



OBEC RATÍŠKOVICE

# RATIŠKOVSKÝ HŘIBOVÝ TROJBOJ S KAPÚRKOVÚ



KDO NERISKUJE, NEJÍ ...

SOUTĚŽ VESNICE ROKU 2013

## Úvodem ...

Obec Ratíškovice byla v minulosti chudou destinací. Půdy byly suché a písčité, kozy a jalovice pochudlé, hladových krků přehršel. Doplnkem do poloprázdného hrnce byly houby z rozsáhlých lesů Doubravy. Nouze vyučila Ratíškovjáky houbaření a mykologii a houbovému gurmánství.

Pár dobrých rad do lesa :

1. Repelent nastříkáme na boty a kalhoty, tvář, krk a ruce.
2. Vezmeme košík, nožík a GPS a vydáme se do Doubravy.
3. V prostoru o souřadnici 48°54'16.59"N 17°10'32.02"E najdeme hříby, uřežeme, očistíme a uložíme do košíku.

## Topinka lapky Raťky

- vepřové sádlo
- cibule
- očištěné houby (směs, čím víc druhů tím je pikantnější), na masovém mlýnku pomleté třeně (nožky) bedel
- barevné papriky červená, žlutá, zelená+kořená typu PCR (mírně pálivá) nebo kousek feferonky
- pepř
- sůl
- kostka houbového a hovězího vývaru (bujonu), či podobné koření, prášek z hub, nejlépe usušené
- česnek
- ratiškovský chleba



V kastrolu rozežřejeme sádlo, zesklovatíme cibuli, přidáme na nudličky nakrájenou papriku, po chvíli i houby, po 10 minutách (když jsou ve směsi václavky, nebo modráci po 20) přidáme polévkové kostky, či koření, podle množství připravované směsi a necháme přejít varem. Vydusíme, dochutíme houbovým práškem, případně pepřem. Směs natíráme na opečené topinky potřené nejlépe českým česnekem.

## Ratiškovské hambáče (Houbové karbanátky)

- 500 g čerstvých hub (nejlépe směs různých)
- 4 žemle
- 4 vejce
- 2 cibule
- kmín
- pepř
- sůl
- 150 g slaniny
- strouhanka
- mléko
- hladká mouka
- olej na smažení



Oloupanou cibuli uvaříme v osolené vodě a necháme vychladnout. Do vývaru z cibule namočíme žemle. Očištěné houby pokrájíme a osmažíme na rozškvařené slanině s mletým kmínem a pepřem. K houbám přidáme rozsekanou vařenou cibuli, důkladně vymačkané žemle, 3 vejce a dobře promícháme. Je-li směs příliš řídká, přidáme strouhanku. Z připravené směsi tvoříme karbanátky, obalujeme je v mouce, ve vejci rozšlehaném s mlékem a ve strouhance. Smažíme po obou stranách dozlatova v rozežřátém oleji.

## Bedla mnohdy jedlá smažená

- nalezené množství bedel
- hladká mouka
- vejce
- strouhanka
- sůl
- vepřové sádlo

Bedlu dočistíme papírovým ubrouskem, obalíme v hladké mouce, ponoříme do rozmíchaného vejce se solí, obalíme ve strouhance a osmažíme dozlatova na vepřovém sádle doma vyškvařeném.

Osmaženou bedlu podáváme teplou na krající čerstvého chleba, dle gusta jemně přisolíme.



## Závěrem ...

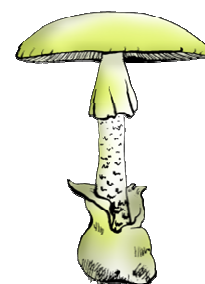
V případě následné nevolnosti po požití hřibů může vyvstat domněnka, že se může ukázat pravdou, že se jedná o houbu jedlou jen jedenkrát - tedy muchomůrku zelenou. V takovémto případě volejte:

**112** integrovaný záchranný systém

**155** nemocnice

**224 919 293** Toxi Praha

**518 367 222** Farní úřad Ratíškovice



## Lesklokorka lesklá

### Ganoderma-lucidum

Lesklokorka lesklá je pro své léčivé účinky využívána nejméně 4000 let.

V Japonsku, Číně a Koreji byla dříve velmi vzácná a drahá.

Nyní se pěstuje a připravuje se z ní komerčně řada léků a potravinových doplňků. Má protirakovinné, protizánětlivé, protibakteriální a protivirové účinky, reguluje krevní tlak, působí proti kardiovaskulárním onemocněním a chronické bronchitidě, zvyšuje imunitu jedince, posiluje játra, nervový systém a činnost ledvin. Používá se i pro zvýšení sexuální potence.

V Asii je jí říká „houba nesmrtelnosti“.

