

# ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК

## Сбор грибов

Грибы собирают рано утром до того, как их нагреет солнце. К тому же в таком случае их можно будет дольше хранить. Грибы, нагретые солнцем, разложенные более толстым слоем, быстро портятся — покрываются слизью и издают неприятный запах. Такие лесные дары не пригодны для переработки.

При сборе грибы срезают острым ножом или «выламывают», слегка поворачивая их плодовое тело, очищают от земли, мха, приставших веточек и листьев. Такой сбор щадит грибницу, от которой грибы размножаются, и грибное место сохраняется надолго.

**Ни в коем случае грибы не следует собирать, выдергивая их вместе с корешками.**

По возможности, при сборе грибов рекомендуется также руководствоваться опытом и советами местных жителей, которым хорошо известно, какие из имеющихся в данном районе грибов являются доброкачественными, а какие — ядовитыми, не пригодными в пищу.

**Нельзя собирать незнакомые, перезревшие и червивые грибы.**

Не допускаются к заготовке грибы грязные, мерзлые, заплесневелые, изъеденные червями, с затхлым запахом, с признаками гнили, дряблые, вялые, мокрые, водянистые, осклизлые, со следами ядохимикатов, а также примесь грибов других видов, частей ядовитых растений, органическая примесь животного происхождения (помет, разложившиеся части животных).

Для зачистки грибов используют маленькие ножи из нержавеющей стали. При зачистке нужно еще раз внимательно проверить видовую принадлежность.

Собранные и очищенные грибы, чтобы они не ломались, укладывают в невысокие корзины, короба и другую тару, легко пропускающую воздух. Лесные дары не следует класть в мешки, так как они будут мяться и деформироваться. Особенно аккуратно надо обращаться с хрупкими пластинчатыми грибами. В 1 корзину или 1 ящичек укладывают не более 1,5–2,5 кг грибов.

Желательно распределить грибы и по размерам, чтобы облегчить их последующую обработку.

## **Хранение грибов**

Собранные грибы быстро портятся из-за того, что благодаря большому количеству воды они являются подходящей средой для развития различных микроорганизмов. Даже при хранении свежих грибов продолжается рост их плодовых тел (удлинение ножки, открытие шляпки), может произойти обесцвечивание покровной окраски, потемнение мякоти, причем с повышением температуры хранения эти процессы значительно ускоряются. Предельный срок хранения свежих грибов — 6–8 ч.

Для хранения свежие грибы осторожно раскладывают тонким слоем на подносах, столах, чистых подстилках и затененных от солнца местах. Нельзя складывать их толстым слоем (5–8 см), так как они быстро согреваются и портятся, могут помяться.

Временное хранение, не более 4 ч, возможно в емкостях с холодной, слегка подсоленной водой. При хранении и транспортировании нельзя покрывать свежие грибы полиэтиленовой пленкой или другими воздухо непроницаемыми материалами.

### **Замораживание грибов**

Одним из способов хранения грибов является их замораживание. Делают это так.

Для замораживания выбирают молодые, нежные грибы (лисички, опята осенние, подосиновики, подберезовики).

Очищают жесткой кисточкой снаружи и между пластинками. Твердые и темные места ножек срезают, грибы разрезают вдоль пополам. Кладут по 200 г грибов и жарят 2 мин в 1 ч. ложке масла на сковороде при среднем нагреве, поворачивая, чтобы испарился сок. Грибы разваривают, быстро остужают и замораживают в мешках. Хранят до 12 месяцев при температуре -18°C.

Белые грибы лучше сырыми нарезать кружками и заморозить, после чего запаковать и до 4 месяцев держать в морозильнике. Так же поступают с другими твердыми грибами, как, например, вешенка обыкновенная, подосиновик, осенний опенок. Готовить в пищу замороженные грибы так же, как свежие, например, быстро обжарить в разогретом до коричневого цвета сливочном масле и добавить пряности.

### **Подготовка грибов к переработке**

Первое и главное требование при переработке грибов — это их тщательный просмотр, так как они могут быть сильно загрязнены и засорены песком (рыжики и зеленки). Грибы должны поступать в переработку только молодые, вполне здоровые,

не червивые, с подрезанными корешками, без всякого мусора, игл, листьев, земли и только свежесобранные.

Следующим этапом является сортировка и очистка.

Для маринования в герметически закупоренной таре берут только шляпку боровика, носок рыжика и завиток у остальных. Белые грибы и рыжики, предназначенные для консервирования в герметически закрытой таре, сортируются еще и по окраске или по месту произрастания: боровики еловые, сосновые, дубовые, березовые; рыжики сосновые и еловые. В соответствии с распределением по сортам обрезают и ножку. Кожу с оставшегося обрубка у шляпки соскабливают ножом.

Кроме того, тщательно очищают грибы от приставшего мусора, игл, веточек, частичек земли, а также выбраковывают все червивые экземпляры. Из менее червивых вырезают червоточины. С маслят снимают кожу. Грибы, предназначенные для сушки, и рыжики для засолки окончательно очищают мокрой тряпочкой, а остальные моют.

Мойка — самый важный процесс подготовительной работы. От ее тщательности зависит качество готовых изделий. Поэтому на мойку следует обращать особое внимание, учитывая в то же время, что при длительной мойке происходит потеря ароматических и растворимых сухих веществ. Следовательно, время мойки нужно ограничивать. Хорошо вымыть грибы без потерь можно в течение 10 мин, меняя при этом воду несколько раз.

Лучше всего мыть грибы в текущей и непрерывно сменяемой воде, особенно струей под давлением. Таким образом чисто промываются даже сморчки, рыжики и зеленки.

## Способы заготовки грибов

Свежие грибы не подлежат длительному хранению ввиду большого процента воды, который они содержат. Через несколько дней после сбора грибы увядают, теряют свою свежесть и

сочность и становятся негодными для потребления. Поэтому грибы следует всего лишь через несколько часов после сбора использовать для потребления после подходящей тепловой обработки или переработать их в стойкие пищевые продукты, т. е. консервировать.

В домашних условиях грибы заготавливают впрок путем *сушки, маринования, соления и консервирования* в герметически закупоренных стеклянных банках.

При *сушке* грибов из них удаляется до 76% имеющейся в них воды. Оставшейся влаги для развития микроорганизмов недостаточно, что приводит к их гибели.

При *приготовлении натуральных консервов* микрофлору убивает высокая температура, при которой происходит стерилизация консервов.

При *мариновании* жизнедеятельность микроорганизмов подавляется высокой температурой при варке, а затем действием уксусной кислоты и поваренной соли.

При *солении* грибов происходит брожение, в процессе которого сахара переходят в молочную кислоту. Последняя вместе с поваренной солью и является консервирующим средством.

## Соление грибов

Соление — традиционный старинный способ консервирования грибов. Наиболее простой способ заготовки основывается на консервирующем воздействии поваренной соли при определенной концентрации. Жаль только, что под воздействием соли снижается пищевая ценность грибов и в большей степени, чем при других способах заготовки, ухудшается их вкус.

Солить можно все сорта грибов, но таким образом обычно заготавливают пластинчатые грибы, которые содержат горький млечный сок. Их еще называют «млечники». К ним относятся грузди, волнушки и другие. Их не сушат, не используют для варки или для жаренья, так как горечь сохраняется.

