

HUBY
MALÝCH KARPÁT
VYBRANÉ
HUBY I.



Huby Malých Karpát

Lesy a lúky Malých Karpát nám v každom ročnom období ponúkajú širokú paletu húb. Väčšinu tvoria huby mikroskopické, my však vnímame druhy viditeľné voľným okom, takzvané makromycéty. V najteplejších pahorkatinových dubohrabinách môžeme okrem bežných druhov objaviť aj vzácnejšie sa vyskytujúcich zástupcov z oblasti Jadranu či Stredozemného mora, v bučinách podhorského pásma, siahajúcich po vrchol Zárub, zasa stretneme niektoré typicky pralesné druhy severných oblastí Slovenska. Bohatú diverzitu húb ponúkajú aj jeľšové porasty v údoliach potokov.

Počas miernych zím sa na dreve listnatých stromov darí hlive ustricovitej (*Pleurotus ostreatus*) a plamienke zimnej (*Flammulina velutipes*). Ešte predtým, ako les ožije pestrými farbami jarných bylín, sa spod roztápajúceho sa snehu vynoria sýtočervené tanierovité plodnice ohnivcov (*Sarcoscypha*). V prehriatom jarnom lese ich čoskoro nasledujú smrčkovce (*Verpa*) a smrčky (*Morchella*). Koncom apríla a v máji sa na lúkach a okrajoch lesov objavujú čírovnice májové (*Calocybe gambosa*), na dreve čerešní a dubov sa darí sírovcu obyčajnému (*Laetiporus sulphureus*). Uprostred jari dozrieva čas na výskyt mykoríznych húb, ktoré sú svojím podhubím naviazané na korene stromov. Patria sem hríby (*Boletus*), kozáky (*Leccinum*), suchohríby (*Xerocomus*), masliaky (*Suillus*), muchotrávky (*Amanita*), kuriatka (*Cantharellus*), plávky (*Russula*) či rýdziky (*Lactarius*). Leto je na huby bohaté len ak sa zrážky vyskytujú rovnomerne. Príliš veľké odstupy medzi nimi i veterné počasie majú nepriaznivý vplyv na vývin zárodkov plodníc. V posledných rokoch tak huby skôr odpočívajú, ako rastú. Koncom septembra a v októbri sa začínajú objavovať typicky jesenné huby – podpňovky (*Armillaria*), pôvabnica fialová (*Lepista nuda*) či strmulka inováťová (*Clitocybe nebularis*). Po prvých mrazoch a zároveň koncom vegetačného obdobia rastlín sa huby z malokarpatských lesov postupne vytrácajú a zotrvávajú len tie najodolnejšie.



Plamienka zimná (*Flammulina velutipes*)

V staršej literatúre uvádzaná tiež ako plamienka zamatovohlúbiková je huba, za ktorou sa oplatí brodiť v snehu. Je totiž typicky zimnou hubou, no možno ju nájsť už koncom jesene alebo začiatkom jari. Na nízke teploty je zvyknutá, preto na rozdiel od mnohých iných húb dokáže po prekonaní miernych nočných mrazov pokračovať v raste. Plodnice rastú na dreve, jednotlivito alebo v bohatých trsoch, najmä v lužných lesoch, no hojne sa vyskytujú aj na pňoch v malokarpatských bučinách. Plamienka zimná je chutná jedlá huba, vhodná najmä do polievok, ale aj na nakladanie do octového nálevu. Spoznáme ju podľa žltooranžového klobúka, ktorý je za vlhkého počasia veľmi slizký, krémovo sfarbených lupeňov a nápadne tmavého, v mladosti bledohnedého, neskôr až čiernohnedého hlúbika, ktorý je na celom povrchu zamatovo chlpkatý. Hlúbiky sú pomerne húževnaté a ťažko stráviteľné, preto ich treba pred kuchynskou úpravou odrezat. Na silno rozloženom dreve sa môžeme stretnúť s nápadne podobnou kapucňovkou okrovohnedastou (*Galerina marginata*). Je dôležité vyvarovať sa zámieny s touto hubou, keďže je prudko jedovatá a dokáže spôsobiť veľmi nepríjemné otravy. Klobúk má podobne sfarbený, ale na hlúbiku, ktorý na rozdiel od plamienky nemá zamatovo plstnatý povrch, sa nachádza prsteň. Ten však v starobe niekedy zvykne miznúť, preto je pre správne určenie dôležité, aby boli v trse aj mladé plodnice. Pri akejkoľvek pochybnosti je vždy lepšie nechať huby v lese. Keďže je však plamienka vďaka svojmu zamatovému hlúbiku veľmi ľahko rozpoznateľnou hubou, skúsenejší hubári s jej zberom neváhajú.



