

Někdy pomocníci, jindy nepřátelé

Houby jsou velmi rozmanitou skupinou organismů. Některých si všimneme hned na první pohled, jiné žijí přímo vedle nás, aniž bychom si toho byli vědomi.

- Nakreslete, co si představíte pod pojmem houba. Svůj nákres porovnejte s následujícími obrázky.



Mezi **houby** nepatří jen ty druhy, jejichž plodnice nacházíme v lese. Houby, to jsou také **plísně** a **kvasinky**. Vyskytují se v půdě, v jiných organismech i v lidských obydlích. Některé jsou velmi užitečné, jiné mohou vážně ohrozit naše zdraví.

- 1 Vyjmenujte příklady, kdy lidé využívají kvasinek a plísni ke svému prospěchu.
- 2 Jak nám mohou být kvasinky, ale především plísně nebezpečné?

Plísně, které se náhodně objevují na potravinách, mohou být pro lidské tělo velmi nebezpečné. Jednou z takových plísni je **kropidlák**, který se vyskytuje na chlebu a jiných výrobcích z mouky, na ovoci, ale i na marmeládě. Při svém růstu vytváří jedovaté látky, které zůstávají v napadených potravinách. Plísně se navíc rozmnožují spory, které se mohou přenášet vzduchem a nakažit další potraviny nebo vyvolávat alergické reakce u lidí.

- 3 Opatrně si prohlédněte plísně na potravinách. Mohou se tyto potraviny jíst po odstranění plísně?



Na vlhkých místech našeho těla se mohou vyskytovat kvasinky. Jejich přemnožení může vyvolat svědění kůže, například mezi prsty na nohou.

Většinu plísni a kvasinek vadí kyselé prostředí. Vysvětlete, proč je vhodné čistit vnitřní části ledničky vodou s octem.

Prohlédněte si obaly některých zrajících sýrů. Které ušlechtilé plísně byly k výrobě sýrů použity?



Plísně a kvasinky však mohou být člověku i prospěšné. Užitečné, tzv. ušlechtilé plísně člověk využívá např. k výrobě sýrů nebo antibiotik. Kvasinky, které obsahují kvasnice, pomáhají při kynutí těsta. Jiné druhy kvasinek se používají při výrobě kysaných mléčných nápojů, kyselého zelí nebo alkoholu.