Солят грибы обычно по видам, однако можно засаливать вместе и разные грибы или в одну посуду помещать два-три сорта грибов одинакового вкуса. Рыжики можно солить с ножками или без них. В последнем случае ножки отрезают и солят отдельно.

Горькие или ядовитые в сыром виде грибы нужно обязательно проварить. Правда, горечь при солении уменьшается, а в некоторых случаях по истечении одного или двух месяцев совсем исчезает, однако употреблять эти грибы в пищу раньше указанного срока не рекомендуется.

Соление грибов производится тремя способами: *сухим*, *холодным* и *горячим*. Каждый способ применим для определенных видов грибов с учетом их свойств.

Сухой способ используют только для заготовки рыжиков и подорешников: грибы чистят, не моют, а только обтирают чистой мягкой тряпочкой, укладывают в кадку рядами и пересыпают умеренно солью, покрывают чистой холстиной и кладут гнет (бульжник, тяжелый, не окисляющийся предмет). При такой засолке грибы сохраняют свой естественный аромат и пикантный смолистый вкус, поэтому специи и ароматические травы в них не кладут.

Холодный способ засола. Таким способом обычно солят рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Отсортированные и вымытые грибы (смешивание разных видов не допускается) замачивают в низких широких кадках с решетками и отверстием для удаления воды. Воду меняют 2–3 раза в сутки. Грузди, подгруздки, волнушки, гладыши вымачивают 2–3 суток, валуи, скрипицы, горькушки, рыжики для сохранения смолистого аромата вымачивают 3–4 ч или только тщательно моют. В теплую погоду, чтобы избежать закисания грибов, эти сроки следует сократить.

В качестве посуды для засолки используют бочки, банки и даже ведра.

После вымачивания на дно посуды кладут слой поваренной соли, затем закладывают грибы слоями (5–8 см) шляпками

вниз, пересыпая каждый слой солью с добавлением пряностей. (Слой уложенных грибов не должен быть толще 6 см.)

*На 10 кг грибов необходимо: соли — 450–500 г, лаврового листа — 2 г, душистого перца — 1 г. Для придания грибам более тонкого вкуса и аромата разрешается добавлять лист черной смородины, укроп и чеснок.*

Солить грибы холодным способом можно, добавив сначала половину нормы соли, а затем залив их предварительно сваренным профильтрованным и охлажденным 2,5%-ным раствором соли. Заполненные грибами бочки закрывают чистым кружком с гнетом. Под влиянием гнета и отдачи воды грибы оседают, к ним добавляют новые партии до заполнения бочки.

Через несколько дней, когда грибы осядут и выделяют сок, добавляют свежих грибов того же вида, пересыпают их солью и снова кладут гнет.

**Горячий способ засола.** Этот способ применяют в жаркую погоду для посола хрупких грибов (волнушек, сыроежек), грибов с очень едким млечным соком и опять, а также в период массовой переработки грибов для ускорения посола.

Суть способа в следующем: чистые и отсортированные грибы бланшируют 5–10 мин в чистой или слегка подсоленной воде (2–3%-ном растворе поваренной соли); опять, скрипицы и валуи отваривают в течение 25–30 мин; рыжики 2–3 раза ошпаривают кипящей водой. (Для выбеливания грибов можно прибавить 3 г лимонной кислоты.)

Термически обработанные грибы отбрасывают на решето и для придания упругости и эластичности, обдав несколько раз холодной водой, дают остыть. Далее грибы солят так же, как и холодным способом, и бочки укупоривают. Процесс ферментации длится (в сутках):

- у рыжиков — 7–10,
- у груздей и подгруздков — 30–35,
- у волнушек, беелянок — 40,
- у прочих — 50–60.

Для придания грибам аромата и улучшения вкуса к ним добавляют специи (лавровый лист, черный перец, укроп, чеснок, а также черносмородиновые листья). Грибы готовы к употреблению через 25–30 дней.

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов берется: 2 ст. ложки соли, 1 лавровый лист, 3 шт. перца горошком, 3 шт. гвоздики, 5 г укропа, 2 черносмородинового листа.

Основные изменения углеводов и накопление молочной кислоты при солении происходят в первые 15 суток ферментации, поэтому дображивание грибов должно проводиться при более низкой температуре.

Соленые грибы в бочках хранят при температуре 0–2°С не более 8 месяцев, хотя грузди при этих условиях могут храниться без заметного ухудшения качества до двух лет. Во время хранения не реже 1 раза в неделю проверяют заполненность бочек рассолом. Если верхний слой грибов не покрыт рассолом, бочку дополняют 4%-ным раствором поваренной соли.

### Соление груздей

Грибы вымочить в течение суток в холодной подсоленной воде (1 ст. ложка на 1 литр воды). За это время воду дважды поменять. Затем грибы промыть и отварить в течение 5 мин. После варки грибам дать остыть и разложить в посуду, пересыпая солью из расчета 45–50 г на 1 кг грибов. На дно посуды и поверх грибов положить черносмородиновые листья и специи.

### Сухое соление рыжиков

Грибы не мыть, а тщательно очистить и уложить в посуду и пересыпать солью из расчета 40 г соли на 1 кг грибов. Грибы покрыть чистой тряпочкой и деревянным кружком с гнетом. Через несколько дней, когда грибы осядут, к ним добавить новую порцию свежих грибов.

После окончательного заполнения посуды (это произойдет примерно через 5–6 дней) необходимо проверить, достаточно ли в грибах рассола. Если он не покрывает грибы, необходимо увеличить массу груза.

Рыжики солят без добавления пряностей, так как от них грибы темнеют и теряют свой замечательный природный аромат.

Готово к употреблению такое соление уже через 7–10 дней.

### Грузди соленые

*1 кг отваренных груздей, 50 г соли, пряности по вкусу.*

Очищенные от земли, листьев и хвои грибы вымочить в течение суток в подсоленной воде (30–35 г соли на 1 л воды), дважды меняя ее. Затем вымыть их в проточной воде, погрузить в кипящую воду и кипятить 5 мин. Откинуть на дуршлаг и охладить. Уложить в тару послойно, пересыпая солью и перекладывая специями, листьями хрена и черной смородины.

Поверх грибов также уложить листья. Прикрыть марлей и положить под легкий гнет, чтобы через сутки грибы были погружены в рассол. Если погружения нет, следует увеличить груз.

### Соление бланшированных грибов

*10 кг грибов, 400–500 г соли (2–2,5 стакана), чеснок, петрушка, хрен, стебельки укропа (или сельдерея).*

Очищенные и промытые грибы бланшировать: поместив на решето, обильно полить кипятком, держать на пару или на короткое время опустить в кипяток, чтобы грибы стали эластичными, не хрупкими. Затем быстро охладить, залить холодной водой или держать на сквозняке. Солить так же, как и свежие грибы. Уже через 3–4 дня бланшированные грибы просаливаются и пригодны к употреблению.

Таким способом хорошо солить сыроежки, колпаки кольчатые, рядовки.

