

Jak být dobrým houbařem

ve 101 otázkách a odpovědích



Aleš Vít
Radomír Socha

mladá fronta

Jak být dobrým houbařem

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.mf.cz
www.albatrosmedia.cz

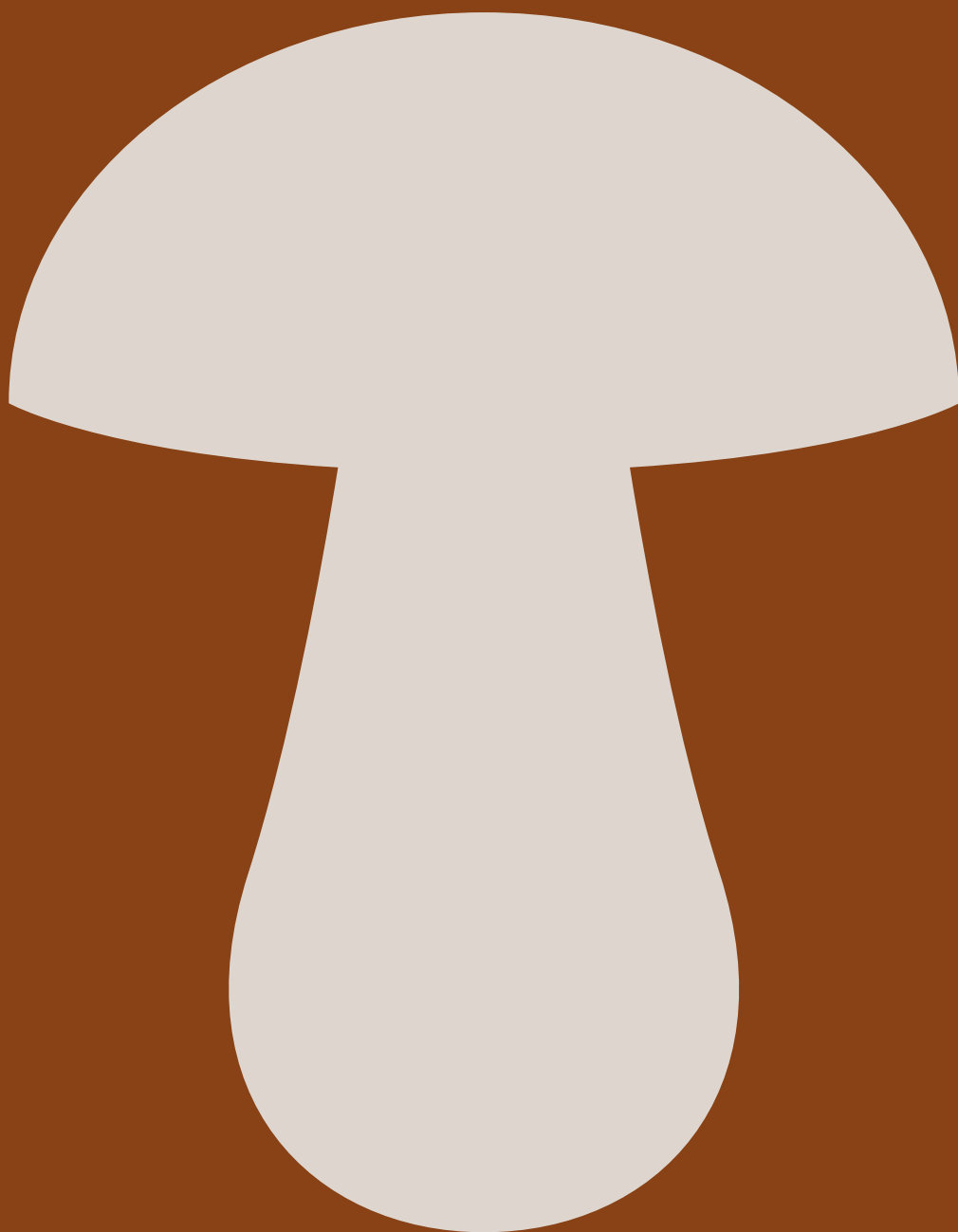


Aleš Vít, Radomír Socha

Jak být dobrým houbařem – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



Jak být dobrým houbařem



Jak být dobrým houbařem

ve 101 otázkách a odpovědích



**Aleš Vít
Radomír Socha**



ČTI ZA NÁRODÁK!

První stránka – a jste v národáku. Každá další nás posouvá blíž k vítězství. Co vám čtení přinese? Zjistíte na www.ctizanarodak.cz. Albatros Media podporuje osvětovou nekomerční kampaň na podporu čtenářství, kterou inicioval Svaz českých knihkupců a nakladatelů.

