze zelenkavie.

Foto 8. VII. 1984, Chľaba, okr. Nové Zámky (rezervácia Burda), dubina, 250 m n. m. Trochu zmenšené.



## 213. RÝDZIK OSIKOVÝ

VII. – X.

### Ryzec osikový

*Lactarius controversus* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 7–15 cm, v strede prehĺbený, na okraji zamladi podvinutý, tvrdý; pokožka zavlhka lepkavá, zasucha spočiatku trochu plstnatá, v starobe lysá, belavá, často so špinavookrovými až červenoružovými škvrnami. – **Lupene** úzke, husté, zbiehajúce na hlúbik, zamladi bledokrémové, neskôr s ružovomäsovým odtieňom. – **Hlúbik** 3–5 × 2–4 cm, tvrdý, hladký, belavý, niekedy ružovkastoškvrnitý, na otláčených miestach žltkavie. – **Dužina** hrubá, tvrdá, pevná, belavá, pod pokožkou klobúka niekedy ružovkastá, pod pokožkou hlúbika žltnúca, so slabou ovocnou vôňou, spočiatku horká, potom pálivá. – **Mlieko** hojné, trvale belavé, s pálivou, niekedy aj horkastou a zvieravou chuťou. – **Rastie** pod osikami a inými druhmi topoľov. – **Využitie:** Vo všeobecnosti nejedlý. Niekde ho však nakladajú do soli. – **Možnosť zámenny** je malá.

Foto 15. IX. 1984, Tatranská Štrba, okr. Poprad (Poctatranská kotlina), pod osikami, 930 m n. m., našiel a určil J. Kuthan. Zmenšené o polovicu.



## 214. RÝDZIK PÁSIKAVÝ

VI. – IX.

### Ryzec pásovitý

*Lactarius zonarius* (Bull.) Fr.



**Klobúk** 6–12 cm, v dospelosti prehĺbený, s podvinutým okrajom; pokožka zavlhka lepkavá, väčšinou kožovožltá so sústrednými oranžovohrdzavkastými pásmi. – **Lupene** široké len 3–6 mm, dosť husté, krémovobelavé až okrovokrémové, na otlačených miestach tmavnú na hrdzavkasto. – **Hlúbik** 2–4 × 1,5–3 cm, nápadne krátky, tvrdý, v starobe dutý, belavý, krémový až bledookrový, často pokrytý tmavšími rapinami. – **Dužina** súdržná, krémovobelavá, na reze trochu žltohnedne a neskôr sivie, vonia sladkasto, chuť má sprvoti miernu, po chvíli však až kruto pálivú. – **Mlieko** hojné, husté, belavé, na vzduchu buď nemení farbu, alebo trochu krémovie, chuť má pálivú a korenistú. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v dubinách. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *rýdzikom krátkohlúbikovým* – *Lactarius acerrimus* (nikdy nemá rapinatý hlúbik) a s nejedlým *rýdzikom bielomliečnym* – *Lactarius insulsus* (klobúk má sfarbený sýtejšie).

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podlunajská pahorkatina), dubina v lese I. adia, 270 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 215. RÝDZIK SMREKOVCOVÝ

VII. – X.

### Ryzec modřínový

*Lactarius porninsis* Roll.



**Klobúk** 3–8 cm, v dospelosti s prehĺbeným stredom, bez hrboľa, mäsitý, zavlhka slizký, ináč suchý, so sústrednými pásikmi alebo nepásikavý, oranžovožltý až oranžovočervený. – **Lupene** úzke, dosť husté, trochu zbiehajúce na hlúbik, žltkasté až oranžovookrové. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, v starobe dutý, okrový až oranžový. – **Dužina** tvrdá, v klobúku belavá, v hlúbiku s bledým oranžovookrovým nádychom, s jablčnou vôňou, od vylučovaného mlieka pálivá. – **Mlieko** biele až vodnatobelavé, na vzduchu nemení farbu, bezprostredne po ochutnaní mierne, po chvíli však pálivé a horkasté. – **Rastie** len pod smrekovcami v podhorskem až vysokohorskom stupni. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *rýdzikom Bresadolovým* – *Lactarius bresadolanus*, ktorý však rastie v smrečinách, má sivejúce mlieko a oveľa širší klobúk.

Foto 22. IX. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v smrekovcovo-smrekovom lese na Spálnom vrchu, 1200 m n. m. Zbierali J. Kuthan a autor. Skutočná veľkosť.



**Ryzec ďubkovaný***Lactarius scrobiculatus* (Scop. ex Fr.) Fr.

**Klobúk** 6–20 cm, zamladi takmer polguľovitý, čoskoro však nižšie klenutý až sploštený, napokon v strede výrazne prchľbený, s okrajom dlho podvinutým a plstnatým, hrubomäsitý, veľmi tvrdý, v strede väčšinou hladký, ináč pokrytý pritisnutými šupinami, spravidla nepásikavý, zavlhka mimoriadne slizký, zasucha lesklý, slamovožltý, zlatistý až hrdzavožltý. – **Lupene** veľmi husté, tenké, pružné, horčicovožltkaste, zamladi pokrytéčírými kvapôčkami. – **Hľúbik** 3–8 × 2–3,5 cm, nápadne krátky a hrubý, valcovitý, veľmi tvrdý, zamladi plný, v dospelosti dutý, oinovatený, na belavokrémovom až žltkastom podklade pokrytý plytkými hrdzavkastými priehlbinkami – rapinami (podľa nich má i pomenovanie). – **Dužina** veľmi tvrdá, hrubomäsitá, belavá až žltkastá, s ovocnou vôňou a ostrou chuťou. – **Mlieko** hojné, pálivé, biele, na vzduchu hnedé sírovožltne. – **Rastie** hojne vo vlhkých podhorských aj horských smrečinách na vápencovom, občas i kremičitom podklade. V nížinách je zriedkavý. – **Využitie:** Svojím vzhľadom a mäsitosťou síce láka k zberu, zasurova je však mierne jedovatý. Po vylúhovaní v studenej vode a tepelnej úprave ho možno jesť, no nie je chutný. V SNŠ ho s obľubou konzervujú v soli, prípadne zakvasujú. – **Možnosť zámieny** najmä s nejedlým rýdzikom *nádherným* (č. 230), ktorý má biele, na vzduchu však fialovejúce mlieko; okrem toho sa zamladi často odlišuje i prítomnosťou hrboľa a bohatšie plstnatým okrajom klobúka. Podobné oranžovožlté sfarbenie klobúka a rapiny na *hlúbiku* má i jedlý rýdzik *lososovoružový* – *Lactarius salmonicolor*, ktorý sa však líši oranžovou farbou mlieka a neplstnatým, nanajvýš jemne zamatovým okrajom klobúka. Iné zámieny pri troche opatrnosti nechrozia.

Foto 6. IX. 1986, Turčianske Jasno, okr. Martin (Veľká Fatra), pod smrekmi v Jasenskej doline, 640 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 217. RÝDZIK PRAVÝ

VII. – X.

### Ryzec pravý

*Lactarius deliciosus* (L.) Gray



**Klobúk** 4–14 cm, zamladi nízko klenutý a na okraji podvinutý, neskôr v strede prehĺbený až širokolievikovitý a na okraji ostrý, mäsitý, tvrdý; pokožka zavlhka lepkavá, zasucha často oinovatená, nestiahnuteľná, zamladi väčšinou oranžovočervenkastá, v starobe až oranžovobelavá, sústredne pokrytá tmavšími červenooranžovými pásmi; na poranených miestach po čase zelenie. – **Lupene** široké, dosť husté, nerovnako dlhé, v starobe výrazne zbichajúce na hlúbik, oranžovožltkasté až oranžovookrové, na poranených miestach pomaly zelenejúce. – **Hlúbik** 3–7 × 1,5–3,5 cm, zamladi plný a pevný, neskôr dutý a dosť krehký, na červenkastom až bledooranžovom podklade belavo oinovatený a miestami pokrytý oranžovými rapinami. – **Dužina** dosť hrubá, zamladi tvrdá a pevná, neskôr krehká, belavá, na reze hned mrkvovočervená (najvýraznejšie pod pokožkou hlúbika a nad lupeňmi), len v dutine hlúbika vôbec nemení farbu, vonia ovocne, chuť má miernu, korenistú, niekedy trochu ostrú. – **Mlieko** zamladi hojné, mrkvovočervené, po dlhšom čase sivozelenie, chuť má korenistú. – **Rastie** len pod borovicami (hlavne na trávnatých či machnatých okrajoch mladších porastov). – **Využitie:** Jedlý, lahodný, najlepší zo všetkých rýdzikov, vhodný na úpravu začerstva (najmä na opekanie, ale aj do polievok atď.) a na konzervovanie v octovom náleve alebo v soli. – **Možnosť zámenny** s viacerými blízkymi, jedlými a chutnými druhmi, ktoré majú mrkvovočervené mlieko a na poranených miestach po dlhšom časovom odstupe zelenejú. Veľmi blízky *rýdzik sosnový* (č. 218) má rapiny nielen na hlúbiku, ale aj na klobúku, je ešte mäsitejší a tvrdší, nápadný je i vysokou špecifickou hmotnosťou. V staršej literatúre sa za rýdzik pravý často vydáva bežnejší *rýdzik smrekový* (č. 219), ktorý je však menší, menej mäsitý, klobúk má väčšinou zelenoškvritý a rastie iba pod smrekmi. Bežné sú i zámenny s jedlým *rýdzikom lososovorúžovým* – *Lactarius salmonicolor* (pásky na klobúku má úzke a málo zreteľné, mlieko má dosť horké, rastie len pod smrekmi a jedľami).

Foto 5. VII. 1984, Jablonožce, okr. Levice (Štiavnické vrchy), borina na vrchu Lipovce, 400 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 218. RÝDZIK SOSNOVÝ

VIII. – XI.

### Ryzec borový

*Lactarius pinicola* Smotl. ex Z. Schaeff.



**Klobúk** 5–15 cm, zmladi nízko klenutý, čoskoro sploštený až prehíbený, na okraji dlho výrazne podvinutý, hrubomäsitý, na bledooranžovom podklade s kalnočervenkastým rapinatým pásovaním, v starobe i so zelenkastými škvrnami. – **Lupene** husté, nerovnako dlhé, žltoranžové. – **Hlúbik** 5–10 × 1–3,5 cm, trochu bledší než klobúk, pokrytý červenkastými rapinami. – **Dužina** zmladi mimoriadne tvrdá a pevná, v starobe krehkejšia, vplyvom vylučovaného mlieka oranžová, na reze po čase zelenie, s príjemnou vôňou a korenistou chuťou, málokedy poškodzovaná larvami hmyzu. – **Mlieko** červenkastooranžové. – **Rastie** iba pod borovicami. – **Využitie:** Vynikajúca jedlá huba vhodná na úpravu začerstva a na nakladanie do octu. – **Možnosť zámenny** s viacerými druhmi rýdzikov. Rapavý, akoby jamkatý hlúbik (nie však klobúk!) má i menej chutný rýdzik *lososovoružový* – *Lactarius salmonicolor*, ktorý rastie iba v jedlinách a smrečinách, a takisto rýdzik rapavý (č. 216), ľahko odlišiteľný podľa žltého mlieka. V borinách rastú tri ďalšie chutné druhy zameniteľné za mohutnejší a tvrdší rýdzik sosnový: 1. rýdzik pravý (č. 217) s podobným mrkvovým mliekom, niekedy aj s rapavým hlúbikom, no bez rapín na klobúku, 2. rýdzik krvavý (č. 220) s vínočerveným mliekom a nerapinatým povrchom, 3. rýdzik oranžovokrvavý – *Lactarius semisanguifluus* (jeho mlieko, spočiatku oranžové, asi po 4 minútach na vzduchu vínočervenkavie a po polhodine až purpurovie; klobúk a hlúbik má bez rapín). Všetky uvedené druhy sa vyskytujú hojnejšie než rýdzik sosnový.

Foto 4. IX. 1981, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 219. RÝDZIK SMREKOVÝ

VIII. – XI.

### Ryzec smrkový

*Lactarius deterrimus* Gröger



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi nevysoko klenutý a často aj s nízkym hrboľom, čoskoro plocho rozprestretý, napokon plytko až lievikovito prehĺbený, na okraji najprv široko podvinutý, potom ostrý, zavlhka slizký, zasucha lesklo oinovatený, na okraji väčšinou obrúbený úzkym oranžovým pásom (širší pás zamladi lemujie temeno; v dospelosti je pásovanie zvyčajne nenápadné, alebo celkom chýba); pokožka červenkastooranžová, miestami výrazne zelenejúca.

– **Lupene** dosť husté, nerovnako dlhé, okrovooranžové, na otlačných miestach špinavozelenejú. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2,5 cm, väčšinou valcovitý, spočiatku plný, čoskoro však dutý, dosť krehký, bledooranžový až červeno-oranžový, na otlačných miestach zelenejúci, naspodu obrastený okrovým plstovitým podhubím. – **Dužina** tvrdá, zamladi pevná, v starobe drobivá, v klobúku bledožltkastá, pod pokožkou zelená, v dutine hlúbika belavá, na reze vplyvom vylučovaného mlieka oranžovie (zamladi rýchlo a výrazne, v starobe pomaly a slabšie), potom špinavozelenie; vonia ovocne a zasurova má trochu zvieravú až horkastú chuť (po tepelnej úprave chutí korenisto).

– **Mlieko** zamladi hojné, v starobe často celkom mizne, oranžové, na vzduchu postupne nadobúda sýtejší mrkvový odtieň a po 20 minútach tmavne až do vínovočervena; chuť má sprvu miernu, čoskoro však horkastú a trochu pálivú.

– **Rastie** veľmi hojne v mladých machnatých smrečinách. – **Využitie:** Chutný, vhodný do polievok, omáčok, plniek, na opekanie a na nakladanie do octu.

– **Možnosť zámenny** s viacerými jedlými druhmi z okruhu *rýdzika pravého*, ktoré majú oranžový, časom zelenejúci klobúk, hlúbik, lupene i dužinu (pozri pri č. 217).

Foto 11. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina v Jasenskej doline, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 220. RÝDZIK KRVAVÝ

VIII. – XI.

### Ryzec krvomléčný

*Lactarius sanguifluus* Fr.



**Klobúk** 4–12 cm, zmladi nízko klenutý, čoskoro sploštený a v strede prehĺbený, na okraji spočiatku podvinutý, neskôr ostrý, pomerne mäsitý; pokožka zavlhka lepkavá, zasucha so slabým striebriстым leskom, na okraji mladých plodníc oinovatená, väčšinou bledooranžová, sústredne pokrytá nezreteľnými hnedočervenkastými pásmi (účinkom fenolu červenohnedne). – **Lupene** dosť úzke, husté, viac či menej zbichajúce na hlúbik, často rozvidlené, zmladi bleookrové, neskôr oranžovočervenkasté, v dospelosti priberajú nápadný fialovastý odtieň, na otlačených miestach najprv vínovočervenejú a potom špinavozelencjú. – **Hlúbik** 3–6 × 1,5–2,5 cm, vždy kratší než priemer klobúka, tvrdý, v starobe dutý a krehký, oinovatený, na belavofialovastom až mäsovočervenkastom podklade aspoň v dospelosti pokrytý hnedookrovými až vínovočervenými rapinami (akoby jamkatý); na otlačených miestach zelenie. – **Dužina** spočiatku tvrdá a pevná, neskôr krehká, žltkastobelavá, nad lupeňmi a pod pokožkou hlúbika na reze krvavočervenie, neskôr špinavozelenie, vonia ovocne, chuť korenisto. – **Mlieko** nehojné, nepálivé, lilavočervené až tmavo krvavočervené (nie oranžové či mrkvovočervené), s  $\text{FeSO}_4$  hned olivovočernie, s  $\text{AgNO}_3$  hned sivohnedne. – **Rastie** len pod borovicami. Uprednostňuje vápencové pôdy v podhorskom a horskom pásme. – **Využitie:** Veľmi chutný, upotrebitelný rovnako ako rýdzik pravý. – **Možnosť zámenny** s jedlými druhmi z okruhu rýdzika pravého (č. 217). Rýdzik krvavý je nápadný krvavočerveným sfarbením mlieka a fialovastými odtieňmi na lupeňoch i hlúbiku. Druhy z najbližšieho okruhu rýdzika pravého majú oranžové či mrkvovočervené mlieko. Prechod medzi rýdzikom pravým a krvavým tvorí jedlý rýdzik oranžovokrvavý – *Lactarius semisanguifluus* (mlieko má oranžové, no už po niekoľkých minútach tmavne na krvavočerveno a neskôr až na purpurovo).

