

36. Holubinka hořkomandlová

Russula laurocerasi Melzer

Syn.: *R. foetens* var. *laurocerasi* (Melzer) Singer; *R. grata* Britzelm.; *R. grata* var. *laurocerasi* (Melzer) Rauschert; *R. fragrans* Romagn.

Klobouk 5–8 cm v průměru, u mladých plodnic polokulovitě vyklenutý a na okraji podvinutý, později uprostřed zploštělý, nakonec ploše rozložený a mělce vmáčkly, středně masitý, na okraji spíše tenčí až průsvitný, dlouze (zhruba 1–1,5 cm) zrnitě až hrbolkatě brázditý, okrově žlutý nebo medově okrový, někdy s rezavě hnědávým odstínem, později hnědě nebo hnědorezavě skvrnitý.

Pokožka klobouku tenká, pružná, za vlhka lepkavá, za sucha matně lesklá, slupitelná alespoň do 1/3 poloměru klobouku. **Lupeny** 4–6(–8) mm vysoké, spíše tenké a vláčné, zpočátku husté, později prořídle, křehké, na okraji klobouku zahrocené, úzce připojené ke třeni, vidlené a vespod spojované žilkami, v mládí bělavé, pak světle smetanové, na ostří stejně zbarvené jako na ploše, později hnědnoucí, ve stáří rezavějící až hnědnoucí. **Třeň** 5–9 cm dlouhý, 1–2 cm tlustý, válcovitý, zpočátku tvrdý a plný, později pod tlustší korovou vrstvou houbovitě změkklý a sklípkatý, v horní části poprášený, podélně jemně rýhovaný, bělavý, od spodu rezavějící, pak hnědnoucí. **Dužnina** zpočátku poměrně tvrdá, později změkklá, bílá, ve spodní části třeně rezavějící až hnědnoucí, s převládající vůní po hořkých mandlích a palčivou chutí v lupenech, ve třeni téměř nebo zcela mírnou.

Výtrusný prach světle až středně sytě smetanový (IIa–b).

Mikroznaky. Výtrusy velké 7–9(–10) × 7–8,5(–9) μm, kulovité nebo skoro kulovité, s mohutnými bradavkami spojenými nápadně vysokými křídlatými hřebínky dosahujícími výšky až 1,4 μm. Bazidie velké 45–65 × 10–13 μm, kyjovité, čtyřvýtrusé. Cystidy velké 75–120 × 8–13 μm, válcovité vřetenovité, na horním konci tupé nebo s násadcem, početné, daleko přechýlující. Pokožka klobouku: brvy široké 3–6 μm, rozvětvené, přehrádkované, válcovité, s přitupělým nebo zúženým koncem terminálního článku; dermatocystidy málo početné, široké 3,5–5,5 μm, válcovité, žlutohnědě nebo olivově hnědě zbarvené, s přitupělým nebo paličkovitě ukončeným horním koncem terminálního článku.

Makrochemické reakce. FeSO₄ – světle růžová; guajak – středně rychle až rychle intenzivně modrá; fenol – hnědá; KOH – světle krémová až negativní.

Ekologie a rozšíření. Roste nepřilíši hojně od července do října v listnatých lesích, zejména v dubových, dubohabrových a habrových, méně často také pod jehličnany, např. v borech, jak na vápnitých tak i kyselých půdách.

Kuchařská hodnota. Je to nejedlý, palčivý druh.

Odchylné formy a odrůdy. Z významnějších odrůd je známa holubinka hořkomandlová libovonná – var. *fragrans* (Romagn.) Kuyper et Vuure, která se od typické variety liší mnohem čistší a intenzivnější hořkomandlovou vůní, zcela mírnou chutí dužniny ve třeni a někdy i v klobouku, jakož i vyššími, téměř 1,8–2 μm vysokými křídlatými hřebínky na výtrusech. Podle některých autorů, např. Marchanda (1977), se má navíc lišit i více rezavohnědě zbarveným kloboukem. Původně byla tato varieta popsána Romagnesim jako samostatný druh. Kromě této variety existuje h. hořkomandlová hořknoucí – var. *amarescens* Socha, odlišující se od typické variety zprvu pozvolna nahořklou, teprve pak palčivou chutí lupenů, někdy však slabě palčivou chutí provázenou současně nahořklou pachutí v krku, jako tomu bývá v případě nahořklých plodnic holubinky hřebínkaté nahořklé (*R. pectinatoides* f. *amarescens*, 40). Kromě toho se liší i výrazně směsným pachem, a to s hořkomandlovou vůní u lupenů, avšak třeněm převážně páchnoucím po holubince smrduté, rezavou až rezavě cihlovou reakcí báze třeně na KOH a dosti proměnlivou ornamentikou výtrusů, a to jak ve výšce hrotů (od 0,8 do 1,5 μm, někdy až 2 μm), tak i v hustotě jejich křídlatých hřebínků.