Hliva ustricovitá (*Pleurotus ostreatus*)

Je typickou hubou miernych zím. Rastie už od konca jesene a keďže chladné počasia jej veľmi vyhovuje, nezriedka ju nájdeme aj začiatkom nasledujúcej sezóny, za predpokladu, že teplota neklesne pod bod mrazu. Dá sa však vypátrať, i keď zamrznutá, aj v zasneženom lese, keďže plodnice sú nápadné vďaka svojmu trsovitému rastu. Vyrastajú z dreva, najmä stojacich stromov, najčastejšie v lužných lesoch na topoľoch a vrbach, v Malých Karpatoch uprednostňujú bukové drevo. Farebne je veľmi variabilná, veď klobúk môže mať odtiene hnedej, modrej i sivej farby. V minulosti sa modro sfarbené plodnice považovali za iný druh – hlivu holubiu, neskôr sa ukázalo, že je to len ďalšia farebná varieta hlivy ustricovitej. Bledavé lupene hlivy ustricovitej zbiehajú na rovnako sfarbený, excentrický hlúbik. Má veľmi významnú konzumnú hodnotu. Nielenže je to vynikajúca a chutná jedlá huba, je dokonca i liečivá. Pripisujú sa jej protirakovinové účinky, a preto sa z plodníc robia rôzne extrakty. Čerstvú hlivu možno použiť do najrôznejších jedál, napríklad na spôsob držkovej či perkeltu. Keďže je to zdraviu veľmi prospešná huba, vedci vyvinuli postup na jej umelé pestovanie, ktoré dokáže zrealizovať i laik, ak si kúpi vopred vypestovanú sadbu alebo už naočkovaný substrát v plastových vreciach so slamou. Hlivi rastú v prírode od jari do jesene. Na rozdiel od hlivy ustricovitej rastie podobná, ale bledo sfarbená hлива buková (*Pleurotus pulmonarius*) od jari do jesene. Priaznivci hlív si tieto huby teda môžu dopriať po celý rok.



Ohnivec šarlátový (*Sarcoscypha coccinea*) – posol hubárskej jari

Nejedného hubára poteší, keď ho nájde už vo februári medzi roztápajúcim sa snehom. I keď sa netrzeplivé plodnice tejto huby dajú nájsť už koncom jesene, ešte pred napadnutím prvého snehu, práve skorá jar je obdobím, kedy rastie najhojnejšie. Osvedčenou lokalitou jeho výskytu v Malých Karpatoch je bučina medzi Mariankou a Borinkou. Miskovité až tanierovité plodnice ohniveca šarlátového majú vnútorný povrch sýto šarlátovočervený, z vonkajšej strany sú ružovkasté až bledooranžové. Práve ich výrazné sfarbenie pôsobí veľmi esteticky, najmä v zasneženom lese. Zdá sa, že sneh ani mráz im veľmi neprekážajú. Nikdy nerastú zo zeme, ale na dreve, najmä tam, kde je ho dostatok. Praktickí hubári si na svoje tentokrát neprídu, keďže ohnivec patrí medzi nejedlé huby. Je príliš tuhý a navyše v skorom jarnom období čelí veľkým výkyvom počasia. Na dne miskovitých plodníc sa dobre darí nebezpečným baktériám, a preto sa nemožno čudovať, že bolo zaznamenaných aj niekoľko otráv touto hubou. V niektorých zahraničných atlasoch sa ohnivec síce uvádzal ako jedlý, no kto by takúto krásnu hubu, okrasu prebúdajúcej sa jarnej prírody, zbieral na jedlo? Má niekoľko rovnako nejedlých dvojníkov. Ohnivec rakúsky (*Sarcoscypha austriaca*) je dokonca hojnejší a odlišuje sa bielym sfarbením vonkajšej strany plodnice a prítomnosťou hojného bieleho podhubia na dreve. Zriedkavý ohnivec jurský (*Sarcoscypha emarginata*), známy z Devínskej Kobyly, osídľuje len lipové drevo. Rovnako zriedkavý je aj ohnivček zimný (*Microstoma protracta*), ktorý svojím tvarom pripomína drobné červené kvety.



