

СОДЕРЖАНИЕ

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Что я гарантирую после прочтения книги, и для кого она написана	9
Какие грибы попали в книгу	11
О грибах съедобных и ядовитых	13
История вопроса	13
Съедобные и условно съедобные грибы	15
Несъедобные грибы	18
Ядовитые грибы	19
Как избежать отравлений грибами	28
Глупые и опасные сказки	30
Первая помощь при отравлении	32

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Белый гриб и прочие губчатые и трубчатые	35
Белые грибы, дубовики и моховики	36
Подосиновики и подберезовики	43
Маслята и мокрыхи	49
Свинушки и ложные лисички	53
Ложка дегтя	56
Рыжики, грузди и другие млечники	58
Рыжики	58
Грузди	59
Млечники	64
Сыроежки	69
Валуй	70
Подгруздки	74
Сыроежки	76
Мухоморы съедобные и ядовитые	80
Мухоморы	83
Поплавки	94
Шампиньоны и зонтики	97
Шампиньоны	98
Зонтики	101

Рядовко-говорушки	109
Большая семья	109
Их надо бояться	121
Лисички, ежевики и рогатики	123
Лисички	123
Ежевики	124
Рогатики	126
Сморчки, строчки	
и другие неавстралийские сумчатые	127
Сморчки	127
Строчки	129
Уши, блюдца и лопаточки	132
Живущие на деревьях	134
Опята настоящие и ложные	134
Вешенки	144
Чешуйчатки	145
Плютей	146
Съедобные и лекарственные трутовики	148
Живущие под землей	158
Паутинники	162
Навозники	166
Дождевики	168
Съедобная мелочь	180

ПРИЛОЖЕНИЯ

Околонуточный мини-ликбез	187
Как собирать грибы	220
Об одежде	220
О таре и ноже	222
Об ориентировании	223
Когда, где и как ходить	225
Как рвать грибы	229
О клещах, вредных насекомых и грибных червях	229

В лесу и в поле	234
Сосновые леса	237
Еловые леса	238
Лиственничные посадки	238
Дубово-широколиственные леса	239
Березовые леса	239
Тополевые и осиновые леса	240
Ольховые леса	241
Болота	241
Поля, луга, огороды	242
Грибной календарь	243
Апрель	245
Май	246
Июнь	248
Июль	249
Август	250
Сентябрь	251
Октябрь	251
Ноябрь	252
Декабрь	255
Январь	257
Февраль	258
Март	259
Грибная кулинария	260
Приготовление блюд из свежих грибов	260
Сервировка стола	260
Белый гриб	261
Вешенка	263
Говорушки	264
Грузди и рыжики	265
Дождевики	267
Ежевика	268
Зимний гриб	268
Лисички	270
Маслята	271
Млечники	273
Навозники	274
Негниючники	275
Опята и чешуйчатки	276
Паутинники	277

Подосиновики, подберезовики, моховики	278
Рогатики	279
Рядовки	280
Сморчки, строчки	281
Съедобные мухоморы	282
Сыроежки	284
Трюфели	287
Шампиньоны и зонтики	287
Заготовка впрок	290
Подготовка грибов	290
Как правильно выбрать способ переработки	290
Сушка грибов	296
Засолка грибов	298
Маринование грибов	300
Грибы квашеные	303
Грибы натуральные	304
Грибы консервированные	305
Грибы в томатном соусе	307
Грибная вытяжка	308
Грибная икра	309
Приготовление грибного порошка	310
<i>Список названий грибов</i>	311