80—90 °C půl hodiny, zvlášť tuhé plodnice hub (např. hlívy) celou hodinu.
Místo oleje můžeme houby s kořením zalít sladkokyselým nálevem připraveným z přípravku Deko a sterilovat stejným způsobem. Koření můžete volit rozdílně podle druhu hub, u hub s výraznou chutí raději méně. Houby s nevýraznou chutí zkuste okořenit i česnekem, grilovacím kořením, špetkou libečku, kopru, šalvěje, estragonu apod. Houby (dílky hub) také před uzením možno krátce předvařit.
Pro ty houbaře, kteří si chtějí bohatý úlovek uchovat v mrazničce, uvádíme i postup při zmrazování.

Zmrazování hub

Houby zmrazujeme v mrazničkách, které dosahují teploty minus 18 °C. Zmrazovat můžeme jen houby zdravé, zcela čerstvé, nezapařené. Musí být zmrazeny tentýž den, co jsme je nasbírali. Nezmrazujeme houby změklé, u některých se nezávadnost těžko zjišťuje (snadno se přehlédnou ohniska rozkladných procesů). Před zmrazením houby předvaříme v blanšírovacím roztoku, nebo je podusíme, nezmrazujeme je syrové.

Zmrazené houby blanšírované

Čerstvé houby, sůl, kyselina citrónová

Na 1 litr vody dáme lžíci soli a ½ lžičky kyseliny citrónové a uvedeme do varu. Houby (menší celé, větší rozkrájené) vhodíme do této blanšírovací tekutiny a asi 5 minut je povaříme. Pak je sedíme, na sítě propláchneme studenou vodou. Zchlazené rozložíme na podnos a dáme zmrazit na dno mrazničky. Zmrazené přendáme do mikrotenových sáčků, vložíme štítek s datem zmrazení, ze sáčků vytlačíme vzduch, uzavřeme je gumičkou a ihned uložíme do mrazničky.

Zmrazené houby dušené ve vlastní šťávě

Čerstvé houby, kmín, sůl

Pokrájené houby osolíme, pokmínujeme a dusíme ve vlastní šťávě tak dlouho, až se ⅔ šťávy vydusí. Pak je rychle zchladíme, dáme do kelímků z polystyrénu, kelímků od jogurtů apod., označíme štítkem nebo popíšeme a ihned uložíme ke zmrazení.

Zmrazené houby dušené na másle, oleji nebo jiných tucích

Postupujeme stejně jako při dušení ve vlastní šťávě a stejným způsobem je v mrazničce uložíme.
Protože zmrazené houby po rozmrazení podléhají velmi rychle zkáze, připravujeme jídla ze zmrazených hub přímo (nenecháme je rozmrazovat za běžné teploty) a připravené ihned spotřebujeme.
Doba uložení zmrazených hub v mrazničce se řídí teplotou, ve které jsou uloženy. Pokud by byla stále dodržena teplota —18 °C, mohou být uloženy až 1 rok. U teplot vyšších (—15 °C, —10 °C) se doba uložení zkracuje.
Důležitá je zásada, že jednou rozmrazené houby znovu nikdy nezmrazujeme. Pokud došlo ke zvýšení teploty a rozmrazení hub, nutno je ihned spotřebovat.

Houby v chladničce

Do chladničky ukládáme zdravé, čerstvé houby jen na krátkou dobu, nejdéle na tři až čtyři dny.

Obsah

MÍSTNÍ KNIHOVNA JEDOVNICE

Předmluva
Sbírání hub: Dostane se na každého?
Čím se řídit při sběru hub?
Stojí houby za to, abychom je sbírali?
Poradíte si s nimi v kuchyni?
Kalendář výskytu jednotlivých druhů hub, jejich kuchyňská příprava:

Z kterých hub se můžete těšit na jaře - - - **3**

Šťavnatky — březnovky
Jarní předkrm z březnovek
Březnovky na kmíně
Pikantní řízky z březnovek
Smrže
Smrže podle Divišové
Smržové chlebíčky
Omáčka ze smržů
Májovky, podtrnky
Houbová omáčka z májovek
Pomazánka z májovek

