**HOUBY II.**

HOUBY S PLODNICEMI

- výtrusy se vytvářejí na zvláštních útvarech- plodnicích- sběr jako pochutina

- umístění výtrusů- buď na ploše lupenů- lupénkaté houby nebo uvnitř otvorů na spodu klobouku- rourkaté houby (výjmečně i jinde- kotrč kadeřavý, smrž, pýchavka)

- naše jedlé houby: hřib (dubový, smrkový, koloděj), kozák, křemenáč, klouzek, liška obecná, pečárka (žampion) polní, muchomůrka růžovka, bedla vysoká, holubinka mandlová, pýchavka

- naše nejedlé houby: hřib žlučový, choroš, holubinka vrhavka

- naše jedovaté houby: hřib satan (vzácný, chráněný), muchomůrka (zelená, červená, tygrovaná)

 **zásady houbaření**: sbíráme jen to, co bezpečně známe

houby ukládáme do plátěného sáčku nebo do koše

ihned zpracujeme

jídlo z hub neschováme, rozmražené znovu nezmražujeme