

„Myslím si, že dokážu rozpoznat podle vůně mnohé houby.“

Češi a Slováci jsou národy houbařů, které nemají v Evropě obdoby!

Petra Bittmanová (Oliveriusová), autorka rozhovoru, foto archiv J. Malého

Pan Jaroslav Malý jezdí do Velkých Popovic přednášet o mykologii, znáte ho? Houbaření ho vždy bavilo, ale k zásadnímu obratu v jeho životě došlo v roce 1999, kdy narazil na Mělnicku na hřib kaštanový, který ho zaujal natolik, že mykologii doslova propadl. Kvůli identifikaci se vydal do Prahy, kde má v Karmelitské ulici sídlo Česká mykologická společnost, za mykologem Ing. Jiřím Baierem. Místo něj mu ale tehdy otevřel pan Miroslav Smotlacha, syn Františka Smotlachy, který společnost založil a vydal Atlas hub jedlých a nejedlých, do něhož jsem jako malá s rodinou vždy nakoukla, když jsme si nějakou houbou nebyli jisti. Pan Smotlacha zde píše, že osobně vyzkoušel konzumaci 1700 druhů hub, tak totiž určoval jejich jedlost. A pan Malý se přiznal, že to tak také dělá. Když pan Smotlacha viděl zájem pana Malého, nabídl mu členství v České mykologické společnosti. Jezdil pak na přednášky, výstavy a pomáhal s nimi. O rok později začal houby fotit. A také zvířata, především ptáky. Když jde do lesa, buď fotí, nebo sbírá houby. Oboje zároveň se dělá špatně, mívá prý pak takové schizofrenní stavy.



Osobnost: **Jaroslav Malý, 53 let**

- > narodil se ve Vysokém Mýtě a nyní žije v Bechyni
- > je rozvedený, má 3 dospělé děti a 2 vnoučata
- > pracuje 13 let jako živnostník na volné noze, přednáší a fotografuje v oblasti mykologie
- > záliby: fotografování
(www.naturfoto.cz, www.naturatlas.cz)

► Co Vás pojí s Velkými Popovicemi?

JM: Do Velkých Popovic jezdím již od roku 2017 přednášet o houbách v rámci mykologických dnů, které zde pořádá Český svaz ochránců přírody Velké Popovice. Společně s kolegou Janem Schneidrem se podílíme na přípravě výstavy hub a terénní exkurzi. Letos k vám zavítám již popáté a přednášku připravím nově i pro děti ze školy.

► Kde Vaše fotografie můžeme vidět?

JM: Vydal jsem dvě knihy. První vyšla ve francouzštině a angličtině, jmenuje se Etonnants. Nakladatelství mě našlo na webových stránkách naturfoto.cz, kde je zaujaly mé fotografie. Poslali mi pak několik autorských výtisků. Jeden z nich jsem měl s sebou, když jsem šel do jednoho nakladatelství s tím, že vydávám již několik let i houbařské kalendáře. Oni si té knihy všimli a inspirovali mě k tomu, aby se taková kniha objevila i v češtině. S kolegou Radomírem Sochou, který píše hodně pro děti, jsme pak vydali knihu Pozoruhodný svět hub. Ta kniha je vhodná právě i pro malé čtenáře, je tam vtip a je to čtivé. Rychle se vyprodala a dotisk jakbysmet. Bohužel, nyní se vše zdražilo a dotisknout tuto fotografickou knihu je nákladné, takže se vyčkává. Moje fotografie jsou ale v řadě dalších knih po celém světě.

► Jíte houby? Jaká je Vaše nejoblíbenější?

JM: Houby jím a miluji je. Nejraději mám opěnkou měnlivou a ryzce pravé. Houby bych mohl jíst stále a všem je doporučuji, protože nové studie ukazují, že jsou na tom podobně jako bylinky. Obsahují velké množství prospěšných látek. Ano, umí do sebe absorbovat i těžké kovy, ale je zjištěno, že po konzumaci takové houby se škodlivé látky v těle ukládají jen v minimální míře. Například hlíva ústříčná je velmi doporučována a i v lékárnách objevíte poměrně hodně doplňků stravy s extraktem z hlívy. Je ale vhodné konzumovat houby různých druhů.

„Osobně moc nevařím a nejraději mám, když mě někdo pozve.“

► Na jaký způsob máte houby nejraději?

JM: Osobně moc nevařím a nejradši mám, když mě někdo pozve. Mám rád klasickou smaženici nebo houbové škvarečky. Co je však zajímavé, že jsem dělal jeden kalendář s recepty. Ty jsem si sám vymyslel intuitivně, aniž bych měl nějakou zkušenost. Zpětně se ke mně dostalo, že si podle toho vařili třeba i kolegové a že jim to moc chutnalo.

► Pěstoval jste si houby někdy doma?

JM: Ano, i když jsem bydlel v panelovém domě, tak jsem měl na balkoně hlívu na slámě. Během měsíce sklízíte první plodnice. Z jednoho pytle můžete získat až pět kilogramů hub. Na mých webových stránkách naturatlas.cz je kompletní návod, jak na to. Je tam de facto ucelený servis pro houbaře. Jsou tam i kvízy a informace o typech otrav.

