

SPIS TREŚCI



Dla kogo jest ten poradnik.....6

Grzybobranie to polska tradycja.....	11
Im mniej grzybów, tym większa przyjemność.....	12
Pikniki i festyny.....	17

Zbieranie w praktyce.....24

Kiedy zbierać grzyby?.....	26
Z koszykiem nie tylko do lasu.....	31
Grzyby nie lubią foliowych reklamówek.....	34
Jadalny czy niejadalny?.....	42

Grzybiarz jest jak saper.....44

Grzyby z atestem.....	58
-----------------------	----

Fakty i mity.....60

Grzyb nadgryziony przez ślimaki jest zawsze jadalny.....	62
Smaczny grzyb nigdy nie jest trujący.....	62
Jeśli srebrna łyżeczka nie czernieje, grzyby są jadalne.....	65
Cebula ściemnieje, jeśli wrzucisz ją do zupy, w której znajdują się trujące grzyby.....	65
Trujące grzyby mają dziwne kolory i kształty.....	66
Wystarczy wylać wywar, by grzyby stały się jadalne.....	67
Alkohol odtrutką na toksyny.....	68

Jak zbudowany jest grzyb?.....70

Zwierzęta to sprzymierzeńcy.....	78
Pasożyty i czyściciele lasów.....	82
Grzyby pod ochroną.....	88
Grzybobranie za granicą.....	95

Grzyby w kuchni.....98

Kania panierowana.....	102
Zupa po grzybobraniu.....	104
Zupa z suszonych grzybów i suszonych warzyw.....	106
Gulasz z grzybów leśnych.....	108
Jajecznica z borowikami.....	110
Kapusta z grzybami i masłem.....	112
Rydzę z boczkiem i śmietaną.....	114
Rydzę prosto z lasu na zielonej sałacie.....	116
Suszenie, mrożenie, marynowanie.....	118

Charakterystyka grzybów.....120

Amatorska uprawa grzybów.....248

Uprawa grzybów saprotroficznych na pniach.....	251
Uprawa na drewnie z zastosowaniem grzybni na kołkach.....	251

Podziękowania.....273

Klasyfikacja grzybów.....274

Jadalne.....	276
Niejadalne.....	278
Trujące.....	279
Śmiertelnie trujące.....	279