Foto 15. X. 1984, Bystríčka, okr. Martin (Malá Fatra), borina na vrchu Dubový diel, 550 nm. m. Skutočná veľkosť.



## 221. RÝDZIK VOŇAVÝ

VI. – X.

### Ryzec vonný

*Lactarius glyciosmus* (Fr. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 2–6 cm, zamladi takmer plochý a na okraji podvinutý, čoskoro mierne prchľbený, často s hrboľom, tenkomäsitý; pokožka zavlhka slizká, na sivolilavom až hnedastosivom podklade špinavobelavo oinovatcná. – **Lupene** husté, krémové až bledookrové. – **Hlúbik** 2–6 × 0,5–1 cm, dutý, na bledookrovom podklade špinavobelavo oinovatený. – **Dužina** tenká, krehká, bledá, s príjemnou korenistou vôňou (pri zasychaní má však kokosovú vôňu!), chuť má spočiatku miernu, po chvíli trochu pálivú. – **Mlieko** zamladi hojné, dosť vodnaté, belavé, viac či menej pálivé. – **Rastie** pod brezami, občas i pod jelšami a vrbami. Uprednostňuje kyslé alebo neutrálne pôdy. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámény** s nejedlým *rýdzikom kokosovým* – *Lactarius fuscus* (pri zasychaní má tiež kokosovú vôňu, no rastie len v ihličnatých lesoch, je väčší a má zväčša tmavohnedý klobúk).

Foto 16. VI. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pod brezou pri potoku Bystrička, 580 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 222. RÝDZIK BREZOVÝ (SIVOŠKVRNITÝ)

VIII.– X.

### Ryzec sevrklý

*Lactarius vietus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–10 cm, plochý až prehľbený, často s hrboľom; pokožka zavlhka slizká, väčšinou sivohnedá, často s fialovastým odtieňom. – **Lupene** dosť úzke, husté, zamladi krémobelavé, v starobe s bledým oranžovým nádychom, na poranených miestach olivovosivejú. – **Hlúbik** 4–8 × 0,8–1,8 cm, v starobe dutý, na vrchole oinovatený, suchý, krémobelavý až okrovosivastý. – **Dužina** tenká, mäkká, nápadne ľahká, väčšinou belavá, s príjemnou vôňou a pálivou chuťou. – **Mlieko** hojné, pálivé, biele, po zaschnutí špinavozelenie. – **Rastie** len vo vlhkých brezinách na kyslých pôdach. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámény** s nejedlým *rýdzikom severským* – *Lactarius trivialis* (je väčší, mäsitejší, bez hrboľa, má slizký aj hlúbik, mlieko po zaschnutí sírovožltkavé).

Foto 22. VIII. 1985, Rudno, okr. Martin (Žiar), v brezine na vrchu Vlčia, 570 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 223. RÝDZIK SLADKASTÝ

VII. – XI.

### Ryzec nasládlý

*Lactarius subdulcis* (Bull. ex Fr.) Gray



**Klobúk** 3–6 cm, väčšinou s nevýrazným hrboľom, vždy suchý a matný, nepásikavý, červenohnedý až kožovohnedastý, na okraji bledší. – **Lupene** úzke, často rozvidlené, zbiehajúce na hlúbik (niektoré dosť hlboko, iné len trochu), zamladi krémovobelavé, neskôr bledookrové, v starobe belavo poprásené výtrusným prachom a na ostrí hrdzavkastoškvrnité. – **Hlúbik** 3–8 × 0,5–1,8 cm, v starobe dutý, väčšinou s bledým hrdzavooranžovým až hnedočervenkastým odtieňom. – **Dužina** belavá až okrovohrdzavkastá, s plošticovým pachom, chuť má väčšinou miernu. – **Mlieko** v mladých plodniciach hojné, belavé až vodnatobelavé, na vzduchu nemení farbu, spravidla nepáľivé, no horkasté. – **Rastie** v bučinách. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** len s ďalšími nejedlými alebo nechutnými druhmi, charakterizovanými červenohnedým nepásikavým klobúkom a bielym mliekom.

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), bukovo-smrekový les, 650 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 224. RÝDZIK RYŠAVÝ

VI. – XI.

### Ryzec ryšavý

*Lactarius rufus* (Scop. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–9 cm, s hrboľom, neslizký, nepásikavý, rovnomerne červenohnedý. – **Lupene** žltkasté až červenkastohnedasté. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, v starobe dutý a krehký, trvale oinovatený, spočiatku belavý, neskôr hrdzavočervenkastý. – **Dužina** pevná, belavá, pod pokožkou hlúbika i klobúka hrdzavočervenkastá, so živcovitou vôňou a páľivou chuťou. – **Mlieko** hojné, biele, na vzduchu nemení farbu, veľmi páľivé. – **Rastie** hojne až masovo v kyslých ihličnatých lesoch od nížin po vysokohorské pásmo. – **Využitie:** Za normálnych okolností nejedlý. Ak sa však pokrájané plodnice namočia aspoň na 8 hodín do chladnej vody, páľivé látky sa vylúhujú a huba sa dá upravovať na rozličné spôsoby, alebo konzervovať (výlôh sa musí vyliať a huby treba ešte prepláchnuť). – **Možnosť zámenny** s viacerými červenohnedými druhmi. Nápadný je prítomnosťou hrboľa na klobúku..

Foto 12. VIII. 1984, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), kyslá smrečina na Spálenom vrchu, 1200 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 225. RÝDZIK DUBOVÝ (HINEDASTÝ)

VI.–X.

### Ryzec dubový

*Lactarius quietus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, spočiatku nízko klenutý, čoskoro však v strede prehĺbený, bez hrboľa, mäsitý, pružný; okraj má zmladi široko podvinutý, potom úzko podvinutý a v starobe zvltný; pokožka matná, niekedy nezreteľne pásikavá, červenkastohnedá až škoricovohnedastá, zasucha bledne až na ružovoplavo.

– **Lupene** dosť husté, niťovito zúženým koncom mierne zbiehajú na hlúbik, nerovnako dlhé, zmladi bledookrové, neskôr bledoškoricové, v starobe belavo poprásené výtrusným prachom. – **Hlúbik** 5–10 × 1–2 cm, valcovitý, pevný, plný, sfarbený ako klobúk. – **Dužina** tvrdá, belavá až bledo tehlovočervenkastá; zmladi vonia nevýrazne, v starobe však nepríjemne, plošticovito; chuť má spočiatku miernu, po chvíli dosť príkru (horkastú alebo trochu ostrú). – **Mlieko** zmladi hojné, v starobe miznúce, žltkavé, nepáľivé, no s horkastou príchuťou. – **Rastie** hojne v listnatých lesoch, najmä v dubinách. Vyskytuje sa na kyslých, neutrálnych aj vápenatých pôdach v nížinách aj v podhorskom pásme. – **Využitie:** Jedlá huba podradnej akosti, zmladi vhodná do zmesí alebo na nakladanie do octu. Horkastá chuť sa pri tepelnej úprave zmierňuje, alebo stráca. – **Možnosť zámenny** s chutným rýdzikom surovičkovým (č. 227), ktorý však má bicle, nežltnúce mlieko, ale aj so stredne jedovatým rýdzikom vodovomliečnym – *Lactarius helvus*, ktorý má číre vodnaté mlieko bez žltého odtieňa. Zámenny sú možné i za nejedlý rýdzik klamný – *Lactarius decipiens*, ktorý má mlieko biele, na vzduchu výrazne žltnúce (najprv má miernu, potom však ostrú chuť), no taktiež za jedlý rýdzik gáfrový – *Lactarius camphoratus*, odlišiteľný podľa vrásovito ryhovaného okraja klobúka a cigóriovej vône dužiny.

Foto 21. IX. 1985, Brdárka, okr. Rožňava (Revúcka vrchovina), v dubine na brehu Hankovského potoka, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 226. RÝDZIK ORANŽOVÝ

VIII. – XI.

### Ryzec oranžový

*Lactarius mitissimus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–7 cm, nízko klenutý až mierne prehĺbený, väčšinou s tupým hrboľom, hladký, červenooranžový. – **Lupene** krémové alebo bledookrové, v starobe hrdzavoškrvnité. – **Hlúbik** 4–8 × 0,7–1,2 cm, červenkastooranžový. – **Dužina** krehká, belavožltkastá, pod pokožkou klobúka a v hlúbiku tehlovočervená, s nevýraznou vôňou a miernou chuťou. – **Mlieko** trvale belavé, nepálivé. – **Rastie** hojne v ihličnatých lesoch, najmä v starších smrečinách. – **Využitie:** Jedlý, horšej chuti, vhodný len do zmesí. – **Možnosť zámenny** s inými rýdzikmi z ihličnatých lesov, napr. s nejedlým *rýdzikom červenohrdzavým* – *Lactarius theiogalus* (má žltnúce mlieko) a s nejedlým *rýdzikom smrekovcovým*, č. 215 (väčšinou má horkasté mlieko, rastie len pod smrekovcami). Medzi rýdzikmi s podobným sfarbením niet jedovatých, ale ani chutných druhov.

Foto 30. X. 1983, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), smrečina na vrchu Hrádok, 670 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 227. RÝDZIK SUROVIČKOVÝ

VI. – X.

### Ryzec syrovinka

*Lactarius volemus* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, bez hrboľa, nepásikavý, tvrdý, suchý, matný, v dospelosti často s rozpukanou pokožkou, zvyčajne červenohnedý alebo oranžovohrdzavý, niekedy viac do žltá. – **Lupene** husté, krémové alebo žltkasté, často s bledookrovým odtieňom, na otláčených miestach zahnedávajú. – **Hlúbik** 5–12 × 1–3 cm, plný, spravidla hnedočervenkastý. – **Dužina** tvrdá, v klobúku belavá až žltkastá, na reze nadobúda špinavohnedastý odtieň, v hlúbiku hrdzavkastá, s nápadnou haringovou vôňou (dlho ju cítiť aj na prstoch, ktorými sme sa dotkli rozkrojenej dužiny), chuť má sladkastú. – **Mlieko** hojné, biele, po čase na vzduchu nadobúda sivohnedastý odtieň, chuť má miernu, sladkastú, po chvíli však trochu príkru. – **Rastie** hojne v listnatých lesoch, najmä v teplejších dubinách a bučinách, ale aj v borinách (zriedkavejšie v iných ihličnatých lesoch). – **Využitie:** Jedlý aj zasurova. Zvyčajne sa opeká v rúre. Dá sa i údiť a nakladať do octu. – **Možnosť zámenny** je malá.

Foto 2. VIII. 1986, Nováky, okr. Prievidza (Hornonitrianska kotlina), dubina v lese Srdce, 280 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 228. RÝDZIK KRAVSKÝ

VII. – X.

### Ryzec kravský

*Lactarius torminosus* (Schff. ex Fr.) Pers.



**Klobúk** 4–12 cm, v strede prehĺbený, na okraji dlho výrazne podvinutý a huňatý, inde len plstnatý, sústredne pásikavý, zavlhka trochu slizký, hnedočervenkastý alebo červenooranžový, často vybledúva. – **Lupene** úzke, husté, trochu zbiehavé, krémové až ružovkasté. – **Hlúbik** 3–8 × 1–2 cm, pevný, v starobe dutý, hladký alebo plytkojamkatý (rapavý), belavý až červenkastý. – **Dužina** tvrdá, pevná, belavá, s kyslastou vôňou a pálivou chuťou. – **Mlieko** trvale biele, veľmi pálivé. – **Rastie** výlučne pod brezami. – **Využitie:** U nás sa nekonzumuje. V severnej a východnej Európe ho po vylúhovaní pálivého mlieka jedia, podobne ako aj ďalšie štipľavé rýdziky. – **Možnosť zámenny** najmä s nejedlým *rýdzikom chĺpkatým* – *Lactarius pubescens*, ktorý sa líši nepásikavým klobúkom, a s nejedlým *rýdzikom slamovožltým* – *Lactarius citriolens*, odlišiteľným podľa žltného mlieka.

Foto 3. VII. 1985, Stebnicka Huta, okr. Bardejov (Busov), pod brezami, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 229. RÝDZIK ŽLTOMLIEČNY

VI.–X.

### Ryzec zlatomliečny

*Lactarius chrysorrheus* Fr.



**Klobúk** 4–8 cm, čoskoro prehĺbený, na okraji spočiatku podvinutý, spravidla suchý a oinovatený, matný, hladký, na bledooranžovom podklade sústredne pokrytý oranžovohrdzavými pásmi. – **Lupene** úzke, husté, často rozvidlené, zamladi belavokrémové, neskôr s bledým oranžovohrdzavým odtieňom. – **Hlúbik** 2–7 × 1–2 cm, v starobe dutý, zamladi oinovatený, spočiatku belavý, neskôr so špinavooranžovým nádychom. – **Dužina** dosť krehká, belavá, účinkom vylučovaného mlieka asi po polminúte žltne, s nenápadnou vôňou a horkastou až horkou chuťou. – **Mlieko** veľmi hojné, biele, na vzduchu po chvíli sivožltne až zlatožltne a neskôr sa zráža, chuť má spočiatku miernu, čoskoro však horkú a pálivú. – **Rastie** hojne pod dubmi a gaštanmi. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *rýdzikom klamným* – *Lactarius decipiens*, ktorý však má nepásikavý klobúk.

Foto 27. VI. 1985, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), v dubine na vrchu Háj, 400 m n. m. Zmenšené o tretinu.





## 230. RÝDZIK NÁDHERNÝ

VII. – X.

### Ryzec statný

*Lactarius repraesentaneus* Britz.



**Klobúk** 6–15 cm, zamladi klenutý, čoskoro s prehĺbeným temenom, často s nízkym tupým hrboľom, na okraji široko podvinutý a zamladi huňatý, inde spravidla len vrastene vláknitý, zavlhka slizký, chrómovožltý, zlatožltý až žltlooranžový, na otláčených miestach purpurovofialovie. – **Lupene** úzke, husté, trochu zbiehavé, mäkké, bledokrémove až okrovokrémove, na poranených miestach fialovejú. – **Hľúbik** 7–16 × 2–3 cm, väčšinou valcovitý, s hrubou, kôrovitou pokožkou, v dospelosti dutý, na vrchole hladký, suchý a oinovatený, poníže rapavý (plytkojamkatý), zavlhka slizký a pokrytý kvapkami vody, sfarbený ako klobúk alebo trochu bledší, na otláčených miestach fialovie. – **Dužina** hrubá, tvrdá a súdržná, v starobe krehká, belavokrémová, na vzduchu fialovie, aromatická (pripomína vôňu toaletných mydiel), sprvu sladkastá, neskôr s horkou príchuťou. – **Mlieko** hojné, biele až vodnatobclavé, v styku s dužinou fialovic, ináč farbu nemení, na vzduchu sa zráža; sprvoti má miernu chuť, po chvíli horkastú. – **Rastie** zriedkavo vo vlhkých smrečinách, vrbinách i brezinách od podhoria až po vysokohorský stupeň. Jednoznačne uprednostňuje kyslé, nevápenaté pôdy. Väčšina nálezov pochádza z horských oblastí. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámény** s nejedlým, oveľa hojnejším *rýdzikom rapavým* (č. 216), ktorý však po otláčení nefialovie a navyše sa líši aj žltým mliekom.

Foto 18. IX. 1985, Henclová, okr. Spišská Nová Ves (Volovské vrchy), v smrekovo-rakytovom poraste pri potoku Henclová, 1000 m n. m. Zbieral J. Kuthan. Zmenšené o tretinu.



## 231. RÝDZIK SIVOZELENÝ

VII. – X.

### Ryzec zelený

*Lactarius blennius* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–8 cm, zamladi nízko klenutý, čoskoro prehĺbený, slizký, sivozelený, olivovozelenkastý až sivohnedý, často s hnedými, sústredne usporiadanými škvrnkami. – **Lupene** úzke, veľmi husté, zamladi biele, neskôr bledokrémové, na poranených miestach špinavozelenejú. – **Hlúbik** 3–6 × 1–2 cm, v starobe dutý, trochu lepkavý, sivastý až sivozelenkastý. – **Dužina** belavá, na reze trochu sivie, bez vône, chuť má v prvej chvíli miernu, nato však pálivú. – **Mlieko** dosť hojné, biele, po zaschnutí sivoolivovité, chuť má najprv miernu, no čoskoro veľmi pálivú. – **Rastie** hojne v bučinách na kremičitom i vápencovom podklade. – **Využitie:** Pre pálivosť nejedlý. – **Možnosť zámény** s nejedlým rýdzikom hnedozeleným – *Lactarius fluens*, ktorý však má výraznejšie pásikavý klobúk, jeho lupene na otlačených miestach hrdzavejú a zasychajúce mlieko nenadobúda sivý ani olivový odtieň.