© text a foto Radomír Socha, Aleš Vít

ISBN v tištěné verzi 978-80-204-6705-8

ISBN e-knihy 978-80-204-6709-6 (1. zveřejnění, 2026) (epub)

ISBN e-knihy 978-80-204-6710-2 (1. zveřejnění, 2026) (mobi)

ISBN e-knihy 978-80-204-6706-5 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

Úvodní slovo

Každým rokem se nejen o sběr hub, ale také o bližší informace ze světa hub zajímá stále větší počet lidí, a to především zástupců mladší generace. Většina z nich se snaží postupně seznamovat i s radami zkušenějších houbařů. Mnozí ovšem nejprve sáhnou po některém z již vydaných populárních atlasů hub dle aktuální nabídky na knižním trhu. Takové publikace bývají zaměřeny jen na určování a poznávání u nás rostoucích druhů hub, méně však, anebo vůbec také na konkrétní odpovědi k dotazům houbařící veřejnosti. Je zřejmé, že rady houbařům jsou jen těžko zcela vyčerpitelné, jelikož do České mykologické společnosti, jakož i České vědecké společnosti pro mykologii, stejně tak i do houbařských poraden regionálních zájmových uskupení či mykologicky profilovaných skupin na sociálních sítích přicházejí stále nové a nové dotazy, a to nejen od začínajících houbařů, ale i od těch, kteří by se rádi dozvěděli o houbách víc a touží se stát pokročilými znalci hub, s případnou ambicí následné profesionalizace v oboru mykologie. Tohle vše nás přivedlo k rozhodnutí připravit tuto publikaci a tím napravit a vyplnit mezeru na trhu s literaturou tohoto zaměření. Kladené otázky v knize se týkají jak houbařské, tak i kulinářské a léčitelské praxe. Předností publikace navíc je, že odpovědi k uvedeným tématům jsou v ní pohromadě. Čtenáři je tak nemusejí pracně vyhledávat v nejrůznějších dalších knihách o houbách, případně za pomoci internetu. Tato rukověť pro houbaře, kteří se právem touží stát pokročilejšími a v tomto oboru zájmové činnosti znalejšími, je jim tímto k dispozici. Přejeme všem zájemcům o svět hub, aby jim naše kniha byla k užitku.

Praha, České Budějovice, 2026

O houbaření a sběru hub

1. Kdo utvářel historii houbaření a mykologie u nás?	15
2. V mnoha jiných zemích se údajně houby téměř nesbírají, nebo je tam houbaření dokonce zakázáno?	18
3. Prý není houbař jako houbař?	21
4. Jak je to s mobilními aplikacemi pro určování hub a s jejich spolehlivostí?	23
5. Mohu se při určování hub spolehnout na nejruznější fotografické atlasy? Stává se, že houba, kterou najdu, je té z atlasu v mnohém podobná, ale má třeba trochu jinou barvu...	25
6. Houbařím už léta, ale stále jen „na jistotu“. Vím, že existuje i řada dalších chutných hub. Jak se je nejlépe naučím rozeznat? Žádného mykologa ve svém okolí nemám.	27
7. Jakých nejčastějších chyb se veřejnost dopouští při sběru hub?	30
8. Je vždy moudré řídit se radami od starších houbařů?	33
9. Kdy a kam se dá s úspěchem vypravit na jedlé houby?	37
10. Co představuje pojem dřevní houby, jsou mezi nimi i jedlé druhy a kde se o nich mohu dozvědět víc?	40
11. Jak čistit houby, a které z nich se špatně čistí a proč?	43
12. U kterých jedlých hub a proč se doporučují k jídlu pouze kloboučky?	45

Růst hub

13. Kolik existuje na světě druhů hub?	48
14. Co to znamená „podeštné houby“, a které to jsou?	49
15. Všiml jsem si správně, že některé houby rostou spíše jednotlivě, zatímco jiné pospolu a ve skupinách či v trsech?	53
16. Existuje zdroj s informací, kde u nás aktuálně rostou houby?	55
17. Co to jsou „čarodějné“ kruhy hub a jak vznikají?	57
18. Které houby rostou pod zemí a jsou mezi nimi i jedlé druhy?	59
19. Jak se houby šíří do nového prostředí?	61
20. Je pravda, že na místech, kde roste houba mechovka, vyrůstají tou dobou i hříby „praváky“? Jak tato houba vypadá a je také jedlá?	63

21. Na podzim rostou na loukách a pastvinách nádherně zbarvené houbičky. O jaké houby se jedná, a dají se některé z nich jíst? 64

Jak určovat houby?