► Jak skladujete houby?

JM: Snažím se je neskladovat a rovnou konzumovat, samozřejmě ke konci sezony si nasbírám houby k uchování. Takové houby povařím, nechám je vychladnout, okapat a pak zmrazit. Tak vydrží do jara, než začnou růst nanovo. Doporučuji houby nemrazit syrové.

► Jak často Vás známi „otravují“ s určením druhu houby?

JM: V hlavní sezoně dost. Ani jsem to pak nestíhal, protože jsem chtěl každému vyhovět. Za účelem vzdělávání jsem založil webové stránky naturatlas.cz pro určování hub. Houby jsou tu detailně popsány. Na rozdíl od tohoto webu ten první (naturfoto.cz) slouží jako fotobanka



a můžete si tam fotografie koupit. Takový je rozdíl. Teď dotazující lidi odkazují na ten web. Míval jsem tam i poradnu, ale pak jsem tam měl třeba 50 dotazů denně, což jsem nestíhal.

„Míval jsem tam i poradnu, ale pak jsem tam měl třeba 50 dotazů denně, což jsem nestíhal.“

► Setkáváte se otravami po požití hub? Prodělal jste i Vy nějakou otravu?

JM: Já jsem se naštěstí nikdy neotrávil, ale špatně mi v jednom případě bylo, a sice po houbě jménem kačenka česká. U někoho totiž, jako právě u mě, způsobuje intoleranci. Není to přímo alergie, ale spíše taková otrava. Tato houba roste na jaře, a pokud by člověk s intolerancí požil tuto houbu i následující rok, bude otrava mnohem silnější a příznaky vygradují. Uvedl bych ji jako potenciálně nebezpečnou. Občas mi lidé volají, když jim je po houbách špatně. Nebezpečné mohou být bedly z okruhu bedly červenající, hříb kovář a koloděj, václavky atd. Postižené jedince vyzpovídávám a případy eviduji.

► Jak se má při otravě člověk zachovat?

JM: Určitě zajistit vzorek konzumovaných hub, nebo případně zvratků, a ukázat ho specializované osobě. A potom záleží na příznacích. Nejzávažnější otravy se projevují po 6–10 hodinách po konzumaci. Pak bych nečekal a okamžitě vyhledal lékaře. Takové otravy jsou například po muchomůrce zelené. Po odeznění průjmů a zvracení třeba po dni pak dochází ke zlepšení stavu, avšak následně k selhávání jater, ledvin a ostatních orgánů, což může mít až fatální následky. Na mírnější otravy doporučuji podávat aktivní uhlí a snažit se to dostat z těla ven. Pokud potíže odezní do dvou hodin od konzumace, lékaře bych nealarmoval. Nikdy ale otravu nepodceňujte.

„Jsou houby, které voní po kokosu, marcipánu, chemických prvcích, ovoci, zelenině, gumových dětských holínkách, prostě po všem.“

► Houby se prý dají sbírat celý rok, i v zimě pod sněhem, sbíráte také celoročně? Dá se spolehat na houbařské mapy?

JM: Ano, každý, kdo se v takové míře věnuje houbám, tak je sbírá celoročně. Ani já nejsem výjimkou. Mapy výskytu hub samozřejmě existují a vznikají na základě dat od houbařů. Česká mykologická stanice také vytváří takovou mapu, najdete ji i na mých stránkách. Stoprocentně se na to ale spolehnout nedá. Každý to hodnotí podle sebe. Pro někoho, kdo například našel hříby, to znamená, že v daném místě rostou houby. Může tam být pár hříbů smrkových, a to je vše. Já se obvykle řídím podle počasí a srážek. Podívám se 14 dní zpětně na místo, jak to tam bylo se srážkami, a podle toho se rozhoduji, zda má smysl vyrazit tam houbařit. Závisí to i na podloží, geologii a dalších okolnostech. Některé houby, typicky ty menší, rostou již po 4–5 dnech po dešti. Masitější houby po těch letošních vedrech nejdříve tak za 2 týdny.

► Jaká je symbióza hub a stromů?

JM: Růst hub záleží na mnoha faktorech, například právě na tom, jaké stromy se nacházejí v okolí. Zajímavé je, že jak stromy rostou, mohou v jejich okolí růst postupem času zcela jiné houby. S ohledem pěti či deseti let jsou už leckdy na daném místě úplně jiné podmínky. Houby také rostou v tzv. čarodějných kružkách. Na konci podhoubí, které vyrůstá de facto kruhovitě a excentricky se rozšiřuje, vyrůstají plodnice. Některé kruhy měří i několik metrů. Například houba strmělka mlženka, která se vyskytuje na podzim, nebo čirůvky jsou pro čarodějné kruhy typické.

► Podle čeho, kromě vzhledu, houby rozpoznáváte?