## Содержание

<b>НЕМНОГО О ГРИБАХ</b> .....	3
Назвался грибом, полезай.....	4
Знакомьтесь — съедобные грибы .....	5
Осторожно — несъедобные и ядовитые грибы .....	17
Пищевая ценность грибов .....	19
Азы грибной кулинарии .....	22
<b>САЛАТЫ И ЗАКУСКИ</b> .....	24
Бутерброды .....	25
Гамбургер с шампиньонами .....	25
Тартинки с шампиньонами и перцем .....	25
Бутерброды с шампиньонами и баклажанами .....	26
Бутерброды с шампиньонами и луком .....	26
Бутерброды с грибами «Геометрические» .....	27
Бутерброды с грибным маслом .....	27
Бутерброд с грибами, зеленым луком и помидорами .....	28
Бутерброды с боровиками .....	28
Бутерброды горячие с грибами и помидорами .....	28
Бутерброды горячие с мясным фаршем и грибами .....	29
Бутерброды с грибами и печеночным паштетом .....	29
Бутерброд с яйцом и грибами .....	30
Бутерброд с солеными грибами .....	30
Бутерброды с маринованными грибами под майонезом .....	30
Бутерброды «Лесные» .....	30
Бутерброды с грибами .....	30
Грибное масло .....	31
Масло грибное (из вешенок) .....	31
Масло с грибами и крапивой для бутербродов .....	32
Крутоны с грибами .....	32
Горячие бутерброды с грибами .....	32
Закуски .....	33
«Грибки» .....	33
Грибы с вином в сметане .....	33
Икра грибная с луком (Вариант 1) .....	33

Икра грибная с луком (Вариант 2) .....	34
Икра грибная с луком (Вариант 3) .....	34
Икра грибная с луком и сметаной .....	34
Икра грибная с яйцами .....	35
Грибная икра из вешенок .....	35
Икра из шампиньонов .....	35
Икра из свежих сыроежек .....	36
Икра грибная с чесноком .....	37
Икра из свежих лисичек .....	37
Икра из соленых грибов .....	37
Икра из сушеных грибов .....	38
Икра из сухих грибов .....	38
Икра из сушеных и соленых грибов .....	38
Икра грибная с морской капустой .....	38
Икра грибная с морковью .....	39
Икра из сушеных грибов пряная .....	39
Икра из сушеных грибов и моркови .....	40
Грибы в горчичном соусе .....	40
Боровики заливные по-белорусски .....	41
Заливное из грибов .....	41
Грибы заливные .....	41
Грибы сушеные отварные с хреном .....	42
Закуска из шампиньонов и фасоли в сладком горчичном соусе .....	42
Шампиньоны в желе .....	42
Маринованные грибы по-мексикански .....	43
Паста с грибами и зеленью укропа .....	43
Соленые грибы с квашеной капустой .....	44
Грибник .....	44
Холодное блюдо с грибами .....	44
Рулеты с маринованными грибами .....	45
Яйца, фаршированные грибами .....	45
Яйца, фаршированные грибами и овощами .....	46
Яйца, фаршированные грибами .....	46
Яйца, фаршированные шампиньонами .....	46
Яйца, фаршированные вешенками .....	47

Яйца, фаршированные белыми грибами .....	47
Яйцо «корзиночка» .....	48
Помидоры, фаршированные грибами .....	48
Помидоры, фаршированные грибами .....	49
Помидоры, фаршированные вешенками .....	49
Огурцы, фаршированные грибами .....	50
Корзиночки с грибами .....	50
Сельдь с грибами .....	51
Копченая сельдь в грибном соусе .....	51
Рулеты из килек с грибами .....	51
Карп заливной с шампиньонами .....	52
Устрицы со свежими шампиньонами .....	52
Горячая закуска из грибов в вине .....	53
Салаты .....	53
Салат из грибов, кукурузы, сыра и лука .....	53
Мясной салат «а ля Рус» (с грибами вешенка, солеными огурцами и луком) .....	53
Салат из вешенки, куриного мяса и чернослива .....	54
Салат с вешенками и макаронами .....	54
Грибной салат с яйцами, помидорами, яблоками, лимонным и яблочным соком .....	55
Салат с вешенками .....	55
Салат из вешенок с крабовыми палочками .....	56
Горячий салат из баклажанов с вешенками .....	56
Салат с вешенками и ветчиной .....	57
Салат из вешенок с луковым соусом .....	57
Салат из соленых вешенок .....	58
Салат из вешенки с морковью и яйцами .....	58
Салат из вешенки, куриного мяса, яиц и огурцов .....	58
«Отдых Сющая» .....	59
Салат из свежих шампиньонов .....	59
Салат грибной с творогом .....	59
Салат из шампиньонов и яиц .....	60
«Мексиканский» .....	60
Салат из белых грибов с черным и красным перцем .....	60

Салат из грибов с хреном .....	61
Салат из белых грибов .....	61
Грибной салат с зеленым луком .....	61
Грибной салат с филе цыпленка и сыром .....	62
Салат из маринованных грибов с луком .....	62
Грибной салат с овощами и макаронами .....	62
Салат из грибов с клюквой .....	63
Салат из грибов с лимонным соком .....	63
Грибной салат с вином .....	63
Салат из вареных грибов и лука .....	64
Салат из маломаринованных грибов .....	64
Печеные грибы с зеленью петрушки и укропом .....	64
Салат из маслят с хреном .....	65
Салат из шампиньонов в винном соусе .....	66
Салат из шампиньонов и спаржи .....	66
Салат из шампиньонов, яиц и зелени .....	66
Салат из шампиньонов с апельсинами и сладким перцем ....	67
Салат из шампиньонов и зеленого горошка .....	67
Салат из шампиньонов и мяса .....	67
Салат с шампиньонами и свежими огурцами .....	68
Салат с шампиньонами, яблоками и помидорами .....	68
Салат с шампиньонами, орехами и черносливом .....	68
Грибной салат с ветчиной и сыром .....	69
«Пикантный» .....	69
Грибной салат с крабовыми палочками .....	70
Грибной салат с картофелем .....	70
Салат из маринованных грибов и соленых огурцов .....	71
Салат с маринованными грибами и ветчиной .....	71
Грибной салат с консервированной кукурузой .....	72
Грибной салат с картофелем .....	72
Грибной салат с картофелем и с яблоками .....	72
«Арлекин» .....	73
Грибной салат по-белорусски .....	73
Салат из маринованных грибов и картофеля .....	73
Салат из соленых грибов с луком .....	74

Салат из маринованных грибов, помидоров и яблок .....	74
Салат из маринованных грибов с острым перцем .....	74
Салат из маринованных грибов и риса .....	75
Салат из маринованных грибов с зеленым луком и яйцом ..	75
Салат из маринованных грибов с сельдереем .....	75
Салат с маринованными грибами и творогом .....	76
Салат с солеными грибами и овощами .....	76
Салат с грибами, сыром, яблоками и перцем .....	76
Грибной салат с ветчиной и маринованными фруктами .....	77
Салат с солеными грибами и ветчиной .....	77
Салат с грибами, ветчиной и соленым огурцом .....	78
Салат из сушеных грибов со свеклой .....	78
Салат из соленых (или маринованных) грибов с соусом .....	78
Грибной салат с картофелем и огурцами .....	79
Салат с консервированными шампиньонами и с орехами ....	79
Грибной салат-желе .....	79
Салат с маринованными грибами и рыбой .....	80
«Туска» .....	80
«Гурман» .....	80
«Пестрый» .....	81
«Венский» .....	81
Салат-коктейль «Новинка» .....	82
Салат-коктейль острый .....	82
Салат-коктейль из шампиньонов .....	82
Салат-коктейль яичный с хлебной крошкой .....	82
Салат из грибов и мяса цыпленка .....	83
Салат из шампиньонов с квашеной капустой .....	83
Салат из шампиньонов с помидорами .....	84
Салат из шампиньонов с телятиной .....	84
Салат грибной с сыром, яблоками и зеленью .....	84
Салат с грибами и зеленым салатом .....	85
Салат из маринованных грибов и филе цыпленка .....	85
Салат с маринованными грибами и вареной колбасой .....	86
Грибной салат с цыпленком .....	86
Салат из соленых грибов и филе цыпленка .....	86
Салат из опят с редькой .....	87

