

## Obsah

Úvodem .....	7
--------------	---

### ČÁST I.

<b>Základy mykologie pro praktické houbaře.</b> ....	11
Charakteristika hub .....	12
Tělo .....	14
Plodnice .....	17
Způsoby života .....	19
Výživa .....	22
Rozšiřování houbových výtrusů .....	23
Růst hub, jeho rychlost a rozsah .....	26
Pohyby .....	27
Čarodějné kruhy .....	28
Světélkování .....	29
Rozmanitost druhů .....	30
Význam hub v přírodě a pro člověka .....	30
Houby jako lék .....	32
Názvosloví hub .....	34
Houby v časech dávno minulých .....	35
Houby ve středověku .....	43
Ekologie a etika .....	45

### ČÁST II.

<b>Praktický houbař</b> .....	47
Kde houby rostou? .....	48
Charakteristika hlavních míst výskytu hub .....	50
Kdy houby hledat? .....	54
Nebezpečí otrav jedovatými houbami .....	57
Houbové toxiny .....	64

Alergické reakce . . . . .	75
Otravy bez zjevné příčiny. . . . .	75
Pravidla pomoci při otravách houbami . . . . .	76
Začínáme se sběrem hub . . . . .	78
Jak se chovat k houbám v lese . . . . .	80
Houbařské desatero . . . . .	82
Pestré barvy, chutě a vůně . . . . .	86
Pověry o houbách . . . . .	93
Houbařovy cesty přírodou . . . . .	95

### ČÁST III.

<b>Houbař v kuchyni . . . . .</b>	<b>101</b>
Nejlepší druhy pro využití v kuchyni . . . . .	102
Houby rostoucí mimo hlavní sezónu. . . . .	116
Nejlepší pěstované druhy hub . . . . .	119
Příprava hub na zpracování . . . . .	120
Kuchyňské zpracování . . . . .	122
Nejlepší způsoby uchování a konzervace hub . . . . .	128
Recepty a houbové inspirace. . . . .	140
Předkrmy – saláty – chuťovky . . . . .	140
Polévky . . . . .	144
Omáčky . . . . .	148
Hlavní jídla . . . . .	150
Sladké houbové dezerty . . . . .	171
<b>Několik slov místo závěru . . . . .</b>	<b>173</b>
<b>Literatura. . . . .</b>	<b>174</b>