22. Podle kterých znaků je třeba určovat houby? 66
23. Jak se určují houby podle barvy a vzhledu? Co je příčinou jejich zbarvení? 70
24. Dají se houby určovat podle čichu? A co je příčinou rozmanitých zápachů a vůní hub? 74
25. S opatrností se pokouším určovat houby podle jejich chuti. Mají-li mírnou chuť, jsou jedlé? 77
26. Kam se mám obrátit o určení hub, pokud si sám nevím rady a v okolí neznám nikoho zdatnějšího? 79

Které houby jíst, a které ne

27. Které muchomůrky se dají sbírat k jídlu? 81
28. Našel jsem šedočerné a jakoby umouněné hříby. Dají se použít v kuchyni? 85
29. Údajně existuje jedlá houba sluka? Která to je a dá se zaměnit s nějakým jedovatým dvojníkem? 87
30. Mohu v kuchyni vyzkoušet některé jedlé druhy pavučinců, ovšem tak abych je nezaměnil s jedovatými druhy? 88
31. Které z václavek mohu bezpečně sbírat k jídlu? Je jich údajně vícero druhů, tak abych se neotrávil. 90
32. Co jsou houby hnojníky? Dají se jíst a jak je použít? 93
33. Dle starších atlasů hub se doporučovaly k jídlu i některé druhy kuřátek. Platí to i v současnosti? 95
34. Nacházím v lese i podél lesních cest skupinky menších kulovitých bělavých hub posetých krupičkami. Z těch starých se práší. O jaké houby se jedná a nejsou nebezpečné? 97
35. Dají se jíst i tužší houby? Pokud ano, které druhy to jsou a jak se upravují? 100

Jedovatost hub

36. Jaké nebezpečné látky jedovaté houby obsahují a jaké typy otrav způsobují? 102
37. Které jsou u nás nejzákeřnější druhy hub? 106

38.	V i-Receptáři se objevil článek, ve kterém se říká, že některé druhy holubinek jsou prudce jedovaté. Dá se tomu věřit?	109
-----	--	-----

Poodhalení tajů mykologie

39.	Co je zapotřebí znát a mít k odbornému houbaření? Jak se stát zkušeným houbařem mykologem?	111
40.	Jaký mikroskop bych si měl k pozorování hub pořídit a jak mikroskopovat?	112
41.	Které reagenty budu potřebovat k makroskopickému určování hub?	115
42.	A která činidla a „barvičky“ budu potřebovat k mikroskopickému určování hub?	117
43.	Jak si mám zhotovit preparát k mikroskopii hub?	120
44.	Jak se při určování hub zjišťuje barva výtrusného prachu?	121
45.	Co je zapotřebí k fotografování hub a jak při něm postupovat?	123
46.	Jak si mohu v domácích podmínkách správně připravit exsikát houby a založit mykologický herbář?	125
47.	Názvosloví hub se mi jeví dosti složité. Kde zjistím současné platné vědecké a české názvy druhů hub?	127
48.	Proč dochází ke změnám v systematice hub?	130
49.	Pokud chci blíže poznat například jen určitou skupinu hub, kde o ní získám potřebné informace?	131
50.	Jak se postupuje při popsání nově nalezeného druhu houby?	135
51.	Rádi bychom u nás uspořádali úplně první výstavu hub, co taková akce obnáší?	136

Houby v kuchyni

52.	Je pravda, že houby velké bývají mdlé a chuťově nevýrazné, a že lépe chutnají houby drobnější?	139
53.	Která tepelná úprava hub je nejchutnější a která je nejzdravější?	139
54.	Dají se houby konzumovat i syrové? Chtěla bych je uplatnit v raw food jídelníčku, ale nevím, zda je to možné a zdravé.	140
55.	Chtěli bychom začít zavařovat houby ve sladkokyselém nálevu. Jak nejlépe na to a jak dlouhou mají zavařené houby trvanlivost?	142

56.	Doporučuje se houby raději zavařovat, nebo sušit? Jak nejlépe sušit houby? Na slunci nebo v troubě?	144
57.	Čím to je, že když houby pro sušení nakrájím na tenké plátky, některé se po usušení drobí, zatímco jiné drží svůj tvar? Co způsobuje „zesklovatění“ hub během sušení v elektrické sušičce?	144
58.	Někdy začnou houby při sušení plesnivět, je to nebezpečná plíseň? Musím proto hned všechny sušené houby vyhodit?	145
59.	Mám ráda obalované bedly i žampiony, nejsou houby, již tak zmiňované jako hůře stravitelné, navíc usmažené v rozpáleném oleji, nadměrnou zátěží pro můj organismus?	146
60.	Již několikrát jsem zaslechla pojem houbový prach. Co přesně to je, jak se vyrábí a používá? Zvládnou si ho připravit svépomocí?	147
61.	V čem se nejčastěji chybuje při uchovávání či konzervaci hub?	148
62.	Je podle vás smaženice z čerstvých hub zdravotně v pořádku, anebo jak se u hub někdy traduje, obsahuje škodliviny, které houby nasávají přímo ze země?	149
63.	Prý bychom neměli sbírat malinké hříbky. Nejen co do jejich obtížné rozpoznatelnosti, ale také kvůli škodám na lesním ekosystému.	150
64.	Výživový poradce v článku pro server lidovky.cz uvádí, že houba je v podstatě jen voda a vláknina, jejíž obsah energie je téměř zanedbatelný. V houbách sice najdeme účinné mikroživiny a stopové množství léčivých látek, z hlediska výživy ale podle něho nehrají roli. Je s ním možné souhlasit?	151
65.	Kolik hub bychom měli jíst, a jak často, aby příznivě účinkovaly ve prospěch našeho zdraví?	151
66.	Které druhy hub se dají připravit na způsob „ovaru“?	152