Салат грибной с сельдью .....	87
Салат грибной с апельсинами .....	87
Салат из свежих грибов и овощей по-китайски .....	88
Салат с грибами и луком по-русски .....	88
Салат с грибами, сельдерем и перцем по-армянски .....	89
Грибной салат по-карельски .....	90
Салат грибной с соусом .....	90
Салат с картофелем и майонезом .....	90
«Русский» .....	91
Салат из соленых или маринованных грибов .....	91
«Пиранделло» .....	91
Грибной с ветчиной и овощами .....	91
«Любимый» .....	92
«Огуречник» .....	92
«Полянка» .....	93
Салат из грибов, картофеля и лука .....	93
Салат из соленых грибов .....	93
Салат с шампиньонами, ветчиной и овощами .....	94
Салат из шампиньонов с белокочанной капустой .....	94
Грибной салат с фасолью .....	95
«Косовский» .....	95
Салат из свежих рыжиков .....	95
Салат из шампиньонов с огурцами и зеленым горошком .....	96
Салат из шампиньонов по-венгерски .....	96
Салат из лисичек по-немецки .....	96
Салат из шампиньонов по-голландски .....	97
Салат грибной по-португальски .....	97
Салат из грибов и отварного языка .....	97
Салат из кукурузы и вареных грибов .....	97
«Оригинальный» .....	98
Салат со шпинатом и шампиньонами .....	98
Салат из фасоли и шампиньонов .....	99
«Ермак» .....	99
Салат из сухих грибов .....	99
Салат из трутовика серо-желтого .....	100
Грибной салат с картофелем и луковым ассорти .....	100

Грибной салат с макаронами .....	100
Грибной салат с ветчиной и с овощами .....	101
Рисовый салат с грибами .....	101
Грибной винегрет .....	101
Винегрет из свежих шампиньонов .....	102
«Сборная солянка» .....	102

<b>ГРИБНЫЕ БУЛЬОНЫ И СУПЫ .....</b>	<b>104</b>
Бульоны .....	105
Грибной бульон .....	105
Бульон диетический .....	105
Бульон из сушеных грибов .....	105
Бульон грибной .....	106
Бульон грибной с пельменями .....	106
Бульон с грибными кубиками .....	106
Бульон грибной из вешенок .....	107
Бульон из сушеных дождевиков .....	107
Бульон из свежих дождевиков .....	108
Супы .....	108
Губница .....	108
Грибной суп с рисом (вариант) .....	108
Суп из грибов с укропом .....	109
Суп-шоре гороховый с грибами .....	109
Похлебка грибная .....	109
Суп гороховый с грибами .....	110
Суп картофельный со свежими грибами .....	110
Суп из свежих грибов с крапивой .....	110
Суп грибной с зеленью .....	110
Борщ летний .....	111
Борщ со свежими грибами .....	111
Похлебка куриная с грибами .....	112
Суп с грибными «ушками» .....	112
Рассольник грибной .....	112
Грибной суп с рисом .....	113
Борщ грибной .....	113

Борщ со свежими грибами .....	114
Суп тыквенный с грибами.....	114
Мясной суп со шпинатом и грибами .....	115
Грибной суп .....	116
Грибной суп с гренками .....	117
Суп из свежих грибов .....	117
Кислый грибной суп .....	118
Грибной суп с лапшой.....	118
Мясной суп с грибами и морковью.....	119
Грибной суп с картофелем .....	119
Суп из свежих грибов с мясом и манной крупой .....	120
Грибной суп с бутербродами .....	120
Грибной суп с ячневой крупой .....	120
Грибной суп с овощами .....	121
Суп с грибами и тыквой .....	122
Грибной суп с клецками .....	122
Борщ грибной с черносливом .....	123
Свекольник с «ушками» (польский) .....	123
Суп мясной с грибами и морковью.....	124
Суп с грибами и жареным мясом .....	125
Похлебка «Уральская» .....	125
Грибной суп-шоре .....	126
Грибная солянка .....	126
Грибная солянка с мясом .....	127
Грибной суп с овощами .....	127
Капустник грибной .....	128
Суп из репы с грибами .....	128
Грибной суп с картофельными галушками .....	129
Картофельный суп со свежими грибами .....	129
Солянка с грибами и рыбой .....	130
Суп картофельный со свежими грибами .....	131
Грибной суп-рассольник .....	131
Рассольник диетический с грибами .....	131
Суп из баклажанов с грибами .....	132
Суп гороховый с сушеными грибами .....	132
Суп картофельный с грибами и петрушкой .....	133

Борщок свекольный с грибами .....	133
Борщ с сушеными грибами .....	133
Борщ грибной .....	134
Борщ постный с квасом .....	134
Суп мясной с овощами и грибами .....	134
Суп картофельный с грибами .....	135
Суп с клецками .....	135
Грибной суп с пирожками (по-литовски) .....	136
Суп грибной с сельдереем и чесноком .....	136
Солянка грибная из сухих грибов .....	136
Суп крупяной с сушеными грибами .....	138
Суп грибной с рисом .....	138
Похлебка грибная с рисом .....	138
Похлебка грибная с перловой крупой .....	139
Похлебка постная с грибами .....	139
Суп грибной на молоке .....	139
Грибной суп с кабачками .....	140
Рисовый суп с грибами .....	140
Суп-пюре из грибов и манной крупы .....	141
Суп из вешенки с лапшой .....	141
Суп картофельный с вешенками .....	141
Суп перловый с грибами вешенка .....	142
Овощной суп с вешенками на грибном бульоне из «кубиков» .....	142
Борщ со сметаной и сушеными белыми грибами .....	143
Квас-суп (по-белорусски) .....	143
Грибной суп-пюре на курином бульоне .....	144
Суп из белых грибов с картофелем .....	144
Суп с грибными клецками .....	145
Суп из белых грибов с овощами .....	145
Суп картофельный со свежими грибами .....	146
Суп-пюре из белых сушеных грибов с рисом и лимоном ...	146
Суп из белых сушеных грибов с рисом, сливками и лимоном .....	146
Суп из телятины с грибами .....	147
Суп из свежих грибов с гренками .....	147

