

Rostou!

ROSTOU!

Houbaření je pro Čechy velkým koníčkem. Podle statistiky 75 % Čechů chodí minimálně jednou za rok na houby. Když začne houbařská sezona, potkáte v lese více lidí než normálně. Skoro ve všech médiích se objeví zprávy s titulkem „Rostou!“ a fotkami nejlepších úlovků. Pro Čechy je prostě houbaření vášně.

Chcete jít také na houby? Tady je několik informací, které by se vám mohly hodit.



foto: pixabay.com

Kdy rostou?

Houbařská sezona začíná v Česku v květnu a končí v říjnu. Houby ale rostou po celý rok. Nejlepším počasiem pro houby je teplo a vlhko. Pokud prší, za několik dnů může být vaše hledání v lese úspěšné.

Kde rostou?

Houby nerostou všude v lese a také ne ve všech lesích. Pokud houby najdete, zapamatujte si místo, s velkou pravděpodobností tam budou růst další.

Co sbírat?

Říká se, že všechny houby jsou jedlé. Některé ale jenom jednou... Proto sbírejte jenom houby, které znáte. Některé jedlé houby můžete snadno zaměnit za jedovaté. Když si nejste

jistí, můžete se poradit s odborníky – ve velkých městech často najdete mykologickou poradnu. Tam vám řeknou, o jaký druh houby se jedná.

Co potřebujete?

Houbaři sbírají houby do košíku nebo plátěné tašky (v igelitové tašce houby nemůžou „dýchat“). Dobré je také mít s sebou nůž, abyste se podívali, jestli je houba zdravá.

Co s houbami?

Našli jste houby? Gratulujeme! Z hub si můžete uvařit například houbovou polévku (recept na výbornou kulajdu najdete v tomto čísle na straně 28), houbový guláš, vaječnou smaženici nebo maso na houbách. Z velkých hub si také můžete usmažit řízky. Našli jste hodně hub? Tak to gratu-

lujeme dvojnásob. Houby můžete usušit, zmrazit nebo zavařit a v zimě potom přidat do jídla. **jz**

Všimněte si

Houba – hodně hub
(genitiv plurálu)

V češtině také používáme frázi „růst jako houby po dešti“ – rychle se objevovat, vznikat.

Příklad: V Hollywoodu teď „frčí“ koláče jako od babičky. Cukrárny, které je nabízejí, rostou jako houby po dešti. (Zdroj: SYN2015)

Slovníček

druh	S, M	typ (např. kočky – siamská, angorská...)	poradna	S, F	místo, kde vám dají radu
houbař	S, M	kdo sbírá houby	pravděpodobnost	S, F	šance, že se něco stane
houbaření	S, N	aktivita, sbírat houby	růst	V, impf	zvětšovat se (většinou do výšky)
houbařský	Adj	vztahující se k houbaření	sbírat	V, impf	brát ovoce, zeleninu, houby ze země, stromu atd.
jedlý	Adj	co můžete jíst	smaženice	S, F	smažené jídlo z vajíček a hub
jedovatý	Adj	obsahuje jed, nejedlý	úlovek	S, M	co jste chytili, nasbírali
koníček	S, M	co děláte rádi a ve volném čase	usušit	V, pf	dát pryč vodu z něčeho
košík	S, M	nádoba z proutí, ve které nosíte věci	vášně	S, F	velmi silná emoce
objevit se	V, pf	ukázat se	vlhko	S, N	když je ve vzduchu voda
odborník	S, M	kdo zná téma, expert	zaměnit	V, pf	myslet si, že něco je něco jiného
plátěný	Adj	z plátna (typ textilie)			

Recept na kulajdu – podzimní českou polévku

Máte houby? Na kulajdu jsou nejlepší čerstvé lesní! Ještě trocha brambor, smetany, provonět koprem – to je ta pravá chuť českého podzimu.

Co potřebujete:

Na jíšku:

- 3 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky

- 1,2 litru kuřecího vývaru nebo vody
- 4 velké brambory
- hrst čerstvých lesních hub

Na dochucení:

- 250 ml smetany (min. 30 % tuku)
- 60 ml octa
- 3 lžíce cukru
- čerstvý kopr
- sůl a pepř



foto: Pavel Kalina

Co musíte udělat:

- 1 Udělejte jíšku: v hrnci 2 másla,
 3 hladkou mouku a 4 ji do růžova.
 5 jíšku vývarem nebo vodou a 6 solí a pepřem.
 7 a 8 brambory a 9 je do hrnce.
 10 houby a 11 je na větší kusy.
 12 houby na másle.
 13 houby do polévky.
 14 polévku, *dokud* houby a brambory nezměknou.
 15 smetanu a 16 cukrem a octem.
 17 2 minuty a 18 z *ohně*.
 Nakonec 19 kopr a 20 jej do polévky.
 Kopr už 21! Ztratil by barvu.
 22 se *ztraceným* vejcem.