Co sbírat v létě a v hlavní houbařské sezóně - - - - - - - - **4**

Žampióny
Žampiónová omáčka
Žampiónový hemenex obložený
Holubinky
Holubinky na česneku
Holubinky s křenovou šlehačkou
Holubinky na kmíně
Špičky
Špičková polévka se špičkovými knedlíčky
Špičky v bílé omáčce
Pýchavky
Řízky z pýchavek
Mozeček z pýchavek
Muchomůrka růžovka — „masák"
Růžovky na másle
Letní přesnídávka z růžovek
Houby hřibovité
Vařené hříbky se strouhankou
Hřiby hnědé po zálesácku
Omáčka z modráků
Kozešník, kozák a babka s rajčaty
Křemenáč jako ovar
Bedly
Bedly na slanině
Bedlové řízky
Bedly jako vepřová pečeně
Ryzce
Opékané ryzce
Pikantní pochoutka z ryzců
Syrovinková pečeně
Ryzec peprný jako minutka
Lišky
Lišky na smetaně
Lišky nakyselo
Lošáky
Lošák na cibuli
Guláš z lošáku jeleního
Kotrč kadeřavý
Dršťková polévka z kotrče
Kotrč smažený v těstíčku

Co přinést domů na podzim - - - - - - - - 9

Čirůvky havelky, zelánky
Havelky na smetaně
Havelky v salámových mističkách
Václavky
Václavky smažené s vajíčky
Václavky na kmíně
Krásnoporky
Mlynářky v bílé omáčce
Guláš z krásnoporek
Čirůvky (fialová a dvoubarvá)
Čirůvky jako svíčková
Smaženky z čirůvek

Co sbírat, když sezóna končí - - - - - - - - 11

Hlívy, šťavnatky, penízovky
Hlívy v pikantní omáčce
Zapečené hlívové plátky
Pomrazky na paprice
Zimní salát ze šťavnatek
Polévka z penízovek sametonohých
Česnečka z penízovek sametonohých

Příprava pokrmů ze směsí hub - - - - - - - 12

Předkrmy - - - - - - - - - - - - - - - - - - 12

Studené předkrmy
Horácká „ruská vejce"
Jarní salát s naloženými houbami
„Ježek" na houbách
Teplé předkrmy
Cikánské kornoutky
Houbové chlebíčky s medem
Houby s osmaženou strouhankou
Opékané houby
Chuťovky, jednohubky
Chuťovka pro „unavené hosty"
Sýrové jednohubky s houbami
Šunkové jednohubky s houbami
Teplé sváteční chuťovky
Obložené chlebíčky, pomazánky
Chlebíčky s houbovou pomazánkou
Chlebíčky s treščími játry a naloženými houbami
Toasty, topinky
Toasty s houbami, šunkou a sýrem

Houbové polévky - - - - - - - - - - - - - - 13

Babiččina bramboračka s houbami
Dršťková polévka z hub
Gulášová polévka s houbami
Houbová česnečka
Houbová polévka s čočkou
Hříbková polévka podle Divišové
Pravá jihočeská kulajda
Růžovková kulimajda

Houby jako samostatný pokrm - - - - - - - 14

Houby vařené a dušené
Houbová směs v alobalu
Houbový guláš
Houby dušené
Houby na víně
Houby s křenem
Klobouky hub v alobalu
Houby pečené a smažené
Houbové fondue
Gratinované houbové kloboučky
Grilované houbové kloboučky
Přírodní houbové řízky
Vídeňské houbové řízky
Houbové řízky v těstíčku
Houby grilované na roštu
Houby na česneku
Houby na špízu
Karbanátky z hub
Krokety z hub
Sekaná z hub
Tradiční pokrmy
Kulajda z okolí Soběslavi
Kyselo z Novopacka
Vánoční hubník z Podkrkonoší
Houbovec jihočeský
Rýžový hubník z východních Čech
Původní staročeský kuba
Šumavský houbový kuba
Staročeský houbový bramborák
Sekané houby po staročesku
Staročeské houbové šišky
Houbové škvarky

Omáčky - - - - - - - - - - - - - - - - - - - 18

Houbová omáčka
Hřibová omáčka
Houby v křenové omáčce
Omáčka z naložených hub
Pikantní studená omáčka s houbami
Žampiónová omáčka