Солянка из осетра и семги с грибами .....	147
Солянка из морской рыбы с грибами .....	148
Щи наваристые с грибами .....	149
Солянка со свежими белыми грибами .....	149
Суп из дожdevиков .....	150
Грибной суп по-белорусски .....	150
Суп из вешенок с лапшой .....	150
Солянка из лисичек по-русски .....	151
Суп из лисичек .....	151
Суп из свежих маслят .....	151
Суп картофельный со свежими маслятами и укропом .....	152
Похлебка грибная с вермишелью .....	152
Суп из опят .....	152
Суп из опят с картофелем .....	153
Похлебка «Финская» .....	153
Суп овощной с грибами .....	153
Суп из сыроежек с картофелем .....	153
Суп грибной по-румынски .....	154
Суп из сыроежек на мясном бульоне .....	154
Грибной суп с перловой крупой по-польски .....	154
Щи кислые с грибами .....	155
Грибной холодник .....	155
Суп из свежемороженых шампиньонов с молоком .....	156
Суп из шампиньонов .....	156
Грибной суп с телятиной .....	157
Суп-пюре из шампиньонов .....	157
Суп-пюре грибной со взбитыми сливками .....	158
Суп из шампиньонов .....	158
Грибной суп с ravioli (тортеллини) .....	159
Суп-пюре грибной .....	160
Суп-пюре из шампиньонов .....	160
Суп-крем из шампиньонов из микроволновой печи .....	161
Крем-суп из шампиньонов .....	161
Суп из шампиньонов с макаронами и топинамбуром .....	162
Суп мясной с шампиньонами .....	162
«Брюссельский суп» .....	162

Окрошка со свеклой и грибами .....	163
Окрошка с солеными грибами .....	163
Консервированный грибной суп с томатами .....	163
Ботвинья с грибами .....	164
Суп из рыжиков на мясном бульоне в горшочках .....	164
Суп из курицы с фаршированными сморчками .....	165
<b>ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ .....</b>	<b>166</b>
Жареные свежие грибы .....	167
Жареные сушеные грибы .....	167
Панированные жареные грибы .....	167
Грибы в панировке .....	168
Жаркое из грибов с капустой .....	168
Грибы свежие жареные .....	169
Солянка грибная со свежей капустой .....	169
Грибы с чесноком .....	170
Грибы с чесноком и хересом .....	170
Грибы «Румяные» .....	171
Котлеты из свежих (сушеных) грибов .....	171
Грибы, жаренные во фритюре .....	171
Котлеты из свежих грибов .....	172
Котлеты из свежих или сушеных грибов .....	172
Грибы свежие, жаренные с яйцами .....	173
Котлеты из сушеных грибов с картофельным соусом .....	173
Грибные котлеты .....	174
Отбивные из грибов .....	174
Жареные грибы .....	175
Грибы, жаренные в масле .....	175
Грибы, зажаренные во фритюре .....	175
Грибы с луком и чесноком .....	176
Грибы свежие в сметане .....	176
Грибы с вином в сметане .....	176
Грибы с отварным луком-пореем .....	177
Грибы жаренные с лимонным соком .....	177
Блинчики из грибов и картофеля .....	177
Блины с грибами .....	178

Рулетики с грибами .....	178
Омлет с грибами .....	179
Картофель жареный с грибами .....	179
Картофельно-грибные котлеты .....	180
Грибы жареные сушеные .....	180
Сушеные грибы, жаренные в сметане .....	180
Сушеные грибы, жаренные с луком .....	181
Соленые грибы, поджаренные на растительном масле, с картофелем .....	181
Грибные котлеты .....	181
Грибы маринованные с картофелем и сметаной .....	182
Консервированные грибы в сметане .....	182
Жареные белые грибы в сметане .....	182
Грибы, жаренные в сухарях (по-венгерски) .....	183
Грибной омлет .....	183
Белые грибы с помидорами .....	183
Грибы белые свежие, запеченные с ветчиной .....	184
Котлеты из боровиков .....	184
Белые грибы жареные .....	184
Боровики с луковой подливкой .....	185
Жаркое из пестиков хвоща полевого и грибов .....	185
Котлеты из сушеных боровиков .....	185
Котлеты с грибами крестьянские .....	186
Грибные фрикадельки .....	186
Белые грибы по-строгановски .....	186
Шашлык из грибов .....	187
Шницель грибной .....	187
Блинчики из яиц и соленых грибов .....	187
Фондю с овощными шашлычками .....	188
Омлет из шампиньонов .....	188
Яичница с шампиньонами .....	188
Жареные шампиньоны .....	189
Шампиньоны с овощами .....	189
Шампиньоны по-провансальски .....	190
Вермишель с шампиньонами и маслом .....	190
Плов с шампиньонами и ветчиной .....	190

Шампиньоны жареные .....	191
Шампиньоны, жаренные с яйцами .....	192
Медовые шампиньоны .....	192
Зразы картофельные с шампиньонами .....	192
Картофель с шампиньонами, луком и помидорами .....	193
Шампиньоны с проростками спаржи .....	194
Котлеты из шампиньонов с картофелем .....	195
Дождевики по-итальянски .....	195
Дождевики, жаренные в сухарях .....	195
Рагу из сыроежек и лисичек .....	195
Яйцо-пашот с лесными грибами .....	196
Топинамбур отварной с грибами .....	196
Витки по-русски заливные .....	197
Жаркое рыбное с грибами .....	197
Котлеты рыбные с грибами и крапивой .....	197
Рыба жареная с овощным гарниром и грибами .....	198
Котлеты из грибов и фасоли .....	198
Вешенка жареная .....	199
Соевые бобы с вешенками .....	199
Свежие (или соленые) грузди, жаренные в сметане .....	199
Жаркое из лесных грибов в сметане .....	200
Жареные рыжики .....	200
Рыжики свежие в сметане .....	200
Рыжики панированные .....	200
Рыжики выдержанные жареные .....	201
Рыжики, жаренные с луком и сметаной .....	201
Лисички жареные .....	202
Опята, жаренные в сметане .....	202
Цветная капуста с маслятами .....	202
Осенние опята в сметане с луком .....	203
Сыроежки, жаренные в сметане .....	203
Сморчки в сметане .....	203
Сморчки, жаренные в масле .....	204
Шашлык из свежих грибов .....	205
Грибное рагу .....	205
Солянка грибная с вешенками .....	206

Телятина жареная панированная, с грибами .....	206
Свинина с грибами «под шубой» .....	207
Грибной плов «Шоу для любителей» .....	207
Австралийский цыпленок с грибами .....	208
Курица с сушеными помидорами и грибами .....	208
Котлеты из птицы с грибами и морковью .....	209
Лапша Ло Мин (лапша с овощами и соевым соусом) .....	209
Рыба жареная с грибами .....	210
Лосось с грибным соусом .....	210
Камбала жареная с грибами, луком и солеными огурцами	211

<b>ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРИБЫ</b> .....	212
Жюльен грибной .....	213
Грибы, запеченные под белым соусом .....	213
Грибы, запеченные в сметане с хреном .....	214
Грибы в сметане .....	214
Пудинг грибной .....	215
Грибы «под шубой» .....	215
Грибная бабка с овощами .....	216
Свежие грибы, запеченные с баклажанами .....	216
Грибы с сыром и зеленым горошком .....	217
Грибная запеканка .....	217
Грибная солянка .....	217
Яичница с грибами и куриным мясом .....	218
Грибы с вином в сметане .....	219
Макароны, запеченные с грибами .....	219
Запеканка из грибов и хлеба .....	219
Запеканка из грибов и картофеля .....	220
Запеканка из грибов и макарон .....	221
Запеканка грибная с сосисками .....	221
Запеканка из грибов и мяса .....	222
Запеканка из грибов, мяса и риса .....	222
Запеканка из грибов и рыбы .....	223
Запеканка из грибов и яиц .....	223
Запеканка из грибов и белокочанной капусты .....	224
Грибы, запеченные с капустой .....	224