Smrčok obyčajný (*Morchella vulgaris*)

Je jednou z najvyhladávanějších jedlých jarných húb. Objavuje sa už koncom marca, no hojnejšie rastie až v polovici apríla, vo vyšších, chladnejších polohách trochu neskôr. V listnatých, najmä lužných lesoch, sa miestami vyskytuje veľmi hojne. V Malých Karpatoch vyhladáva jaseňové porasty. Tu stúpa aj do vyšších nadmorských výšok, nájdený bol napríklad na južnom svahu Zárub. Keďže rastie na jar, kedy sú ešte pomerne veľké výkyvy teplôt, treba si pri zbere tohto smrčka, ale aj iných súbežne rastúcich húb, dávať obzvlášť veľký pozor, či plodnice nie sú nahnité. Pred kuchynskou úpravou sa pre istotu odporúča spariť ich horúcou vodou. Klobúk smrčka obyčajného býva vajcovitý až kužeľovitý, tvorený nepravidelnými, krémovo sfarbenými, niekedy hrdzavo škvrnitými rebrami, ktoré ohraničujú sivohnedé až sivookrové jamky vyplnené plnou vrstvou. Hľúbik je valcovitý, naspodu rozšírený, často pozdĺžne ryhovaný, belavý až krémovookrový. Plodnice sú vnútri duté, takže sa dajú naplniť rôznymi zmesami a zapieť. Vhodné sú však aj na sušenie. V rovnakom období, často na spoločných lokalitách, rastie aj smrčok jedlý (*Morchella esculenta*). Rebrá na jeho klobúku majú okrúhlejší tvar a jamky sú svetlejšie, sfarbené viac do okrova. Hnedookrový až sivohnedý, vždy však výrazne kužeľovitý klobúk má smrčok kužeľovitý (*Morchella conica*). Je jedlý a rovnako chutný ako ostatné druhy smrčkov.



Hríb dubový (*Boletus reticulatus*)

Je vari najznámejšou a najvyhladávanejšou jedlou hubou. Rastie od mája do novembra v teplejších listnatých lesoch, predovšetkým v dubinách, bučinách a hrabinách, výnimočne aj v podhorských oblastiach pod lieskami. Zvyčajne vyrastá v dvoch hlavných vlnách – jarnej a jesennej. Mnohí hubári sa sťažujú, že jarné dubáky zvyknú byť často napadnuté larvami hmyzu. Vo vyšších polohách si hríb dubový mnohí zamieňajú za rovnako chutný hríb smrekový (*Boletus edulis*). Nečudo, veď oba hríby sú si také podobné, že často má problém navzájom ich odlíšiť i skutočný odborník. Hríb dubový, známy ako dubák, má hnedo sfarbený klobúk, ktorého pokožka je pod lupou veľmi jemne políčkovito rozpukaná, viac-menej matná, na rozdiel od hríba smrekového, ktorého klobúk pôsobí skôr lesklým dojmom. Ústia rúrok na spodnej strane klobúka sú v mladosti biele, neskôr žltnú, v dospelosti a starobe nadobúdajú až žltohnedé sfarbenie s olivovým odtieňom. Na mohutnom hlúbiku sa nachádza nápadná sieťka. Na rozdiel od modrejúcich druhov hríbov má bielu dužinu, ktorá ani v dospelosti nemení farbu. Dubáky sú v kuchyni všestranne využiteľné huby. Sú vhodné na dusenie a do omáčok, mladé plodnice sa hodia na zaváranie. Výrazná hríbová aróma však vynikne až po usušení, preto je tento spôsob konzervácie dubákov zrejme najvhodnejší. Pozor však na nejedlého dvojníka, ktorým je odporne horký podhríb žľčový (*Tylopilus felleus*). Rastie v listnatých a ihličnatých lesoch, hojne aj v okolí Pezinskej Baby. Okrem nepríjemnej chuti je nápadný je aj tým, že jeho rúrky v starobe nemenia farbu do olivova, ale ružovejú.



