



ATLAS HUB 02. 12. 2011

Sírovec žlutooranžový /*Laetiporus sulphureus*/

Klobouk je 15-50 cm veliký. Je plochý a vějířovitě rozložený. Je silně masitý, vrásčitý, bokem přirostlý. Plodnice rostou v těsných vrstvách nad...

☒ ■ Sírovec žlutooranžový - vzhled

Klobouk je 15-50 cm veliký. Je plochý a vějířovitě rozložený. Je silně masitý, vrásčitý, bokem přirostlý. Plodnice rostou v těsných vrstvách nad sebou. Jsou zářivě žluté nebo žlutooranžové. Ve stáří plodnice tmavnou.

Dužnina je v mládí žlutá a měkká, ale stárnutím tuhne a drobí se. Výtrusový prach je světle krémový.

■ Sírovec žlutooranžový - výskyt

Tento druh je velmi rozšířený. V hojném počtu se vyskytuje v celém severním mírném pásmu, ale také ve střední a jižní Evropě. Roste vysoko na kmenech stromů. Najdeme ho především v listnatých lesích s převahou dubů, v parcích, zahrádkách a na okrajích cest, a to od května do podzimu.

Sírovec žlutooranžový napadá jádrové dřevo a vyvolává intenzivní hnědou hnilobu.

■ Sírovec žlutooranžový - vliv na zdraví

Je to **jedlá houba**, ale u některých osob může vyvolat alergickou reakci. I po vaření zůstává svrchní vrstva velice tuhá. Mladé plodnice se musí vylouhovat, aby ztratily svou kyselou příchuť, až poté jsou vhodné pro přípravu řízků.

■ Sírovec žlutooranžový - možnosti využití

Sírovec žlutooranžový sice patří mezi dřevokazné houby, ale lze z něj připravit i velmi chutné řízky. Je silně aromatický a jeho chuť je nakyslá, starší houby bývají hořké.

■ Sírovec žlutooranžový - recept

Sírovec žlutooranžový na kari

200 g hub
cibule
česnek
máslo
kari
polévkové koření
hladká mouka
smetana

Cibuli nasekáme na jemno a osmáhneme s česnekem, přidáme na kostičky nasekaný **sírovec žlutooranžový**, osolíme a vysmáhneme do červena. Zalijeme smetanou, ve které rozkvedláme trochu hladké mouky a lžící kari a ještě chvíli povaříme. Podáváme s rýží, těstovinami nebo pečivem.