



ATLAS HUB 21. 02. 2012

## Penízovka kuželovitá /*Collybia asema*/

**Klobouk 3 - 6 cm, v mládí zvoncovitý, v dospělosti téměř plochý, s hrbolkem, lysý, velmi hygrofánní, za vlhka šedě olivový až hnědošedý, za sucha...**



### ■ Penízovka kuželovitá - vzhled

**Klobouk 3 - 6 cm, v mládí zvoncovitý, v dospělosti téměř plochý, s hrbolkem, lysý, velmi hygrofánní, za vlhka šedě olivový až hnědošedý, za sucha naředlý, na temeni vždy nejtmaší. Penízovka kuželovitá má husté, měkké, bělavé lupeny.**

**Třeň 3 - 5 x 0,5 - 1 cm, na bázi rozšířený, ve stáří dutý, tuhý, naředlý až hnědošedý.**

**Dužnina** je bělavá až vodnatě hnědavá, s nevýraznou chutí i vůní.

### ■ Penízovka kuželovitá - výskyt

**Penízovka kuželovitá** roste velmi hojně v jehličnatých i listnatých lesích.

## ■ Penízovka kuželovitá - vliv na zdraví

**Houby** jelikož jsou těžce stravitelné, nekonzumujte ve větších dávkách, abyste si nepřetěžovali trávicí ústrojí. Zvláště opatrně by s houbami měly zacházet osoby se nemocemi žlučníku a žaludku, malé děti a starší lidé. Stravitelnost hub můžeme zlepšit tím, že je nakrájíme na malé kousky, osolíme a okyselíme citronem nebo octem. Není dobré jíst houby na noc, lépe uděláte, když si je připravíte k obědu.

## ■ Penízovka kuželovitá - možnosti využití

**Penízovka kuželovitá** je **jedlá houba**, vhodná do polévkových, smažených nebo konzervovaných směsí. Konzumují se pouze klobouky.

## ■ Penízovka kuželovitá - recept

### Houby v těstíčku

500 g hub  
2 vejce  
60 g hladké mouky  
1 dl mléka  
ztužený tuk  
sůl

**Houby** nakrájíme na plátky, menší klobouky necháme vcelku, namočíme v těstíčku a z obou stran osmažíme. Těstíčko: Vejce rozkvedláme s mlékem, moukou a troškou soli.