Plávka modrastá (*Russula cyanoxantha*)

Je v našich končinách vari najbežnejším a najčastejšie zbieraným druhom z tohto rodu. Plodnice tejto chutnej jedlej huby nezriedka rastú už od konca mája a môžeme ich zbierať až do októbra. Nájdeme ich v listnatých aj ihličnatých lesoch od nížin až po podhoria, hlavne v dubinách, bučinách a smrečinách. Spoľahlivo ich spoznáme podľa modrozeleného, fialovomodrého až fialovočerveného, vzácnnejšie zeleného klobúka a fialového sfarbenia dužiny pod pokožkou na jeho okraji. Ďalším nápadným znakom sú pružné, nelámavé a akoby masťné lupene. Hlúbik i dužina majú biele sfarbenie. Typickým znakom plávok a rýdzikov je drobivá, nevláknitá dužina, pripomínajúca dužinu jablka. Rýdziky ronia mliečnu tekutinu rôznej farby, kým plávky majú suchú dužinu bez mlieka. Plávka modrastá má niekoľko dvojníkov. Veľmi sa na ňu podobá plávka strakatá (*Russula grisea*) taktiež jedlá huba, ktorej lupene nie sú masťné a ľahko sa drobia. Z modro sfarbených druhov má štiplavú dužinu nejedlá plávka podmračná (*Russula parazurea*). Plávky, ktorých dužina neštípe na jazyku, môžeme bez obáv zbierať a konzumovať. Posolené klobúky dospelých plodníc sa dobre opekajú na platni, mladé plodnice sú zasa vhodné do polievok a na nakladanie do octového nálevu.



Lievik trúbkovitý (*Craterellus cornucopioides*)

Je nezvyčajným zjavom v listnatých lesoch. Na prvý pohľad akoby ani nepatrí medzi huby. Veľmi dobre ho charakterizuje zvláštny, no o to nápadnejší trúbkovitý tvar plodníc. Nie je to klasická huba s klobúkom a hlúbikom. Horný okraj plodnice býva prehnutý a veľmi často zvlhnutý. Lieviky sú farebne dosť nenápadné a vďaka tmavému, až čiernohnedému sfarbeniu aj často prehliadané. K zberu príliš nelákajú, ale je chybou ich len tak obísť, keďže sú to kvalitné jedlé huby. Rastú v lete a na jeseň, hlavne pod bukmi a dubmi, vždy vo veľmi bohatých trsoch vytvárajúcich húfy, a keďže sú navyše hojné a málokto ich zbiera, tak ten kto sa ich nebojí, je vo výhode. Veď žiadny podobný jedovatý druh neexistuje. Možno si ich pomýliť hádam len s neškodným palievikom kučeravým (*Pseudocraterellus sinuosus*), ktorý je menší, a horný okraj plodnice má výraznejšie zvlhnutý, a s kuriatkom sivým (*Cantharellus cinereus*). To je, rovnako ako všetky ostatné kuriatka, jedlé a od lievika sa líši tým, že klobúk má na vonkajšej strane zbiehavé líšty pripomínajúce lupene. Lievik trúbkovitý je vhodný najmä do omáčok, ktoré sfarbuje do hneďa, a keďže má tenkú dužinu, hodí sa i na sušenie. Čistenie je celkom jednoduché a výhodou je aj to, že plodnice nikdy nečervivejú.



Muchotrávka zelená (*Amanita phalloides*)

Vari najjedovatejšia huba na svete spôsobuje každoročne množstvo otráv, ktoré ak sa práve neskončia smrťou, dokážu poznačiť organizmus na celý život. Jej plodnice sa objavujú od júna do októbra, najhojnejšie v teplých listnatých lesoch pod dubmi a bukmi. Kým v Malých Karpatoch je bežná, v severnejších oblastiach Slovenska býva zriedkavá. V mladom štádiu vyzerá ako biele vajčisko, z ktorého čoskoro vykukne bledozelenkastý až olivovozelený klobúk. Po čase, keď hlúbik vynesie klobúk do určitej výšky, na jeho báze zostane voľná pošva, zvyšok pôvodného „vajčka“. Belavá plachtička, ktorá v mladosti zahŕňa biele lupene, sa vplyvom postupného zväčšovania priemeru rastúceho klobúka odtrháva od jeho okraja, až napokon vytvorí ovisnutý prsteň na hlúbiku. Dužina páchne po surových zemiakoch. Bez znalostí rozlišovacích znakov muchotrávky zelenej by žiaden hubár nemal ani len vkročiť do lesa. Dôležité je pripomenúť, že vždy treba vybrať hubu zo substrátu celú. Práve odrezaním hlúbika nad výraznou pošvou môže dôjsť k tragickej zámene s niektorým z jedlých druhov húb. Pri potulkách modranskými lesmi možno natrafiť aj na podobnú, bielo sfarbenú a rovnako jedovatú muchotrávku končistú (*Amanita virosa*), ktorej výskyt bol zaznamenaný na viacerých miestach medzi osadou Piesok a Vysokou. Rovnako ako muchotrávka zelená má v hornej časti hlúbika prsteň a na báze nápadnú pošvu.



