



ATLAS HUB 17. 02. 2012

Hřib hnědorůžový /Boletus speciosus/

Klobouk je 6 - 20 cm široký, ve stáří vrásčitý až hrbolatý. Jeho pokožka je suchá a matná, v mládí plstnatá, růžově červená. Místa vykousaná slimáky...

☒ ■ Hřib hnědorůžový - vzhled

Klobouk je 6 - 20 cm široký, ve stáří vrásčitý až hrbolatý. Jeho pokožka je suchá a matná, v mládí plstnatá, růžově červená. Místa vykousaná slimáky jsou žlutá.

Rourky s ústími jsou žluté, na otlacených místech se zbarvují do modra.

Třeň je až 15 cm dlouhý a kolem 5 cm široký. Pod kloboukem je žlutý, níže skvrnitě červený. Pod sítkou je červeně vločkatý, jakoby zrnitý.

■ Hřib hnědorůžový - výskyt

Hřib hnědorůžový je **teplomilná houba**, která roste od července do září, a to jen velmi vzácně. Nejvíce se mu daří na jihu republiky a najít ho můžeme především v dubových a bukových lesích.

■ Hřib hnědorůžový - vliv na zdraví

Houby obsahují cukry, bílkoviny, aminokyseliny, minerály a stopové prvky. Tyto látky naše tělo potřebuje. Například v mladých plodnicích se nachází nejvíce bílkovin. Houby také obsahují chitin, který napomáhá pohybu střev a tím i trávení a množství esenciálních aminokyselin. Množství vitamínů se v různých houbách liší. Všechny obsahují karoten, - provitamin A, vitamín B1 a B2, také menší množství vitamínu E, D, K, PP a také důležité minerální látky a stopové prvky: vápník, draslík,

sodík, fosfor, železo, mangan a měď.

■ Hřib hnědorůžový - možnosti využití

Hřib hnědorůžový je **velmi chutná houba**, která se ale příliš nevyskytuje. Je hoden ochrany, a to zejména ze strany houbařů. V kuchyni je využitelný téměř na všechny způsoby.

■ Hřib hnědorůžový - recept

Kyselica z hřibů

300 g hřibů
4 brambory
1 cibule
máslo
hladká mouka
3/4 l mléka
ocet
kopr
celý pepř
bobkový list
nové koření

Cibuli na drobno nakrájíme, zpěníme ji na másle a přimícháme mouku, vytvoříme si tak jíšku. Do jíšky přidáme nakrájené brambory, houby a koření, zalijeme mlékem. Vaříme do změknutí brambor. Polévku okyselíme octem, přidáme posekaný kopr a provaříme.