Грибы, запеченные с помидорами .....	225
Грибы, запеченные с рисом и помидорами .....	225
Грибы, запеченные с ветчиной и белым хлебом .....	226
Запеченный грибной рулет .....	227
Запеченное грибное пюре .....	227
Грибное рагу в томате .....	228
Грибы, тушеные с картошкой .....	228
Грибы, запеченные в сметане, по-польски .....	229
Жюльен из белых грибов .....	229
Боровики, запеченные в сметане .....	230
Запеканка грибная под соусом .....	230
Мясо с белыми грибами .....	232
Брюква с грибами .....	232
Зразы с грибами .....	232
Грибы печеные .....	233
Грибная запеканка .....	233
Солянка с грибами и яблоками .....	234
Шампиньоны, запеченные с сыром .....	234
Грибы с сельдереем в яблочном соусе .....	234
Грибной жюльен .....	235
Жюльен из шампиньонов .....	235
Жюльен из шампиньонов и ветчины .....	236
Шампиньоны с сыром .....	236
Картофельная запеканка с грибным фаршем .....	237
Картофель, запеченный с шампиньонами .....	237
Картофель с шампиньонами в сметанном соусе .....	238
Запеканка из картофеля с шампиньонами .....	238
Картофельный рулет с шампиньонами .....	239
Картофельное суфле с шампиньонами .....	239
Картофельная запеканка с шампиньонами и шпротами .....	240
Зразы с сушеными грибами .....	241
Маслята с картофелем .....	242
Грибная икра .....	242
Запеканка из грибов и крупы .....	243
Пышная грибная запеканка .....	243
Пышная грибная запеканка с белым хлебом .....	244

Пышная грибная запеканка с ветчиной и рисом .....	244
Грибной пудинг .....	245
Брусчетта с дикими грибами и козьим сыром .....	245
Грибы, запеченные в соусе .....	246
Сморчки, запеченные в сметанном соусе .....	247
Маринованные грибы, запеченные в яйцах .....	247
Запеканка грибная из опят .....	248
Грибная запеканка с рыбой .....	248
Картофельная запеканка с грибами .....	248
Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами	249
Грибная запеканка .....	249
Запеканка грибная .....	250
Грибы, запеченные в сметане .....	250
Грибы, запеченные с картофелем .....	250
Грибы, запеченные с плавленым сыром .....	251
Запеканка из сморчков (строчков) .....	251
Мясная запеканка с телятиной и грибами .....	251
Омлет с грибами .....	253
Мясо домашней птицы и грибы, запеченные с картофельным пюре .....	253
Жаркое из кролика с грибным соусом .....	254
Овощная запеканка с мясом и грибами .....	254
Мясо, запеченное с фасолью и грибами .....	255
Руллет картофельный с грибами .....	255
Мясной рулет с грибами и сыром .....	256
Рулетики из свинины с грибами и фруктами .....	256
Треска с картофелем и грибами .....	257
Рыбные рулеты, запеченные с грибами .....	258
Рыба, запеченная с грибами .....	258
Судак, запеченный с грибами и сливками .....	259
Рыба по-фермерски .....	259
<b>ТУШЕННЫЕ ГРИБЫ</b> .....	260
Грибы в сметанном соусе .....	261
Тушеные грибы .....	261
Грибы, тушеные в горчичном соусе .....	261

Грибы, тушенные с картофелем .....	262
Грибы, тушенные с картофелем и горохом .....	263
Грибы, тушенные в сметане .....	263
Грибы, тушенные в сливках .....	263
Грибы свежие тушеные .....	264
Отварной лук-порей с тушеными грибами .....	264
Грибной гуляш .....	264
Грибы, тушенные с помидорами .....	265
Грибы с помидорами .....	265
Грибы, тушенные с луком-пореем (или репчатым луком) ..	266
Грибы, тушенные с овощами .....	266
Грибы в сметане по-смоленски .....	267
Грибы по-охотничьи .....	267
Грибы, тушенные с картофелем .....	268
Грибы, тушенные со шпиком и сметаной .....	268
Соленые грибы, тушенные с овощами .....	268
Кольраби, тушенная с грибами .....	269
Фасоль с луком и грибами .....	269
Голубцы со свежими отваренными грибами и рисом .....	269
Грибы по-французски .....	270
Грибы по-старочешски .....	270
Грибы, тушенные с ячневой крупой (или рисом) .....	271
Овощи с грибами (эстонское национальное блюдо) .....	271
«Колобки» из грибов и отварного картофеля .....	272
Рис, тушенный с грибами и сыром .....	273
Макароны с грибами и сыром .....	273
Жареный картофель с тушеными грибами .....	274
Рис «Грибничок» .....	274
Грибы в майонезно-чесочно-сметанном соусе .....	274
Гуляш грибной с копченой корейкой .....	275
Грибной гуляш .....	275
Грибы «а-ля пулетт» .....	276
Тушеные грибы с помидорами .....	276
Свекла, тушенная с грибами .....	276
Грибы с овощами в горшочке .....	277
Грибы, тушенные с чесноком .....	277

Грибы тушеные по-чешски .....	278
Цветная капуста с грибами .....	278
Грибы тушеные .....	278
Грибы, тушеные в мясном бульоне .....	279
Грибы, тушеные с картофелем .....	279
Грибы, тушеные с картофелем в соусе .....	279
Битки «Селянские» .....	280
Свежие грибы, тушеные в собственном соку .....	280
Рагу из свежих грибов .....	280
Грибы тушеные .....	281
Картофель с грибами в горшочке .....	281
Грибы в яичном соусе .....	282
Сушеные грибы, тушеные с луком .....	282
Белые грибы с луковой подливкой .....	282
Шампиньоны, тушеные со сливками .....	283
Шампиньоны с картофелем и сметаной .....	283
Шампиньоны со сметаной и луком .....	284
Шампиньоны «Провансаль» .....	284
Тушеные шампиньоны .....	284
Шампиньоны в сметанном соусе .....	285
Картофель с шампиньонами .....	285
Шампиньоны, тушеные с орехами .....	285
Голубцы с шампиньонами .....	286
Шампиньоны, тушеные с зеленым горошком .....	286
Шампиньоны в сметане с помидорами .....	287
Грибы, тушеные с яблоками .....	287
Тушеные лисички, опята, сыроежки .....	287
Маслята тушеные .....	288
Маслята, тушеные с луком .....	288
Овощи со свежими сморчками .....	288
Сморчки тушеные .....	289
Вешенки в майонезно-чесочно-сметанном соусе .....	290
Вешенка тушеная .....	290
Вешенка в сметане .....	290
Мясо духовое с вешенками .....	291
Печень в горшочке по-зауральски .....	291

