



ATLAS HUB 02. 12. 2011

Rosolozub huspenitý /Pseudohydnum gelatinosum/

Plodnice mají polokruhovitou nebo mušlovitou podobu. Bývají 5-8 cm široké a 1-1,5 cm tlusté. Svrchní strana je zrnitá až bradavčitá, se sametovými...

■ Rosolozub huspenitý - vzhled

Plodnice mají polokruhovitou nebo mušlovitou podobu. Bývají 5-8 cm široké a 1-1,5 cm tlusté. Svrchní strana je zrnitá až bradavčitá, se sametovými chloupky. Je mléčně bílá nebo lehce naředlá. Spodní strana plodnice je hustě poseta 2-4 mm dlouhými pyramidovitými ostny. Ty jsou bělavé až namodralé. Plodnice jsou ke kmeni přisedlé bokem.

Třeň není vyvinut.

Dužnina je v celé plodnici rosolovitá, v mládí dosti pevná, vodnatě bělavá, s nenápadnou vůní a zvláštní chutí.

■ Rosolozub huspenitý - výskyt

Houba je rozšířená po celém mírném klimatickém pásmu severní polokoule. Plodnice rostou především od září do listopadu. Vyskytují se na starším, trouchnivějícím dřevě jehličnanů. Usazují se také na pařezech. Pokud tyto pařezy vyschnou, houba odumírá. **Rosozolub huspenitý** má na povrchu drobné ostny, které zvětšují jeho povrch a vytváří výtrusy. Čím tedy větší plocha vytvářející výtrusy, tím větší šance na rozmnožení houba má.

■ Rosolozub huspenitý - vliv na zdraví

Přestože čerstvé houby obsahují až 95 % vody a mají nízkou energetickou hodnotu, jejich výživná hodnota je vysoká. Obsahují cukry, bílkoviny, aminokyseliny, minerály a stopové prvky. Tyto látky naše tělo potřebuje. Například v mladých plodnicích se nachází nejvíce bílkovin. Usušené mladé houby jich obsahují až 30 %. Houby obsahují chitin, který napomáhá pohybu střev a tím i trávení.

■ Rosolozub huspenitý - možnosti využití

Rosolozub huspenitý je možné konzumovat jako salát v syrovém stavu. Rod *Pseudohydnum* obsahuje pouze jeden druh, který se však vyskytuje ve dvou barevných variantách; jedna má čistě bílé, resp. skleněně průsvitné, a druhá forma šedohnědé klobouky.

■ Rosolozub huspenitý - recept

Nepравé ústřice

200 g hub
2 citróny
4 krajíčky chleba
sůl
20 g másla
led

Rosolozub huspenitý krátce povaříme ve slané vodě. Vyjmeme z vody, necháme vychladit a podáváme na drobně nasekaném ledě obložené nakrájeným citrónem. Je vhodný jako předkrm s přílohou tenkých krajíčků chleba potřených slabě máslem. Houby si před jídlem pokapeme citrónem.