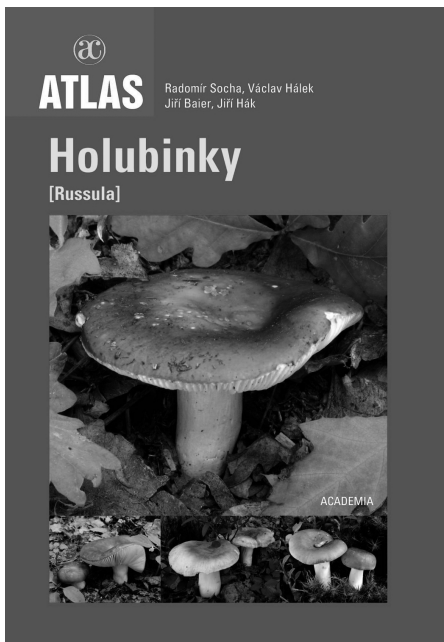


## Radomír Socha, Václav Hálek, Jiří Baier, Jiří Hák: Holubinky (*Russula*)

Koncem loňského roku vydalo Nakladatelství Academia v edici Atlasy po dvou letech opět mykologickou publikaci – populárně-vědeckou monografii Holubinky (*Russula*). První tři autoři této knihy se podíleli též na vydání titulu Sbíráme holubinky aneb jak nasbírat houby, když nerostou hříby (Aventinum, Praha 2007), která však zahrnovala pouze asi třetinu druhů uvedených v recenzované knize a byla zaměřena téměř výhradně na houbářskou veřejnost. Nakladatelství Academia se k holubinkám vrátilo po 27 letech (Svrček M., Erhart J. a Erhartová M.: Holubinky, Praha 1984).

Kniha je rozdělena do dvou základních částí. Úvod seznamuje s taxonomickým vymezením rodu holubinka a historií výzkumu tohoto rodu od 18. stol. až do současnosti ve světě i u nás. V kapitole Jak rozpoznat a určovat holubinky jsou čtenáři informováni o makroskopických i mikroskopických znacích. Nechybí ani přehled a složení základních makrochemických i mikrochemických činidel používaných při určování holubinek. Mezi lupenatými houbami jsou totiž holubinky, vedle pavučinců (*Cortinarius*), nejvýznamnějším rodem, u něhož má použití chemických reakcí zásadní význam pro determinaci. Zvláštní kapitola Úvodní části se věnuje ekologii holubinek, jejich ochraně a kulinářskému využití. Závěr tohoto oddílu tvoří podrobný klíč k určování na úrovni podrodů, sekcí a podsekcí a druhů.

Ve druhé části nazvané Popisy a vobrazení jednotlivých druhů najdeme podrobné charakteristiky a kvalitní fotografie ke 150 druhům doposud zaznamenaným v naší republice (alespoň dva snímky každého z nich). Popisy jsou doplněny odstavci o variabilitě druhu (Odchylné formy a odrůdy) a možnostech záměny. Některé holubinky, zejména ty popsané původ-



ně ze Středozeší, jsou u nás publikovány poprvé. Jen pro srovnání – monografie z r. 1984 uváděla, že je u nás známo 117 druhů.

Z charakteru jednotlivých taxonů je zřejmé, že autoři zastávají až extrémní pojetí drobných druhů a vnitrodruhových jednotek, např. u holubinky mědové (*R. cuprea*, 6 forem), holubinky křehké (*R. fragilis*, 14 odrůd a forem) nebo holubinky celokrajné (*R. integra*, 9 odrůd a forem). I když forma představuje pouze drobnou odchylku, kterou jako taxonomickou jednotku mnozí mykologové neuznávají, přece jenom by měla představovat jednotku více méně stabilizovanou. Vedlejším efektem tohoto přístupu však je, že si čtenář uvědomí, jak mohou být holubinky nesmírně barevně proměnlivé.



Jak už bylo řečeno, kniha obsahuje velice podrobný klíč čítající 28 stran. Vzhledem k tomu, že vyšla koncem roku, bude možné klíč při určování otestovat až v nastávající mykologické sezoně. Podle charakteru a stavby jednotlivých kroků při určování se však zdá, že by měl fungovat. Znamenalo by to velké pozitivum, protože určovací klíč patřil k slabším zmíněné publikace z r. 1984. Z úvodní části bych chtěl rovněž vyzdvihnout kapitolu Jak rozpoznat a určovat holubinky. Poskytuje čtenářům velice dobrý a podrobný návod, jak se na holubinky dívat a posuzovat jejich makroskopické i mikroskopické znaky.

V kapitole Kuchyňská hodnota holubinek a jejich využití jsou tyto houby rozděleny z hlediska upotřebitelnosti do 6 kategorií: (1) jedlé – velmi chutné, (2) jedlé – chutné, (3) jedlé – ve směsi chutné, (4) jedlé – po úpravě chutné, (5) jedlé – po úpravě málo chutné a (6) nejedlé a nechtuté. Působí to trochu jako násilná snaha naučit houbaře sbírat co nejvíce druhů, což je při proměnlivosti holubinek a nutnosti často používat k určování chemická činidla a mikroskop dosti problematické: úplně by stačily tři kategorie: jedlé (1–2), nechtuté (nedoporučované ke sběru, 3–5) a nejedlé (6). Navíc současným trendem by nemělo být rozšiřování spektra hub doporučovaných ke sběru pro kulinářské potřeby, zejména pokud jde o druhy, které se dají obtížně makroskopicky rozpoznat.

V knize je rovněž publikován vědecký popis 10 nových druhů, 15 nových odrůd, 12 nových forem holubinek a navrženo je několik nových kombinací vědeckých názvů. Jejich latinské diagnózy, včetně nákrešů mikroskopických znaků, některých z nich, jsou umístěny na závěrečných 14 stranách. Hodnotu těchto nově popsáných taxonů ukáže až další studium, případně revize specialisty. Problém však vidím ve skutečnosti, že tyto nové taxony byly popsány v populárně-vědecké knize psané v českém jazyce a bez molekulárních dat (sekvencí jejich DNA). Domnívám se, že takto popsány taxony zapadnou a málokdo ze zahraničních specialistů je zde bude hledat. Tím, že autoři nové popisy nepublikovali v odborné literatuře, se množství jejich pečlivé a detailní práce může minout svým účinkem.

Na závěr však mohu konstatovat, že kniha podává velice dobrý souhrn našich holubinek, podpořený kvalitními fotografiemi. Navíc přináší aktuální informace o nově zaznamenaných druzích na území České republiky a je tak významným přínosem ke studiu rodu *Russula* u nás.

**Academia, Praha 2011, 520 str.  
Doporučená cena 545 Kč**

**1** Holubinka medovonná (*Russula mel-liolens*), houbaři často přehlížená, roste nehojně od července do září v listnatých nebo smíšených lesích a hájích. Klobouk o průměru 5–10 cm je někdy temně nebo živě červený s tmavším až načernalým středem, jindy rudohnědý, mědově červený nebo růžově meruňkový. Plodnice mají mírnou chuť a vůni zpočátku nenápadnou, starší a zasychající voní intenzivně po medu. Foto R. Socha