

SPIS TREŚCI

DRZEWA

Sosna	12
Świerk	18
Jodła	22
Modrzew	24
Brzoza	26
Buk	28
Dąb	30
Klon	32
Lipa	34
Olcha	38
Wiąz	40
Jesion	42
Głóg	44
Jarząb	46
Czeremcha	48
Drzewa owocowe – jabłoń, wiśnia, śliwa	50
Bez czarny	52
Kasztan	56
Kasztanowiec	60

PRZETWORY

Konfitura z pędów świerka	64
Dżem ze świerka na surowo	64
Konfitura z młodych szyszek świerka	66
Miód szyszkowy	68
Miód z pędami świerka	68
Dżem z szyszek sosny	70
Cukier sosnowy	72
Domowy krem kasztanowo- -klonowy	74
Kandyzowana jarzębina	76
Pączki lipy w syropie	76
Konfitura z jarzębiny	78
Konfitura jabłkowa z jarzębiną	80
Konfitura pomarańczowa z kwiatem jarzębiny	82
Powidła śliwkowo-bzowe	84
Dżem z czeremchy	86
Agrest z sosną	88
Syrop z młodych pędów	90
Syrop z jarzębiny	92
Syropy z czarnego bzu	94
Octomiód z czarnego bzu	96

Żywy ocet na szyszkach	98
Ocet na gałęziach	100
Ocet z kwiatami śliwy	102
Oliwa jodłowa	104
Choinkowy majonez	104
Kecup z głogu	106
Sos Pontack i keczup księcia Walii	108
Sól sosnowa	110
Mąka żołądziowa	112
Mąka z podkorza	114
Mąka z czeremchy	116
Mąka z głogu	116
Marynowane pąki kwiatowe bzu czarnego	118
Marynowane grzyby	120
Marynowane szysзки	122
Marchewka marynowana z liśćmi dębu	124
Solone liście klonu	126
Kiszone pąki kwiatowe lipy	128
Klonowe dzondzoli (kiszone kwiaty klonu)	130
Klonowe kimchi	132
Kiszone noski	134
Kiszona cukinia z sosną	136
Kiszony kalafior z liściem dębu	138
PRZEKĄSKI	
Smażone kotki	140
Placki z kotków	142
Chipsy z podkorza	144
Koreczki z szyszką	146
Verrinki z olchą	148
Łosoś w pąkach zimowych	150
Pesto z liści rzodkiewek i zielonych szyszek sosny	152
Kódeczki z ogórka	154
Kódkie z noskami klonu	156
Roladki z cukinii	158
Dolmades klonowe	160
Spring rollsy z kiszonymi liśćmi	162
Carpaccio z kalafiora z solą sosnową	164



SALATKI

Grecka sałatka z liści drzew	166
Sałatka z drzew, chwastów i kwiatów	168
Sałatka z klonu i pomarańczy	170
Sałatka z kalafiora	172
Świerkowa surówka z kapusty	172
Sałatka z marynowanymi pąkami lipy	174

ZUPY

Dąb, zupa dębowa..., czyli zupa grzybowa z żółędziami	176
Barszcz z liści	178
Zupa kasztanowa	180
Kwaśnica na szyszce	182
Czarna zupa z czarnego bzu	184

DANIA NA CIEPŁO

Szparagi w sosie holenderskim	186
Białe szparagi zapiekane z chrobotkiem	188
Pieczarki na winie z igłami modrzewia	190
Buraczki z głogiem	192
Francuska jajecznicza na liściach bukowych	194
Spaghetti gryczane z nasionami klonu jaworu i listkami dzikiej rukoli	196
Leśne risotto z borowikami, orzeszkami bukowymi i sosną	198
Kaszotto boscalola	200
Serca i kotki	202
Powolna przystawka	204
Półdewiczki z nutą sosny	206
Gulasz wołowy z choinką	208
Pstrąg w świerkowym pesto	210

WYPIEKI

Chleb żółędziowy	212
Podpłomyki żółędziowe	214
Krakersy z igłami sosny i czarną solą	216
Zawijane bułeczki drożdżowe z owocami czeremchy	218
Czekoladowe ciasto z choinką	220
Wegańskie ciasto na melasie z mąką żółędziową i orzeszkami bukowymi	222
Boskie ciasto	224

Jesienne tartaletki	226
Ciasto z czeremchy	228
Skandynawskie ciastka owsiane z korą	230
Ciasteczka głogowe	232
Pierniczki z amarantusem i żółędziami	234
Minitorciki bezowe z kwiatami klonu	236
Torcik świerkowy z arcydzięglem	238
Drzewny tort naleśnikowy	240
Wegański orzechowiec bukowy	242

DESERY

Karmelizowane śliwki z igłami sosny	244
Sałatka owocowa z syropem sosnowym	246
Sosnery	248
Kotki w czekoladzie	248
Sosnery bueno	250
Iglasta czekolada	250
Jarzębina w czekoladzie	252
Smażone kwiaty klonu	254
Pieczone jabłka z konfiturą świerkową	256
Mus mango z sosną	258
Bukella, czyli krem z orzechów bukowych	260
Tiramisu żółędziowe	262
Trufle czekoladowe w pudrze sosnowym	264
Trufle z kotkami	266
Zuchwałe trufle z kaszy jaglonej w złotym pyłe	268

LODY

Lody sosnowe z karobem i gruszką	270
Lody sosnowe	272
Lody iglaste z płatkami róży, pistacjami i malinami	274
Lody klonowo-kasztanowe	276
Lody z kawy żółędziowej	278
Lody z pąkami jabłoni	280
Lody lipowe z czekoladą	282
Lody białe i lody białe	284
Lody truskawkowo-białe	286
Sorbet z nektarynek z kwiatem bzu	288
Sorbet ze skórek	290