1. Spojte infinitiv a imperativ.

- | | |
|---------------|----------------|
| 1. orestovat | a) olupejte |
| 2. udělat | b) zalijte |
| 3. přisypat | c) vmíchejte |
| 4. přidat | d) očistěte |
| 5. ochutit | e) rozpustěte |
| 6. dochutit | f) nevařte |
| 7. podávat | g) podávejte |
| 8. očistit | h) vařte* |
| 9. oloupat | ch) orestujte* |
| 10. nakrájet | i) přidejte* |
| 11. nasekat | j) přisypte* |
| 12. vařit | k) nakrájejte* |
| 13. nevařit | l) sundejte |
| 14. vmíchat | m) nasekejte |
| 15. rozpustit | n) udělejte |
| 16. sundat | o) dochuťte |
| 17. zalít | p) ochuťte |

2. Doplňte imperativy do textu.

Ty označené hvězdičkou použijte 2x.

sj

Slovníček

<i>dochutit</i>	V, pf	dát něco (např. koření) pro víc chuti	to season	<i>orestovat</i>	V, pf	rychle smažit na troše tuku	to saute
<i>dokud</i>	Konj	do + kdy, do doby než, např. Chci studovat, dokud nebudu umět perfektně česky.	until	<i>přisypat</i>	V, pf	přidat něco, co je drobné (např. sůl)	to add
<i>jíška</i>	S, F	základ polévek a omáček, osmažená mouka a máslo	roux	<i>rozpustit</i>	V, pf	něco se stává tekuté vlivem tepla	to melt
<i>kopr</i>	S, M	aromatická bylina	dill	<i>sundat</i>	V, pf	dát pryč	to put away
<i>ocet</i>	S, M	kyselá tekutina např. z vína	vinegar	<i>vmíchat</i>	V, pf	mícháním přidat	to stir into
<i>ohně</i>	S, M	hoří, dává horko a teplo, můžeme na tom vařit	a fire	<i>vývar</i>	S, M	voda, ve které se dlouho pomalu vařilo maso nebo zelenina	a broth
<i>oloupat</i>	V, pf	očistit od slupky	to peel	<i>zalít</i>	V, pf	přidat něco, co je tekuté	to pour in
				<i>ztracené vejce</i>	S, N	vejce vařené ve vodě s octem 3 minuty, žloutek je uvnitř tekutý	a poached egg

Recept na kulajdu – podzimní českou polévku

! Zapamatujte si

Jak se tvoří imperativ?

Potřebujeme formu přítentiu pro „oni“. Odpojíme koncovku a máme základ slova.

A) základ slova končí na jeden konsonant:

děkovat – oni děkuj-í – ty děkuj! (bez přípony) – vy děkujte! (přípona -te)

B) základ slova končí na dva konsonanty:

číst – oni čt-ou – ty čti! (přípona -i) – vy čtěte! (přípona -ěte nebo -ete)

C) forma pro „oni“ v přítentu končí na -ají:

dělat – oni děl-ají – ty děle! (přípona -ej) – vy dělejte! (přípona -ejte)

Podle knihy: New Czech Step by Step. Lída Holá. Praha: Akropolis, 2008.

3. Rozdělte imperativy podle toho, jak se tvoří.

Pozor, jedno sloveso neodpovídá pravidlům. Které to je?

infinitiv	prézens -oni	imperativ -ty	imperativ -vy	skupina
orestovat	orestujou	orestuj	orestujte	A
			udělejte	
			přisypte	
			přidejte	
			ochuťte	
			dochuťte	
			podávejte	
			očistěte	

infinitiv	prézens -oni	imperativ -ty	imperativ -vy	skupina
			oloupejte	
			nakrájejte	
			nasekejte	
			vařte	
			nevařte	
			vmíchejte	
			rozpustte	
			sundejte	
			zaližte	

4. Vaří s vámi děti? Jak dáte instrukce jim?

Doplňte znovu imperativy do receptu, tentokrát pro formu „ty“.

1 Udělej jíšku: v hrnci 2 máslo, 3 hladkou mouku a 4 ji do růžova. 5 jíšku vývarem nebo vodou a 6 solí a pepřem. 7 a 8 brambory a 9 je do hrnce. 10 houby a 11 je na větší kusy. 12 houby na másle. 13 houby do polévky. 14 polévku, dokud houby a brambory nezměknu. 15 smetanu a 16 cukrem a octem. 17 2 minuty a 18 z ohně. Nakonec 19 kopr a 20 jej do polévky. Kopr už 21! Ztratil by barvu. 22 se ztraceným vejcem.

5. Znáte tyto speciální tvary imperativů?

Doplňte je do frází.

běž	1. Měj	se hezky!
kup	2.	pryč!
promiň	3.	zdráv!
měj	4.	tu zeleninu!
buď	5.	sem!
pojď	6.	si nový telefon!
přijď	7.	brzo!
jez	8. A:	! B: To nic.
sněž	9.	víc zeleniny. Je zdravá.

6. Jaký je infinitiv těchto sloves? Jaká je jejich přítentní forma pro „oni“?

sj