JM: Udává se 7–8 základních pachů hub. Zkušený degustátor dokáže rozeznat tisíce nuancí vůní. Myslím si, že mezi ně patřím. Rozeznám i drobné odchylky. Při výstavách často dělám i takový stůl – voňavý koutek se zajímavými houbami. Například čirůvka celerová. Ta voní po celeru, ale je to taková vůně bramborové polévky, přímo i s kořením, které se tam dává. Cítíte tam majoránku a vše, co do polévky patří. Jsou také houby, které voní po kokosu, marcipánu, chemických prvcích, ovoci, zelenině, gumových dětských holínkách, prostě po všem.

„Odpolední přednáška bude na téma Zdravotně prospěšné houby rostoucí v našich lesích.“

► Jak má člověk při sběru hub postupovat, jak správně houbu sebrat a očistit?

JM: De facto je to jedno, já doporučuji opatrně vyviklat a přikrýt podhoubí. Při identifikaci houby je důležitý i třeň, o tento identifikační znak byste odříznutím mohli přijít. Často se stane, že si myslíte, že máte nějakou konkrétní houbu, ale po vyjmutí znejistíte, že to tak možná úplně není. Pokud někoho potkám, jak sbírá houby do igelitové tašky, snažím se ho upozornit na to, že to není bezpečné. To samozřejmě vůbec nedoporučuji.

► Na co si houbaři mají dávat pozor při sběru hub, kromě klíšťat?

JM: Měli by si být jisti tím, jaké houby sbírají. Měli by brát pouze takové, které jsou jim známe. Je také třeba nesbírat moc mladé houby, u kterých ještě nemusí být vyvinuty identifikační znaky. Ale ani příliš staré, které rychleji podléhají rozkladu. A samozřejmě není radno sbírat plesnivějící houby.

► Kdy se na Vás můžeme těšit u nás v Popovicích?

JM: Bude to v pátek 6. října. Dopoledne si užijí houby také děti ze školy. Je v plánu udělat tři přednášky i pro několik tříd z 1. stupně. Od 13.00 do 18.30 hodin se bude konat v knihovně výstava hub pro veřejnost a od 17 hodin pak bude odpolední přednáška z mé strany na téma Zdravotně prospěšné houby rostoucí v našich lesích.

Velice Vám děkuji za rozhovor a těším se nejen do lesa na houby, ale také na zajímavou akci. ■

Poznámka redakce: Pozvánku na již tradiční oblíbenou mykologickou akci naleznete na str. 19. Jste srdečně zváni.

ZPRÁVY Z REDAKCE
ZPRAVODAJ INFORMUJE

NAPIŠTE NÁM

Vážení čtenáři, rádi bychom vám nabídli prostor ve Zpravodaji k uveřejnění vašich příspěvků.

Přijmeme k publikování každý podepsaný příspěvek, který neporušuje zákony a etiku. Za správnost informací a obsah příspěvků odpovídají jejich autoři, redakce se nemusí ztotožňovat s obsahem publikovaných článků a rovněž si vyhradzuje právo příspěvky se souhlasem autorů upravovat. Příspěvky posílejte v elektronické podobě na **E: zpravodaj@velkepopovice.cz**. ■

INFOBLOKY

Redakce žádá bystré čtenáře o spolupráci s aktualizací těchto informací v našem Zpravodaji.

Zjistíte-li nějaké změny, prosím, nahláste nám je na **E: zpravodaj@velkepopovice.cz**.

FOTOGRAFIE

Máte-li zdařilé fotografie naší obce a blízkého okolí v tiskovém rozlišení, neváhejte a podělte se o ně s námi.

Předem děkujeme. ■

JUBILEA A VÝROČÍ

Nabízíme vám ve Zpravodaji prostor k uveřejnění životních jubileí, různých výročí a vzpomínek na vaše blízké.

Máte-li o tuto bezplatnou službu zájem, stáhněte si a vyplňte formulář s názvem ŽIVOTNÍ JUBILEA A JINÁ VÝROČÍ, který je volně ke stažení na webu obce pod menu ZPRAVODAJ – VÝZVY A FORMULÁŘE. Formulář zašlete na **E: podateln@velkepopovice.cz**.

Vaše příspěvky rádi uveřejníme. ■

ONLINE ZPRAVODAJ

Online listování Zpravodajem nebo elektronickou verzi v pdf najdete vždy k 1. dni v měsíci na Facebooku či webu obce pod odkazem Zpravodaj. ■

DISTRIBUCE ZPRAVODAJE

SEZNAM LOKALIT A KAMELOTŮ

> LOJOVICE, ŘEPČICE, DUB, DUBINY, MOKŘANY, KRIVÁ VES, KRÁMSKÝ, KOZÁK, KLENOVÉ
Šárka Hynková / T: 724 755 995

> BRTNICE (od benzínové stanice)
Petr Jirkovský / T: 602 461 393

> VELKÉ POPOVICE A NOVÉ HABŘÍ
Milena Petrášková / T: 606 340 851

> BYTOVKY VELKÉ POPOVICE
Květa Boukalová / T: 734 385 740

> TODICE Lenka Medřická / T: 608 527 963

> HABŘÍ Blanka Černá / T: 777 601 489

V případě, že nedostáváte do schránky Zpravodaj, kontaktujte své kameloty. ■