

SPIIS TREŚCI

WSTĘP 11

WSZYSTKO O GLINIE 15

Rozpoznawanie gliny 17

Rodzaje gliny i co z niej można zrobić 18

Gdzie szukać gliny 19

Przygotowanie gliny 20

PIECZENIE W GLINIE 23

Oblepianie gliną 24

Przepisy 26

SMAŻENIE NA GLINIANYM SPODKU 35

Wykonanie glinianego spodka 38

Przepisy 41

KLOSZ 51

Wykonanie glinianego klosza 52

Przepisy 55

PIEC GLINIANY 61

Budowa pieca glinianego 63

Wypalanie pieca 69

Użytkowanie pieca glinianego 70

Co można upiec w piecu glinianym 71

Przepisy 72

PRZED WĘDZENIEM 83

Rodzaje wędzenia 85

Drewno do wędzenia 87

Przygotowanie produktów do wędzenia 89

Peklowanie 92

Ocet jabłkowy 94

RODZAJE WĘDZARNI 97

Wędzenie nad ogniskiem 98

Wędzenie nad obudowanym ogniskiem 99

Jama wędzarska 101

Wędzenie w jamie wykopanej w skarpie 102

Wędzarnia skrzynkowa 103

Wędzenie w skrzynce z drewnianych żerde 103

Wędzarnia z gałęzi żarnowca 106

Wędzarnia z kamieni i darni 106

Przepisy 108

Z CZEGO ZROBIĆ MĄKĘ W LESIE 117

Mąka z pałki wodnej 119

Mąka z łączenia baldaszkowego 121

Mąka z żołędzi 122

Mąka z kłaczy perzu 124

Mąka z głogu 125

Mąka z kłacza czyścica 125

Mąka z korzenia wiesiołka 126

Dodatki do mąk 127

ZAMIAST DROŻDŻY I PROSZKU DO PIECZENIA 129

Przepisy 130

TECHNIKI OGNIOWE 135

Rozpalanie ognia krzesiwem 136

Wykonanie hubki do krzesiwa tradycyjnego 138

Rozpalanie ognia krzesiwem syntetycznym 141

Hubki do krzesiwa syntetycznego 143

**KULINARNE WYKORZYSTANIE
DZIKICH ROŚLIN JADALNYCH 147**

BIOGRAMY AUTORÓW 152

SPIS PRZEPISÓW 154

LITERATURA 159