Možná záměna. Holubinka hořkomandlová by mohla být záměněna s některými příbuznými, podobně zbarvenými druhy holubinek, např. s holubinkou smrdutou (*R. foetens*, 34), h. zápašnou



Nahoře: holubinka hořkomandlová – *Russula laurocerasi*
Dole: holubinka hořkomandlová – *Russula laurocerasi*

Foto: Radomír Socha
Foto: Radomír Socha

(*R. subfoetens*, **35**), h. marcipánovou (*R. fragrantissima*, **38**) a h. tmavolemou (*R. illota*, **37**). Nezkoušení houbaři ji mohou zaměnit dokonce i za h. pružnou (*R. farinipes*, **33**).

Od holubinky smrduté se h. hořkomandlová liší menším a poněkud štíhlejším vzrůstem, podstatně menší mazlavostí klobouku, méně rezavějící a vláčnější dužninou, hořkomandlovou vůní a křídlatě hřebínkatými výtrusy. Poměrně hojná h. zápašná se od h. hořkomandlové liší spíše ovocným až olejovitým pachem, avšak slabším než u h. smrduté, častým žloutnutím báze třeně, sytě chromově žlutou reakcí báze třeně na KOH, jakož i absencí vysokých křídlatých hřebínků na výtrusech. Vzácnější h. marcipánová se od h. hořkomandlové odlišuje poněkud tvrdší konzistencí plodnic, téměř nerýhovaným kloboukem, méně slupitelnou pokožkou klobouku, výraznou marcipánovou až anýzovou vůní, přetrvávající dokonce několik týdnů i u usušených plodnic, jakož i poněkud méně výrazně ornamentovanými výtrusy. Holubinka tmavolemá se pozná od h. hořkomandlové hlavně podle tmavohnědé až hnědofialové tečkovaného ostří lupenů, občas hnědofialové skvrnatějšího povrchu třeně, někdy nafialovělého slizu na povrchu klobouku a poněkud odlišné ornamentiky výtrusů. Naproti tomu h. pružná se od h. hořkomandlové liší světle žlutým až naokrovělým kloboukem, téměř neslupitelnou pokožkou klobouku, nápadně pružnými lupeny, nakysle ovocným pachem, bílým výtrusným prachem (1a) a izolované bradavčitémi výtrusy.

Přesné rozlišení výše zmíněných druhů holubinek však nemá pro praktického houbaře žádný význam, neboť všechny jsou palčivé a nejedlé.



Holubinka hořkomandlová – *Russula laurocerasi*

Foto: Jiří Hlaváček



Nahoře: holubinka hořkomandlová libovonná – *Russula laurocerasi*
var. *fragrans*

Foto: Jiří Hák

Dole: holubinka hořkomandlová hořknoucí – *Russula laurocerasi*
var. *amarescens*

Foto: Radomír Socha

37. Holubinka tmavolemá

Russula illota Romagn.

Syn.: *R. laurocerasi* var. *illota* (Romagn.) Heim (nom. inval.)

