



Dne 26. října 2014 je začátek zimního času „03:00 → 02:00“



7 rad, jak správně sbírat houby

Chystáte se vyrazit na houby a máte na ně v kapse igelitku? Tak to je špatně a možná vás čekají žaludeční obtíže. Než půjdete do lesa, přečtěte si několik zásad, kterými byste se měli při sbírání řídit.



1. Houby neodřezávejte

Houbaři se dělí na dva tábory, jedni houby oddělí u země nožem, druzí je vydloubnou. Podle odborníků je nejlepší a pro podhoubí nejšetrnější plodnici opatrně vykrotit rukou. Na další očištění se hodí speciální nožik se štětečkem. Nakonec je potřeba vzniklý otvor zakrýt třeba mechem. Když to neuděláte, zbytek houby začne hnit, zničí podhoubí a můžete přijít o dobré naleziště.



2. Sbírejte jen známé druhy

Z lesa si odnášejte jen houby, které skutečně znáte. Nespoléhejte ani na atlas. Barvy tisku mohou být zavádějící a houby se navíc přizpůsobují prostředí, ve kterém rostou. Pokud si nejste jistí, můžete se poradit v některém z mykologických center, kde všechny druhy bezpečně určí odborníci.



3. V košíku se nezapaří

Také jedlé houby vám mohou způsobit velké zdravotní obtíže. Stačí, když je uložíte do igelitové tašky nebo sáčku a necháte je v teplém počasí při cestě domů uložené třeba v kufru auta. To je ideální příležitost, aby se bílkoviny, které plodnice obsahují, začaly kazit. Stejně rychle se v nich zároveň množí bakterie. Pro váš žaludek to není nic dobrého. V krajním případě vás po požití takových hub čeká zvracení, bolesti v břiše a průjemy.



4. Napadené plodnice vyhod'te

Ani při neúrodě se nedejte zlákat málo známými nebo nevábně vypadajícími druhy. Do košíku dávejte jen zdravé a plně vyvinuté plodnice se všemi poznávacími znaky. Přestárlé, nadměrně vlhké nebo dokonce plesnivé houby se mohou snadno stát nejedlými. Odborníci ani nedoporučují napadené kousky odkrojit. Ve zdánlivě zdravém zbytku houby se mohou skrývat nebezpečné toxiny. Jíst byste neměli ani červivé houby. Červi zanášejí do plodnic



nebezpečné mikroorganizmy, které se rychle množí. Hrozí jim tak rychlejší hnití a plesnivění.

5. S GPS najdete naleziště i příště

Chybí vám orientační smysl? Tak to by se snadno mohlo stát, že mýtinu, na které jste našli pořádnou úrodu hříbků, už příště nenajdete. Pomoc je jednoduchá. Pokud máte GPS do auta nebo v telefonu, nezapomeňte ji mít s sebou. Souřadnice si uložíte a příště půjdete najisto.



6. Do lesa jděte ráno

Nejlepší čas, kdy se vydat houbařit do lesa, je po ránu. Je nižší teplota, a tak plodnice ještě nejsou zapařené. Dobré je mít košík s víkem nebo klasický otevřený zakrýt šátkem. Tak vám do něj nenapadá jehličí a houby si domů přinesete čisté.

7. V chladu vydrží houby déle čerstvé

Potřebujete lesní úlovek uchovat co nejdéle čerstvý? Potom houby neperte. Velké kousky podélně rozkrojte, zkontrolujte, jestli nejsou napadené, a uložte je volně rozložené na chladném místě. Menší a na pohled nepoškozené plodnice jen očistěte. Zdravé houby by tak měly vydržet až týden.

Zdroj: <http://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-volny-cas-koktejl-koktejl/178998/7-rad-jak-spravne-sbirat-houby.html>

OSMISMĚRKA

Anežka, astma, biologický,
čistírna, draní, duha, halenka,
kacíři, kati, klima, likvidace,
lítost, mramor, nerezový,
Nina, odpad, paní, paseka,
Praha, prapor, ruda, ruka,
rána, řada, řasa, ředkvička,
síla, stroj, škola, tokání,
toulec, určení, víčko, výzva,
zdroj

NEZAPOMEŇTE

Dne 26. 10. je začátek

viz.tajenka

Z	A	K	Č	I	V	K	D	E	Ř	A	S	A
A	S	L	Ý	A	K	Ž	E	N	A	A	I	P
K	T	I	K	V	Ý	Z	V	A	M	U	D	R
E	M	M	C	Č	O	D	P	A	D	R	L	A
S	A	A	I	I	J	Z	N	Í	U	Č	I	H
A	H	O	G	S	O	D	E	D	H	E	K	A
P	M	P	O	T	R	R	A	R	A	N	V	L
Š	R	R	L	Í	T	O	S	T	E	Í	I	E
K	A	A	O	R	S	J	O	O	Č	N	D	N
O	M	P	I	N	Í	U	A	K	U	R	A	K
L	O	O	B	A	L	Č	O	Á	A	Á	C	A
A	R	R	A	E	A	S	A	N	I	N	E	T
I	Ř	Í	C	A	K	U	Í	Í	N	A	P	I

Zdroj: www.osmisměrky.wz.cz

Správnou tajenku - najdete v Bulletinu říjen 2014