Pavučinovec plyšový (*Cortinarius orellanus*)

Nenápadný, avšak o to zákernejší druh je postrachom všetkých neskúsených hubárov. Jeho zákernosť spočíva v tom, že príznaky otravy so smrteľnými následkami sa často dostavia až niekoľko dní, či dokonca týždňov po jeho konzumácii, kedy je už na záchranu života príliš neskoro. Táto, na prvý pohľad celkom vzhľadná huba svojím zamatovým klobúkom oranžovohnedej farby, oranžovými až škoricovohnedými lupeňmi, ktoré v mladosti zakrýva pavučinovitý závoj, a žltohnedým hlúbikom, nevzbudzuje príliš veľké podozrenie, že by mohla byť nebezpečná. V polovici minulého storočia sa v Poľsku vyskytli záhadné hromadné ochorenia končiace smrťou, sprevádzané poruchami obličiek i pečene. Zistilo sa, že ich mal na svedomí práve pavučinovec plyšový, ktorého jedovatosť dovtedy unikala pozornosti vedcov. Jed, ktorý sa nachádza v jeho dužine, dostal názov orellanín. Tento druh číha na svoje obete už od júla v teplých listnatých lesoch, predovšetkým pod dubmi a bukmi. V Malých Karpatoch sa hojnejšie vyskytuje v Bratislave na Železnej studienke, či nad Mariankou. Rod pavučinovec je medzi vyššími hubami druhovo najpočetnejším. Podľa najnovších informácií zahŕňa na svete vyše dvetisíc druhov, prevažne nejedlých. Aj špecialisti na tento rod majú vo svojich vedomostiach čo doháňať.



Podpňovka obyčajná (*Armillaria mellea*)

Je typickou hubou jesenných mesiacov. Mnohí ju volajú „václavka“ či „michalka“, keďže najhojnejšie rastie práve v čase, keď majú meniny Václav a Michal, čiže koncom septembra. Nebýva to však pravidlom, keďže v niektorých rokoch býva po horúcom lete dosť sucho a huby sa z toho len ťažko spamätávajú. Sú roky, kedy sú podpňovky akoby zakliate a rastú len v malom množstve, no ak sa sezóna vydarí, možno ich v lese doslova kosiť. Podpňovka obyčajná rastie trsovito, najčastejšie na pňoch listnatých stromov a okolo nich. Často vyrastá zo zanoreného dreva, takže sa môže zdať, že rastie priamo zo zeme spod listia. Trsy plodníc s okrovohnedastým, jemne šupinkatým klobúkom a prsteňom na hlúbiku treba dobre poznať a mali by ich zbierať len tí skúsenejší, aby sa predišlo tragickej zámene s jedovatými hubami. Poznáme ich hneď niekoľko druhov a tie sa navzájom líšia hustotou šupiniek na hlúbiku, vzhľadom prsteňa a možno ich rozlišovať aj na základe toho, či rastú na dreve listnatých alebo ihličnatých stromov. Jedno je však isté – všetky podpňovky sú jedlé a veľmi chutné. Dôležité je však uvedomiť si, že majú veľmi tvrdú dužinu a ak sa chceme vyvarovať žalúdočných ťažkostí, treba ich tepelne spracovať približne polhodinu, aby dostatočne zmäkli. Občas sa totiž stretávame s otravami z nedostatočne uvarených húb a práve podpňovky sú veľmi častou príčinou takýchto ťažkostí. Pri dodržaní správneho postupu prípravy sú dusené podpňovky dokonale lahôdkou. Ak rastú vo veľkom množstve, oplatí sa ich zavárať, keďže na sušenie sa nehodia. Mladé plodnice vyzerajú v náleve veľmi esteticky.



