

OBSAH

Předmluva	7
Úvodní část	
CHARAKTERISTICKÉ ZNAKY HOLUBINEK	9
Co jsou holubinky, kam patří a jak je odlišit od jiných skupin hub	10
Jak rozpoznat a určovat holubinky	12
Charakteristika plodnic holubinek	12
– Makroskopické znaky	12
– Mikroskopické a chemické znaky	25
Doba růstu holubinek aneb kdy vyrazit na jejich sběr	26
Místa výskytu holubinek aneb kde je hledat	27
FOTOATLAS HOLUBINEK	33
Seznam a pořadí vyobrazených druhů holubinek	34
Kapitola I. Holubinky jedlé – velmi chutné	37
Kapitola II. Holubinky jedlé – chutné	61
Kapitola III. Holubinky jedlé – ve směsi chutné	81
Kapitola IV. Holubinky jedlé – po úpravě chutné	107
Kapitola V. Holubinky jedlé – po úpravě málo chutné	113
Kapitola VI. Holubinky nejedlé a nechutné	133
HOLUBINKY V KUCHYNI	
aneb SBĚR A KULINÁŘSKÉ VYUŽITÍ HOLUBINEK	159
Sběr holubinek	160
Zásady při sběru holubinek	163
Kvalita holubinek a jejich použití	164
Kuchařské recepty	167
– Holubinkové polévky	167
– Holubinkové omáčky	170
– Holubinky se zeleninou	171
– Holubinky s masem nebo jako imitace masa	172
– Holubinky s těstovinami, rýží nebo bramborami	177
– Holubinky s vejci	179
– Topinky, placky, omeleta, závin, pizza a bramboráky z holubinek	180
– Holubinkové pomazánky	183
– Chuťovky z holubinek	184
– Holubinky jako salát, v rosolu a na kyselo	185
Další způsoby zpracování a konzervování holubinek	189
Sušení	189
Zmrazování	190
Pasterace ve vlastní šťávě	190
Konzervování v kyselých nálevech	190
Konzervování solí	193
Metoda mléčného kvašení	193
O autorech knihy	195
Literatura o holubinkách	197
Seznam českých a latinských názvů holubinek uvedených v knize	198