



ATLAS HUB 13. 01. 2012

Holubinka černající /*Russula nigricans*/

Klobouk 6 - 15 cm, nízce sklenutý, v dospělosti plochý a na středu vtlačený, na okraji dlouho podvinutý, velmi tvrdý, pokožka jemně sametová, v mládí...

■ Holubinka černající - vzhled

Klobouk 6 - 15 cm, nízce sklenutý, v dospělosti plochý a na středu vtlačený, na okraji dlouho podvinutý, velmi tvrdý, pokožka jemně sametová, v mládí šedobělavá, později hnědošedá až černohnědá, někdy se špinavě olivovým nádechem. Lupeny tlusté, řídké, nestejně dlouhé, křehké, světle krémové až špinavě žlutavé, po otlačení červenají nakonec černají.

Třeň 3 - 7 x 1 - 3 cm, tvrdý, hladký, s pevnou korovitou pokožkou, bělavý až naředlý, ve stáří špinavě hnědý.

Dužnina velmi tvrdá, bělavá, u čerstvých plodnic na řezu růžově červenající, později šedohnědnoucí až černající, v mládí voní nenápadně, později zemitě páchne, chuť má mírnou až peprnou.

■ Holubinka černající - výskyt

Holubinka černající roste hojně v doubravách i bučinách, někdy i pod jinými listnatými či jehličnatými stromy. Rozšířená od nížin až do horského pásma.

■ Holubinka černající - vliv na zdraví

Holubinka černající se ke konzumaci sbírá jen v mládí, později nevhodná.

■ Holubinka černající - možnosti využití

V mládí jedlá, vhodná k pečení v troubě a nakládání do octa.

■ Holubinka černající - recept

Smetanová majonéza s houbami

500 g hub
2 dl smetany
2 žloutky
olej
mrkev
okurky
pepř
sůl

Na troše oleje udusíme nakrájené, osolené a opepřené **houby**, odstavíme, přilijeme smetanu rozšlehanou se žloutky, přidáme na kostky rozkrájené okurky a mrkev a důkladně promícháme. Podáváme k masu.