

О. В. Завязкин

БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Домашние ЗАГОТОВКИ ВПРОК

ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2015  ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
3-13



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Андрей Недял*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЗАВЯЗКИН Олег Владимирович
Страви з грибів.
Домашні заготівлі про запас
(російською мовою)

ЗАВЯЗКИН Олег Владимирович
Блюда из грибов.
Домашние заготовки впрок

Редактор *Т. Ю. Антошина*

Редактор *Т. Ю. Антошина*

Підписано до друку 14.08.2015.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «SchoolBook». Ум. друк. арк. 11,76.
Наклад 5000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 14.08.2015.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «SchoolBook». Усл. печ. л. 11,76.
Тираж 5000 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-9641-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3391-6 (Россия)

- © Завязкин О. В., 2015
- © Отец Вадим, 2015
- © П. Б. Пекар, 2015
- © Е. А. Попова, 2015
- © А. Н. Недял, дизайн обложки, 2015
- © ФЛП Нестиренко С. П., 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015

ВВЕДЕНИЕ

Грибы относятся к скоропортящимся продуктам, поэтому их необходимо перерабатывать в день сбора. Отравления грибами могут быть вызваны не только употреблением ядовитых грибов, но и неправильным использованием съедобных, безвредность которых установлена вековым опытом употребления их в пищу.

Во избежание отравления съедобными грибами и правильного использования грибов как продуктов питания, необходимо строго соблюдать следующие правила:

- нож для чистки грибов должен быть острым и желателен из нержавеющей стали;

- не следует долго вымачивать грибы (за исключением видов с едким вкусом); их быстро промывают холодной водой и откидывают на решето, чтобы вода стекла;

- очищенные, а особенно промытые грибы надо сразу же подвергнуть окончательной обработке;

- для варки грибов не рекомендуется пользоваться чугунной, медной или оловянной посудой;

- грибные блюда употребляют в день их приготовления, но можно их хранить 24–30 ч в холодильнике при температуре 2–4 °С, качество подогретых грибных блюд сомнительно, поэтому грибы готовят для одноразового употребления;



— нельзя оставлять на следующий день грибные блюда, приготовленные с картофелем;

— в холодильнике лучше хранить свежие грибы, а не грибные блюда, если же нет возможности обработать грибы в первый день, их надо сохранять в холодильнике непромытыми и неразрезанными;

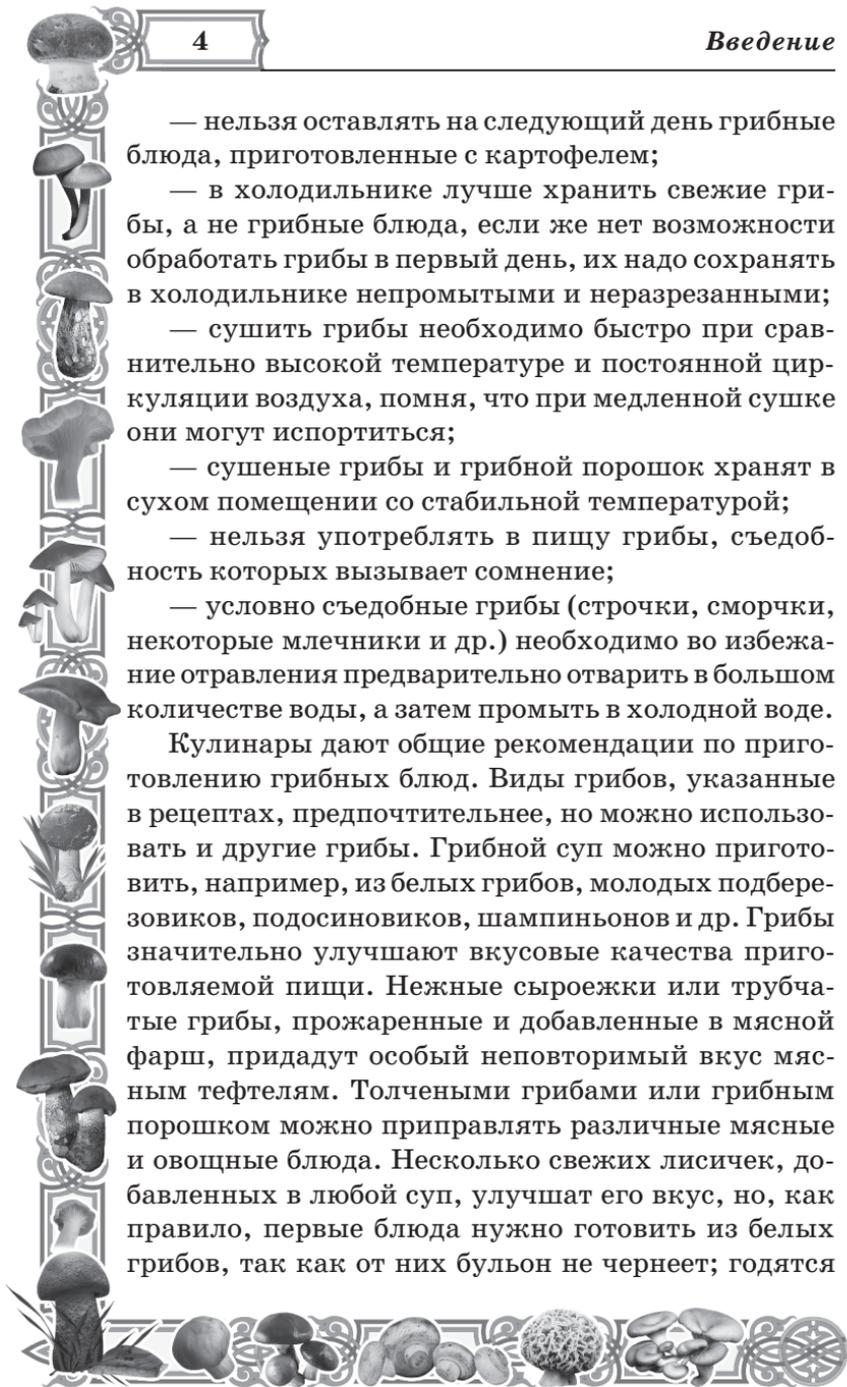
— сушить грибы необходимо быстро при сравнительно высокой температуре и постоянной циркуляции воздуха, помня, что при медленной сушке они могут испортиться;

