ATLAS HUB 28. 11. 2011

Hřib koloděj /Boletus luridus/

Klobouk má v průměru 5-20 cm, je tlustě masitý, světle kožově hnědý, jemně ojíněný, sametový, suchý, pomačkáním trochu tmavnoucí. Rourky jsou…

■ Hřib koloděj - vzhled

Klobouk má v průměru 5-20 cm, je tlustě masitý, světle kožově hnědý, jemně ojíněný, sametový, suchý, pomačkáním trochu tmavnoucí.

Rourky jsou žluté, v dospělosti žlutozelené.

Třeň je v mládí břichatý či soudkovitý, v dospělosti mění tvar na válcovitý nebo kyjovitý. Pod kloboukem žlutý, uprostřed červenavý, na spodu tmavě červený téměř hnědý, celý pokrytý výraznou

hnědočervenou síťkou s protáhlými očky.

Dužnina je světle (bledě) žlutá, na řezu okamžitě modrozelená, po delší chvíli se odbarvuje do žlutošeda. Výtrusy jsou žlutavé.

■ Hřib koloděj - výskyt

Roste hojně v létě a na podzim ve všech lesích - hlavně v listnatých, protože tvoří mykorrhizu s duby, buky, lipami, břízami a habry. Je možné ho nalézt také v parcích a zahradách. Nejčastěji roste v nížinách, v horských oblastech je vzácný. Je rozšířen po celé Evropě, hojněji na jihu Evropy.

■ Hřib koloděj - vliv na zdraví

Hřib koloděj je jedlý a velmi dobrý, bezpečná konzumace je po důkladném uvaření (minimálně 20 minut tepelné úpravy) - za syrova je mírně jedovatý. Po jeho požití se nedoporučuje pít alkohol. Pokud tento postup nedodržíte, následují velice úporné průjmy a zvracení, které mohou vést až k celkové dehydrataci organismu.

■ Hřib koloděj - možnosti využití

Hřib koloděj se užívá do polévek, k přípravě omáček, a dále je velice chutný na paprice, na smetaně, do těstovin, k masu, ale hlavně ve směsi s jinými houbami. Velmi dobře se také suší a zmrazuje. Špatně tepelně upravený hřib se projeví prudkými zažívacími potížemi - průjmy a zvracením. Chuť a vůně je nenápadná a příjemná.

■ Hřib koloděj - recept

Houbová směs na topinky a tousty

1 kg krájených hub
6 červených paprik
4 cibule
1 malý ostrý kečup
1 rajčatový protlak

Houby povaříme ve slané vodě asi 30 minut. Cibuli a papriky nakrájíme na drobno a společně podusíme, přidáme houby a vše smícháme, přidáme kečup a protlak. Dochutíme solí, pepřem, feferonkami a česnekem. Pro děti samozřejmě neděláme ostré. Nakonec plníme do skleniček a sterilujeme.