



ATLAS HUB 21. 02. 2012

Žampión vlnatý /*Agaricus lanipes*/

Klobouk je široký 6 - 14 cm, s plochým temenem a se zbytky plachetky na okraji. Má husté, hnědé až načervenalé vláknité šupinky. Třeň 4 - 8 x...



■ Žampión vlnatý - vzhled

Klobouk je široký 6 - 14 cm, s plochým temenem a se zbytky plachetky na okraji. Má husté, hnědé až načervenalé vláknité šupinky.

Třeň 4 - 8 x 2 cm, válcovitý, na bázi většinou hlízovitě ztloustlý, na vrcholku hladký. Pod prstenem je vločkatý, bělavý až nahnědlý. **Žampión vlnatý** má tlustoblanný prsten, který je na svrchní straně bělavý a rýhovaný, na spodní pak hrubě vločkatý.

Dužnina je tlustá a tvrdá, pevná, bělavá až šedohnědá. Na řezu v horní části třeně je červenající. Má nenápadnou houbovou vůni i chuť.

■ Žampión vlnatý - výskyt

Žampión vlnatý roste v parcích a zahradách, ale lze ho najít i pod jehličnany. Roste od července do října.

■ Žampión vlnatý - vliv na zdraví

Žampióny se používají proti některým kožním alergickým chorobám. Též byly objeveny antibiotické látky působící proti bakteriím, a dokonce i látky kancerostatické.

■ Žampión vlnatý - možnosti využití

Houby se rychle kazí, nikdy je nenechávejte na hromadě nebo v neprodyšných igelitových sáčkách a taškách. Houby ihned po nasbírání očistěte a rozkrájejte. Sbírejte pouze zdravé a nečervivé kusy. Nesbírejte houby rozmáčené, staré, rozměklé nebo plesnivé.

■ Žampión vlnatý - recept

Roštěnky na žampiónech

200 g žampiónů
4 roštěnky
40 g rajčatového protlaku
40 g slaniny
1 cibule
4 lžíce hladké mouky
2 dl červeného vína
mletý pepř
sůl
olej

Roštěnky osolíme, opeříme, naklepeme a po obou stranách prudce opečeme na oleji. Poté je vyndáme z pánve, na oleji opečeme nakrájenou slaninu a do zlatova osmahneme nakrájenou cibuli. Přidáme rajčatový protlak, opeříme, zaprášíme moukou a podusíme. Do pánve vrátíme roštěnky, přidáme oloupané a na plátky nakrájené žampiony a dusíme do měkka. Nakonec ochutíme červeným vínem a ještě krátce povaříme. Podáváme s rýží.