Pěstování jedlých hub

67.	Rád bych si vyzkoušel pěstování hub. Jak na to?	154
68.	Které zajímavé druhy hub se podomácku snadno pěstují?	156
69.	Mohu si vypěstovat třeba i lesní houby na zahradě?	157
70.	Co je pravdy na tom, že i mravenci si pěstují houby?	158

Léčivost hub

71.	Co je to mykoterapie?	160
-----	-----------------------	-----

72.	Zdá se mi, že v souvislosti s léčivými druhy hub se hovoří jenom o houbách z Asie. Byly používány a rostou léčivé houby i v Evropě?	161
73.	V čem spočívá léčivost hub? Je to podobné jako u léčby bylinkami ve fytoterapii? Ptám se také proto, že se u prodejců produktů z hub nesmí uvádět jejich léčivé účinky.	164
74.	Proč řada lidí v léčivost hub nevěří?	166
75.	Kdo se u nás nejvíce zasloužil o poznání a používání léčivých hub?	167
76.	Jaké jsou zdravotní účinky hub?	168
77.	Kdy a kam se na léčivé houby vypravit?	172
78.	Která volně rostoucí česká houba je nejléčivější?	174
79.	Které druhy jedlých léčivých hub rostou u nás hojněji, abychom si je mohli nasbírat ve větším množství?	176
80.	Existují houby s léčivými účinky na nemoci močového systému?	177
81.	Mají některé léčivé houby antivirální a antibakteriální vlastnosti?	179
82.	Vykazují léčivé houby také antioxidační a protizánětlivé účinky?	181
83.	Slyšel jsem, že vynikající houbou k podpoře léčby rakoviny je outkovka pestrá. Je to pravda?	183
84.	Údajně vůbec nejlepší léčivou houbou je hlíva ústříčná, která je u nás i běžně v prodeji. Jaké léčivé účinky má?	185
85.	Proslýchá se, že velmi chutný a zároveň i léčivý je sírovec žlutooranžový. Jakými léčivými účinky se vyznačuje?	187
86.	Pojmy jako výtažky, extrakty, tinktury, maceráty, výluhy, odvary či nálevy z hub nebývají v literatuře vykládány vždy jednotně. Jak to doopravdy je?	189
87.	Rád bych si alespoň některé účinné přípravky z léčivých hub vyrobil v domácích podmínkách. Jak mám při tom postupovat?	191
88.	Je možné kombinovat léčivé houby s léčivými bylinami?	193

Zajímavosti ze světa hub

89.	Které největší druhy hub rostou u nás a jinde na světě?	197
90.	Je pravda, že některé houby mohou v noci svítit?	199
91.	Co je příčinou toho, že některé druhy hub roní „slzy“?	202

92.	Lze vypožorovat, zda již vyrostlé houby reagují na změnu počasí?	202
93.	Je pravda, že houby rostou i pod vodou?	205
94.	Některým houbám se prý lidově říká psí kulky, jiným bezpráce a dalším třeba popelka. Jak taková jména vznikají a kde se mohou více dozvědět o krajevých názvech našich hub?	206
95.	Co to jsou houby „zombie“?	210

Houby v magii a jako opiáty

96.	Které druhy hub jsou známy tím, že se používají v magii a při rituálech?	212
97.	V sezóně lysohlávek občas vídám jejich sběrače. Mají tyto houby pro své konzumenty jen kýžené halucinogenní účinky, nebo jsou i léčivé?	214
98.	Dají se požídat i muchomůrky červené? Údajně prý dodají tělu povzbudivou energii.	217

Houby v literatuře a umění

99.	Jsou houby vděčným tématem i jinak, než jen v odborné mykologické literatuře?	220
100.	Existují knihy o houbách také pro děti – naše nejmenší houbaře?	222
101.	Zaslechl jsem, že prý houby také zpívají? Nejedná se jen o houbařskou latinu?	224

Slovo na závěr	227
-----------------------	-----

Seznam literatury	228
--------------------------	-----

O autorech	230
-------------------	-----

Poděkování	232
-------------------	-----

Rejstřík	233
-----------------	-----





1. Kdo utvářel historii houbaření a mykologie u nás?

Historie houbaření má u nás velmi dlouhou tradici. Jedním z pilířů české mykologické tradice byl Julius Vincent Krombholz (1782–1843), lékař a profesor na Lékařské fakultě Karlovy Univerzity (pod dobovým názvem Ferdinandova universita u sv. Klimenta) v Praze. Věnoval se mykologii a poznatky o ní shrnul mj. i do svého hlavního díla (v českém překladu *Věrná vyobrazení a popisy jedlých, škodlivých a podezřelých hub*), které publikoval v letech 1831–1846. Popsal v něm 310 druhů hub a doplnil o 76, původně jen černobílých ilustrací hub (připravených pro jejich následné kolorování dle požadavků průběžného dotisku díla). Jedná se tak o historicky první rozsáhlý atlas hub s unikátními barevnými ilustracemi. Rovněž August Carl Joseph Corda (1809–1849), český lékař, mykolog a zakladatel české vědecké ilustrace, se zapsal do dějin mykologie. Jeho hlavní mykologická díla o drobných mikroskopických houbách jsou šestidílná. *Icones fungorum hucusque cognitorum* (1837–1842), *Prachtflora europäischer Schimmelbildungen* (1839) a *Anleitung zum Studium der Mykologie* (1842).