Pôvabnica fialová (*Lepista nuda*)

Je huba, ktorá nielen zberateľa jedlých húb, ale každého obdivovateľa pestrosti jesennej prírody zaujme svojím typickým fialovým sfarbením všetkých častí plodnice. Často býva zahrabaná v opadanom listí, s ktorým dokonale farebne splýva, takže veľakrát okolo nej prejdeme bez povšimnutia. Ak predsa len neunikne nášmu pozornému oku, úlovok býva zvyčajne bohatý. Zvykne rásť v bohatých skupinách, niekedy dokonca v takzvaných čarovných kruhoch. Nezriedka nás v lese prekvapí i v polovici decembra, pokrytá vrstvičkou ľadu, čo však vôbec nie je na škodu, ak plodnice po rozmrazení vyzerajú sviežo. Ak je mierna zima, vyrastú aj počas Vianoc, akoby sa núkali do kapustnice. I keď je pôvabnica fialová chutná jedlá huba, treba vedieť, že v surovom stave obsahuje látku, ktorá spôsobuje rozklad červených krviniek. Tepelným spracovaním sa táto látka – hemolýzín ničí, takže uvarené plodnice môžeme konzumovať úplne bez obáv. Treba si však dať pozor na možnú zámenu s jedovatými hubami. Podobne sfarbených druhov nie je veľa, no stačí malá nepozornosť a do košíka sa nám razom pripletie fialovo sfarbený pavučinovec (*Cortinarius*), ktorého lupene sú však, na rozdiel od pôvabnice, v mladosti zahalené pavučinkou. No kto raz ovonia pôvabnicu fialovú, len ťažko si ju vďaka jej typickej vôni dokáže zameniť s jedovatým pavučinovcom. Niektorým ľuďom pripomína voňavé kvety, iným parfém, no nájdu sa aj takí, ktorým jej výrazná aróma prekáža.



Uchovec bazový (*Auricularia auricula-judae*)

Huba známa aj pod menom Judášovo ucho nepatrí medzi huby, ktoré by chuťovo nejako obzvlášť vynikali, a predsa je najmä v čínskej kuchyni veľmi cenená, za čo vďačí svojej chrumkavej konzistencii. V ázijských krajinách sa dokonca pestuje na zaočkovanom dreve. Ak by ste si mysleli, že u nás je uchovec bazový nejako obzvlášť zriedkavý, opak je pravdou. Po výdatných dažďoch totiž rastie hojne na dreve listnáčov, predovšetkým na bazách, čo už napovedá i jeho druhový názov, no nezriedka sa vyskytne i na duboch či bukoch. Rastie celoročne, aj počas miernej zimy, keď už ostatné spia pod snehom, čakajúc na nasledujúcu sezónu. Názov uchovec túto hubu dokonale vystihuje, pretože plodnice svojím tvarom a konzistenciou skutočne pripomínajú ušnicu človeka. Sú červenohnedé, tmavohnedé, z vnútornej plodnej strany až žltohnedé, občas s jemne olivovým odtieňom. Okrem okamžitej kuchynskej prípravy sú vhodné i na sušenie. Dokážu vyschnúť na kosť a po navlhčení nadobúdajú svoj pôvodný tvar. Uchovec bazový si pri troche neopatrnosti možno zameniť napríklad za uchovku páskavú (*Auricularia mesenterica*), ktorá však tvorí vejárovité plodnice, z plodnej strany podobné uchovcu, zhora však výrazne belavo až zelenkasto chlpaté. Ďalší druh, tmavorôsolovec mozgovitý (*Exidia nigricans*), sa od neho líši svojimi mozgovito poprehýbanými plodnicami. Tieto dva druhy sú nejedlé.



Názov: Huby Malých Karpát. Vybrané huby I.

Text: Ján Červenka

Fotografie: Ján Červenka

Vydavateľ: Slovenská agentúra životného prostredia, stredisko adaptácie na zmenu klímy

Grafická úprava: Nikola Kafúnová, Peter Hrevuš, Stanislav Hupian

Jazyková úprava: Alena Kostúriková

Náklad: 500 ks

Rok vydania: 2025

ISBN: 978-80-8213-194-2



MINISTERSTVO
ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA
SLOVENSKEJ REPUBLIKY



SLOVENSKÁ
AGENTÚRA
ŽIVOTNÉHO
PROSTREDIA



Environmentálny
fond



geoparkmalekarpaty@gmail.com
www.geoparkmalekarpaty.sk