

Obsah

Část první: ZÁKLADNÍ INFORMACE (dr. Miloslav Staněk)

Kapitola	I: Pěstujeme žampióny	6
	II: Výroba hub	19
	III: Co je třeba vědět o žampiónech?	33

Část druhá: TRADIČNÍ ZPŮSOB PĚSTOVÁNÍ (PRO DROBNÉ PĚSTITELE A PŘIDRUŽENOU VÝROBU) (dr. Miloslav Staněk)

Kapitola	IV: Před utkáním se žampióny	54
	V: První poločas utkání se žampióny: Příprava substrátu a zakládání kultur	69
	VI: Druhý poločas: Krytí kultur a sklizeň	86
	VII: Pěstování žampiónů ve zvláštních podmínkách	100
	VIII: Choroby a škůdci žampiónu	113

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

Kapitola	IX: Zásady a předpoklady moderního pěstování žampiónů	136
	X: Systémy moderního pěstování	159

Část čtvrtá: PĚSTOVÁNÍ JINÝCH DRUHŮ HUB (ing. Miroslav Smotlacha)

Kapitola	XI: Límčovka obrovská	176
----------	---------------------------------	-----

XII: Hlíva ústříčná	186
Část pátá: ZPRACOVÁNÍ A VYUŽITÍ ŽAMPIÓNŮ A JINÝCH HUB (ing. Miroslav Smotlacha)	
Kapitola XIII: Konzervování a zpracování hub	196
XIV: Kuchařské předpisy	211
Literatura	226