Klobouk 4–13 cm v průměru, zprvu kulovitý až polokulovitý, později plochý a uprostřed mírně prohloubený, tlustě masitý, ne příliš tvrdý, na okraji podehnutý, tenký a brzy uzlinatě brázditý, špinavě okrový až hnědookrový, ve stáří hnědorezavě skvrnatější. **Pokožka** klobouku slizká a lepavá, za vlhka zrosolovatělá, hlavně v mládí a někdy i později s rozmytým šedofialovým odstínem slizovité vrstvy, přirostlá, téměř neslupitelná. **Lupeny** 6–8 mm vysoké, v mládí husté, později trochu prořídle, spíše tenčí a křehčí, zpočátku obloukovitě prohnuté, úzce připojené ke třeni až skoro volné, některé vidlené, zpočátku bělavé, pak smetanové, brzy hnědorezavě skvrnatější, na ostří za vlhka slzící a hnědofialově tečkované. **Třeň** 5–10 cm dlouhý, 1,5–3 cm tlustý, válcovitý, na bázi někdy zúžený nebo naopak mírně rozšířený, zpočátku pevný, brzy komůrkatý až dutý, podélně vrásčitý, bílý, záhy od báze rezavějící až rezavě hnědnoucí, v horní části rezavě nebo hnědofialově tečkovaný. **Dužnina** zpočátku poměrně pevná a masitá, později křehká, ve třeni často redukována na tvrdou korovou vrstvu, zprvu bílá, později v komůrkách třeně rezavě hnědnoucí, s palčivou chutí, zejména v lupenech, a nepříjemně olejovitým pachem, často se slabou příměsí vůně po hořkých mandlích. **Výtrusný prach** světle až středně sytý smetanový (IIa–b).

Mikroznaky. Výtrusy velké 6,5–8,5(–9) × 6,5–7,5(–8) μm, kulovité nebo skoro kulovité, s kuzelovitými nebo přitupělými bradavkami a hroty vysokými až 1(–1,3) μm, některými izolovanými, ale většinou spojenými tlustými a vysokými hřebínky v neúplnou síťku. Bazidie velké 45–65 × 9–13 μm, kyjovité, čtyřvýtřusé. Cystidy velké 50–90 × 9–12 μm, skoro válcovité, na horním konci s delším násadcem, vyčnívající. Pokožka klobouku: brvy široké 2,5–5 μm, rozvětvené, přehrádkované, někdy pokroucené, nepravidelně válcovité, s přitupělým nebo mírně ztenčeným horním koncem terminálního článku; dermatocystidy široké 4–7,5 μm, jednobuněčné nebo 1× přehrádkované, válcovité až vřetenovité, na horním konci terminálního článku zúžené nebo ukončené paličkou.

Makrochemické reakce. FeSO₄ – světle růžová; guajak – rychle intenzivně modrá; fenol – hnědavá; KOH – negativní.

Ekologie a rozšíření. Roste nehojně koncem léta převážně v listnatých lesích, zejména pod buky a duby, na humózních vápnatých půdách, vzácněji také v kulturních smrčínách.

Kuchyňská hodnota. Pro značnou palčivost a nepříjemný pach je zcela nepoživatelná.

Možná záměna. Od příbuzných druhů holubinek, jako je holubinka smrdutá (*R. foetens*, 34), h. zápašná (*R. subfoetens*, 35), h. hořkomandlová (*R. laurocerasi*, 36) nebo h. marcipánová (*R. fragrantissima*, 38), se h. tmavolemá liší hlavně hnědofialově tečkovaným ostřím lupenů a někdy i povrchu třeně, částečně nafialovělým slizem na povrchu klobouku a poněkud odlišnou ornamentikou výtrusů. Přesné rozlišení těchto druhů nemá pro praktického houbaře žádný význam, neboť všechny jsou nejedlé.



Nahoře: holubinka tmavolemá – *Russula illota*
Dole: holubinka tmavolemá – *Russula illota*

Foto: Jiří Hák
Foto: Jan Borovička

38. Holubinka marcipánová

Russula fragrantissima Romagn.

