

2. ŽIVÁ PŘÍRODA

HOUBY

Houby tvoří samostatnou skupinu živých organismů. Na rozdíl od rostlin neobsahují zelen lis-tovou (chlorofyl). Zástupci hub najdeme po celé Zemi. K životu houby potřebují vlhké prostředí, celoročně přežívají v podhoubí. V určitém ročním období pak z podhoubí vyrůstá plodnice. Právě plodnice jsou částmi jedlých hub, které sbíráme a připravujeme z nich různé pokrmy. Kdo chce být houbařem, musí znát místa, na nichž houby rostou, ale především musí umět správně houby rozpozнат.



CO TO JE?

Rozkladači

– organizmy, které získávají látky pro svou vlastní výživu z mrtvých částí těl jiných organismů. Patří sem bakterie, houby, ale i některé druhy živočichů (např. mrchožrouti).

Houby – parazité

– cizopasné houby, které škodí rostlinám (např. dřevokazné houby), živočichům i člověku a způsobují různá onemocnění.

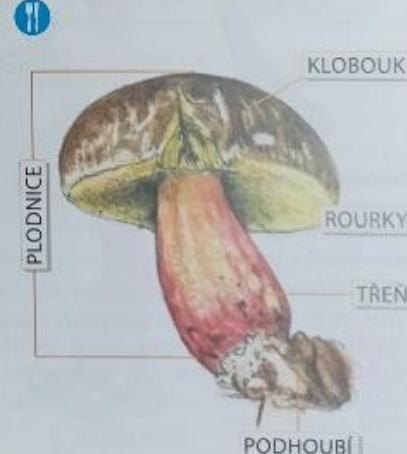
VÍŠ, že...?

Věda zabývající se studiem hub, jejich vlastnostmi i využitím se nazývá mykologie. Člověk, který houby zkoumá, učí se jim porozumět, se nazývá mykolog.

LUPENITÁ HOUBA muchomůrka červená



ROURKATÁ HOUBA hřib žlutomasý (babka)



2. ŽIVÁ PŘÍRODA

HOUBY

Některé druhy hub rostou pouze pod určitými stromy. Není to náhoda. Houby žijí v symbioze s určitými druhy stromů. Podhoubové uvolňuje důležité živiny, které prostřednictvím svých kořenů strom využívá. Strom na opakující uvolňuje látky, díky nimž se rozrůstá podhoubové dané houby. Z podhoubového půjčímu. Strom na opakující uvolňuje látky, díky nimž se rozrůstá podhoubové dané houby. Z podhoubového půjčímu. Strom na opakující uvolňuje látky, díky nimž se rozrůstá podhoubové dané houby. Z podhoubového půjčímu.

Rozlišujeme houby jedlé, nejedlé a jedovaté (některé jsou prudce jedovaté). Sbíráme pouze ty, které řadíme mezi jedlé houby. Ostatní houby neníme.

JEDLÉ HOUBY



Nejedlé houby clonoucí se neohrožují přímo na životě. Nejsou však požitkovatelné a bylo by tím po nich špatné. Většinou by tě od jejich konzumace odpudila jejich chut (hořký hřib žlučník) nebo nepříjemný zápar (holubinka smrdutá).

1 Se kterými stromy žijí houby na prvních třech obrázcích v symbioze?

2 Které další druhy hub znáš? Dokážeš určit, zda jsou jedlé, nejedlé, nebo jedovaté? (Můžeš použít atlas hub.)

- 3 **W** Třídní atlas hub
- Vyber si v atlasu hub jednu houbu a nakresli ji.
 - Doplň základní důležité informace.
 - Společně pak se spolužákům sestavte třídní atlas hub.
- 4 **C** Vysvětli rčení: Roste jako houby po dešti.

Některé houby obsahují jedovaté látky. Ty mohou poškodit naše zdraví, způsobují otravu houbami. Říkáme jim jedovaté, některým prudce (smrtelně) jedovaté. Ale i jedlé houby mohou být jedovaté, když je špatně upravíme nebo se nám při sběru zapálí.

JEDOVATÉ HOUBY



PRUDCE JEDOVATÉ HOUBY



ZAPAMATUJ SI!

Houby jsou samostatnou skupinou živých organismů, neobsahují zeleninu. Jejich zástupce najdeme na celé planetě. Žijí v symbioze s různými druhy dalších rostlin. Tělo houby se skládá z podhoubové a plodnice. Houby dělíme do tří skupin – jedlé, nejedlé a jedovaté. Sbíráme pouze plodnice hub jedlých, ostatní druhy hub nesbíráme, ale ani je neníme. Houbaření je pěkná zábava, ale je třeba dodržovat základní pravidla sběru hub – pro zachování vlastního zdraví, ale i ochranu přírody.

Sběr hub v Evropě se v jednotlivých zemích liší. Češi jsou vášnivými houbaři. Obyvatelé mnoha dalších států sbírají houby velmi málo nebo vůbec.

DODRŽUJ PRAVIDLA SBĚRU HUB:

- 1 Sbíráme jen houby, které dobře známe!
- 2 Plodnice opatrně vyjmeme z půdy, podhoubové hned upravíme.
- 3 Houby očistíme a zbytky ponecháme v lese.
- 4 Sebrané houby ukládáme do košíku nebo plátěných tašek (nesmí se zapálit).
- 5 Houby, které nesbíráme, neníme.

VÍŠ, že...?

Na světě je v současnosti popsáno kolem 70 000 druhů hub. V České republice je zjištěno asi 10 000 druhů. Mnohé druhy hub se využívají také ve farmaceutickém a chemickém průmyslu – výroba antibiotik (penicilinu), v potravinářství – výroba plísňových sýrů (Hermelin, Niva, ...) nebo dřevařském průmyslu – úprava a ochrana dřeva.

5 Vysvětli, proč v houbách neprobíhá proces fotosyntézy.

6 **M** Kolik korun zaplatíš za 200 gramů hub na polévku, když 1 kg stojí na trhu 600 korun?

