



Tlačová správa, 6. septembra 2017, Nitra

## HUBY NAŠICH LESOV

*Každý z nás ochutnal jedlo, ktorého jednou z ingrediencií boli huby. Niektoré sú lahodnou delikatesou, no niektoré môžu byť pre náš život smrteľné. Prehľad rôznych druhov známych i menej známych húb poskytne výstava Huby našich lesov, ktorá bude otvorená od 19.9. – 3.11.2017 v priestoroch Mestského múzea v Zlatých Moravciach, pobočke Ponitrianskeho múzea v Nitre.*

Každý z nás jedol huby, ktoré sa pripravujú na rôzne spôsoby. Ich oveľa väčšie uplatnenie je v potravinárskom priemysle vo forme kvasiniek, ktoré sa používajú pri výrobe jogurtov, pečiva, syrov a pod. Pestujú sa však aj umelo, napr. na výskumné účely, na získavanie antibiotík. Ríša húb zahŕňa približne 250 000 druhov. Väčšinou sú to tzv. nižšie huby, ktoré možno pozorovať len pod mikroskopom. Hubárov zaujímajú hlavne tzv. vyššie huby s mäsitými plodnicami, ktorých je okolo 20 000 druhov. Vo všeobecnosti však rozlišujeme huby na jedlé, ktoré sa pripravujú na rôzne spôsoby, nejedlé, ktoré síce nie sú jedovaté, ale nedajú sa ani jesť pre svoju horkú chuť, tvrdosť, alebo zápach a jedovaté, ktoré môžu nielen vážne poškodiť organizmus, ale môžu spôsobiť i smrť. Výstava Huby našich lesov, ktorá bude otvorená od 19.9. – 3.11.2017 v pobočke Ponitrianskeho múzea – Mestskom múzeu v Zlatých Moravciach predstaví vyše 100 druhov známych i menej známych húb, ktoré sa vyskytujú v našich lesoch. Prostredníctvom nich môžu nielen začínajúci hubári, ale i žiaci škôl, ktorí sa o nich učia na biológii, pozorovať charakteristické znaky, ale i podobnosť, vďaka ktorej sú často zamieňané. Z jedlých húb budú vystavené napr. kozáky, suchohríby, Hríb dubový a pod. Z jedovatých nebude chýbať známa Muchotrávka zelená a červená, Hríb satanský. Zastúpené budú i drevokazné huby ako napr. Podpňovka obyčajná, či Hliva ustricová. Z nejedlých bude vystavený napr. Rýdzik kravský, Plávka krvavá, Podhríb žľcový. Výstava potrvá do 3.11.2017.