Houby se zeleninou - - - - - - - - - - - - 19

Houbové smaženky
Jarní zeleninová mísa s houbami
Květák s houbami
Papriky plněné houbami a sýrem
Rajčata plněná sardinkami a houbami
Rajčata zapečená se žampióny
Hlávkový salát s naloženými houbami
Houbový salát se zeleninou
Květákový salát s houbami
Zelný salát s houbami

Houby s mléčnými výrobky - - - - - - - - 20

Dip s čerstvými houbami
Dip s naloženými houbami
Hermelín smažený s houbami
Klobouky hub se sýrovou pomazánkou

Masité pokrmy s houbami - - - - - - - - - 20

Anglický špíz
Drůbeží játra se žampióny na rožni
Flamendr s hadovkou
Domácí vepřová huspenina s houbami
Jaternicový prejt s houbami
Jelítkový prejt s houbami
Kapr zapečený se žampióny
Kotlety se žampióny v alobalu
Krokety s hovězím masem a houbami
Magistrův závin s houbovou náplní

Různé pokrmy s houbami - - - - - - - - - 22

Bramborové rohlíčky plněné houbami
Fličky zapečené s houbami
Bramborový guláš s naloženými houbami
Houby zapečené s brambory a vejci
Houbové kobližky

Kolínka s houbami
Vaječné omelety se žampióny
Omelety s pikantní náplní
Jemné žampiónové omelety
Palačinky s houbovou náplní
Rizoto s houbami
Zapečená směs zeleniny, masa a hub
Šlehačkové poháry se žampióny
Špagety s houbami v zapékacích miskách
Trubičky plněné houbami
Masopustní slané tyčinky
Vejce plněná houbami

Předpisy cizích kuchyní - - - - - - - - - - 24

Bramborové pirožky plněné houbami
Císařka po starořímsku
Houby po čínsku
Houbový guláš po maďarsku
Houby po provensálsku
Houby po řecku
Hřiby po švédsku, nastudeno
Mitetei s houbami
Gruzínská soljanka s houbami
Šopský salát s houbami

Konzervování hub - - - - - - - - - - - - - 25

Sušení hub
Sušené houby
Houbový prášek
Houbová sůl

Nakládání hub do octových sladkokyselých nálevů - 26

Naložené houby k přímému použití
Směs v jemném octovém nálevu
Pikantní směs v kořeněném sladkokyselém nálevu
Naložené houby v přípravku NOVA
Naložené houby k přípravě různých pokrmů
Houby v jemném nálevu
Naložené houby ke zdobení studených mís
Výběrová směs v Pikantě
Naložené houby s brusinkami jako příloha ke zvěřině
Houbová směs ke zvěřině
Naložené houby s ovocem k přípravě moučníků
Houbová směs do moučníků

Sterilování hub ve vlastní šťávě - - - - - - 28

Žampióny sterilované ve vlastní šťávě

Sterilování hub v tuku - - - - - - - - - - - 29

Sterilované hřibky v másle

Nakládání hub do soli - - - - - - - - - - - 29

Polévková směs v soli

Uzení hub - - - - - - - - - - - - - - - - - - 29

Sterilované uzené houby

Zmrazování hub - - - - - - - - - - - - - - 30

Zmrazené houby blanšírované
Zmrazené houby dušené ve vlastní šťávě
Zmrazené houby dušené na másle, oleji nebo jiných tucích
Houby v chladničce

SEŠITY DOMÁCÍHO HOSPODAŘENÍ — SVAZEK 152

Bohuslav Ježek, Jan Vrbka, Miroslav Smotlacha

HOUBY PO CELÝ ROK

Předmluvu napsal Miroslav Smotlacha. Ilustroval Miroslav Smotlacha. Foto na obálce i v textu Jan Vrbka. Obálku navrhl Mojmír Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze 1988 jako svou 6556. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Ivan Kincl. Technická redaktorka Jaroslava Hrabětová.

1. vydání — náklad 200 000 — stran 32 — AA 5,62 — VA 6,58 — 505/21/818
Vytiskl Mír, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26
24-055-88 Kčs 8,—

© **Bohuslav Ježek, Jan Vrbka, Miroslav Smotlacha, 1988**