

## Maitake - Trstnatec lupenitý sušený 100g



Maitake je velmi chutná a používá se do salátů, polévek, rizota, je vynikající jako příloha k masu.

~~Cena~~ 299,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 199,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [MycoMedica](#)

---

**Maitake - Trsnatec lupenitý, (Grifola frondosa)**, neboli tančící houba, je velmi populární houba a v současnosti se pěstuje po celém světě.

sušené celé plodnice  
pro gastronomické využití  
vysoký obsah 1,3/1,6 betaglukanů  
nejvyšší kvalita  
kontrolované pěstování  
ručně sbíraný

Obsah balení: 100g

Hmotnost balení: 100g

O Maitake

Maitake (trsnatec lupenitý, Grifola frondosa, v překladu tančící houba, tento název vychází z reakcí hledačů, kteří radostí tančili, když tuto úžasnou a vysoce ceněnou houbu našli) je chorošovitá parazitická houba s plodnicí, která má podobu velkého trsu, ten je tvořen nohou s až mnoha sty srostlými klobouky. Plodnice Maitake tak dosahuje šířky i 100 cm. Roste u bazí stromů a pařezů. Maitake má domovinu v Asii a na severu Ameriky, ale v současnosti je rozšířená po celém světě a pěstuje se i komerčně.

Maitake je populární v kulinářství, má bohatou delikátní chuť a velmi příjemné aroma, ale ještě více je známá coby vitální houba využívána po tisíce let v tradiční čínské medicíně, zatímco „západní kultury“ ji poprvé popsali až v roce 1785, a to skotský mykolog James J. Dickson. Maitake obsahuje mnoho biologicky aktivních látek, vitamíny minerály počínaje, polysacharidy, proteoglykany (D-frakce), fenoly, flavonoidy, nenasycenými mastnými kyselinami nekonče.

#### **Recepty:**

##### **Základní příprava:**

Požadované množství zalijte horkou vodou a nechte je 30 min nabobtnat. Doporučená doba vaření je 10-15 min.

##### **Fusilli s Maitake pro štíhlou linii - pro 4 osoby**

50g sušené Maitake  
250g celozrnných těstovin Fusilli  
olivový olej  
1 větší šalotka  
3 stroužky česneku  
chilli paprička  
kůra z půlky citrónu  
sůl  
pepř  
1 krajíc celozrnného chleba  
parmazán  
čerstvá petržel

##### **Postup přípravy:**

Potřebné množství Maitake namočte přes noc do vody, těstoviny uvařte dle návodu na obalu v osolené vodě. Na olivovém oleji zpěňte na jemně nakrájenou šalotku, přidejte 3 stroužky česneku v celku, nejemno nasekanou chilli papričku a restujte než šalotka změkne. Přidejte nakrájenou a vymačkanou Maitake a restujte cca 5 min. Přidejte nastrouhanou citrónovou kůru, uvařené těstoviny a chleba nakrájený na kousky. Restujte, dokud chleba nebude křupavý. Podávejte posypané parmazánem a čerstvou petrželkou.

(Zdroj: MycoMedica).

##### **Podzimní salát s Maitake, vlašskými ořechy a hrozny - pro 4 osoby**

25g sušené Maitake

---

1ks římského salátu  
1 hrozen vína  
hrst vlašských ořechů  
2 polévkové lžice másla  
Zálivka:  
4 polévkové lžice bílého vinného octa  
6 polévkových lžic olivového oleje  
sůl  
pepř  
špetka cukru

**Postup přípravy:**

Potřebné množství Maitake namočte přes noc do vody, římský salát operte a natrhejte na kousky. Kuličky hroznového vína rozpulte a zbavte semínek. Na másle orestujte nasekané ořechy a vymačkanou a pokrájenou Maitake. Salát, víno, ořechy a Maitake promíchejte. Ingredience na zálivku smíchejte a přelijte připravený salát. Podávejte např. s opečenou bagetou  
(Zdroj: MycoMedica)

---