Цыплята в горшочке (кубанское блюдо) .....	291
Картофель с вешенками в горшочке .....	292
Бобы в горшочке по-итальянски .....	292
Рис в горшочке по-перуански .....	293
Подберезовики и подосиновики, тушенные со сливками ..	293
Опята тушеные .....	294
Котлеты рубленые с лисичками .....	294
Антрекоты с грибами .....	294
Баранина с грибами и фасолью .....	295
Гречневая каша с грибами в горшочке .....	295
Курица, тушенная с грибами .....	296
Печень с шампиньонами .....	296
Почки с грибами .....	297
Рулет мясной с грибами .....	297
Свинина, тушенная с грибами .....	298
Итальянский шницель с тушеными грибами .....	298
Баклажаны, тушенные с грибами .....	298
Грибы, тушенные с говядиной и баклажанами .....	299
Лосина с грибами .....	299
Курица, тушенная с грибами .....	300
Свинина с черносливом .....	300
Макароны с овощами и вешенками .....	301
Макароны с соусом из мяса и грибов .....	301
Грибы с сосисками .....	302
Грибы с колбасой .....	302
Тушеное мясо с фасолью и грибами .....	303
Запеченная баранина с грибным соусом .....	303
Фасоль в соусе из грибов и копченой корейки .....	305
Свинина тушенная с грибами и картофелем .....	305
Голубцы с грибами .....	305
Гуляш из грибов и мяса .....	306
Сардельки с грибами и овощами .....	307
Говядина с грибами .....	307
Телятина с грибами .....	308
Свинина с грибами и черносливом .....	308
Свинина жареная с тушеными грибами .....	308

Плов с грибами .....	310
Рыба с рисом и грибами .....	310
Рыба, тушенная с грибами .....	311
Рыба, тушенная с грибами и овощами .....	311
Рыба, тушенная с грибами и картофелем .....	312
Рыба, тушенная в томатном соусе с грибами .....	312
Рыба, запеченная с грибами .....	313
Рыба, тушенная в томатном соусе, с грибами .....	313
Зразы из рыбы и грибов под соусом .....	314
Налим, тушенный с грибами и огурцами .....	315

<b>ВАРЕННЫЕ ГРИБЫ</b> .....	316
Грибные биточки .....	317
Шепамады грибное .....	317
Грибы с картофелем .....	317
Клецки из картофеля с грибами .....	318
Тефтели из вешенок .....	318
Грибы с морской капустой .....	319
Грибы, отваренные с яйцом, по-старочешски .....	320
Грибы в соусе из хрена .....	320
Заливное из грибов .....	320
Икра из сушеных белых грибов .....	321
«Колобки» .....	321
Яхния из грибов .....	322
Плов с грибами .....	322
Картофель с огурцами, грибами и помидорами .....	322
Зразы картофельные с грибным фаршем .....	323
Грибы с печенью в горшочках .....	324
Улитки с грибами (вьетнамская кухня) .....	324
Грибы вареные с томатной пастой .....	325
Шампиньоны в сметанном соусе .....	325
«Плавуны» .....	325
Отварная рыба в грибном соусе .....	326
Отварные рыбные рулеты с грибным соусом .....	326
Спагетти с сушеными грибами .....	327
Мясо с сушеными грибами .....	327

Окунь жареный в грибном соусе .....	328
Яичница с креветками и грибами .....	329

**ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ И БЛЮДА,**

<b>ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ .....</b>	<b>330</b>
Фаршированные грибы .....	331
Грибы, фаршированные мясом .....	331
Грибы свежие, фаршированные по-венгерски .....	332
Грибы, фаршированные рисом .....	332
Шампиньоны, фаршированные куриным мясом .....	333
Шампиньоны, фаршированные сыром .....	333
Шампиньоны в панировке, фаршированные сыром .....	334
Шампиньоны, фаршированные яйцом и сыром .....	334
Шампиньоны, фаршированные картофельным пюре .....	335
Фаршированные шампиньоны .....	335
Грибы фаршированные паровые .....	336
Кабачки, фаршированные грибами и рисом .....	336
Кабачки, фаршированные грибами и морковью .....	337
Картофель, фаршированный грибами .....	337
Картофель печеный, фаршированный сушеными грибами .....	338
Картофель, фаршированный шампиньонами .....	338
Брюква, фаршированная грибами .....	339
Помидоры, фаршированные грибами и ветчиной .....	339
Помидоры, фаршированные грибами .....	340
Помидоры, фаршированные грибной икрой .....	340
Кольраби, фаршированная грибным фаршем .....	341
Картофель, фаршированный грибами .....	341
Картофельная бабка, фаршированная шампиньонами .....	342
Колдуны с грибами (старинное блюдо) .....	342
Галантин из курицы с грибами .....	343
Курица, фаршированная грибами .....	343
Индейка, фаршированная грибами .....	344
Котлеты куриные, фаршированные грибами .....	344
Котлеты рубленые, фаршированные грибами .....	345
Мясные рулеты, фаршированные грибами .....	345

Телячья грудинка, фаршированная грибами .....	346
Щука, фаршированная грибами .....	346
Карп, запеченный с шампиньонами .....	347
Угорь, фаршированный грибами .....	347
Запеченная в фольге сельдь, фаршированная грибами .....	348
Рыба, шпигованная грибами .....	348
Рубленая рыба, фаршированная грибами .....	349
Судак, фаршированный грибами .....	350
Лещ, фаршированный грибами и рисом .....	350

<b>ГРИБЫ В ТЕСТЕ</b> .....	352
Тесто для пирогов с грибами .....	353
Блинный пирог с шампиньонами .....	354
Кулебяка с грибами .....	355
Кулебяка новгородская со свежими грибами .....	355
Пирог с шампиньонами и ветчиной .....	356
Пирог «Пастуший» .....	357
Пирог с грибами из заварного теста .....	358
Пирожки с грибами .....	358
Пирог из свежих сыроежек (по-уральски) .....	359
Пироги с рыжиками, тушенными в сметане .....	360
Пироги с рыжиками .....	360
Пирог с зеленым луком, солеными лисичками и вареным яйцом .....	360
Пирог с солеными грибами и квашеной капустой .....	360
Рыбник с грибами .....	361
Пирожки картофельные с грибами .....	361
<b>ГРИБНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГОВ И ОВОЩЕЙ</b> ....	362
Начинка из свежих грибов .....	362
Начинка из соленых грибов .....	362
Начинка из сушеных грибов .....	363
Грибная начинка с помидорами .....	363
Грибная начинка с ветчиной и сыром .....	363
Начинка из грибов и капусты .....	364
Грибы, запеченные на тесте (итальянская pizza) .....	364
«Кармашки» с грибами .....	365

Горячие бутерброды с грибами .....	366
Вареники с шампиньонами .....	366
Пельмени с грибами и капустой .....	367
Пельмени с грибами .....	368
Пельмени с грибами и рисом .....	368
Пельмени с вешенками .....	369
Куриная юшка с грибами .....	369
Грибы в тесте .....	370
Грибные лепешки .....	370
Блинчики с грибами .....	371
Украинские блинчики с грибами .....	371
Пицца с шампиньонами и сыром .....	372
Пицца с шампиньонами и зеленым горошком .....	372
Пицца со свежими грибами .....	373
Пицца с грибами и с индюшатиной .....	373
Пицца с опятами .....	374
Пицца с грибами и творогом .....	376
Пицца с грибами и печеню .....	376
Пицца с грибами и сыром .....	377
Пицца с солеными грибами .....	377
Пицца с грибами и салом .....	378
Пицца по-белорусски .....	379
Пицца с грибами и салом по-украински .....	379
Пицца грибная «на скорую руку» .....	380
Пицца грибная .....	380
Пицца простая .....	382
Пицца с вешенками .....	382
Пицца простая с вешенками .....	383
<b>ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ГРИБЫ .....</b>	<b>384</b>
Бутерброд с шиитаке .....	385
Закуска с копченой рыбой и салатом из шиитаке .....	385
Китайский салат с грибами .....	386
Грибы сянгю со спаржей .....	386
Суп-пюре из шиитаке .....	386
Фаршированные сянгю .....	387