K šíření našich znalostí o houbách přispěl i Josef Velenovský (1858–1949), český mykolog, botanik a profesor na Karlově univerzitě. Zajímal se o terčoplodé, chorošovité, hříbovité a lupenaté houby a opublikoval více než 2500 nových taxonů. Byl autorem pětidílného atlasu *Naše houby*. Na svoji dobu se jednalo o výjimečné dílo, přinášející popisy a naleziště stovek druhů makromycetů, vyskytujících se na našem území. V roce 1948 toto dílo přeložil do latiny prof. dr. Albert Pilát, autor díla *České houby* (1920–1922). Kromě toho publikoval Velenovský i četné další knihy a byl také vydavatelem a šéfredaktorem časopisu *Mykologia*.

Světová úroveň české mykologie se prosadila i dalšími významnými jmény, mezi nimiž nechyběl učitel Jan Bezděk (1858–1915), mykolog, první český člen Francouzské mykologické společnosti a jeden ze zakladatelů moderní české mykologie. Spolupracoval s Josefem Velenovským a je autorem atlasu *Houby jedlé a jim podobné jedovaté* (1901). Popsal i nový taxon, hřib rudomasý (*Boletus erythrenhteron* Bezděk).

Významným mykologem byl i jeho žák, prof. dr. Jan Macků (1881–1964), biolog, mykolog, středoškolský a vysokoškolský profesor, autor četných

publikací, zejména z oboru mykologie: *Český houbař* (1913) a *Houby jedlé a jedovaté* (1949).

Dále to byli prof. dr. Karel Kavina (1890–1948), český mykolog, botanik a profesor na Vysoké škole zemědělské v Praze. Věnoval se jak makromycetům, tak i mikromycetům. Vydal *Atlas hub* (1926) s barevnými ilustracemi O. Zejbrlíka a spolu s A. Pilátem byl vydavatelem více monografií *Atlas hub evropských* (1934–1948). Významný podíl na rozvoji mykologie u nás měl také Bohumil Klika (1868–1942), český mykolog, zoolog, spisovatel a překladatel. Publikoval odborné články ve sborníku prof. Velenovského *Mykologia*. Věnoval se břichatkám (*Gasteromycetes*), o nichž plánoval publikovat monografii. Jeho herbářovou sbírku (1041 položek břichatek a podzemek) odkoupilo Národní muzeum. Ta posloužila jako podklad k publikování kolektivního díla *Gasteromycetes, houby – břichatky* (1958).

Dále to byl prof. dr. Bohumil Němec (1873–1966), jakož i celá řada průkopníků z řad amatérských či profesionálních mykologů. Patřil k nim například Rudolf Veselý (1884–1966), pedagog, botanik-mykolog a publicista. Zabýval se systematikou a taxonomií hub a spolu s dr. Františkem Smotlachou (1884–1956) založili v roce 1921 Československou mykologickou společnost. Zpracovaná díla o houbách a atlasy (vydané i v cizině) většinou sám ilustroval. Monograficky zpracoval pro Československo a později i pro Evropu, rod *Amanita* a spolu s Františkem Kotlabou a Zdeňkem Pouzarem vydal knihu *Přehled československých hub*.

Nicméně k popularizaci sběru hub a šíření praktických znalostí o nich nejvíce přispěl zejména dr. F. Smotlacha, který spolu s akademikem B. Němcem stál u zrodu *Časopisu československých houbařů*, který začal vycházet v roce 1919. Byl autorem několika knih, např. *Monografie českých hub hřibovitých* (1911), dvoudílné knihy *Naše houby* (1918–1919) a spoluautorem knihy *50 druhů, které doporučujeme sbírat* (1940). Důležitou pomůckou v popularizaci hub se stal ale především jeho slavný *Atlas hub jedlých a nejedlých*, který vyšel v r. 1947 a zahrnoval 78 druhů hub s jejich vynikajícími barevnými fotografiemi. V něm rozdělil houby dle požitelnosti do sedmi tříd. Dále také pořádal vycházky do blízkého okolí Prahy, organizoval každoroční výstavy hub, napříč republikou přednášel o houbách a započal i s bezplatnou poradenskou činností, která dodnes aktivně funguje v některých větších městech a také na regionální úrovni. Kolem jeho osoby se následně sdružila celá řada horlivých amatérských houbařů, kteří tvořili jakési organizační centrum popularizace praktické mykologie v tehdejší Československu.