Foto 17. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), bučina nad pravým brehom potoka Vádky, 620 m n. m. Trochu zmenšené.



## 232. RÝDZIK SADZOVÝ

VIII. – X.

### Ryzec datlí

*Lactarius picinus* Fr.



**Klobúk** 4–12 cm, väčšinou s nenápadným tupým hrboľom, jemne zamatový, čiernohnedý až čierny, často s fialovým odtieňom. – **Lupene** husté, zamladi okrovobelavé, v dospelosti s okrovooranžovým nádychom. – **Hlúbik** 4–10 × 1–2 cm, jemnučko zamatový, bledší než klobúk. – **Dužina** pevná, belavá až žltkastá, na reze často oranžovité, vonia ovocne, chuť má trochu pálivú. – **Mlieko** s ostrou chuťou, belavé, niekedy trochu ružovité. – **Rastie** dosť hojne v horských ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Nejedlý. – **Možnosť zámény** azda len s jedlým rýdzikom čiernozamatovým – *Lactarius lignyotus*, ktorý však má dosť ostrý hrboľ, nepálivú dužinu a lupene v dospelosti nápadne zbichajúce na hlúbik (ich vnútorné konce preberajú hnedočiernu farbu zamatového hlúbika).

Foto 22. VIII. 1985, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), pod smrekmi v lese Rovná hora, 520 m n. m. Zmenšené o tretinu.



### 233. RÝDZIK ODPORNÝ

VII. – X.

#### Ryzec šeredný

*Lactarius turpis* (Weinm.) Fr.

Syn.: *Lactarius necator* (Bull. ex Fr.) Karst. ss. auct., non Bull.



**Klobúk** 6–20 cm, zamladi nízko klenutý, neskôr v strede prehĺbený, bez hrboľa, mäsitý, nápadne tvrdý, na okraji dlho podvinutý a zamladi pokrytý olivovožltkastou plstou, ináč holý, zavlhka slizký, spravidla nepásikavý, olivovohnedý až hnedočierny. – **Lupene** úzke, husté, nerovnako dlhé, často rozvidlené, v starobe trochu zbiehajúce na hlúbik, zavlhka slziace, spočiatku belavé, neskôr žltkasté, po otláčení a v starobe miestami aj samovoľne tmavnú na sivohnedo až černasto. – **Hlúbik** 3–7 × 1,5–3 cm, valcovitý, v starobe dutý, zavlhka trochu slizký, zasucha väčšinou lesklý, niekedy rapavý až jamkatý, bledoolivový až žltoolivový, v starobe so sivohnedým až černastým odtieňom. – **Dužina** hrubá, veľmi tvrdá a súdržná, belavá až bledožltkastá, na reze trochu hnedne, s nevýraznou vôňou a pálivou chuťou. – **Mlicko** hojné, veľmi pálivé, bielo, na vzduchu po dlhšom čase trochu sivie až sivozelenie. – **Rastie** hojne pod brezami aj smrekmi, zriedkavo pod inými stromami. Uprednostňuje kyslé (nevápenaté) pôdy. – **Využitie:** Vo všeobecnosti nejedlý, zasurova dokonca jedovatý. Vo východnej Európe sa však po prevarení nakladá do soli aj do octového nálevu. Hoci po takejto úprave nespôsobuje pravé otravy, poškodzuje zdravie skrytým, no tým zákernejším spôsobom – obsahuje totiž mutagénne látky, ktoré menia dedičný základ buniek. – **Možnosť zámenny** s nejedlým *rýdзикom sivozeleným*, č. 231 (klobúk má menší, spravidla živšie sfarbený, bez černastých odtieňov, často škvrnito-pásikavý, lupene má bez žltých odtieňov, rastie v bučinách) alebo s nejedlým *rýdзикom perličkatým* – *Lactarius pyrogalus* (klobúk má menší, sústredne pásikavý, často aj s fialovým odtieňom, rastie pod hrabmi, bukmi, lieskami aj niektorými inými listnáčmi).

Foto 3. VIII. 1984, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrečina v lese Rovná hora, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 234. RÝDZIK VODNATÝ

VI. – X.

### Ryzec syrovátkový

*Lactarius serifuluus* (DC. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–8 cm, čoskoro rozprestretý a v strede prehĺbený, na okraji zamladi úzko podvinutý, niekedy s hrboľatým až zvrásneným povrchom, krehký; pokožka suchá, matná, na okraji mladých plodníc belavo oinovatená, tmavo červenohnedá až čiernastohnedá. – **Lupene** úzke, nehuťé, nerovnako dlhé, väčšinou trochu zbichajúce na hlúbik, lámavé, zamladi žltkasté, žlté až škoricovožlté, neskôr hrdzavookrové až škoricovohnedé. – **Hlúbik** 2–7 × 0,5–1,5 cm, spravidla valcovitý, belavo oinovatený, škoricovožltkastý až červenohnedý, v starobe a zasucha sivie. – **Dužina** dosť tenká, v dospelosti nápadne krehká, špinavookrová až hnedočervenkastá, začerstva má plošticový pach, po zaschnutí vonia ako cigória, chuť má miernu, nepálivú, no trochu nepríjemnú. – **Mlieko** zamladi hojné, v dospelosti sa často celkom stráca, vodnaté, bezfarebné, nepálivé. – **Rastie** v dubinách, niekedy aj v bučinách na neutrálnych i kyslých pôdach. Hojnejší je iba v teplejších oblastiach. – **Využitie:** Jedlá huba podradnej akosti, v menšom množstve použiteľná do zmesí. – **Možnosť zámenny** s rovnako použiteľným rýdzikom gáfrovým – *Lactarius camphoratus* (po zaschnutí má tiež silnú cigóriovú vôňu, je však o niečo menší, na okraji ryhovaný; mikroskopicky sa líši nepočetnými úzkovretcovitými cystidami na ostrí lupeňov, zatiaľ čo rýdzik vodnatý má cystidy na ostrí lupeňov hojné, balónovité až hruškovité). Vzhľadom sa ešte väčšmi podobá na nejedlý rýdzik plošticový – *Lactarius cimicarius* (začerstva má plošticový pach, no po zaschnutí nenadobúda cigóriovú vôňu; okrem toho má spodnú časť hlúbika štetinkatú). Cigóriovú vôňu má i nejedlý rýdzik vodovomliečny – *Lactarius helvus* (rastie len v ihličnatých lesoch, klobúk má širší a bledší, väčšinou žltočervenkastý).

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce–Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese I. adia, 280 m n. m. Určil J. Kuthan. Skutočná veľkosť.



## 235. PLÁVKA SLONOVINOVÁ

VII. – X.

### Holubinka mléčná

*Russula galochroa* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, na okraji v dospelosti krátko ryhovaný, pokožka holá, na temene väčšinou okrová alebo mäsovočervenkastá, na okraji krémová až belavá (s KOH a fenolom hnedne, s FeSO<sub>4</sub> sivoolivovité). – **Lupene** krehké, zamladi belavé, neskôr bledokrémové (s fenolom hnedopurpurovejú, s FeSO<sub>4</sub> sivejú). – **Hlúbik** 5–10 × 1,5–2,5 cm, v dospelosti mäkký a krehký, zamladi belavo oinovatený, bledokrémový, naspodu často sokrovými alebo hrdzavými škvrnami. – **Dužina** krehká, belavá, väčšinou s príkrym pachom (asi ako prášnica – *Lycoperdon*) a s miernou chuťou, len lupene sú trochu pálivé; v klobúku i hlúbiku so sulfovanilínom ružovic a potom lilavoružovic, s fenolom hnedopurpurovic. – **Rastie** pod listnatými stromami na vápencovom podklade. – **Využitie:** Jedlá, použiteľná do zmesí upravovaných začerstva. – **Možnosť zámenny** s jedlou plávkou okrovobelavou – *Russula pallidospora* (okraj klobúka má neryhovaný, zato však plstnatý).

Foto 9. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bukovo-smrekový les na vrchu Hrádok, 570 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 236. PLÁVKA ŽLČOVÁ

VIII. – XI.

### Holubinka žlučová

*Russula fellea* (Fr.) Fr.



**Klobúk** 3–8 cm, už v ranej dospelosti sploštený, na okraji sprvu hladký, neskôr uzlíkato ryhovaný, zavlhka lepkavý, slamovožltý až medovohnedastý. – **Lupene** dosť riedke a krehké, slziace, zamladi bledokrémové, potom od okraja klobúka postupne okrovejú. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, spočiatku plný a pevný, v starobe komôrkovito dutý, bledokrémový, miestami s hrdzavookrovými škvrnami, niekedy celý okrový. – **Dužina** suchá, krehká, belavá, pod pokožkou až žltkastá, v starobe s bledookrovým nádychom, vonia muškátovo alebo ako jablkový kompót, chuť má stredne až silno pálivú a horkastú. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, hlavne v bučinách, dubinách a smrečinách. Vyskytuje sa od nížin po horský stupeň. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou plávkou pružnou – *Russula farinipes* (líši sa veľmi pružnými a trvale belavými lupenmi).

Foto 13. IX. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v starej smrečine na vrchu Hrádok, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 237. PLÁVKA KRÉMOVOŽLTÁ

VI. – VIII.

### Holubinka krémově oříšková

*Russula cremeoavellanea* Sing.



**Klobúk** 4–10 cm, plochý až plytko prchľbený, na okraji hladký alebo nevýrazne ryhovaný, pokožka zavlhka trochu lepkavá, zasucha matná, hladká, niekedy na temene rozpukaná, do tretiny stiahnuteľná, krémovožltá až okrovožltá, na okraji väčšinou belavokrémová, v starobe aj s hnedastým alebo bledoolivovým odtieňom (s fenolom vínovočervené, s naftolom čiernastofialovic, s KOH, H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> a NH<sub>3</sub> nereaguje, na exsikáte so sulfovanilínom bledočervené, s naftolom bledolilavie a s KOH žltoranžovie). – **Lupenedosť** husté, pri hlúbiku nápadne zúžené, s ojedinelými kratšími lupienkami, často rozvidlené, bledokrémové až maslovožlté; výtrusný prach žltý. – **Hlúbik** 3–7 × 1,5–3 cm, plný, ale mäkký, jemne zvrásnený, belavý; pokožka s fenolom lilavie až vínovočervené, s naftolom modrofialovie, s FeSO<sub>4</sub> po 5 minútach bledoružovic, s H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, HNO<sub>3</sub> a NH<sub>3</sub> nereaguje; na exsikáte so sulfovanilínom nadobúda eozínovú farbu (ako červený atrament) a neskôr hnedočervené. – **Dužina** biela, na reze nemení sfarbenie, s nenápadnou vôňou (lupene majú ťažkú sladkú vôňu!) a so sladkastou chuťou (s fenolom fialovohnedne a s FeSO<sub>4</sub> ružovkastosivie). – **Rastie** v brezinách na kyslých pôdach. – **Využitie:** Jedlá, chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámeny** s jedlou plávkou chrómožltou (č. 238), ktorá takisto rastie v brezinách, no klobúk má sýtejšie a rovnomernejšie sfarbený, zavlhka slizký (v starobe sa líši aj sivým sfarbovaním pokožky hlúbika a dužiny). Ešte viac pripomína jedlú plávku fialovohlúbikovú odfarbenú – *Russula violeipes* f. *citrina*, ktorá má pokožku na hlúbiku belavú, no na klobúku citrónovožltkastú. Na žltu sa často odfarbuje i jedlá plávka pôvabná – *Russula amoena*.

Foto 10. VIII. 1984, Slovenské Pravno, okr. Martin (Žiar), brezina nad pravým brehom potoka Lúčky, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 238. PLÁVKA CHRÓMOVOŽLTÁ

VII. – X.

### Holubinka chromová

*Russula claroflava* Grove



**Klobúk** 5–10 cm, zmladi polguľovitý a s podvinutým okrajom, v dospelosti až prchĺbený, mäsitý, tvrdý a pevný, pokožka hrubá, zvlhka veľmi slizká a lesklá, zasucha matná, jednofarebná, chrómovožltá alebo oranžovožltá, asi spolovice stiahnuteľná. – **Lupene** dosť husté, často rozvidlené, krehké, zmladi belavé, v dospelosti maslovožlté, v starobe sivejú. – **Hĺúbik** 4–9 × 1–2 cm, plný, pevný, v dospelosti špongiovito vypchatý, pozdĺžne zvrásnený, na vrchole oinovatený, poníže holý, belavý (bez fialových či červených odtieňov), v starobe sivie. – **Dužina** dosť hrubá, tvrdá, pevná, belavá, po rozkrojení a v starobe sa sfarbuje na sivo až sivočernasto, väčšinou so sladkastou vôňou, chuť má zmladi trpkastú, neskôr celkom miernu, sladkastú. – **Rastie** vo vlhkých brezových lesoch, ale aj v zmiešaných lesoch s vtrúsenou brezou. Uprednostňuje kyslé pôdy a chladnejšie polohy. – **Využitie:** Jedlá a chutná, vhodná najmä na úpravu začerstva. Mladé tvrdé plodnice sú dobré aj v octovom náleve. – **Možnosť zámény** s nejedlou plávkou hlinovožltou (č. 239), ktorá má často rovnako sfarbený klobúk, rastie však v smrečinách a odlišuje sa i viac-menej pálivou chuťou dužiny. Od nej aj od väčšiny ďalších žltých či žltoranžových plávok sa v dospelosti nápadne líši aj sivením lupenov, dužiny a pokožky hĺúbika. Podobná jedlá plávka odsfarbená – *Russula decolorans* v starobe takisto sivie, lenže rastie iba v ihličnatých lesoch.

Foto 12. VIII. 1984, Tatranská Štrba, okr. Poprad (Podtatranská kotlina). vlhká brezina, 920 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 239. PLÁVKA HLINOVOŽLTÁ

VII.– XI.

### Holubinka hlinožlutá

*Russula ochroleuca* (Pers.) Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, zamladi polguľovitý, neskôr sploštený až plytko prehĺbený alebo poprehýbaný, na okraji hladký, nanajvýš v starobe trochu ryhovaný, dosť mäsitý, pokožka stiahnuteľná asi do polovice, zavlhka lepkavá, väčšinou žltookrová, niekedy so zlatožltými, oranžovými, hnedastými až olivovými odtieňmi. – **Lupene** zamladi husté, v starobe riedke, krehké, často slziace, belavé, bledosmotanové až sivožltkasté. – **Hlúbik** 4–8 × 1,5–2,5 cm, valcovitý až úzkokýjačikovitý, zamladi plný a pevný, v starobe špongiovito vypchatý, belavý až sivožltkastý, naspođu aj s hnedookrovými odtieňmi. – **Dužina** tvrdá, pevná, belavá, neskôr sivastá, s nenápadnou vôňou a trochu pálivou chuťou. – **Rastie** hojne v smrečinách a borinách, občas aj pod listnáčmi, najmä v podhorskom a horskom pásme. Uprednostňuje vlhkejšie kyslé pôdy. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámeny** s viacerými druhmi plávok, ako je napr. nejedlá *plávka žľcová*, č. 236 (dužina veľmi pálivá a horká, klobúk i hlúbik väčšinou plavookrový, rastie predovšetkým v bučinách), ďalej nejedlá *plávka pružná* – *Russula farinipes* (okraj klobúka v dospelosti výrazne ryhovaný, dužina ostro pálivá, lupene trvale belavé, rastie len v listnatých lesoch), jedlá *plávka chrómovožltá*, č. 238 (na lupeňoch, pokožke hlúbika i v dužine oveľa výraznejšie sivie, chuť má miernu) alebo nejedlá *plávka slnečná* – *Russula solaris* (menší krehký druh s ostrejšou chuťou dužiny; rastie v bučinách).

Foto 22. VIII. 1985, Dubové, okr. Martin (Turčianska kotlina), smrečina v lese Rovná hora, 520 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 240. PLÁVKA ČIPKOVITÁ (ZORNIČKOVÁ)

VI.–IX.

**Holubinka sametonohá** (jitřenková)

*Russula velutipes* Velen. 1920

Pseud.: *Russula aurorass.* Melz. et Zv. 1927, non Krombh.



## 241. PLÁVKA ČIPKOVITÁ ODFARBENÁ

**Holubinka sametonohá křídová**

*Russula velutipes* var. *cretacea* (Melz. et Zv.) Hagara comb. nov.

