



ATLAS HUB 02. 12. 2011

Stroček trubkovitý /Craterellus cornucopioides/

Plodnice jsou 4 - 10 cm vysoké a 3 - 7 cm široké, úzce nálevkovité až trubkovité, tenké, křehce chrupavčité, nahoře široce otevřené, se zprohýbaným...

■ **Stroček trubkovitý - vzhled**

Plodnice jsou 4 - 10 cm vysoké a 3 - 7 cm široké, úzce nálevkovité až trubkovité, tenké, křehce chrupavčité, nahoře široce otevřené, se zprohýbaným okrajem, na povrchu jemně šupinkaté, šedohnědé až šedočerné, na spodní straně skoro hladké, modrošedé. Výtrusy jsou bezbarvé.

Třeň tato houba nemá.

■ Stroček trubkovitý - výskyt

Stroček trubkovitý roste od srpna do listopadu v lesích všeho druhu, nejvíce se mu však daří v lesích listnatých pod buky. Kromě Evropy se vyskytuje ještě v Severní, Střední a Jižní Americe a Asii. Stroček trubkovitý roste na vlhkých místech, většinou v kruzích či pruzích.

■ Stroček trubkovitý - vliv na zdraví

Houby jsou důležité obsahem vonných a chuťových látek, které napomáhají vyměšování trávicích šťáv. Proto mají houby význam spíše jako pochutina a koření. Stěny houbových buněk jsou složeny z nestravitelného chitinu, který ale zrychluje pohyb střev a podporuje lepší trávení. **Čerstvé houby** obsahují až 95% vody. Po usušení se většina vody odpaří a váha hub se sníží až desetinásobně. Usušené houby obsahují až 30% bílkovin.

■ Stroček trubkovitý - možnosti využití

Stroček trubkovitý je jedlý, význačný kořennou chutí a vůní. Hodí se k uchovávání všemi způsoby, avšak nejlepší je asi sušený. V kuchyni je mnohostranně použitelný, zvláště dobře se hodí k rybám - jeho tmavé zbarvení tvoří nápadný kontrast s bílými rybami. Asijská kuchařka nahrazují stročky **uchem jidášovým**, které roste hlavně na podzim a v zimě. Německy se **stroček trubkovitý** jmenuje Totentrompete, což znamená trubka mrtvých, neboť svým tvarem a zbarvením skutečně připomíná šedočernou trubku. Houby můžeme také zmrazovat. Před zmrazením očištěné houby asi 6 - 8 minut předvaříme v mírně osolené vodě a pak zchladíme. V mrazničce uchováváme maximálně 2 měsíce.

■ Stroček trubkovitý - recept

Stroček jako husí krev

500 g hub
sádlo
80 g cibule
2 vejce
koření na mletá masa
majoránka
česnek
sůl

Stročky trubkovité umeleme na masovém strojku, cibuli osmahneme na tuku, přidáme houby a smažíme 15 min. Vmícháme vejce a nakonec směs dle chuti osolíme a okořeníme. Směs je výborná na toasty.