

Оглавление

Предисловие	7
Глава I. Взгляд в прошлое	11
Глава 2. Съедобные грибы вокруг нас	17
2.1. О пристрастиях и преубеждениях, и не только о них	17
2.2. Съедобные грибы в портретах	29
Глава 3. Ядовитые грибы, или коварные отравители	59
3.1. Не пострадает внимательный	59
3.2. Ядовитые грибы	72
Глава 4. Советы грибнику и кулинару	87
Глава 5. Грибы на вашем столе	93
5.1. Закуски, салаты, винегреты, бутерброды	93
5.2. Грибные соусы и приправы	160
5.3. Первые блюда (грибные супы, солянки, щи)	189
5.4. Вторые блюда	251
5.4.1. Блюда на грибной основе	251
5.4.2. Грибы с овощами	286
5.4.3. Грибы с картофелем	307
5.4.4. Рыбные блюда с грибами	323
5.4.5. Мясные блюда с грибами	344
5.4.6. Грибы с птицей	379
5.5. Яйца с грибами	401
5.6. Мучные изделия с грибами	411
Глава 6. Сохраним впрок	449
6.1. Засол грибов	449
6.2. Маринование грибов	455
6.3. Приготовление грибного экстракта	460
6.4. Сушка грибов	461
6.5. Приготовление грибного порошка	464
6.6. Маленькие тайны	465

Глава 7. Растения-пряности и грибы-пряности в грибной кухне	469
7.1. Пряновкусовые растения и специи	469
7.2. Грибы — пряности	519
Глава 8. Несколько слов о здоровье	525
Заключение	531
Приложение 1 Как узнать вес, не взвешивая?	532
Приложение 2 Алфавитный указатель грибных блюд.	535
Приложение 3 Алфавитный указатель русских названий грибов и растений	561
Приложение 4. Алфавитный указатель латинских названий грибов и растений	567
Список использованной и рекомендуемой литературы	573