Basionym: *Russula aurora* var. *cretacea* Melz. et Zv., České holubinky (*Russulae Bohemiae*), Arch. Přírod. Výzk. Čech 17/4/:67. 1927.

Plávka čipkovitá *odfarbená* sa líši od typickej variety krémovým sfarbením pokožky klobúka (var. *cretacea* differt a typo colore pilei cremeo).

**ŤYP:** **Klobúk** 5–12 cm, zmladi vyššie klenutý, čoskoro sploštený, v starobe až plynko prehĺbený, na okraji zaoblený a hladký, nanajvýš v starobe trochu vrúbkovaný, niekedy lakčnatý, dosť mäsitý, pevný; pokožka zvlhka lepkavá, zasucha takmer zamatová a matná, stiahnuteľná len z okraja, na sýtokrémovom podklade pokrytá väčšinou červenoružovými až okrovooranžovými škvrkami. – **Lupene** široké, úzko pripojené na hlúbik, na okraji klobúka zaoblené, stredne husté, vystriedané ojedinelými kratšími lupienkami, často rozvidlené, krehké, zmladi belavé, napokon sýtokrémové, na styku s dužinou klobúka niekedy žltkasté, na ostrí výnimočne až ružovkasté, vcelku však bez žltých či okrových odtieňov. – **Hlúbik** 4–10×1,5–3 cm, valcovitý až úzkokýjačikovitý, jemne zvrásnený, zmladi plný a pevný, nie však tvrdý, v starobe špongiovito vypchatý, spočiatku celý oinovatený až zamatovoplstnatý, neskôr odspodu olysáva, na vrchole sa však tvoria a pretrvávajú jemné, sieťovito usporiadané vločky (toto čipkovité odenie je dôležitým poznávacím znakom); hlúbik je spravidla trvale belavý, zriedka s ružovým nádychom. – **Dužina** pomerne mäsitá, dosť dlho vláčna a pružná, v starobe krehká, belavá, v hlúbikoch starých plodníc až sivoolivová, s nenápadnou vôňou a miernou sladkastou chuťou, zmladi však niekedy trochu horkastá; účinkom sulfovanilínu zasucha i začerstva nadobúda žiarivú ríbežľovočervenú (eozínovú) farbu. – **Rastie** nehojne v listnatých lesoch, najmä v bučinách a dubohrabínach, zriedka aj pod ihličnanmi. Uprednostňuje ťažké hlinité pôdy. – **Využitie:** Vhodná do zmesí. – **Možnosť zámenny** napr. s vyblednutými plodnicami nejedlej *plávky škvrnitej* – *Russula maculata* (je páľivá).

Horná snímka (*R. velutipes*, typ): 2. VII. 1984, Brhlovce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Ipeľská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 270 m n. m. Zmenšené takmer o polovicu.

Dolná snímka (*R. velutipes* var. *cretacea*): 1. VII. 1982, Šafárikovo – Starňa, okr. Rimavská Sobota (Bodvianska pahorkatina), cerina v poľesí Hubovo, 320 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 242. PLÁVKA HNEDOČERVENÁ

VI. – X.

### Holubinka podrusá

*Russula alutacea* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 6–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nízko klenutý až plytko prehĺbený, zvyčajne s nekruhovitým obrysom, zvlncený, na okraji tupý a dlho hladký, len v starobe uzlíkato ryhovaný, mäsitý; pokožka veľmi tenká, stiahnuteľná až do polovice polomeru klobúka, čoskoro suchá, dosť matná, farebne veľmi premenlivá (vínovočervená, hnedočervená, rumelková, oranžová, okrová, purpurová, olivová atď.). – **Lupene** pri hlúbiku úzke, na opačnom konci široké a zaoblené, zamladi husté, neskôr dosť riedke, ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, často rozvidlené, krehké, zamladi bledokremové, v dospelosti sýtookrové. – **Hlúbik** 5–8 × 2–4 cm, veľmi robustný, valcovitý, niekedy až súdkovitý, nápadne tvrdý, v starobe hubovito vypchatý a mäknúci, často zvrásnený, biely, občas s okrovými škvrkami, naspodu hnednúci. – **Dužina** mäsitá, tvrdá, pevná, v starobe krehne, belavá, pod pokožkou až žltkastá, s nenápadnou vôňou a orieškovou chuťou, účinkom FeSO<sub>4</sub> červenkavie až hnedastoružovie, s fenolom hnedne až hnedopurpurovie, s benzydínom sivozelenie, potom hnedočernie a napokon purpurovočernie. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v bučinách a dubinách. Obľubuje nižšie teplejšie polohy. – **Využitie:** Výborná huba s mnohostranným kuchynským upotrebením. Mladé plodnice sú lahodné aj v octovom náleve. – **Možnosť zámény** s viacerými druhmi plávok. Zobrazená forma sa podobá na jedlú *plávku odfarbenú* – *Russula decolorans*, ktorá však rastie v ihličnatých lesoch a má sivejúci hlúbik. Vzhľadom na mimoriadnu farebnú premenlivosť plávky hnedočervenej hrozí aj zámena za nejedlé druhy. Stálejšími znakmi tejto huby sú tvar a hladký okraj klobúka, ďalej príznačný tvar, rovnaká dĺžka, rozvojovanie i farba lupeňov, chuť dužiny a zvyčajné miesta rastu.

Foto 5. IX. 1985, Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom lse, 220 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 243. PLÁVKA ZLATOŽLTÁ

VI. – IX.

### Holubinka zlatá

*Russula aurea* Pers.

Syn.: *Russula aurata* Fr.



**Klobúk** 4–10 cm, klenutý až plytko prehíbený, hladký alebo trochu hrboľkatý, na zaoblenom okraji v dospelosti ryhovaný, pokožka väčšinou oranžovočervenkastá a žltokvrvitá, na vnútornej strane chrómovožltá. – **Lupene** husté, ojedince vystriedané kratšími lupienkami, zmladi bledé, na ploche bledokrémove, v dospelosti so sýtožltým ostrím. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2,5 cm, v starobe špongiovito vypchatý, belavý až žltkastý, naspodu väčšinou zlatožltý. – **Dužina** biela, pod pokožkou klobúka v hrúbke asi 2 mm žltá, bez nápadnejšieho vonu a chuti. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch na pôdach s dostatkom vápnika. – **Využitie:** Jedlá, chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** s inou hubou je málo pravdepodobná. Lahko sa poznáva podľa žltej farby lupeňov i dužiny pod pokožkou klobúka.

Foto 27. VI. 1985, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), v dubine na vrchu Háj, 380 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 244. PLÁVKA MANDELOVÁ

V. – IX.

### Holubinka mandľová

*Russula vesca* Fr.



**Klobúk** 5–10 cm, zmladi polguľovitý, čoskoro rozprestretý a v strede vtlačený, na okraji dlho hladký, v starobe s krátkym uzlíkatým ryhovaním; pokožka stiahnuteľná asi do polovice polomeru klobúka, mäsovočervená, často s kalnými fialovastými až hnedookrovými odtieňmi. – **Lupene** husté, často rozvidlené, len s malým počtom kratších lupienkov, mäkké, krehké, niekedy slziace, belavé, často hrdzavoškvrnité. – **Hlúbik** 3–7 × 1,5–3 cm, často zahrotený, plný, tvrdý, belavý, naspodu hrdzavejúci. – **Dužina** pevná, belavá, so slabou vôňou a sladkastou orieškovou chuťou. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch od nížin po horský stupeň, najmä v dubinách. Obľubuje suchšie výslnné miesta. – **Využitie:** Lahodná huba vhodná do varených i dusených jedál a na praženic. – **Možnosť zámenny** napr. s jedlou plávkou modrastou (č. 261), ktorá však má pružné, nelámavé lupene.

Foto 3. VIII. 1985, Rudno, okr. Martin (Žiar), v brezine na vrchu Vlčia, 580 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 245. PLÁVKA ÚHLADNÁ

VII. – IX.

**Holubinka sličná**  
*Russula lepida* Fr.



**Klobúk** 5–10 cm, klenutý až sploštený, nápadne tvrdý, pokožka akoby oinovatená alebo jemne zamatová, suchá, matná, často rozpukaná, stiahnuteľná nanajvýš z okraja, väčšinou rumelkovočervená, niekedy vyblednutá až do belava. – **Lupene** často rozvidlené, belavé až žltkavé, na ostrí bledšie, pri okraji klobúka niekedy červenkasté. – **Hlúbik** 4–10 × 1,5–3 cm, tvrdý, oinovatený, najprv belavý, neskôr červenkastoškvrnitý. – **Dužina** v klobúku tvrdá, veľmi pevná a suchá, pod pokožkou klobúka červenkastá, inak belavá, na reze pomaly špinavožltkavie, s nenápadnou vôňou a miernou mentolovou či živivicovitou chuťou (v lupeňoch až horkastá). – **Rastie** v suchších listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Pri tepelnej úprave nadobúda nepríjemnú terpénovú chuť, preto je nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *plávkou rumencovou* – *Russula pseudointegra* (dužinu má horkastú a trochu pálivú, lupene v dospelosti bledookrové).

Foto 5. IX. 1985, Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom lese, 220 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 246. PLÁVKA VELENOVSKÉHO

VII. – X.

**Holuhinka Velenovského**  
*Russula velenovskyi* Melz. et Zv.



**Klobúk** 4–8 cm, už v ranej dospelosti rozprestretý a v strede prehĺbený, často s tupým hrbolom, na okraji v dospelosti ryhovaný, pokožka aspoň spolovice stiahnuteľná, zavlhka lepkavá až slizká, červená, miestami bledne do okrova až kožovožltkavá. – **Lupene** veľmi úzke, často rozvidlené, krémovobelavé až maslovožlté, na ostrí bledšie. – **Hlúbik** 3–6 × 1–1,5 cm, jemne zvrásnený, oinovatený, belavý, naspodu niekedy ružovkastý. – **Dužina** pevná len zamladi, nevelmi mäsitá, belavá, pod pokožkou klobúka ružovkastá, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v brezinách a dubinách. Uprednostňuje kyslé pôdy. – **Využitie:** Jedlá, chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** napr. s mierne jedovatou *plávkou škodlivou* (č. 248), ktorá však má pálivú dužinu.

Foto 10. VIII. 1984, Slovenské Pravno, okr. Martin (Žiar), brezina nad ľavým biehom potoka Láčky, 580 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 247. PLÁVKA NÁDHERNÁ

VIII. – X.

### Holubinka nádherná

*Russula nobilis* Velen. 1920

Syn.: *Russula mairei* Sing. 1929



**Klobúk** 4–9 cm, na okraji dlho zahnutý a hladký, v starobe trochu ryhovaný, pokožka zavlhka lepkavá, stiahnutelná len do tretiny, krvavočervená, často vyblednutá na okrovožltkasto až bledokrémove. – **Lupene** úzke, občas rozvidlené, na základni hrubé a krehké, na ostrí ohybné, slziace, biele až krémovobelavé, niekedy so slabým modrozelenkastým odtieňom. – **Hlúbik** 3–7 × 1–2 cm, plný, pevný, oinovatený, belavý, naspodu až sivožltkastý. – **Dužina** zamladi tvrdá a pevná, belavá, pod pokožkou klobúka červenkastá, so slabou ovocnou vôňou a pálivou chuťou. – **Rastie** v bučinách. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámény** napr. s mierne jedovatou *plávkou škodlivou* (č. 248), ktorá však rastie v smrečinách.

Foto 25. IX. 1984, Seč. okr. Prievidza (Strážovské vrchy), bučina na vrchu Flintov laz, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 248. PLÁVKA ŠKODLIVÁ

VII. – X.

### Holuhinka vrhavka

*Russula emetica* (Schff. ex Fr.) Gray



**Klobúk** 3–10 cm, zamladi polguľovitý, čoskoro sploštený až prehíbený, na okraji ryhovaný až v starobe; pokožka zavlhka lepkavá, lesklá, stiahnutelná asi do polovice polomeru klobúka, krvavočervená, na temene blednúca do žltá. – **Lupene** nehusté, s malým počtom kratších lupienkov, krémovobiele. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, často zvrásnený, v dospelosti mäkký a lámavý, belavý. – **Dužina** mäkká, krehká, biela, pod pokožkou klobúka ružovkastá, so slabou ovocnou vôňou a ostro pálivou chuťou. – **Rastie** hojne vo vlhkých a machnatých ihličnatých lesoch, zriedkavejšie pod listnáčmi. Vyskytuje sa od nížin po vysokohorský stupeň. – **Využitie:** Nezbierať! Pre pálicosť nejedlá, ba zapríčiňuje aj ľahké otravy sprevádzané vracaním. – **Možnosť zámény** napr. s jedlou *plávkou jahodovočervenou* (č. 250), ktorá rastie na rovnakých miestach, je však mohutnejšia a má sladkastú dužinu.

Foto 22. IX. 1985, Štrbské Pleso, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v smrečine na Spálenom vrchu, 1200 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 249. PLÁVKA ŽLTNÚCA

VI. – X.

### Holubinka citlivá

*Russula luteotacta* Rea



**Klobúk** 3–8 cm, zmladi klenutý, čoskoro sploštený, v starobe až lievikovito prehlbený; okraj dosť tupý, často laločnatý, dlho hladký, v starobe s krátkym uzlíkatým ryhovaním. Pokožka zavlhka slizká a lesklá, zasucha matná, väčšinou stiahnuteľná len z okraja, červená alebo ružová, časom blednúca, na mladých plodniciach zakrytých pred svetlom krémovobelavá. – **Lupene** úzke, dosť husté, trochu zbiehajúce na hlúbik, často priečne pospájané. krehké, zmladi slziace, bledokrémové, na poranených miestach po čase žltnú (dôležitý rozlišovací znak!). – **Hlúbik** 3–6 × 1–2 cm, spravidla kratší než priemer klobúka, plný alebo vypchatý, pomerne pevný, belavý, občas s ružovým nádychom, na zasychajúcich otláčených miestach pomaly žltne. – **Dužina** tvrdá, belavá, pod pokožkou klobúka ružová až červená, na reze po dlhšom čase žltne; má slabú ovocnú alebo kokosovú vôňu a pálivú chuť. Účinkom FeSO<sub>4</sub> bledoružovú až sivooranžovú a po styku s guajakovým roztokom hneď zelenomodrú. – **Rastie** na vlhkých tienistých miestach v listnatých lesoch, predovšetkým v dubinách, bučinách a hrabinách. Vyskytuje sa od nížin po horský stupeň na vápenatých, hlinitých aj silikátových pôdach. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** s nejedlou *plávkou krvavou* (č. 251), ale aj s ďalšími červenými druhmi plávk. Lahko sa dá od nich odlíšiť podľa žltnutia poškodených miest na lupenoch a hlúbiku či dužine. Táto charakteristická farebná zmena sa prejaví raz už po niekoľkých minútach, inokedy však až po niekoľkých hodinách.

Foto 28. VI. 1985, Brhlavce – Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), pod dubmi. Zbierali J. Kuthan a autor. Skutočná veľkosť.



## 250. PLÁVKA JAHODOVOČERVENÁ

VI. – X.

### Holubinka jahodová

*Russula paludosa* Britz.



**Klobúk** 6–13 cm, zmladi polguľovitý, neskôr sploštený až prchĺbený, často zvlnený, mäsitý, sprvu pevný a pružný, v starobe krehký, na okraji dlho hladký, napokon krátko ryhovaný; pokožka zavlhka slizká a lesklá, stiahnuteľná až do polovice polomeru klobúka, sfarbená v rozličných červených odtieňoch, často blednúca do ružova až žltkasta (najmä po dažďoch). – **Lupene** tenké, rozvidlené, zmladi husté a pružné, neskôr redšie a dosť krehké, zo začiatku mandľovobelavé, neskôr maslovožlté. – **Hlúbik** 6–14 × 1,5–4 cm, väčšinou mohutný, zmladi plný a pevný, oinovatený, belavý, často s ružovými alebo červenkastými škvrnami. – **Dužina** dosť hrubá, súdržná, v hlúbiku vatovitá, trvale belavá, a to aj pod pokožkou klobúka (dôležitý rozlišovací znak!), s celkom nenápadnou alebo slabou ovocnou vôňou a sladkastou chuťou, len v lupenoch zmladi trochu páľivá, prípadne i horkastá. – **Rastie** hromadne vo vlhkých až močaristých borinách a smrečiniách, zvyčajne v machu alebo brusniči, často i na rašeliniskách. Vyskytuje sa na kyslých, nevápenatých pôdach od nížin po vysokohorský stupeň. – **Využitie:** Veľmi chutná huba, upotrebiteľná hlavne začerstva. Keďže na príhodných miestach často rastie masovo, možno naraz nazbierať i veľa mladých, polouzavretých plodníc, ktoré sú vhodné na nakladanie do octu. – **Možnosť zámeny** aj s niektorými nejedlými, podobne sfarbenými a mäsitými druhmi plávok, hlavne s *plávkou červenohlúbikovou* – *Russula rhodopoda*, ktorá rastie na rovnakých miestach (lupene má však nápadne úzke, hlúbik takmer vždy červenoškvrnitý, dužinu horkú, páľivú a pod pokožkou klobúka červenkastú). Podobné červené sfarbenie klobúka má často i *plávka hnedá* – *Russula badia*, ktorá sa pokladá za najpálivejšiu zo všetkých plávok. Od p. jahodovočervenej sa dá odlíšiť aj podľa červenkastého sfarbenia dužiny pod pokožkou klobúka; okrem toho má pri zasychaní cédrový pach (ako ceruzkové drevo).

