

Obsah

Část první: ZÁKLADNÍ INFORMACE (dr. Miloslav Staněk)

Kapitola	I: <i>Pěstujeme žampióny</i>	- - -	7
	II: <i>Výroba hub</i>	- - - - -	21
	III: <i>Co je třeba vědět o žampiónech?</i>	-	37

Část druhá: TRADIČNÍ ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ (dr. Miloslav Staněk)

Kapitola	IV: <i>Před utkáním se žampióny</i>	- - -	59
	V: <i>První poločas utkání se žampióny: Příprava substrátu a zakládání kultur</i>		76
	VI: <i>Druhý poločas: Krytí kultur a sklizeň</i>		96
	VII: <i>Pěstování žampiónů ve zvláštních podmínkách</i>	- - - - -	112
	VIII: <i>Choroby a škůdci žampiónu</i>	- -	127

Část třetí: MODERNÍ METODY VÝROBY ŽAMPIÓNŮ (VELKOVÝROBA HUB) (dr. Miloslav Staněk, doc. dr. Alois Hovadík, CSc.)

Kapitola	IX: <i>Zásady a předpoklady moderního pěstování žampiónů</i>	- - - - -	153
	X: <i>Systémy moderního pěstování</i>	- -	179

Část čtvrtá: ZPRACOVÁNÍ A VYUŽITÍ ŽAMPIÓNŮ
(ing. Miroslav Smotlacha)

Kapitola	XI: Konzervování a zpracování žampiónů	- - - - -	201
	XII: Kuchařské předpisy	- - - - -	216
<i>Literatura</i>	- - - - -	- - - - -	228

DT 635.82

Sign.

STANĚK, MILOSLAV; SMOTLACHA, MIROSLAV; HOVADÍK, ALOIS

ŽAMPIÓNY — pěstování a kuchyňská úprava

Vyd. první

P., SZN, 1969, 229 stran, 19 tab., 52 obr.

Mykologie, pěstování hub, konzervování hub.

Publikace je rozdělena na 4 části, z nichž první podává informace o pěstování žampiónů a další části pojednávají o tradičním způsobu pěstování, o moderních způsobech výroby a o zpracování a využití žampiónů.