Syn.: *R. laurocerasi* var. *fragrantissima* (Romagn.) Bon

Klobouk 6–10(–13) cm v průměru, pevně masitý, zprvu kulovitý, polokulovitě vyklenutý až vyhrblý, nepravidelný až laločnatě zprohýbaný, pozvolna rozložený a nakonec uprostřed vtlačený, se zaobleně ztenčeným okrajem, zcela hladký nebo jen ve stáří krátce hrbolkatě rýhovaný, okrově žlutý až okrově rezavý, později tmavě rezavohnědě skvrnitý. **Pokožka** klobouku za vlhka lepkavá až slizká (ale ne zrosolovatělá), za sucha brzy matná, jen krátce slupitelná. **Lupeny** 4–8 mm vysoké, spíše tenké a vláčné, husté až středně husté, poměrně křehké, na okraji klobouku přitupělé, úzce připojené ke třeni, některé vidlené a vespod spojované žilkami, světle smetanové, pak rezavohnědě skvrnité a s hnědnoucím ostřím. **Třeň** 5–10(–12) cm dlouhý, 1,5–3 cm tlustý, válcovitý, pod kloboukem rozšířený, zprvu tvrdý a plný, později pod tvrdší korovou vrstvou houbovitě změkklý a dutý nebo sklípkatý, na povrchu v horní části ojněný, jemně podélně vrásčitý až vrásčitě síťnatý, bělavý, od spodu rezavě až rezavohnědě skvrnatější. **Dužnina** zprvu pevně masitá až tvrdá, pak změkklá a křehčí, bílá, na spodní části třeně a pod korovou vrstvou rezavějící až hnědnoucí, se směsným pachem s převládající intenzivní vůní po anýzu a marcipánu a se stopami pachu po hořkých mandlích, přetrvávajícím po nějakou dobu i u usušených plodnic. Chuť u mladých plodnic palčivá, zvláště v lupenech, ve stáří téměř mírná. **Výtrusný prach** středně sytý smetanový (IIb).

Mikroznaky. Výtrusy velké 8–10 × 7–9 μm, kulovité, s tupými bradavkami a hroty spojenými křídlatými hřebínky (vysokými 0,8–1,4 μm) v neúplnou síťku. Bazidie velké 60–65 × 10–11,5 μm, kyjovité, čtyřvýtrusé. Cystidy velké 82–130 × (8,7–)10,5–14 μm, válcovitě větvenovité, na horním konci tupé nebo s násadec, početné. Pokožka klobouku: brvy široké 3–6 μm, málo rozvětvené, málo přehrádkované, nepravidelně válcovité, s tupým horním koncem terminálního článku; dermatocystidy nečetné, široké 4–8 μm, jednobuněčné, válcovité až válcovitě větvenovité, na konci tupé nebo ukončené zúženým přívěskem.

Makrochemické reakce. FeSO₄ – růžová; guajak – rychle intenzivně modrá; KOH – na povrchu třeně světle citronově žlutá.

Ekologie a rozšíření. Roste vzácně od července do října v listnatých nebo smíšených lesích, zejména pod buky, duby a habry, obvykle na opukových nebo jílovitých podložích. V ČR je známa jen z několika lokalit. V poslední době byla nalezena u Rokycan na Berounsku.

Kuchyňská hodnota. Je to nejedlý, palčivý druh.

Možná záměna. Holubinka marcipánová může být zaměněna s některými příbuznými nejedlými druhy holubinek. Holubinka smrdutá (*R. foetens*, 34) se od h. marcipánové liší robustnějšími plodnicemi s výrazně hrbolkatě rýhovanou a za vlhka rosolovatějící pokožkou klobouku, nepříjemným olejovitým pachem, negativní reakcí povrchu báze třeně na KOH a izolovaně hrotnatými výtrusy. Holubinka zápašná (*R. subfoetens*, 35) se od h. marcipánové odlišuje zřetelně hrbolkatě rýhovaným kloboukem s více slupitelnou pokožkou, ovocně-olejovitým pachem, častým žloutnutím báze třeně, jakož i spíše izolovanými až krátce hřebínkatými výtrusy. Holubinka hořkomandlová (*R. laurocerasi*, 36) se od h. marcipánové pozná podle poněkud křehčích plodnic, výrazně rýhovaného klobouku s více slupitelnou pokožkou, hořkomandlové vůně a také výrazně křídlatých výtrusů. Holubinka tmavolemá (*R. illota*, 37) se od h. marcipánové pozná hlavně podle tmavohnědé až hnědofialové tečkovaného ostří lupenů, občas hnědofialově skvrnatějšího povrchu třeně, někdy nafialovělého slizu na povrchu klobouku, směsného pachu po oleji a hořkých mandlích, jakož i poněkud odlišné ornamentiky výtrusů.



Nahoře: holubinka marcipánová – *Russula fragrantissima*
Dole: holubinka marcipánová – *Russula fragrantissima*

Foto: Martin Kříž
Foto: Emanuele Campo