Foto 19. IX. 1985, Štrba, okr. Poprad (Podtatranská kotlina), v machnatej močaristej smrečine. 920 m n. m. Zbierali J. Kuthan a autor. Trochu zmenšené.



## 251. PLÁVKA KRVAVÁ

VI. – X.

### Holubinka krvavá

*Russula sanguinea* (Bull.) Fr.



**Klobúk** 3–10 cm, s neryhovaným okrajom, pokožka zasucha matná, zavlhka lepkavá, zľúpateľná iba na okraji, krvavočervená, miestami vyblednutá do červenoružova až belava. – **Lupene** dosť husté, nízke, belavé až žltkasté. – **Hlúbik** 4–10 × 1–3 cm, v starobe dutý, ružovočervenkastý, zriedka belavý. – **Dužina** belavá, pod pokožkou klobúka červenkastá, vonia takmer ovocne, chuť má veľmi pálivú a horkastú. – **Rastie** veľmi hojne v tráve a machu na okrajoch borín. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámény** s mierne jedovatou *plávkou škodlivou* (č. 248), ktorá však vždy má biely hlúbik, ale aj s jedlou *plávkou jahodovočervenou*, č. 250 (rastie v močaristých smrečinách a borinách, pokožka klobúka ani po daždi natoľko nevybledíva, dužina má miernu chuť).

Foto 15. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), okraj boriny vo Veľkej doline, 540 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 252. PLÁVKA MÄSOVOČERVENÁ

VII. – IX.

### Holubinka severská

*Russula borealis* Kauffm. s. Sing.



**Klobúk** 4–8 cm, polguľovitý až mierne prehĺbený, tvrdý a pevný, pokožka stiahnuteľná do tretiny, mäsovočervená až meďovočervená, miestami žltoranžová. – **Lupene** husté, len ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, krehké, krémovobelavé až okrovožltkasté. – **Hlúbik** 3–6 × 1–2 cm, už v ranej dospelosti špongiovito vypchatý a mäkký, biely, v starobe špinavobelavý. – **Dužina** hrubá až 10 mm, v klobúku dlho tvrdá, biela, na reze nemení farbu, so slabou ovocnou vôňou a miernou chuťou (na exsikáte v klobúku i hlúbiku účinkom sulfovanilínu oranžovie). – **Rastie** v listnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámény** s jedlou *plávkou mandľovou*, č. 244 (jej dužina na reze hrdzavie, alebo aspoň žltne).

Foto 17. VII. 1982, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), pod lieskami na vrchu Dubový diel, 580 m n. m. Trochu zmenšené.





## 253. PLÁVKA VÍNOVOČERVENÁ

VII. – X.

### Holubinka révová

*Russula xerampelina* (Schff.) Fr.



**Klobúk** 5–10 cm, polgufovité až prehĺbený, hrubomäsité, pevný, pokožka stiahnuteľná len z okraja, zavlhka lepkavá až slizká, zasucha matná, niekedy takmer zamatová, väčšinou vínovočervená, často i s hnedými, purpurovočiernymi alebo fialovými odtieňmi. – **Lupene** často rozvidlené, bledokrémové, maslové až okrové, na otláčených miestach hnednúce. – **Hlúbik** 4–7 × 1,5–3 cm, tvrdý, oinovatený, belavý až ružovočervenkastý, po otláčení hnedne. – **Dužina** zamladi tvrdá, v klobúku belavá, pod pokožkou purpurovočervená, na reze žltne a potom žltohnedne, vždy s haringovým pachom a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne v borinách a smrečinách. Má viacero variet. – **Využitie:** Jedlá, dosť chutná, vhodná na úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** s jedlými druhmi plávok vyznačujúcimi sa haringovým pachom (najmä pri zasychaní) a hnednutím otláčenej pokožky hlúbika, poranených lupeňov i rozkrojenej dužiny.

Foto 4. IX. 1986. Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), podsmrekmi v Jasenskej doline, 670 m n. m. Zmenšené takmer o polovicu.



## 254. PLÁVKA QUÉLETOVA

VII. – X.

### Holubinka Quéletova

*Russula queletii* Fr. in Quél.



**Klobúk** 4–8 cm, na okraji hladký alebo krátko ryhovaný, pokožka veľmi tenká, zavlhka lepkavá, stiahnuteľná do polovice, vínovočervená až čierno-purpurová, často s bledšími hnedoolivovými, ružovými či okrovými škvrkami. – **Lupene** úzke, dosť husté, často rozvidlené, krehké, belavé až vodnatožltkasté, na otláčených miestach zamladi po 1–3 hodinách modrozelené. – **Hlúbik** 4–7 × 1–2,5 cm, v starobe spongiovito vypchatý až dutý, krehký, oinovatený, belavý, miestami vínovočervený či fialovopurpurový. – **Dužina** krehká, belavá, pod pokožkou klobúka purpurová, so slabou ovocnou vôňou (ako jablkový kompót) a pálivou chuťou. – **Rastie** v mladých smrečinách na vápencovom i kremičitom podklade. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámenny** najmä s nejedlou plávkou zlomocnou – *Russula sardoniu* (rastie len v borinách, lupene má citrónovožlté).

Foto 22. X. 1983, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina na Bielom potoku, 700 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 255. PLÁVKA STATNÁ

VII. – X.

### Holubinka buková

*Russula faginea* Romagn.



**Klobúk** 5–14 cm, zmladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, v starobe sploštený, s tupým neryhovaným okrajom, hrubomäsitý, nápadne tvrdý; pokožka zavlhka lepkavá, zasucha matná, stiahnuteľná do tretiny polomeru klobúka, s premenlivým sfarbením, ružovočervená, oranžová až mäsovofialová, často s okrovými až krémovými škvrkami. – **Lupene** vysoké okolo 10 mm, hrubé, dosť husté, ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, niekedy priečne pospájané, krehké, bledokrémove, v starobe s okrovým nádychom. – **Hlúbik** 4–10 × 1,5–4 cm, valcovitý, naspodu zaoblený, plný, tvrdý, pevný, pozdĺžne zvrásnený, zmladi belavý, neskôr bledokrémový či žltkastý, miestami až okrovohnedastý. Pokožka hlúbika s  $\text{FeSO}_4$  špinavozelenie, s fenolom červenkastohnedne a s naftolom hnedofialovie. – **Dužina** hrubá, tvrdá, pevná, belavá, na reze trochu žltne, v hlúbiku nadobúda až špinavohnedastý odtieň, má nevýraznú haringovú vôňu a sladkastú chuť (dužina klobúka s  $\text{FeSO}_4$ , fenolom a naftolom reaguje rovnako ako pokožka hlúbika). – **Rastie** v bučinách na vápencovom i kremičitom podklade. – **Využitie:** Jedlá, chutná, súca na akúkoľvek úpravu začerstva. – **Možnosť zámenny** s jedlou plávkou olivovou (č. 265), ktorá však má nenápadný pach, sýtejšie sfarbené lupene a väčšinou ružovejúci hlúbik. Plávka oranžová je blízka plávke vínovočervenej (č. 253), plávke olivovozelenej – *Russula elaeodes* a niekoľkým ďalším druhom, pre ktoré je príznačný haringový pach a mierne hnednutie rozkrojenej dužiny. Všetky plávky z tejto sekcie sú jedlé.

Foto 18. VIII. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), bučina nad ľavým brehom potoka Bystrička, 730 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 256. PLÁVKA DIEVČENSKÁ

VI.–X.

### Holubinka dívčí

*Russula puellaris* Fr.



**Klobúk** 3–9 cm, väčšinou s priemerom asi 5 cm, zamladi takmer polgulovito klenutý, čoskoro sploštený, už v ranej dospelosti viac či menej prehĺbený, na okraji uzlíkovito ryhovaný, väčšinou tenkomäsitý, zamladi pevný, čoskoro však krehký až veľmi drobný, pokožka zavlhka slizká alebo aspoň lepkavá, stiahnuteľná asi do polovice polomeru klobúka, na temene zväčša purpurová, často s hnedými alebo černastými odtieňmi, na okraji podstatne bledšia, najčastejšie s okrovými odtieňmi. – **Lupene** široké 5–10 mm, bruškate, zvyčajne dosť husté a rovnako dlhé, často priečne pospájané, veľmi krehké, belavé, krémové až jantárovožltkasté, v dospelosti s okrovými škvrkami.

– **Hlúbik** 3–8 × 1–2 cm, valcovitý až úzkokýjačikovitý, zamladi plný, čoskoro špongiovito vypchatý až dutý, nápadne krehký, pozdĺžne zvrásnený, zamladi belavý, neskôr okrovoškvrnitý alebo celý okrový. – **Dužina** tenká, zamladi súdržná, čoskoro mäkne, v starobe mimoriadne krehká, belavá, v hlúbiku žltnúca, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne v ihličnatých aj listnatých lesoch. Uprednostňuje kyslejšie a suchšie pôdy.

– **Využitie:** Jedlá, celkom chutná, vhodná na úpravu začerstva. Jej hodnotu znižuje prílišná krehkosť dospelých plodníc. – **Možnosť zámenny** s jedlou plávkou včasnou – *Russula nauseosa*, ktorá má podobne sfarbený ryhovaný klobúk, no líši sa belavým či sivobelavým (nie okrovoškvrnitým) hlúbikom a belavou, nežltnúcou dužinou. Trochu pripomína i jedlú plávku premenlivú – *Russula chamaeleontina*, ktorá však má okraj klobúka hladký alebo nezreteľne ryhovaný, temeno klobúka bez purpurových odtieňov a hlúbik bez okrových škvrn.

Foto 5. X. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), trávnatý borovicovo-smrekový porast pri Prieslopskom potoku, 620 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 257. PLÁVKA SMRADEAVÁ

VI. – X.

### Holuhinka snrduťá

*Russula foetens* (Pers. ex Fr.) Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, hrubomäsitý, zamladi takmer guľovitý, s okrajom hladkým a pritisnutým k hlúbiku, neskôr nižšie klenutý až prehĺbený a na okraji výrazne ryhovaný, často i ponatrhnaný, pokožka zavlhka veľmi slizká alebo až mazľavá, zasucha bez slizu, no lesklá, stiahnuteľná asi do dvoch tretín polomcru klobúka, okrová až medovohnedá, na okraji spravidla bledšia. – **Lupene** široké až 15 mm, na oboch koncoch zúžené, často rozvidlené, vystriedené nepočetnými kratšími lupienkami, zamladi husté, krémovobelavé a pokryté čírymi kvapôčkami, v dospelosti redšie, slamovožltkasté, s väčšími hrdzavohnedými škvrkami, napokon celé hrdzavé. – **Hlúbik** 6–12 × 2–3,5 cm, väčšinou valcovitý, zamladi veľmi tvrdý, pevný a plný, v starobe komôrkovito až ostrvovito dutý, pokrytý drobnými, zamladi belavými a neskôr hnednúcimi vločkami, spravidla belavý, niekedy žltkastý, naspodu hnedoškvritý. – **Dužina** hrubá, tvrdá, belavá, pod pokožkou klobúka žltkastá až hnedožltkastá, v dutine hlúbika hrdzavá, s nepríjemným, v starobe až odporným pachom (pripomína pripálený olej, ale prítomný je aj sladkastý komponent), chuť má pálivú, len pri jednej zriedkavej odrode (var. *grata*) miernu. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Pre zápach a pálivosť dužiny nejedlá. – **Možnosť zámenny** najmä s nejedlou plávkou horkomandľovou – *Russula laurocerasi* (líši sa výraznou horkomandľovou vôňou, úzkymi lupenmi a nesliskou, aj zavlhka len lepkavou pokožkou klobúka). Od nej sa novšie odčlenili ďalšie tri druhy s veľmi podobným vzhľadom, a to *Russula illota* (ostrie lupenňov má pokryté drobnými hnedočernastými škvrkami, vonia horkomandľovo), *Russula fragrans* (má miernu chuť dužiny, pálivé sú len lupene, vonia horkomandľovo) a *Russula fragrantissima* (má perníkovicu až anízovicu vôňu).

Foto 3. VIII. 1985, Rudno, okr. Martin (Žiar), v brczine na vrchu Vlčia, 560 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 258. PLÁVKA ČERNEJÚCA

VI. – XI.

### Holuhinka černa jící

*Russula nigricans* Bull. ex Fr.



**Klobúk** 6–15 cm, nízko klenutý, v dospelosti sploštený a v strede prehĺbený, na okraji dlho podvinutý, veľmi tvrdý; pokožka jemne zamatová, zmladl sivo-belavá, neskôr hnedosivá až čiernohnedá, občas so špinavo-olivovým odtieňom. – **Lupene** hrubé, riedke, nerovnako dlhé, krehké, belavokrémové až špinavožltkasté, po otlačení červenejú a potom sivejú až černejú. – **Hlúbik** 3–7 × 1–3 cm, tvrdý, hladký, s pevnou kôrovitou pokožkou, belavý až sivastý, v starobe špinavohnedý. – **Dužina** veľmi tvrdá, belavá, v čerstvých plodniciach na reze ružovočervené a neskôr sivohnedne až černie, zmladl vonia nenápadne, neskôr zemito páchne, chuť má miernu až korenistú. – **Rastie** hojne v dubinách i bučinách, občas aj pod inými listnatými či ihličnatými stromami. Rozšírená od nížin až po horské pásmo na vápenatých aj kremičitých pôdach. – **Využitie:** Zmladl jedlá, vhodná na pečenie v rúre i na nakladanie do octového nálevu. – **Možnosť zámény** s jedlou plávkou počernou – *Russula adusta*, ktorá má podobne sfarbenú pokožku, lenže na reze nečervenie, rastie iba v ihličnatých lesoch (najmä v borinách) a má oveľa hustejšie lupene. Červeniením a neskorším černením rozkrojenej dužiny sa vyznačuje plávka príkra – *Russula ucrifolia*, poznateľná podľa hustejších, navyše i pálivých lúpeňov a slizkej pokožky klobúka. Ďalším druhom s červencujúcou dužinou je plávka hustolúpeňová – *Russula densifolia* (odlišuje sa hustými lúpeňmi a trochu pálivou chuťou lúpeňov). Plávka černejúca sa sfarbením klobúka, lúpeňov i hlúbika podobá aj na plávku čiernobielu – *Russula albonigra*, ktorá však na reze len slabochervenie a čoskoro černie, pričom sa líši aj horkastou až ostrou chuťou dužiny. Nepálivé druhy z tohto okruhu sa môžu pridávať do zmesí, opekať v rúre, prípadne nakladať do octového nálevu.

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce-Kamenný Chotár, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 260 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 259. PLÁVKA LÚČOVITÁ

VI.–X.

### Holubinka hřebíkatá

*Russula amoenolens* Romagn.



