

Smrž kuželovitý: pochoutka

seriál

**PŘÍRODA
VALAŠSKA**



Smrž kuželovitý (*Morchella conica*) je houba, na kterou můžete narazit při jarních procházkách. Pro své vlastnosti se označuje také jako smrž špičatý nebo jedlý. Jeho

plodnice jsou až 10 cm vysoké. Šedohnědý až olivově hnědý kuželovitý klobouk nese výrazné podélné žebrování. Noha je bělavě okrová a dutá. Okraj klobouku je přirostlý k noze. Chuť i vůně houby je nenápadná až poněkud zatuchlá.

Záměna je možná za další smrže. Ty se ovšem liší stavbou klobouku. Také smrž vysoký je této houbě podobný, ale odlišuje se podélně protaženými „oky“ na klobouku a delší nohou.

Laik s velkou fantazií by si smrže mohl splést také se smrtelně jedovatým ucháčem obecným. Ten ovšem roste pouze v jehličnatých lesích. Jed, který tento ucháč navíc obsahuje, našťástí patří k tzv. tepelně nestabilním sloučeninám. To znamená, že jeho dostatečným povařením se stává požitelným.

Smrž kuželovitý roste od března až do května v jehličnatých i listnatých lesích,

ale nejčastěji na jejich okrajích. Najdeme ho však také ve starých parcích, v zahradách a v křovinách. Vyskytuje se od nížin až do hor, ale všude je poměrně vzácný.

Tento smrž patří mezi tzv. vřekovýtruse houby a je velmi dobrou, jedlou houbou, vhodnou zejména do polévek a omáček. Gurmáni

smrže dokonce označují za lahůdku a pro svou chuť je údajně vyhledávanou pochoutkou na celém světě. Při tepelné úpravě si totiž kromě své chuti zachovává i tvar. Neroz-

vaňuje se a zůstává zajímavý nejen pro náš žaludek, ale i pro oko.

Podle literatury patřily smrže dokonce k prvním houbám, které vzalo na milost české panstvo. Už v r. 1538 lze v jedné z prvních kuchařských knih nalézt recepty z těchto hub. Dnes patří smrž kuželovitý v České republice mezi tržní houby, které je povoleno prodávat. Za jeden kilogram ovšem zaplatíte 400 až 1000 Kč. Takže pokud víte, kde tuto houbu hledat, raději vyrazte do přírody.

Autor:

**Mgr. Jitka Wolfová, mykolog,
Muzeum regionu Valašsko,
Muzeum Valašské Meziříčí**