Рагу пикантное с миндалем и грибами .....	388
«Мудрость неба» .....	389
Грибные шляпки фаршированные паровые .....	389
Пирог с шиитаке .....	390
Шиитаке с китайской капустой .....	391
Грибы шиитаке тушеные с орехами .....	391
Шиитаке жареные .....	392
Рулетики из ветчины с шиитаке .....	392
Грибы с проростками фасоли .....	392
Шиитаке с рисом .....	393
Шиитаке во фритюре .....	394
Жареная рыбка со специями .....	394
Грибной суп .....	395
Кисло-сладкий грибной суп .....	396
Рис жареный с грибами .....	396
Брокколи с грибами и устричным соусом .....	397
Грибной суп с креветочными фрикадельками .....	398
Черные древесные грибы жареные (рецепт 1) (основа для многих других блюд) .....	398
Заливное из черных древесных грибов .....	399
Витки заливные .....	400
Паста с орехами и черными древесными грибами .....	400
Овощное ассорти с черными древесными грибами .....	400
Форшмак из черных древесных грибов и сельди .....	401
Салат крабовый с черными древесными грибами .....	401
Салат «Шанхай» (русский вариант) .....	401
Салат кальмаровый с черными древесными грибами .....	402
Салат «Гурманский» .....	402
Китайский пикантный суп .....	403
Салат из инokitаке со шпинатом .....	403
Гриббургер с портобелло .....	404
Гамбургеры с портобелло и Горгонцоллой .....	404
Рис с портобелло на пару .....	406
Портобелло с Маскарпоне и малиновым уксусом .....	406
Грибы со шпинатом .....	407

Ризотто с дикими грибами .....	407
Трюфели на шампанском .....	408
Омлет с ветчиной и трюфелями .....	409
Грибы по-корейски .....	409
<b>СОУСЫ .....</b>	<b>410</b>
Основной белый соус .....	411
Основной грибной соус .....	411
Основной томатный соус .....	411
Основной красный соус .....	412
Светлый грибной соус .....	413
Коричневый грибной соус .....	413
Соус белый рыбный .....	414
Соус с вином и грибами .....	415
Лимонный соус с маринованными грибами и каперсами ...	416
Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами .....	416
Красный соус с луком и грибами .....	417
Красный соус с грибами и помидорами .....	417
Красный соус с ветчиной и грибами .....	418
Красный соус с шампиньонами .....	419
Грибной соус с луком (вариант 1) .....	419
Грибной соус с луком (вариант 2) .....	420
Грибной соус с молоком .....	420
Соус «Охотничий» с грибами и вином .....	421
Грибной соус с тыквой и мандаринами .....	421
Соус грибной с лимонным соком .....	422
Соус из сморчков с мозгами .....	422
Грибной соус с белым вином .....	423
Грибной соус с вином и яйцами .....	423
Соус томатный с грибами и овощами .....	424
Томатный соус с грибами .....	425
Соус грибной с томатом .....	425
Грибной соус с луком и томатом .....	425
Грибной соус с вином и салом .....	426
Соус грибной со сметаной и луком .....	426
Грибной соус с томатом и чесноком .....	427

Соус рыбный с шампиньонами .....	427
Томатный соус по-испански .....	428
Соус «Америка» .....	428
Быстрый грибной соус к спагетти .....	429
Соус грибной из опят .....	429
Соус из анчоусов .....	429
Соус «Охотничий» с вешенками .....	430
Соус из вешенок со сладким перцем и томатным соком на мясном бульоне .....	430
Соус из вешенок со сметаной и зеленью .....	430
Грибной ароматный сок .....	431
Соус из кольца .....	431
Соус грибной со сливками .....	432
Грибной соус с чесноком .....	433
Соус грибной .....	433
Грибной соус с вином .....	433
Соус из трюфелей по-французски .....	434
Коричневый грибной соус с томатом .....	434
Соус с трюфелями .....	435
Грибной соус с помидорами .....	435
Грибной соус с огурцами и помидорами .....	435
Белый грибной соус .....	436
Грибная подливка .....	437
Соус грибной белый .....	437
Соус грибной с яичными желтками и сметаной .....	437
Грибной соус сметанный .....	438
Луковый соус с грибами .....	438
Соус «Охотничий» .....	438
Грибной соус с луком и томатом .....	439
Грибной соус кисло-сладкий .....	439
Грибной соус с ветчиной .....	440
Тулузский соус .....	440
Соус из грибов с каперсами .....	440
Холодный грибной соус .....	441
Грибной соус с хреном .....	441

<b>ЗАГОТОВКА ГРИБОВ ВПРОК</b> .....	442
Сбор грибов .....	442
Хранение грибов .....	443
Замораживание грибов .....	444
Подготовка грибов к переработке .....	444
Способы заготовки грибов .....	445
Соление грибов .....	446
Соление груздей .....	449
Сухое соление рыжиков .....	449
Грузди соленые .....	450
Соление бланшированных грибов .....	450
Маринование .....	451
Грибы в маринадной заливке .....	453
Варка в маринаде .....	454
Маринованные грибы разных видов .....	454
Сборный салат с грибами .....	455
Маринованные рыжики .....	456
Маринованные горькушки .....	456
Маринованные шампиньоны .....	457
Маринованное грибное ассорти .....	457
Маринованные сыроежки .....	458
Маринованные белые грибы .....	459
Маринованные лисички .....	459
Квашение грибов .....	460
Квашное из грибов .....	462
Консервирование грибов .....	463
Консервирование в герметически закрытых банках .....	463
Грибы в собственном соку .....	464
Грибы в соленой воде .....	464
Масло с грибами .....	465
Жареные грибы .....	465
Грибной сок со специями .....	466
Консервирование грибов посредством стерилизации .....	467
Грибы натюрель .....	468
Грибы натуральные .....	468
Грибной экстракт .....	469

Консервированный грибной суп с помидорами .....	470
Рыжики консервированные .....	471
Грузди консервированные .....	471
Стерилизованные маринованные грибы .....	471
Грибы в кислой заливке .....	473
Грибы в томатном соке .....	473
Грибы в рассоле .....	474
Грибная икра .....	475
Грибы в кисло-сладкой заливке .....	475
Салат из грибов .....	475
Тушеные грибы .....	476
Грибы с вином .....	477
Грибы по-японски .....	477
Грузди и волнушки консервированные .....	477
Белые грибы в собственном соку .....	478
Грибы, жаренные в сухарях .....	478
Сушка грибов .....	478
Сушка грибов на солнце .....	480
Сушка грибов в духовке или печи .....	480
Сушка сморчковых грибов .....	481
Грибной порошок .....	482
Сушка грибов по-владимирски .....	482
Использование заготовленных грибов .....	483