**Klobúk** 4–12 cm, zamladi polgufovité, potom nižšie klenutý, v starobe až širokolievikovitý, neveľmi mäsitý, na okraji už v ranej dospelosti výrazne ryhovaný, potom až k temenu lúčovito zvrásnený, na temene hladký alebo drobnobradavičkatý, pokožka tuhá, stiahnuteľná do polovice polomeru klobúka, zavlhka lepkavá, zasucha matná, na temene väčšinou sadzovohnedá, k okraju sivohnedá (na exsikáte so sulfovanilínom i  $H_2SO_4$  hnedočervené). – **Lupene** vysoké až 12 mm, hrubé, dosť husté, ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, okolo hlúbika často rozvidlené, krehké, niekedy slziace, zamladi belavé, čoskoro však špinavokrémové, v starobe až hnedasté. – **Hlúbik** 3–7 × 1,5–3 cm, valcovitý, naspodu zúžený až zahrotený, stvrdou kôrovitou pokožkou, najprv plný, neskôr komôrkovito dutý, zamladi oinovatený, spravidla sivastobelavý, miestami až hnedastý, naspodku v starobe hrdzavý. – **Dužina** zamladi tvrdá a pevná, v starobe krehká, pod pokožkou klobúka i hlúbika sivastá až sivohnedastá, ináč belavá, s neprijemným pachom (asi ako plesňový syr) a s pálivou chuťou; na exsikáte so sulfovanilínom oranžovočervené, s KOH hnedne a s  $H_2SO_4$  najprv žltookrovie, potom hnedne. – **Rastie** na hlinitých i piesočnatých pôdach pod listnáčmi, hlavne pod dubmi, no občas aj v ihličnatých lesoch pod borovicami. – **Využitie:** Pre pálivosť a zápach dužiny nejedlá. – **Možnosť zámenny** s niekoľkými hnedými, nápadne ryhovanými druhmi, ako je nejedlá *plávka podvojná* – *Russula sororia* (dužina v hlúbiku hrdzavie, zamladi páchne spermaticky, v dospelosti ovocne, výtrusy nemá elipsovité, ale okrúhle), ďalej jedlá *plávka sladkastá* – *Russula livescens* (má nepálivú dužinu), nejedlá *plávka hrebenatá* – *Russula pectinata* (klobúk na okraji okrovožltý, pokožka stiahnuteľná len z okraja) a nejedlá *plávka vráskavá* – *Russula pectinatoides* (pokožka klobúka lesklá, dužina s miernou alebo len trochu pálivou chuťou).

Foto 13. VII. 1981, Čankov, okr. Levice (Podunajská pahorkatina), dubina, 220 m n. m. Skutočná veľkosť.



**Holubinka celokrajná***Russula integra* (L.) Fr.Syn.: *Russula fusca* Quéél.*Russula polychroma* Sing. ex Hora

**Klobúk** 5–12 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nižšie klenutý, plocho rozprestretý až prehĺbený, v starobe so zaobleným zbrázdneným okrajom, mäsitý; pokožka zavlhka slizká, zasucha lesklá, holá, červenohnedá, fialovohnedá alebo hnedá, miestami vyblednutá do žltá, okrova či olivova. – **Lupene** takmer bruškaté, zamladi husté, rovnako dlhé (bez kratších lupienkov), krehké, spočiatku belavé, potom žltkasté až biédookrové. – **Hlúbik** 4–9 × 2–3 cm, zamladi často kyjačikovito rozšírený, ináč valcovitý, zvrásnený, belavý, naspodku niekedy žltoškvrtitý. – **Dužina** zamladi tvrdá a pevná, biela, s nenápadnou vôňou a miernou, väčšinou sladkastou chuťou. – **Rastie** veľmi hojne v ihličnatých lesoch, najmä v podhorskom a horskom pásme. – **Využitie:** Chutná jedlá huba s ľubovoľným upotrebením začerstva; mladé plodnice sú výborné aj v octovom náleve. Patrí medzi najčastejšie zbierané plávky. – **Možnosť zámenny** napr. s jedlou *plávkou lasičou*, č. 266 (spravidla je hnedá, lupene má nerovnako dlhé) a s nejedlou *plávkou hnedou* – *Russula badia*, ktorá je však pálivá, má tzv. cédrový pach (ako drevo ceruzick) a často i červenkastý hlúbik. V jedlinách a smrečinách horského i podhorského pásma občas rastie nejedlá *plávka jedľová* – *Russula adulterina* (jej dužina má ovocnú vôňu a pálivú chuť). Medzi hnedo sfarbenými plávkami je vcelku málo nejedlých druhov. Na fialové plodnice plávky celistvookrajovej sa ponáša okolo 20 podobne sfarbených druhov plávok, medzi ktorými je i viaceru nejedlých, pálivých druhov. Väčšina hubárov sa pri zbere plávok orientuje podľa chuti dužiny. V zásade totiž platí, že druhy s miernou, nepálivou chuťou dužiny aj lupeňov sú jedlé (k nim sa priradujú i viaceré druhy s trochu ostrou chuťou). Toto pravidlo však možno použiť jedine pri plávkach! Pri iných rodoch húb by mohlo viesť k tragickým následkom (všetky smrteľne jedovaté druhy húb majú nepálivú dužinu).

Foto 15. IX. 1984, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v smrečine na vrchu Dubový diel, 550 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 261. PLÁVKA MODRÁSTÁ

VI. – X.

### Holubinka namodralá

*Russula cyanoxantha* (Schff.) Fr.



**Klobúk** 5–12 cm, zamladi polguľovitý, potom sploštený až prehĺbený, mäsitý, pevný, pružný; pokožka lúčovito vrastene vláknitá, zamladi i zavlhka lepkavá a lesklá, s odtieňmi modrej, fialovej, olivovej, ružovej, žltohnedej, sivej až čiernastej frby (patrí medzi huby s najpremenlivcjším sfarbením). – **Lupene** neširoké, na oboch koncoch zúžené, dosť husté a tenké, často rozvidlené, mäkké, nápadne pružné, nelámavé, na ohmat akoby masné, belavé až bledokrémové. – **Hľúbik** 5–12 × 2–3 cm, valcovitý, zamladi pevný, potom hubovito vypchatý, holý, belavý, občas s lilavým nádychom. – **Dužina** tvrdá, šťavnatá, konzistenciou a sfarbením pripomína ovčí syr, vonia nenápadne a chutí príjemne, takmer orieškovo (pálivá chuť len pri odrode *variata*). – **Rastie** hojne pod listnácmi, najmä v dubinách a bučinách, menej pod ihličnanmi. Vyskytuje sa na vápencovom i kremičitom podklade. Uprednostňuje teplé polohy. – **Využitie:** Jedna z najchutnejších plávok, vhodná do polievok, omáčok a plniek; mladé plodnice sú výborné aj v octe. – **Možnosť zámenny** s nejedlými, pálivými druhmi plávok, napr. s *plávkou tmavopurpurovou* (č. 264) a s *plávkou pevnou* (č. 262). Z jedlých druhov sa na ňu podobá najmä *plávka fialovozelená* – *Russula ionochlora*, *plávka azúrová* – *Russula azurea*, *plávka hnedofialová* – *Russula brunneoviolacea*, *plávka sivá* – *Russula grisea*, *plávka trávovozelená* (č. 269), *plávka holubia* (č. 263) a *plávka buková* (č. 268). Od týchto i ďalších druhov plávok sa odlišuje klzkými, akoby masnými či navoskovanými lupeňmi. O tomto znaku sa môžeme ľahko presvedčiť, ak po ploche lupeňov prejdeme prstom. (Takmer všetky druhy plávok majú v dospelosti neohybné, lámavé lupene.)

Foto 5. IX. 1985, Budmericc, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom lese, 220 m n. m. Skutočná veľkosť.





## 262. PLÁVKA PEVNÁ

VII. – X.

### Holubinka nelesklá

*Russula firmula* J. Schff.



**Klobúk** 4–9 cm, zamladi polguľovitý, čoskoro sploštený až prehĺbený, na okraji dlho hladký, v starobe uzlíkovito ryhovaný, pevný; pokožka zavlhka lepkavá, zasucha matná alebo lesklá, stiahnuteľná asi do polovice polomeru klobúka, väčšinou hnedofialová až purpurová, miestami žltohnedá (s KOH oranžovie). – **Lupene** úzke, tenké, ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, zamladi bledokrémove, neskôr okrové až žltkovožlté, na ostrí bledšie (až belavé). – **Hľúbik** 3–7 × 1–2,5 cm, valcovitý až úzkokýjačikovitý, pozdĺžne zvrásnený, zamladi dosť tvrdý a pevný, v dospelosti mäkký, celý biely, nanajvýš naspodu žltkastý. – **Dužina** v klobúku pevná, trvale biela, len pod pokožkou klobúka niekedy špinavofialovastá, s nenápadnou alebo slabou ovocnou vôňou, chuť má najprv miernu, asi po minúte slabo až výrazne pálivú (najviac v lupeňoch); zasychajúce plodnice majú často celkom miernu chuť. Dužina klobúka sa účinkom  $\text{FeSO}_4$  sfarbuje hnedasto až lilavohnedasto, s fenolom najprv hnedne a potom tmavopurpurovie. – **Rastie** hlavne v mladých smrečinách a borinách, nezriedka aj v bučinách. Uprednostňuje pôdy s bohatším obsahom vápnika. – **Využitie:** Pre pálivosť dužiny nejedlá. – **Možnosť zámeny** s jedlými druhmi plávok, ako je napr. *plávka celistvookrajová* (č. 260), *plávka ametystová* – *Russula amethystina* alebo *plávka ametystovofialová* – *Russula turci*; od všetkých troch sa líši ostrou chuťou lupeňov a často aj dužiny. I medzi nejedlými plávkami je viacero podobných druhov. Nápadnými znakmi plávky pevnej je chuť dužiny, bledšie ostrie lupeňov a biely hľúbik (bez červených či fialových odtieňov).

Foto 1 I. X. 1984, Turčianske Jaseno, okr. Martin (Veľká Fatra), smrečina na vrchu Hradište, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 263. PLÁVKA HOLUBIA

(V.) VI.–X.

### Holubinka holubí

*Russula columbaria* Velen. 1920

Pseud.: *Russula grisea* ss. Romagn. et al., non Fr.  
*Russula palumbina* ss. auct. plur., non Quél.  
*Russula subcompacta* ss. Sing., non Britz.



**Klobúk** 5–12 cm, zmladi polguľovitý, čoskoro nízko klenutý, v dospelosti plytko až kráterovito prehĺbený, na okraji dlho hladký, v dospelosti s nevýraznými vrúbkami, niekedy až s plytkými lúčovitými vrásami (pozri plodnicu vpravo); pokožka stiahnuteľná do polovice až troch päťín polomeru, zavlhka lepkavá a trochu lesklá, zasucha až slabo oinovatená a matná, vcelku bledá, škvrtitá, pričom susedné farebné zóny sú rozmyté a neostro ohraničené; na pokožke prevažujú mäsovoružovkasté a krémové odtiene, častý je aj sivý, žltý, okrový, zelený, modrý alebo fialový nádych. – **Lupene** vysoké až 1 cm, úzko pripojené na hlúbik, k okraju klobúka sa pozvoľna rozširujú, husté, len ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, málokedy rozvidlené, dosť krehké, neklzké, zmladi a v ranej dospelosti bledokrémove, v starobe žltkaste ako stuhnuté čerstvé maslo a väčšinou pokryté aj hrdzavohnedými škvrtkami, príznačnými pre tento druh. – **Hlúbik** 5–10×1,5–3 cm, valcovitý, často trochu skrivený, pevný, plný, v starobe vypchatý a mäkší, na povrchu plytko zvrásnený, belavý, zriedka s fialovoružovkastým nádychom, na otláčených miestach citrónovožltne až okrovie, naspodu občas samovoľne hrdzavie. – **Dužina** nad hlúbikom hrubá okolo 1 cm, zmladi tvrdá a pevná, v starobe krehne, belavá, pod pokožkou často sivastá, na reze po dlhšom čase trochu hnedne, takmer bez vône, chuť nemá celkom miernu (pri pozornom ochutnaní je slabopálivá, ba i trochu horkastá); účinkom  $\text{FcSO}_4$  ružovie až oranžovie, účinkom sulfovanilínu na úsušku hnedočervenie (ani pokožka sa nesfarbuje jasnočerveno). – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v dubinách, bučinách a hrabinách, zriedka aj pod ihličnatými stromami. V teplejších oblastiach ČSFR je miestami veľmi hojná (napr. v ladzianskych dubinách začiatkom leta rastie masovo a po kuriatku jedlom je druhou najbežnejšou hubou). Napodiv je však málo známa. Hubári ju spravidla pokladajú za svetlú formu plávky modrastej. – **Využitie:** I keď nemá bezchybnú chuť, dá sa upotrebiť v zmesi s inými hubami. – **Možnosť zámenny** predovšetkým s bledými formami *plávky modrastej*, č. 261 (lupene má pružné, nelámavé, na ohmat klzké, zúžené na oboch koncoch, belšie, v starobe neškvrtité; líši sa i celkom miernou, lahodnou chuťou, nežltnutím otláčnej pokožky hlúbika, bielym, nežltkastým výtrusným prachom a negatívnou reakciou dužiny na  $\text{FeSO}_4$ ).

Foto 27. VI. 1985, Ladzany, okr. Zvolen (Štiavnické vrchy), v dubinc na vrchu Veľký Gregor, 460 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 264. PLÁVKA TMAVOPURPUROVÁ

VI. – XI.

### Holubinka zprohýbaná

*Russula undulata* Velen. 1920

Syn.: *Russula atropurpurea* (Krombh.) Britz. 1893 (nomen inval.)

*Russula krombholzii* Shaffer 1970 (nomen inval.)



**Klobúk** 5–10 (15) cm, zamladi polguľovitý, v dospelosti sploštený alebo prehĺbený, nápadne zvlnený, na okraji až laločnato povykrajovaný, tvrdý, pevný; pokožka hladká, sklovito lesklá, zavlhka slizká, stiahnuteľná do polovice polomeru klobúka, červenofialová až čierňofialová, niekedy so žltookrovými škvrkami, na okraji klobúka aspoň zamladi bledšia. – **Lupene** husté, zriedka redšie, veľmi úzke, sporo vystriedané kratšími lupienkami, krehké, belavé až bledokremové, v starobe hrdzavoškvrnité. – **Hľúbik** 4–6 × 1–2,5 cm, valcovitý alebo úzkokýjačikovitý, zamladi tvrdý a pevný, plný, v starobe vypchatý, plytko zvrásnený, belavý alebo sivastý, naspodu hrdzavkastý, bez červených a fialových odtieňov. – **Dužina** tvrdá, dosť suchá, belavá, zavlhka sivastá, pod pokožkou klobúka fialovastá alebo červenkastá, na zhúžvanej dreni hľúbika vodnatohnedastá, so slabou ovocnou vôňou; chuť má trochu pálivú, v lupeňoch mladších plodníc však dosť ostrú. – **Rastie** v trávnatých listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v dubinách a borinách. Uprednostňuje teplejšie polohy. Má viacero odrôd. – **Využitie:** Nejedlá. – **Možnosť zámeny** len s väčšími druhmi plávok s vínovočerveným alebo tmavofialovým klobúkom. Pod dubmi zriedkavo rastie veľmi podobná, no ostrejšie pálivá *plávka vínovopurpurová* – *Russula vinosopurpurea* (líši sa okrovými lupeňmi), ale i jedlá *plávka hnedofialová* – *Russula brunneoviola-cea* (má menší vzrast, štíhlejší hľúbik a nepálivú dužinu). Podobná *plávka horká* – *Russula amara* má na klobúku hrboľ a rastie len v borinách. Plávku tmavopurpurovú dobre charakterizuje tmavý lesklý klobúk so zvlneným až laločnatým okrajom a čistobiely výtrusný prach.

Foto 5. IX. 1985. Budmerice, okr. Bratislava-vidiek (Podunajská pahorkatina), pod dubmi v Lindavskom leso, 220 m n. m. Trochu zmenšené.



## 265. PLÁVKA OLIVOVÁ

VII. – X.

### Holubinka olivová

*Russula olivacea* (Schff.) Fr.



**Klobúk** 7–20 cm, zmladi takmer guľovitý alebo polguľovitý, neskôr nižšie klenutý až mierne prehĺbený, s neryhovaným okrajom, hrubomäsitý, tvrdý a pevný, pokožka zavlhka lepkavá, zasucha matná, zamatová, niekedy políčkovito rozpukaná, olivová, olivovohnedá, fialová až čiernastopurpurová, často s bledšími okrovými škvrkami. – **Lupene** široké, hrubé, krehké, rovnako dlhé, často rozvidlené, bledožlté až okrovožlté (nikdy nie belavé), na ostrí často vínočervenkasté a niekedy aj vločkaté. – **Hlúbik** 6–12 × 2–4 cm, mohutný, valcovitý, pevný, zmladi tvrdý, v starobe špongiovito vypchatý, jemne zvrásnený, oinovatený, zmladi z väčšej časti belavý, neskôr prevažuje ružovofialové, karmínovoružové až purpurové sfarbenie. – **Dužina** hrubá, zmladi tvrdá a pevná, neskôr krehkejšia, pomerne suchá, belavá, pod pokožkou v klobúku často červenkastá a v hlúbiku žltkastá, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä v podhorských a horských oblastiach. Uprednostňuje kyslejšie suchšie pôdy v starších lesných porastoch. Často vyrastá i za suchého počasia, keď je iných húb málo. – **Využitie:** Jedlá, veľmi chutná, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva (vyžaduje si však dlhšie tepelné spracovanie). Klobúky celkom mladých plodníc sú výborné aj v octovom náleve. – **Možnosť zámenny** azda len s jedlou plávkou hnedočervenou (č. 242), ktorá je takmer rovnako mohutná a niekedy podobne sfarbená, no líši sa hrubšou a ťažko lúpatelnou pokožkou klobúka, prevažne bielym hlúbikom a výlučným rastom v listnatých lesoch. Pri troche pozornosti si plávku olivovú nemožno zameniť s nijakým nejedlým druhom.