Pozdějším významným propagátorem mykologie i sběru hub byl Albert Pilát (1903–1974), český mykolog, botanik a dlouholetý vedoucí botanického, později mykologického oddělení Národního muzea v Praze. Zajímal se

zejména o chorošovité, hříbovité a lupenaté houby. Publikoval celou řadu odborných příspěvků v našich i zahraničních časopisech. Byl předsedou České vědecké společnosti pro mykologii (ČVSM) a hlavním redaktorem časopisu *Česká mykologie*. Publikoval řadu knih, například *Klíč k určování našich hub hříbových a bedlovitých* (1951), *Polyporaceae – houby chorošovité* (1936–1942), *Agaricus* (1931), *Pleurotus* (1935), *Houby Československa ve svém životním prostředí* (1969) a několik atlasů hub, například *Naše houby I a II* (1959) s vynikajícími barevnými ilustracemi od Otto Ušáka.

Nadšeným popularizátorem v osvětě hub byl i syn Františka Smotlacha, široké veřejnosti známý ing. Miroslav Smotlacha (1920–2007), autor mnoha atlasů hub a houbových kuchařek, jakož i pokračovatel ve vydávání *Časopisu čsl. houbařů*. Je pozoruhodné, že časopis s tak dlouhou tradicí vychází (prakticky bez přerušení) dodnes, a to pod názvem *Mykologický sborník*, který v r. 2019 oslavil sté výročí svého založení. O něm a jeho dílech se zmíníme ještě později.



Julius Vincent Krombholz



Josef Velenovský



Jan Bezděk



František Smotlacha

2. V četných jiných zemích se údajně houby téměř nesbírají, nebo je tam houbaření dokonce zakázáno?

Ve srovnání s jinými Evropany jsou Češi národem houbařů a říká se, že houbaření máme v genech. Jenže může tomu být i trochu jinak. Houby a další lesní plody byly součástí lidské stravy už od nepaměti. Praktické houbaření na našem území má staletou tradici a jeho kořeny sahají až někam do raného středověku.



Houbaření je naše národní vášně

Když do dnešní české kotliny, tehdy bohatě pokryté hlubokými hvozdy, dorazily první slovanské kmeny, měly co do činění i s hojnými nájezdy nevítaných kočovníků. V rámci nutnosti tak brali pro svou obživu zavedek vším, co jim nabízel prostředí okolních, požehnaných lesů. Zkušenosti se sběrem jedlých hub, předávané z generace na generaci, podpořené později i dalšími okolnostmi, se nám tak dochovaly až do dnešních dnů.

V současnosti téměř každý rok přilákají houby do lesa sedm lidí z deseti, takže 90 % zkonsumovaných hub jsou u nás houby rostoucí v přírodě. Lidé si v roce 2021 odnesli z českých lesů divoce rostoucí plody za 7,17 miliardy korun, z toho ponejvíce bylo hub, a to za 4,2 miliardy Kč. Podobně jsou na tom další slovanské národy, které houby sbíraly od pradávna rovněž jako doplněk potravy. Sběr hub je velmi rozšířen například také v Pobaltí. Houbařit podobně jako

u nás můžeme ještě na Slovensku, v Polsku, na Ukrajině, Estonsku, Litvě i v Rusku, tamní populace patří k zaníceným mykofilním národům. Rusové, na rozdíl od nás, kde máme v oblibě zejména hříbovitě houby, jsou mj. známí i masivním sběrem ryzců (z našeho pohledu i druhů někdy na samé hranici kuchyňské využitelnosti), a zatímco my bereme houbaření téměř jako národní sport, spousta Rusů se vydává do lesa spíše za vítaným přivýdělkem z prodeje hub. Podobně je tomu i v Polsku, kde je na export každoročně určeno údajně až okolo 20 tisíc tun hub. V příznivé sezóně si Poláci odnesou ze svých lesů (ale i z jiných zemí) odhadem 30 až 40 tisíc tun hub. Např. *Fun-gopol* patří mezi největší firmy ve sběru a prodeji hub na polském trhu. Také Litevci a Lotyšci, dva pobaltské národy, převzaly od Slovanů zájem o houbaření, i když už ne s takovou erudicí. Slovanskou mánií pro houbaření se „nakazili“ také tehdejší východní Němci, kteří k nám za minulé éry s oblibou

jezdívali trávit dovolenou. Při své příslovečné opatrnosti se ale Němci obecně do lesů příliš nehrnou a dávají přednost nákupu hub v obchodech. Snad jen s výjimkou Bavorska, kde si místní na houby rovněž rádi zajdou.

Balkánské národy houby sbírají jen zřídka. Snad nejlépe se v nich vyznají Slovinci, ale např. Bulhaři dávají přednost pěstovaným žampionům. Maďaři houby občas sbírají, nejraději mají hlívu ústříčnou. Řekové jsou v současnosti řazení spíše k nehoubařícím národům, takže na houby nechodí téměř vůbec. A to i přesto, že pojmenování vědy o houbách – *mycologia* – pochází z řeckého slova *mukés*.

