

Básník laskavě promine, ale právě tuhle větu si nejspíš opakují mnozí lidé při procházce lesem. Ovšem jen někdy, přesněji řečeno v houbařské sezóně. Ani v té však není smažení zaručeno, pokud les nemá dost vláhy, měsíc nestojí v úplňku... Pro Milana Hese a jemu podobné znalce podhoubí, a navíc milovníky hlaviček, které nám ostatním připadají jako zaručené prašivky, nic z toho neplatí. Do lesa chodí i v zimě jako Maruška pro jahody, a stejně jako ona pokaždé zaručeně donesou alespoň pár kousků do bramboračky.

Silnice se právě klikatí lesem, který volá po kapce vláhy. Dačice šest kilometrů, hlásí rozcestník cíl naší cesty. Pár kroků od náměstí zastavujeme před policejním obvodním oddělením.

„Nadpraporčík Milan Hes? Za chvíli tady bude,“ naklání se k okénku modrá uniforma. „Začaly už růst houby?“ vyzvídáme. „Ještě jsem nebyl pořádně v lese, ale zeptejte se Milana, ten má přehled,“ radí službu konající policista a my si v zápětí uvědomíme, že právě on patří do skupinky sportovců, kteří nám prozradili zálibu, neřku-li vášeň, svého kolegy v živých organismech nižšího druhu. Bylo to před pár měsíci, kdy družstvo dačických policistů hájilo barvy SKP v kuželkářském turnaji. Na tom, že jejich kolega je „přes houby“ nepřekonatelný, se shodl celý tým.

Čekáme opravdu jen slíbenou chvíli. Milan Hes nás vede do kanceláře a řeč se nejprve stáčí – jak jinak – ke službě ve stejnokroji.

### RAJON JAKO NA DLANI

Milan Hes pracoval původně v ryze technickém oboru.

„Už to bude třiačtyřicet let, kdy jsem nastoupil k policii. Nejdříve jsem sloužil rok v Praze, pak další v Jindřichově Hradci, a poté jsem se dostal domů do Dačic,“ vzpomíná na časy dávno minulé nadpraporčík, na kterého jeho velitel npor. Miroslav Vaníček nešetří chválou. Policistů tady slouží méně, než je potřeba, a tak je nutné, aby každý člen „orchestru“ zvládl svoji partituru co nejlépe.

Nejdůležitější je – řečeno policejní hantýrkou – místní a osobní znalost. Policisté proto pracují v rajonech, na které je teritorium obvodního oddělení rozděleno, což ovšem neznamená, že mimo svěřený okruh patří práce jejich kolegům. Budíškovice, Budeč a k tomu řada vesniček na okraji dačického revíru. Nadpraporčík Hes se svým kolegou znají za léta služby místní lidi a oni zase vědí, že



Penízovka sametonohá roste i ve sněhu – ne nadarmo se jí říká vánoční houba

# TADY BY MOHLY RŮST HOUBY

„jejich policajti“ jsou právě tyto dva – když je potřeba zjednat pořádek, jdou rovnou za nimi. Odpověď na otázku, zda se i při služební obchůzce lesnatým terénem vášnivý mykolog rozhlíží po houbách, dostáváme očekávanou odpověď: není čas. Podle typu lesa však každý, kdo rád sbírá voňavé houbičky tipuje, co by se v tom kterém místě dalo najít. Milan Hes na rozdíl od nás ostatních navíc tipuje, kde by houby mohly růst, kdyby...

### ZAHŘÁDKA BEZ PLOTU

...Inu, kdyby se jim trochu pomohlo. Náš hostitel má totiž několik koníček, všechny jsou však „houbové“. Voňavé dary lesa nejen sbírá a fotografuje, ale vlastní zásobu si umí i doma vypěstovat – a co se urodí, to se také sní, zní jednoduché pravidlo nekonečného experimentování v kuchyni.

Na houby chodil s rodiči do lesa co pamatuje, to známe ostatně skoro všichni. Postupně se učil bezpečně poznávat i druhy, které se běžně nesbírají.

„Tohle je hlíva ústříčná, ta roste v zimě. Tohle zase hlíva rozpukaná,“ ukazuje obrázky, které sám nafotil. „Hnojník obecný, hnojník třpytivý, hřib kovář, hřib kříšť, tohle jsou nádherné smrkáče, tedy hřib smrkový...“ Ve výčtu s odborným výkladem následují choroš šupinatý, kozák, křemenáč březový a houbařův favorit – muchomůrka růžovka neboli masák. Na řadě obrázků jsou houby, které bych do košíku za nic nedala v přesvědčení, že to jsou nepochybně jedovky.



Muchomůrka růžovka je vynikající jedlá houba

„Každý rok pořádáme s rodinou a přáteli rozloučení s houbařskou sezonou, bývá to už tradičně den před Silvestrem. Pokaždé z lesa něco do hrnce přineseme. Mám rád dřevokazné houby. Tohle je penízovka sametonohá, říká se jí vánoční houba. Je vynikající a roste v zimě. V tomto období sbíráme také hlívu ústříčnou.“ Vánoční čas není zrovna doba na houby, Milan Hes nám však vysvětlí, že žádaných hlaviček sice není plný les, zato jejich sběr je pro houbaře bezpečnější než obvyklá sezona. Znáte-li charakteristické základní znaky jednotlivých druhů, těžko můžete zaměnit jedlou houbu za jedovatou.