Foto 13. IX. 1985, Bystrička, okr. Martin (Malá Fatra), v bučine nad ľavým brehom potoka Bystrička, 750 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 266. PLÁVKA LASIČIA

VII. – X.

### Holubinka kolčaví

*Russula mustelina* Fr.



**Klobúk** 5–12 cm, sprvu polgufovité, neskôr ploché, pevný; pokožka zavlhka slizká, zasucha matná, okrovohnedastá, hrdzavohnedá až tmavohnedá. – **Lupene** pri hlúbiku úzke, na vonkajšom konci široko zaoblené, vystriedané kratšími lupienkami, belavé až smotanovožltkasté, v starobe často hnedoškvrnité. – **Hlúbik** 4–8 × 2–3 cm, s kôrovitou pokožkou, belavý, v starobe hrdzavoškvrnitý. – **Dužina** tvrdá, belavá, miestami až hrdzavkastá, s nevýraznou vôňou a sladkoorieškovou chuťou. – **Rastie** v smrečinách. – **Využitie:** Výborná, začerstva ľubovoľne upotrebitelná (na sušenie sa nijaká plávka nehodí). – **Možnosť zámenny** s jedlou plávkou krátkohlúbikovou – *Russula curtipes* (rastie len pod listnáčmi) a s hnedými formami jedlej plávky celistvookrajovej (č. 260), ktorá však má všetky lupene rovnako dlhé.

Foto 11. IX. 1988, Liptovská Kokava, okr. Liptovský Mikuláš (Liptovská kotlina – Podbanské), kyslá smrečina v rezervácii Machy, 930 m n. m. Zmenšené o polovicu.



## 267. PLÁVKA MÄKKÁ

VI. – X.

### Holubinka mäkká

*Russula mollis* Quél. ss. Romagn.



**Klobúk** 4–6 cm, zamladi polgufovité až zvoncovité, neskôr sploštený, na okraji najprv hladký, potom uzlíkovito ryhovaný, spočiatku pružný, čoskoro nápadne mäkne a krehne; pokožka stiahnuteľná až k temenu, zavlhka slizká, väčšinou žltkastoolivová. – **Lupene** široké až 10 mm, nehusté, vystriedané kratšími lupienkami, krehké, sprvoti žltkasté, v dospelosti žltkovožlté alebo zlatožlté. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, čoskoro dutý a veľmi krehký, belavý, miestami hrdzavoškvrnitý. – **Dužina** pórovitá, veľmi ľahká a drobivá, belavá, s nenápadnou vôňou a miernou chuťou, len zamladi niekedy trpkastá. – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch. – **Využitie:** Jedlá, ale veľmi krehká a zriedkavá huba, takže nemá konzumný význam. – **Možnosť zámenny** je malá. V dospelosti ľahko poznateľná podľa nápadnej mäkkosti a krehkosti dužiny, žltkových lupenov a dutého hlúbika.

Foto 1. VII. 1984, Brhlovce-Kamenný Chotár (Podunajská pahorkatina), dubina v lese Ladia, 270 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 268. PLÁVKA BUKOVÁ

VI. – X.

### Holubinka bukovka

*Russula rigida* Velen.

Syn.: *Russula heterophylla* (Fr.) Fr. ss. auct., non Fr.



**Klobúk** 6–12 cm, zamladi polguľovitý, čoskoro sploštený a v strede prehĺbený, mäsitý, na okraji dlho hladký, až v starobe krátko ryhovaný; pokožka zavlhka slizká, zasucha matná, stiahnuteľná nanajvýš do tretiny polomeru klobúka, väčšinou sivoolivová, žltozelená alebo hnedoolivová, často hrdzavoškvritá (účinkom fenolu tmavopurpurovie s ružovoľalovým lemom, s KOH žltoranžovie). – **Lupene** dosť husté, ojedinele vystriedané kratšími lupienkami, pri hlúbiku nápadne zúžené a priečne pospájané, často rozvidlené, na základni hrubé, na ostrí tenké, krehké, zamladi krémovobelavé, neskôr slamovožltkasté, na ostrí v starobe hrdzavoškvrité. – **Hlúbik** 5–11 × 1,5–4 cm, robustný, zamladi tvrdý a pevný, jemne zvrásnený, belavý, naspodu hrdzavoškvritý. – **Dužina** zamladi tvrdá a súdržná, neskôr krehne, belavá, na poranených miestach hrdzavožltne, s nenápadnou vôňou a sladkastou chuťou. – **Rastie** hojne v listnatých lesoch, predovšetkým v bučinách, zriedka i pod ihličnanmi. Uprednostňuje svetlejšie, prehriate lesy. Vyskytuje sa na vápencovom i kremičitom podklade. – **Využitie:** Jedlá a chutná huba, vhodná na ľubovoľnú úpravu začerstva. Plávky sa takmer vždy zužitkávajú v čerstvom stave. Len celkom mladé tvrdomäsité plodnice sa odporúča aj konzervovať (výborné sú v octovom náleve). Na sušenie sa nehodí ani jeden druh plávok. – **Možnosť zámeny** napr. s jedlou plávkou sivoolivovou – *Russula olivascens*, ktorá má často rovnaké sfarbenie, no rastie len v ihličnatých lesoch, je o polovicu menšia a pokožka na jej klobúku sa dá stiahnuť až k temenu; okrem toho je zriedkavá a nemá hrdzavé škvrny na lupenoch a hlúbiku. Plávka bukovaná je nápadná sfarbením klobúka a hlúbika (bez fialových a červených odtieňov), hrdzavením všetkých častí plodnice a dosť robustným vzrastom.

Foto 26. IX. 1984, Seč, okr. Prievidza (Strážovské vrchy), bučina na vrchu Flintov laz, 600 m n. m. Skutočná veľkosť.



## 269. PLÁVKA TRÁVOVOZELENÁ

VI. – X.

### Holubinka trávovzelená

*Russula aeruginea* Lindbl. in Fr.



**Klobúk** 5–12 cm, na okraji dlho hladký, v starobe ryhovaný; pokožka zavlhka slizká, stiahnuteľná asi do polovice polomeru klobúka, na temene väčšinou čiernastoolivová, ria okraji zelenkastá, žltoolivová až olivovosivastá. – **Lupene** husté, len o jedinele vystriedané kratšími lupienkami, krehké, zamladi belavé, neskôr maslovožltkasté. – **Hlúbik** 4–8 × 1–2 cm, zamladi pevný, v starobe špongiovito vypchatý a krehký, dlho celý belavý, napokon naspodu hrdzavoškvrnitý. – **Dužina** zamladi tvrdá, neskôr krehne, belavá, s nenápadnou vôňou a miernou chuťou (lupene však majú pálivú chuť). – **Rastie** v listnatých aj ihličnatých lesoch, najmä pod brezami. Uprednostňuje kyslé a neutrálne pôdy. – **Využitie:** Podmienečne jedlá. Po udusení stráca štiplavú chuť, no trochu horkne. V menšom množstve sa dá použiť do zmesí. Zasurova a pri nedostatočnej tepelnej úprave (kratšej ako 20 minút) vyvoláva vážne žalúdočkové ťažkosti. – **Možnosť zámenny** s viacerými zelenkastými druhmi.

Foto 3. VII. 1985, Stebnicka Huta, okr. Bardejov (Busov), pod brezami, 580 m n. m. Zmenšené o tretinu.



## 270. PLÁVKA ZELENKASTÁ

VII. – IX.

### Holubinka nazelenalá

*Russula virescens* (Schff.) Fr.



**Klobúk** 5–15 cm, zamladi polguľovitý, neskôr nízko klenutý, v strede až vtlačný, tvrdý a pevný, s nestiahnuteľnou, políčkovito rozpukanou pokožkou, medenkovozeľný, miestami hrdzavkastý. – **Lupene** husté, belavé až bledokrémové, často s hrdzavoškvrnitým ostrím. – **Hlúbik** 4–8 × 2–3 cm, veľmi tvrdý, belavý, niekedy naspodu hrdzavý. – **Dužina** tvrdá, nešťavnatá, belavá, často trochu hnednúca, s nenápadnou vôňou i chuťou. – **Rastie** v listnatých lesoch, najmä v dubinách a brezinách, občas aj v jedlinách. Uprednostňuje suchšie piesočnaté pôdy. – **Využitie:** Výborná jedlá huba vhodná na úpravu začerstva i na konzervovanie v octe alebo v soli. – **Možnosť zámenny** so zeleno sfarbenou plávkou bukovou (č. 268) či plávkou trávovzelenou (č. 269); od oboch sa zreteľne odlišuje rozpukanou pokožkou klobúka.

Foto 3. VIII. 1985, Rudno, okr. Martin (Žiar), pod brezami na vrchu Vlčia, 600 m n. m. Zmenšené o tretinu.



- BAIER, J.: Houby v kuchyních světa. Praha 1981.  
 BALABÁN, K. – KOTLABA, F.: Atlas dřevokazných hub. Praha 1970.  
 ČERNÝ, A.: Lesnická fytopatologie. Praha 1976.  
 ČERNÝ, A.: Parazitické dřevokazné houby. Praha 1989.  
 ČERVENKA, M. a kol.: Klíč na určovanie výtrusných rastlín. 2. diel. Slizovky a huby. Bratislava 1972.  
 DERMEK, A.: Atlas našich húb. Bratislava 1977.  
 DERMEK, A.: Huby lesov, polí a lúk. Martin 1976 a Martin 1985 (upravené 2. vydanie).  
 DERMEK, A. – LIZOŇ, P.: Malý atlas húb. Bratislava 1980.  
 DERMEK, A. – PILÁT, A.: Poznávajme houby. Bratislava 1974.  
 FÁBRY, I.: Čelade a rody našich hribovitých a lupenatých húb v modernom systéme. Bratislava 1980.  
 FÁBRY, I.: Metodika štúdia vyšších húb. Bratislava 1979.  
 GINTEROVÁ, A. – JANOTKOVÁ, O. – VALOVIČ, K.: Hliva ustricovitá – pestovanie a spracovanie. Bratislava 1976.  
 HAĀARA, L.: Houby – dvojníky. Bratislava 1992.  
 HERINK, J.: Otravy houbami. Praha 1958.  
 KLUZÁK, Z. – SMOTLACHA, M. – ERHARTOVI, J. a M.: Poznáváme houby. Praha 1985.  
 KOSEK, O.: 100 a 1 jidel z hub a na houbách. Praha 1983.  
 KOTLABA, F.: Zeměpisné rozšíření a ekologie chorošů (Polyporales s. l.) v Československu. Praha 1984.  
 KUBIČKA, J. – ERHART, J. – ERHARTOVÁ, M.: Jedovaté houby. Praha 1980.  
 MELZER, V.: Atlas holubinek. Praha 1945.  
 PILÁT, A.: Houby Československa ve svém životním prostředí. Praha 1969.  
 PILÁT, A.: Klíč k určování našich hub hřibovitých a bedlovitých. Praha 1951.  
 PILÁT, A. – DERMEK, A.: Hřibovité houby. Bratislava 1974.  
 PILÁT, A. – UŠÁK, O.: Naše houby. I–II. Praha 1952, 1959.  
 PILÁT, A. – UŠÁK, O.: Vreckový atlas húb. Bratislava 1965.  
 PILÁT, A. (red.): Gasteromycetes – houby břichatky. In: Flora ČSR, série B, zv. 1. Praha 1958.  
 PŘÍHODA, A.: Hubárov rok. Bratislava 1973.  
 PŘÍHODA, A. – URBAN, L.: Kapesní atlas hub. I–II. Praha 1987.  
 SEMERDŽIEVA, M. – VESELSKÝ, J.: Léčivé houby dříve a nyní. Praha 1986.  
 SMOTLACHA, M. – MALÝ, J.: Atlas tržních a jedovatých hub. Praha 1983.  
 STANĚK, M. – SMOTLACHA, M. – HOVADÍK, A.: Žampiony. Praha 1977.  
 SVRČEK, M. – ERHART, J. – ERHARTOVÁ, M.: Holubinky. Praha 1984.  
 SVRČEK, M. – VANČURA, B.: Houby. Bratislava 1987.  
 ŠEBEK, S.: Naše chřapáčovité a smržovité houby. Poděbrady 1973.  
 ŠKUBLA, P.: Tajomné houby. Bratislava 1989.  
 VESELÝ, R. – KOTLABA, F. – POUZAR, Z.: Přehled československých hub. Praha 1972.  
 VRABEC, V. a kol.: Jihočeská houbařská kuchařka. České Budějovice 1982.  
 VRBKA, J. – JEŽEK, B.: Malá kuchařka pre hubárov. Martin 1982.

(Číslice označujú poradové číslo podrobnejšie opísaných a vyobrazených húb)

- bedľa červenejúca 171  
 – hustošupinatá 172  
 – štíhla 170  
 – vysoká 169  
 bedlička ostrošupinatá 173  
 bielohluzovka obyčajná 14  
 biclopavučinovec hluznatý 190
- čechračka jelšová 77  
 – podvinutá 76  
 – tmavohlúbiková 78  
 čechratec obrovský 116  
 čiaška vlhkomičná 6  
 čirovec červenožltý 153  
 – ozdobný 154  
 čirovka bicla 138  
 – čiernošupinatá 152  
 – hodvábná 137  
 – mäsitá 147  
 – mydlová 139  
 – olivovohnedá 143  
 – oranžová 145  
 – prstencová 146  
 – sivožltá 141  
 – sivá 142  
 – škridlicovitá 149  
 – štipľavá 150  
 – šupinkatá 148  
 – zelenohnedastá 140  
 – zemná 151  
 – zlatá 144  
 čirovnica májová (májovka) 115
- discinka hnedá 11  
 drobučka vodomilná 198
- golicrovka zelenkastá 199
- hliva buková 85  
 hnojník atramentový 196  
 – obyčajný 195
- hodvábnica veľká 193  
 hriň bronzový 38  
 – červený 40  
 – dubový 36  
 – fialovo hnedý 48  
 – kráľovský 47  
 – nádherný 39  
 – Quéletov 41  
 – satanský 46  
 – siný 42  
 – smrekový 35  
 – sosnový 37  
 – zrnitohlúbikový 43  
 – – odfarbený 44  
 – žltý 45  
 hriňovec dutohlúbikový 56  
 – – zlatožltý 57  
 hriňovník jelšový 55  
 húževnatček ulitovitý 84
- chriapač jamkatý prilbovitý 5
- jelenka ryšavá 22  
 jelenkovec škridlicovitý 23  
 ježovec trúdnikovitý 24
- kališník hnedo oranžový 83  
 kozák brezový 49  
 – čierny 53  
 – dubový 54  
 – hrabový 52  
 – osikový 50  
 – žltorazňový 51  
 krásnopórovec ovčí 34  
 kučierka veľká 25  
 kuriatko Fricsovo 81  
 – jedlé 80  
 kyjak citrónovožltý 27  
 – useknutý 28
- lakovka amctystová 104



lakovka obyčajná 103  
lievik trúbkovitý 82  
líška oranžová 79  
hličnica páchnuca 87

machovec obyčajný 194  
machovka obyčajná 191  
masliak lepkavý 61  
– obyčajný 59  
– smrekovcový 60  
– strakatý 62  
– tridentský 63  
– zrnitý 58  
meňovec korenistý 64  
muchotrávka citrónovožltá 160  
– červená 162  
– červenkastá 163  
– hrubá 164  
– porfýrovosivá 167  
– pošvatá 168  
– slamovožltá 161  
– tigrovaná 165  
– – jedľová 166  
– zelená 159