Naproti tomu mnohé románské národy, zvláště Italové, patří mezi vášnivé milovníky hub, především v jejich kuchyňské úpravě. Jídlo bez hub považují téměř za nemyslitelné. Přesto ale nikterak vášnivě nehoubaří a do lesa na ně ve větším množství chodí jen v některých regionech. Je rovněž fakt, že sběr hub jim poněkud komplikuje i tamní legislativa, která omezuje sběr hub na osobu a den (přičemž v Alpách je sběr hub zcela zakázán). I tak existuje v Itálii celá řada mykologických spolků i významných mykologů publikujících rozmanité práce o houbách, včetně mnoha zajímavých monografií.

Pokud se týká Francouzů, ti si do lesa na houby také zajdou, ale jako skuteční labužníci dávají raději přednost hledání lanýžů a pěstování žampionů. Ty už údajně znají od poloviny 17. století a umí je připravit na nespočet způsobů. Například takové klobouky žampionů, plněné krabím masem a gratinované, jsou ozdobou francouzské kuchyně.

V jiných evropských zemích severozápadně od nás, např. v Belgii, Dánsku či Nizozemsku, kde má kuchyňská příprava hub rovněž tradici, sběr hub ve volné přírodě prakticky neexistuje (resp. je tam silně omezen či zakázán), a skoro výhradně jsou tam konzumovány pěstované houby. Ve Velké Británii se staví k houbám spíše chladně, takže je tam téměř nesbírají, čehož si všiml již dříve i sám dr. F. Smotlacha. Angličané považují všechny houby za prašivky a říkají jim hanlivě žabiny – toadstools. Ani Švédové a Norové nesbírají houby a podobné je to i na Islandu. Skandinávci jsou totiž k houbám absolutně neteční a nestojí o ně, přestože jsou jejich



Potěšení každého houbaře

lesy plné nádherných a zdravých hub. Má to i mystické důvody. Sbírají je tam jen domestikované menšiny, původem ze zemí, kde je houbaření běžné.

Je třeba zdůraznit, že neomezený sběr hub je dosud povolen jen v České republice, Polsku, na Slovensku a v Rusku.

V některých jiných státech ovšem musíte být v otázce sběru hub obezřetní. Než se během dovolené v zahraničí vydáte houbařit do tamních lesů, je dobré se předem informovat, co je na území (v regionu či místě dané země) a za jakých podmínek stran sběru hub pro jejich využití dovoleno. To abyste z neznalosti neplatili za svou houbařskou vášeň citelnou pokutu. Tam či onde totiž existují v uvedené věci rozmanitá a často odlišná pravidla houbaření. Omezení sběru hub existují např. v Rakousku, Švýcarsku, Itálii i ve Francii. Na svědomí to mají přísná zákonná pravidla. Tam se smí sbírat houby jen v určité dny anebo je množství nasbíraných hub limitováno. V Rakousku mají limit 2 kg hub na osobu a houbařit tam je možné v létě pouze od 7 do 19 hodin, od října pak od 7 do 17 hodin. V Salcburku za porušení tohoto nařízení může sankce přesáhnout až tisíce eur.

Naproti tomu v provincii Jižní Tyrolsko v severní Itálii musíte na poště, v bance nebo v sídle organizace pro cestovní ruch zaplatit za povolení ke sběru hub poplatek za každý den a každou obec, na jejímž území budete houby sbírat. Houby lze sbírat jen v sudé dny od 7 do 19 hodin a z lesa si smíte odnést maximálně 1 kg hub na osobu starší 14 let.

I Švýcarsko má velmi přísné zákony regulující houbaření, v nichž je docela obtížné se vyznat, jelikož v každém kantonu jsou jiné, přičemž zvláštní ustanovení si navíc může vyhlásit každá obec. Obvykle se houby mohou sbírat jen jednou nebo dvakrát v týdnu, a jejich množství nesmí přesáhnout 1, maximálně 2 kg.

Také ve Francii je sběr lesních plodů (nejenom hub) omezen, limit sebraných hub na osobu není jednotný. Výši poplatku určují municipální správní orgány, kdy záleží na oblasti, stavu lesa, zda jde o jednorázový či celosezónní sběr hub, a také na tom, zda je sběr hub pro vlastní potřebu či pro komerční účely.

V Nizozemsku je houbaření zakázáno úplně, a to pod značnou pokutou.

Mimo Evropu je sběr a pěstování hub rozšířeno zejména v jihovýchodní Asii, zejména v Číně a Japonsku. Je to hlavně Čína, kde jsou medicínální houby součástí léčebných praktik již po několik tisíc let, zejména tradiční čínské medicíny (TČM).

Ve Spojených státech amerických chodí na houby spíše jen potomci evropských přistěhovalců. Ostatní si je kupují v obchodech. Čistě pro zajímavost, v tropické Africe domorodci sbírají hřib súdanský (*Phlebopus sudanicus*), jehož klobouk dorůstá obvodu až 120 cm, obvod třeně mívá do 50 cm a dosahuje hmotnosti až kolem 5 kg.

