

Jidášovo ucho – Bolcovitka bezová, Mu-Err 100g



Jidášovo ucho obsahuje mnoho vitamínů a minerálů. V Číně je velice ceněno jak v kuchyni, tak pro jeho léčebné vlastnosti.

~~69,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [World Herbs](#)

Hřipšola auricula judae - Bolcovitka bezová, boltcovitka ucho Jidášovo

Jidášovo ucho je hojně rostoucí houba, rosolovitého, jemného až lepkavého povrchu. Dlouho byla považována za nejedlou houbu a nebyla v zpracovávána jako pokrm. Až ve dvacátém století si začala vybojovávat své místo. Jidášovo ucho roste po celém světě. Roste na starším dřevě nejčastěji na kmenech bezu. Název pramení od mínění, že právě na bezu se oběsil zrádce Jidáš Iškariotský. Od bezu pramení také jeho další název Bolcovitka bezová. Zatímco na západě není Jidášovo ucho příliš konzumováno v Číně je velice ceněno a to nejen v gastronomii. Jedlá houba avšak prostá jakékoli chuti, příbuzné druhy (např. *Auricularia heimuer*, *Auricularia villosula*) jsou ceněny ve východoasijských kuchyních pro chrupavčitou konzistenci.

Houby jako Jidášovo ucho, Hlíva ústříčná a Shii také jsou velice vhodným doplňkem stravy, pro jejich vynikající chuť. Právě díky vynikající chuti lze nenásilně tyto houby přidávat a obohacovat s nimi běžné pokrmy a maximálně tak využít jejich vlastností.

Ustanovení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních nám nedovoluje informovat vás o účincích této houby na Váš organismus. Informace o působení si prosím dohledejte ve volně dostupných zdrojích nebo v herbáři.

Tradiční užití: Jidášovo ucho je nutné před konzumací nechat projít varem. Používá se do pikantních směsí s masem, do polévek, do zelného salátu, jako pochutina má širokou škálu využitelnosti. Vzhledem ke schopnosti pohlcovat vlhkost se například namletý výborně hodí na zahušťování polévek a omáček. Usušené Jidášovo ucho po uvaření několikanásobně nabývá na objemu - pozor na to. Houby namočíme do vody alespoň půl hodiny před úpravou vlastního jídla, pak je cca 20 minut povaříme a nakrájíme na menší kousky. Slitou vodu může opět použít jako léčivý čaj nebo přidat do polévky či omáčky.

Jidášovo ucho obsahuje i množství minerálních látek, např. vápník, draslík, fosfor, hořčík, sodík

Surovina pro individuální použití
