

# Nejlepší byla směs suchohřibů

## Nivničtí mykologové připravili houbové speciality

Hřib je jedna z mála věcí, před kterou člověk rád a ochotně ohne hřbet. Tímto heslem se řídí mykologové z Nivnice, kteří každoročně pořádají ochutnávku houbových specialit spojenou s koštěm hub. Pro letošní rok to byly houby naložené ve sladkokyselém nálevu. Avšak dříve, než se návštěvníci pustili do košťování, čekalo je malé překvapení v podobě vystoupení dětí z mateřské školy v Korytné. Odborné

návštěvníky zasvětil Jiří Polčák, který je uznávaným mykologem, a návštěvníkům akce povyprávěl o vzácných houbách nalezených v uplynulém roce. Dalším vzácným hostem byl také Jan Jongepier, botanik a mykolog pocházející z Holandska a nyní žijící ve Veselí nad Moravou, který se s návštěvníky také podělil o své loňské úlovky.

Po přednášce pak následoval již samotný košť, do kterého bylo dodáno



31 vzorků hub ve sladkokyselých nálevkách. Polovinu vzorků dodali Nivničané, další polovinu pak lidé z Uherského Brodu, Lhotky u Zlína či Suché Loze. Návštěvníci hodnotili vzorky hub a bodovali je bodovou škálou od jedné do pěti, následně pak pořadatelé body sečetli a vyhlásili vítěze. Třetí místo tak putovalo do Lhotky u Zlína k Vlastě Vávrové za vzorek suchohřibů, druhé místo převzala Štěpánka Popelková z Nivnice, která do soutěže přihlásila vzorek václavěk své babičky ze Strání. Cena nejvyšší zůstala v Nivnici u Bronislavy Smetanové za směs suchohřibů. Pořadatelé z mykologického kroužku také připravili pro návštěvníky houbové speciality. K ochutnání tak byl tradiční houbový zvěřinový guláš, houbová směs na topinky, houbové placky, žampionový krém, tlačěnka a bábovka a další houbové speciality. (KM)



Další fotografie již dnes na

[dobryden.cz](http://dobryden.cz)