náramkovka cisárska 174

oblúkovka ličba 86  
ohnivec šarlátový 8

pajelenka želatinovitá 21  
pašupinovka obyčajná 206  
pavučinovec osikový 205  
pečeňovec dubový 29  
pečiarica dlhohlúbiková 180  
– hájová 183  
– hluznatá 178  
– hnedoškvritá 188  
– Langcho 187  
– lesná 186  
– nádherná 184  
– obrovská 185  
– ovčia 179  
– páchnuca 181  
– poľná 176  
– snehobiela 177  
– šupinkatá 175  
– veľkovýtrusná 182  
– vlnatá 189  
peniazočka smreková 158  
peniazovka sivá 123  
– škvritá 121

peniazovka štipľavá 122  
– trsovitá 120  
– vretenovitohlúbiková 119  
plačlivka zamatová 197  
plamienka letná 127  
plávka bukovaná 268  
– celistvookrajová 260  
– černejúca 258  
– čipkovitá 240  
– – odfarbená 241  
– dievčenská 256  
– hlinovožltá 239  
– hnedočervená 242  
– holubia 263  
– chrómovožltá 238  
– jahodovočervená 250  
– krémovožltá 237  
– krvavá 251  
– lasičia 266  
– lúčovitá 259  
– mandľová 244  
– mäkká 267  
– mäsovočervená 252  
– modrastá 261  
– nádherná 247  
– olivová 265  
– pevná 262  
– Ouletova 254  
– slonovinová 235  
– smradľavá 257  
– statná 255  
– škodlivá 248  
– tmavopurpurová 264  
– trávovozelená 269  
– úhľadná 245  
– Velenovského 246  
– vínovočervená 253  
– zelenkastá 270  
– zlatožltá 243  
– žltá 236  
– žltúca 249  
podhríb žltový 71  
podpílovka bezprsteňová 156  
– medová 155  
– tmavošupinatá 157  
poľnička včasná 202  
povraznica širokolupeňová 128  
pôvabnica fialová 112  
– mramorovaná 114  
– ružovkastá 113  
prášnica bradavičnatá 15  
priľbička žltohlúbiková 126

rozpadavec dlabaný 16  
– stopkatý 17  
rôsolovec červený 20  
rýdzik brezový 222  
– dubový 225  
– korenistý 212  
– kravský 228  
– krvavý 220  
– nádherný 230  
– odporný 233  
– oranžový 226  
– osikový 213  
– pásikavý 214  
– plstnatý 211  
– pravý 217  
– rapavý 216  
– ryšavý 224  
– sadzový 232  
– sivozelený 231  
– sladkastý 223  
– smrekovcový 215  
– smrekový 219  
– sosnový 218  
– surovičkový 227  
– vodnatý 234  
– voňavý 221  
– žltomliečny 229

sírovec obyčajný 30  
sliziak mazľavý 73  
sliziakovec smrekový 74  
– sosnový 75  
sliznačka korčuujúca 129  
– obyčajná 130  
slizivka redkovková 210  
– tvrdá 209  
smrčkovec český 1  
smrček hybridný 4  
– jedlý 2  
– vysoký 3  
strapačka zlatožltá 26  
strapcovka maková 204  
– tehlovočervená 203  
strmulec biely 131  
– korienkatý 136  
– nakopený 134  
– parkový 132  
– sivejúci 135  
– sivozelený 133  
strmuška anízová 108  
– hrahanková 105

strmuška inováková 107  
– neskorá 109  
– neuhľadná 106  
– prehnutá 110  
– sivoplstnatá 111  
suchohrúb hnedý 66  
– modrejúci 68  
– plstnatý 65  
– žltomäsový 67  
suchohrúbik zamatový 69

šiškovce šupinatý 72  
šľavnáčka belavoružovkastá 90  
– bodkovaná 94  
– červenkastá 101  
– čiernovláknitá 95  
– hnedobiela 99  
– mrazová 97  
– olivovohnedá 100  
– oranžová 91  
– ružová 102  
– sivočierna 96  
– sliznatoprsteňová 89  
– slonovinová 88  
– terčovitá 98  
– voňavá 93  
– žltovločkatá 92  
štítovka čiernoochrúbená 192  
šupinačka menlivá 200  
šupinovce prsteňový 207  
šupinovka zlatozávojová 201

tanečnica cesnaková 125  
– poľná 124  
tmavohrúb obyčajný 70  
tmavulka podhorská 118  
– žltohnedá 117  
trsovica lupeňovitá 32  
trúdnik šupinatý 33  
tulipánovka fialová 7

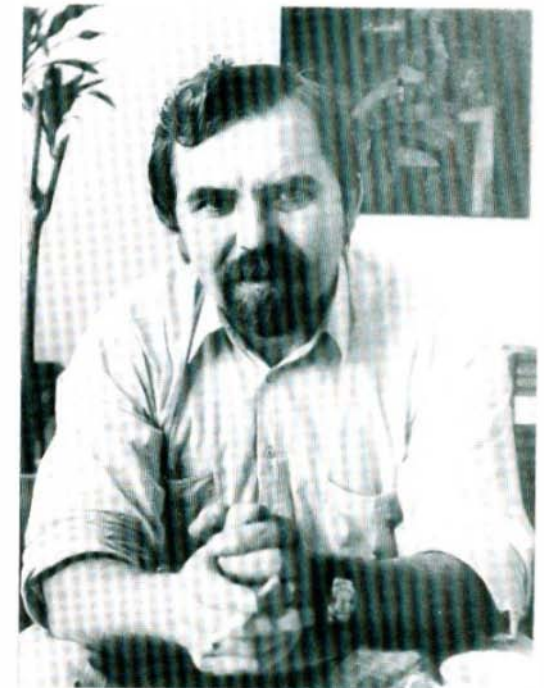
uchovec bazový 19  
ušák obrovský 12  
– obyčajný 13  
uško oslie 10  
ušnička krátkohlúbiková 9

vatovec obrovský 18  
vejárovec obrovský 31  
vláknica kužeľovitá 208

# RÉGISTER LATINSKÝCH NÁZVOV HÚB

- Agaricus altipes* 180  
 – *arvensis* 179  
 – *augustus* 185  
 – *campestris* 176  
 – *essettei* 178  
 – *excellens* 184  
 – *chionodermus* 177  
 – *impudicus* 188  
 – *langei* 187  
 – *lanipes* 189  
 – *macrosporus* 182  
 – *silvaticus* 186  
 – *squamulifer* 175  
 – *sylvicola* 183  
 – *xanthodermus* 181  
*Agrocybe praecox* 202  
*Altharellus ovinus* 34  
*Amanita citrina* 160  
 – *excelsa* 164  
 – *gemmata* 161  
 – *muscaria* 162  
 – *pantherina* 165  
 – – *var. abietum* 166  
 – *phalloides* 159  
 – *porphyria* 167  
 – *rubescens* 163  
 – *vaginata* 168  
*Armillaria mellea* 155  
 – *ostoyae* 157  
 – *socialis* 156  
  
*Boletellus fragilipes* 69  
*Boletinus cavipes* 56  
 – – *f. aurea* 57  
*Boletus aereus* 38  
 – *calopus* 40  
 – *edulis* 35  
 – *erythropus* 43  
 – – *var. discolor* 44  
 – *junquilleus* 45  
 – *luridus* 42  
  
*Boletus pinophilus* 37  
 – *queletii* 41  
 – *regius* 47  
 – *reticulatus* 36  
 – *satanas* 46  
 – *separans* 48  
 – *speciosus* 39  
  
*Calocybe gambosa* 115  
*Calvatia excipuliformis* 17  
 – *utriformis* 16  
*Camarophyllus pratensis* 86  
*Cantharellus cibarius* 80  
 – *friesii* 81  
*Catathelasma imperiale* 174  
*Clavariadelphus flavo-immaturus* 27  
 – *truncatus* 28  
*Clitocybe alexandri* 111  
 – *inornata* 106  
 – *inversa* 110  
 – *metachroa* 109  
 – *nebularis* 107  
 – *odora* 108  
 – *phyllophila* 105  
*Clitopilus prunulus* 191  
*Collybia asema* 123  
 – *confluens* 120  
 – *fusipes* 119  
 – *maculata* 121  
 – *peronata* 122  
*Coprius atramentarius* 196  
 – *comatus* 195  
*Cortinarius trivialis* 205  
*Craterellus cornucopioides* 82  
*Creolophus cirratus* 24  
  
*Discina perlata* 11  
  
*Entoloma eulividum* 193  
  
*Fistulina hepatica* 29  
  
*Flammulina fennae* 127  
  
*Gomphidius glutinosus* 73  
*Grifola frondosa* 32  
*Gymnopilus hybridus* 207  
*Gyrodon lividus* 55  
*Gyromitra esculenta* 13  
 – *gigas* 12  
  
*Hebeloma edurum* 209  
 – *sinapizans* 210  
*Helvella lacunosa* f. *phlebophoroidea* 5  
*Hirneola auricula-judae* 19  
*Hydnum rufescens* 22  
*Hygrocybe quieta* 87  
*Hygrophoropsis aurantiaca* 79  
*Hygrophorus agathosmus* 93  
 – *atramentosus* 96  
 – *camarophyllus* 95  
 – *discoideus* 98  
 – *eburneus* 88  
 – *erubescens* 101  
 – *fagi* 90  
 – *gliocyclus* 89  
 – *hypothecus* 97  
 – *chrysodon* 92  
 – *latitabundus* 99  
 – *olivaceoalbus* 100  
 – *persicolor* 102  
 – *pudorinus* 91  
 – *pustulatus* 94  
*Hypholoma capnoides* 204  
 – *sublateritium* 203  
  
*Chalciporus piperatus* 64  
*Choiromyces venosus* 14  
*Chroogomphus helveticus* 74  
 – *rutilus* 75  
  
*Inocybe fastigiata* 208  
  
*Kuchneromyces mutabilis* 200  
  
*Laccaria amethystina* 104  
 – *laccata* 103  
*Lacrymaria lacrymabunda* 197  
*Lactarius blennius* 231  
 – *controversus* 213  
 – *deliciosus* 217  
 – *deterimus* 219  
 – *glycosmus* 221  
 – *chrysorrheus* 229  
  
*Lactarius mitissimus* 226  
 – *picipus* 232  
 – *pinicola* 218  
 – *piperatus* 212  
 – *porninsis* 215  
 – *quietus* 225  
 – *repraesentaneus* 230  
 – *rufus* 224  
 – *sanguifluus* 220  
 – *scrobiculatus* 216  
 – *serifluus* 234  
 – *suhdulcis* 223  
 – *torminosus* 228  
 – *turpis* 233  
 – *vellericus* 211  
 – *vietus* 222  
 – *volemus* 227  
 – *zonarius* 214  
*Laetiporus sulphureus* 30  
*Langermannia gigantea* 18  
*Leccinum aurantiacum* 54  
 – *griseum* 53  
 – *pseudoscabrum* 52  
 – *rufescens* 51  
 – *rufum* 50  
 – *scabrum* 49  
*Lentinellus cochleatus* 84  
*Lepiota aspera* 173  
*Lepista luscina* 114  
 – *nuda* 112  
 – *sordida* 113  
*Leucocortinarius bulbiger* 190  
*Leucopaxillus giganteus* 116  
*Lycoperdon perlatum* 15  
*Lyophyllum caeruleescens* 136  
 – *connatum* 131  
 – *decastes* 134  
 – *fumosum* 133  
 – *loricatum* 132  
 – *paekochroum* 135  
  
*Macrolepiota mastoidea* 170  
 – *proccra* 169  
 – *puellaris* 172  
 – *rachodes* 171  
*Marasmius alliaceus* 125  
 – *oreades* 124  
*Megacollybia platyphylla* 128  
*Melanoleuca cognata* 117  
 – *subalpina* 118  
*Meripilus giganteus* 31  
*Morchella elata* 3

- Flammulina fennae* 127  
*Gomphidius glutinosus* 73  
*Grifola frondosa* 32  
*Gymnopilus hybridus* 207  
*Gyrodon lividus* 55  
*Gyromitra esculenta* 13  
  – *gigas* 12  
*Hebeloma edurum* 209  
  – *sinapizans* 210  
*Helvella lacunosa* f. *phlebophoroidea* 5  
*Hirnicola auricula-judae* 19  
*Hydnum rufescens* 22  
*Hygrocybe quieta* 87  
*Hygrophoropsis aurantiaca* 79  
*Hygrophorus agathosmus* 93  
  – *atramentosus* 96  
  – *camarophyllus* 95  
  – *discoideus* 98  
  – *eburneus* 88  
  – *erubescens* 101  
  – *fagi* 90  
  – *gliocyclus* 89  
  – *hypothecus* 97  
  – *chrysodon* 92  
  – *latitabundus* 99  
  – *olivaceoalbus* 100  
  – *persicolor* 102  
  – *pudorinus* 91  
  – *pustulatus* 94  
*Hypholoma capnoides* 204  
  – *sublateritium* 203  
*Chalciporus piperatus* 64  
*Choiromyces venosus* 14  
*Chroogomphus helveticus* 74  
  – *rutilus* 75  
*Inocybe fastigiata* 208  
*Kuehneromyces mutabilis* 200  
*Laccaria amethystina* 104  
  – *laccata* 103  
*Lacrymaria lacrymabunda* 197  
*Lactarius blennius* 231  
  – *controversus* 213  
  – *deliciosus* 217  
  – *detrinatus* 219  
  – *glyciosmus* 221  
  – *chrysorrheus* 229  
*Lactarius mirissimus* 226  
  – *picipinus* 232  
  – *pinicola* 218  
  – *piperatus* 212  
  – *porninsis* 215  
  – *quietus* 225  
  – *repraesentaneus* 230  
  – *rufus* 224  
  – *sanguifluus* 220  
  – *scrobiculatus* 216  
  – *scrifluus* 234  
  – *subdulcis* 223  
  – *torminosus* 228  
  – *turpis* 233  
  – *vellereus* 211  
  – *victus* 222  
  – *volermus* 227  
  – *zonarius* 214  
*Laetiporus sulphureus* 30  
*Langermannia gigantea* 18  
*Leccinum aurantiacum* 54  
  – *griseum* 53  
  – *pseudoscabrum* 52  
  – *rufescens* 51  
  – *rufum* 50  
  – *scabrum* 49  
*Lentinellus cochleatus* 84  
*Lepiota aspera* 173  
*Lepista luscina* 114  
  – *nuda* 112  
  – *sordida* 113  
*Leucocortinarius bulbiger* 190  
*Leucopaxillus giganteus* 116  
*Lycoperdon perlatum* 15  
*Lyophyllum caeruleum* 136  
  – *connatum* 131  
  – *decastes* 134  
  – *fumosum* 133  
  – *loricatum* 132  
  – *paelochroum* 135  
*Macrolepista mastoidea* 170  
  – *procera* 169  
  – *puellaris* 172  
  – *rachodes* 171  
*Marasmius alliaceus* 125  
  – *arcades* 124  
*Megacollybia platyphylloides* 128  
*Melanoleuca cognata* 117  
  – *subalpina* 118  
*Meripilus giganteus* 31  
*Morchella clata* 3



**Dr. LADISLAV HAGARA**

Narodil sa 15. januára 1944 v Novákoch. Absolvoval gymnázium v Prievidzi (1962), odbor žurnalistiky na Filozofickej fakulte Univerzity Komenského v Bratislave (1968) a postgraduálne štúdium editorstva na tej istej fakulte (1978). Pôsobil ako redaktor vo vydavateľstvách Osveta v Martine (1974–1987) a Slovenský spisovateľ v Bratislave (1987–1990). Od 1. mája 1990 je riaditeľom Vydavateľstva Živena, a. s., v Bratislave.

Je činný aj ako spisovateľ a mykológ. Knižne vydal literárnohistorickú prácu o Matejovi Hrebendovi, zbierku poviedok Kroky času (Osveta 1979), romány Arzén (Slovenský spisovateľ 1984), Snovrat (Slovenský spisovateľ 1987), Bliženci (Slovenský spisovateľ 1990) a Uzly (Smena 1990), ďalej Diár 1985 s fotografiami húb (Duklianske tlačiarne 1984), Atlas húb (Osveta 1987, Vydavateľstvo Neografie 1993), Huby – dvojinky (Obzor 1992) a Atlas húb (české vydanie, Vydavateľstvo Neografie 1993); zostavil ročenku Huby (1991). Desiatky odborných článkov o hubách uverejnil v časopisoch Česká mykologie, Mykologické listy, Časopis čs. houbařů a iných.

Štúdiu a fotografovanie húb sa venuje od roku 1980. Súčasne intenzívne skúma a mapuje výskyt húb na Slovensku. Herbar Slovenského národného múzea v Bratislave obohatil niekoľkými tisími exsikkátni húb; niektoré z nich sú prvými dokladom o výskyte daného druhu na Slovensku.