Když je dobrý rok, začíná nové lesní





**Nadpraporčík Milan Hes chodí do lesa nejen houby sbírat...**

slouží, ale dnes už je poněkud zastaralý. Makrofocení prý ale zvládne, a to je nejdůležitější. Od chvíle, kdy má amatérský mykolog snadný přístup na internet, využívá své snímky i pro konzultaci s odborníky. Bádání nad atlasem mnohdy nedává jednoznačnou odpověď, a tak s houbami, které nově poznává, pomohou v Moravskoslezském muzeu v Brně.

„Když se ztratím z domova a vrátím se špinavými koleny na kalhotách, manželka hned pozná, že jsem byl v lese fotit. Aby záběr dobře vyšel, je nutné najít nejvhodnější polohu, a to se pak na nějakou tu skvrnu nekouká,“ ukazuje houbař-fotograf krásné obrázky, které na svých toulkách pořídil.

Na dalších snímcích je postupně zachycen plastový pytel s mokrou slámou, dírky, ze kterých cosi vyřází – až po tentýž vak jako na začátku, avšak nádherně obrostlý trsy zdravé hlívy ústříčné. Největší láskou Milana Hese je totiž pěstování hub v domácím prostředí. Na tom by možná nebylo nic zvlášť originál-

však podle letitých zkušeností úplně vyhovuje.

Houbaření propadla u Hesů celá rodina. Na DVD, které nám Milan věnoval, jsou krásné fotografie, o kterých už byla řeč. Kterak si počínat při domácím pěstování hub – zejména hlívy ústříčné – pro DVD zpracoval i s hudebním podtextem syn.

*„Hlíva ústříčná je dřevokazná houba, jejíž pozitivní vliv na lidský organismus byl vědecky prokázán. Pěstování není obtížné a při dodržení základních podmínek se dočkáme úrody vlastních hub. Hlívu pěstujeme dvěma způsoby. Intenzivní pěstování je na organických odpadech, zejména na slámě... Extenzivní pěstování je na dřevěných špalcích a pařezech. ... Slámu zalejeme horkou vodou a necháme ji smáčet...“* čte na DVD komentář k instruktážnímu filmu paní Hesová.

Veškerou vlastní i v lese nasbíranou produkci hlívy ústříčné rodina spotřebuje – něco hned, něco se uloží po ošetření do mrazáku a zbytek se semele jako koření. Dá se použít takřka do všech jídel.

Experimentování v kuchyni je také



**Hříbky smrkové – radost všech houbařů**



**Šafránka červenožlutá**



**Nikoho by nenapadlo, že tuhle krásnou hlívu ústříčnou zasadil do lesa člověk**

pátrání už v únoru nebo začátkem března. To rostou hlavně penízovky smrkové, dovídáme se. Tahle „pidihoubička“, která roste na smrkových šiškách, je sice jedlá, ale je tak drobná, že je lepší ulovit ji do fotoaparátu.

Fotografování hub je „novější“ vášeň dačického nadpraporčíka. Asi před dvěma roky dostal jako dárek digitální fotoaparát, amatérský přístroj, který sice

ního, lidí, kteří doma pěstují houby přibývá. Domácí teritorium však vášnivého houbaře zcela neuspokojuje. Když vypěstuje vlastní sadbu, hledá v lese pařez, kterému by hlíva slušela a kde by se jí dařilo. A co když mu někdo úrodu vysbírá? Nic se prý neděje, největší radost je, když pařez obroste a můžete se z něho těšit – v lese i doma na obrázku.

Co na lásku k přírodě a neustálé experimentování říká rodina? Manželka údajně v pěstitelských počátcích neměla zrovna z tohoto koníčka radost, protože Milan si v paneláku udělal – přehnaně řečeno – chemickou laboratoř. Prostor pro rozpěstování hub musí být přísně sterilní, aby se sem nedostaly různé plísně, obyčejná speciálně upravená skříň

společné dílo manželů Hesových a Milanův další velký koníček.

„Zdá se až neskutečné, co všechno se dá v kuchyni z hlívy ústříčné připravit. Někde jsem četl, že se tato houba dá použít i jako sladký dezert. Tenhle nápad se mi zalíbil, zdokonalil jsem ho a za pomoci manželčiných rad jsem připravil hlívu v čokoládě. V práci nikdo nechtěl věřit, že něco, co se podobá kandovanému ovoci v čokoládě je skutečně má oblíbená houba,“ dovídáme se a na snímku si nevěřícně prohlížíme exkluzivní dezert, který vypadá jako z marcipánu.

Recepty rodiny Hesů jsou opravdu inspirativní: uzené houby, hlívové knedlíky se zelím, vynikající hlívový salát, pomazánka z těžé základní suroviny...

Všichni houbaři, které znám, nosí houby z lesa domů. Milan Hes je jediný, o kom vím, že houby nosí do lesa, aby to pařezům v trávě jaksepatří slušelo.

**Radvana NOVÁKOVÁ**  
**Foto Jiří NOVÁK(1)**  
**a Milan HES**