



ATLAS HUB 21. 02. 2012

## Náramkovitka císařská /*Catathelasma imperiale*/

**Klobouk je široký 8 - 15 cm, zprvu vypouklý, později prohloubený a na středu mírně šupinkatý, často rozpukaný, červenohnědý až hnědý, na kraji...**



### ■ Náramkovitka císařská - vzhled

**Klobouk** je široký 8 - 15 cm, zprvu vypouklý, později prohloubený a na středu mírně šupinkatý, často rozpukaný, červenohnědý až hnědý, na kraji nápadně podvinutý.

**Třeň** je dlouhý 6 - 10 cm, tuhý, na spodu často zahrocený a má mohutný dvojité prsten.

**Dužnina** je bílá, velmi tuhá, voní i chutná po mouce. Výtrusný prach je bílý.

## ■ Náramkovitka císařská - výskyt

**Náramkovitku císařskou** najdeme pouze vzácně v jehličnatých či smíšených lesích s vápenatými půdami. Náramkovitka císařská roste od srpna do října.

## ■ Náramkovitka císařská - vliv na zdraví

**Houby** dodávají tělu vlákninu, provitamín A, vitamíny B a protikřivický vitamín D, který není v žádné jiné rostlině. V houbách jsou důležité látky jako draslík, vápník, hořčík a železo. Pro lidi s citlivým zažíváním ale může být problémem horší stravitelnost hub. Houby samy nemají téměř žádnou energetickou hodnotu, problém může být v tom, jak se upraví. Smaženice nebo řízky plné tuku jsou energeticky vydatné a těžce stravitelné. Předností hub je velký obsah vlákniny, která působí preventivně proti rakovině tlustého střeva.

## ■ Náramkovitka císařská - možnosti využití

**Náramkovitka císařská** je jedlá, dříve trzní houba s tužší dužinou, vyžadující delší tepelnou úpravu. Na Slovensku je hojnější a objevuje se i na trzích. V kuchyni je dobře použitelná do směsí, upravená jako dršťky nebo naložená v octovém nálevu. Dobře se suší. Podobá se jí čirůvka límcová, která je také jedlá, ale méně chutná. Má zrzavě červený klobouk, rovněž často rozpukaný, ale na třeni jen jeden pomíjivý prsten.

## ■ Náramkovitka císařská - recept

### Houbový perkelt s noky

3 větší cibule  
500 - 800 g hub  
3 papriky  
3 pevná rajčata  
2 stroužky česneku  
olej  
mletá paprika  
sůl a pepř  
petrželová nať

#### Na noky:

2 vejce  
trocha vody (asi 100 ml)  
sůl  
asi 2 lžíce hladké mouky  
hrubá mouka

Na tuku zpěníme drobně krájenou cibuli, po chvíli k ní přidáme krájené houby a ještě chvíli smažíme. Zaprášíme paprikou, osolíme, opepříme, promícháme a zalijeme troškou vody. Necháme vařit. Papriky, česnek a rajčata pokrájíme a přidáme k houbovému základu.

Zatímco se perkelt vaří, nachystáme těsto na noky - rozmícháme všechny suroviny, hrubé mouky dáme tolik, aby se noky daly protlačovat přes haluškovač. Propasírujeme je do vřící osolené vody, vaří se chvilku. Hotové scedíme a i s krájenou petrželovou natí vmícháme do houbového perkeltu.