3. Prý není houbař jako houbař?

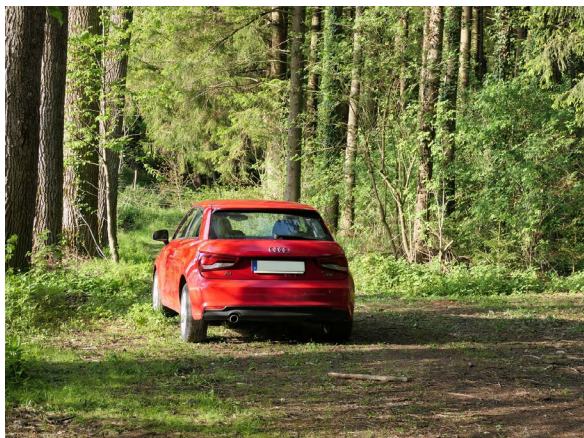
S tím je možné souhlasit. Na houbaře se dá rámcově nahlížet podle jejich chování v lese a při sběru hub, dále například podle toho, jak často chodí na houby, či podle počtu druhů hub, které sbírají, a ovšem i co do motivace, proč je sbírají.

Podle chování houbařů v lese a při sběru hub snadno poznáme, zda jsou to slušní, ukáznění a v lásce k přírodě vychovaní lidé, kteří vykračují lesem pozvolna a potichu, a i pokud jdou společně, nepokřikují na sebe, aby svou přítomností nepoutali nadměrnou pozornost, a především nerušili tamní zvěř a ptactvo. Houbaři obezřetně a sbírají jen mladé, zdravé a osvědčené jedlé houby, aniž by po jejich odchodu z místa nálezů hub bylo znát, že tudy prošli.

Nebo zda jde o nevychovence, kteří dělají přesný opak toho, co bylo právě uvedeno, včetně toho, že kolem sebe bezohledně odhazují odpadky či dokonce kouří.

Samozřejmě existují i houbaři, kteří vykazují vlastnosti z obou výše uvedených skupin, přičemž mají kdykoli příležitost se ve svých prohřešcích napravit.

Podle způsobu cesty do lesa je houbaře možné ještě dělit na ty, kteří se do lesa vypraví rovnou pěšky, aby spojili hledání hub s výdejem energie navíc, případně se dopraví k lesu na kole, vlakem anebo autem a dál už jdou po svých. Neomalení hříbaři mnohdy nedbají slušnosti a zajíždějí na „svá místa“ často až hluboko do lesů. Kdyby to šlo, nejspíš by rádi houbařili rovnou z auta, případně se při hledání hub a plnění košíků projížděli mezi stromy na kole.



Auto do lesa nepatří

Houbaře lze dělit i podle toho, jak často houby v přírodě sbírají.

Sváteční houbař vyrazí na houby zpravidla jen několikrát za rok, a to pouze během houbařské sezóny, když se všude, obzvláště v médiích rozkřikne, že houby začaly růst ve velkém a je zaručeně možné se na ně vypravit s kosou a s nůží. Jenže zprávy v médiích bývají často jen nafouknutá bublina, kdy nějaký houbař najde prvních pár hřibů a kontaktuje kdekoho, aby se jeho osoba dostala do povědomí v televizi či v příslušných internetových

skupinách. Pokud se sváteční houbař nechá touto zprávou inspirovat a nadšeně se vypraví zahoubařit si, vrací se zpravidla s nepořízenou.

O něco znalejší houbař se vydává do lesa častěji a pravidelně, ovšem nikoli po celý rok.

Zanícený vyznavač houbaření chodí na houby po celý rok, tedy od jara do zimy, a nevzdává se ani tehdy, pokud houby právě nerostou.

Zajímavé je členění houbařů podle druhů hub, které sbírají a také, proč je sbírají.

Do „nejnižší“ kategorie houbařů patří omezeně zaměření mykofágové, eufemisticky označovaní jako „houbožrouti“, které cíleně zajímá jen úzký okruh jedlých druhů hub. V první řadě k nim patří tzv. „hříbkáři“, kteří znají anebo sbírají povětšinou jen „praváky“ tj. bílé hříby, případně i několik dalších druhů jedlých hříbovitých hub. Vstávají ještě za tmy či za rozbřesku, pádí co nejrychleji oběhnout své oblíbené lokality, aby je někdo nepředběhl a nevysbíral jim jejich místočka.

Pokud nepochodí, propátrají kdejakou okolní smrčinu, a pokud už objeví hřib, okamžitě začnou pátrat po jeho bratříčcích. Jsou při tom schopni rozhrabat veškerý mech v dosahu a škodit tím všudypřítomnému podhoubí. Jiné druhy hub hříbkáři nesbírají, jelikož jsou pro ně jen jakýmsi lesním plevellem či prašivkami.

Světlo umí v lese doslova kouzlit