— сушеные грибы и грибной порошок хранят в сухом помещении со стабильной температурой;

— нельзя употреблять в пищу грибы, съедобность которых вызывает сомнение;

— условно съедобные грибы (строчки, сморчки, некоторые млечники и др.) необходимо во избежание отравления предварительно отварить в большом количестве воды, а затем промыть в холодной воде.

Кулинары дают общие рекомендации по приготовлению грибных блюд. Виды грибов, указанные в рецептах, предпочтительнее, но можно использовать и другие грибы. Грибной суп можно приготовить, например, из белых грибов, молодых подберезовиков, подосиновиков, шампиньонов и др. Грибы значительно улучшают вкусовые качества приготовляемой пищи. Нежные сыроежки или трубчатые грибы, прожаренные и добавленные в мясной фарш, придадут особый неповторимый вкус мясным тефтелям. Толчеными грибами или грибным порошком можно приправлять различные мясные и овощные блюда. Несколько свежих лисичек, добавленных в любой суп, улучшат его вкус, но, как правило, первые блюда нужно готовить из белых грибов, так как от них бульон не чернеет; годятся



для супа также подберезовики и подосиновики. Чтобы грибы не чернели во время обработки, их опускают по мере чистки в кастрюлю с холодной слегка подсоленной водой, в которую добавляют немного уксуса. В большинстве рецептов можно заменить консервированные грибы свежими.

Если предполагается жаренье сушеных грибов, нужно с вечера, накануне приготовления, их вымыть, положить в молоко, а наутро нарезать и жарить обычным способом. Затем грибы залить сметаной, посолить и довести до кипения. При таком приготовлении сушеные грибы ничем не уступят свежим. Супы из грибов не рекомендуется разогревать, а лучше есть сразу после приготовления, помня, что даже очень хорошие супы теряют после подогревания вкус. Только суточные щи (постные, на грибом отваре с кислой капустой) становятся вкуснее через сутки. Хранить такой суп рекомендуется в неокисляемой посуде (стеклянной, эмалированной, глиняной).

Для тушения лучше всего использовать белые грибы, подберезовики, подосиновики, поддубовики, шампиньоны, летние и осенние опенки.

Предназначенные для тушения очищенные и промытые грибы следует очень мелко нарезать, слегка обжарить на сильном огне в небольшом количестве сливочного масла или маргарина, затем добавить мелко нашинкованный репчатый лук, посолить, добавить сметану и тушить под крышкой до готовности на небольшом огне, доливая при необходимости воду.



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БУЛЬОН ГРИБНОЙ С ГРИБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

100 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 125 г сливочного масла, 100 г хлебных крошек, 1 стакан сливок, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 6 яиц, соль.

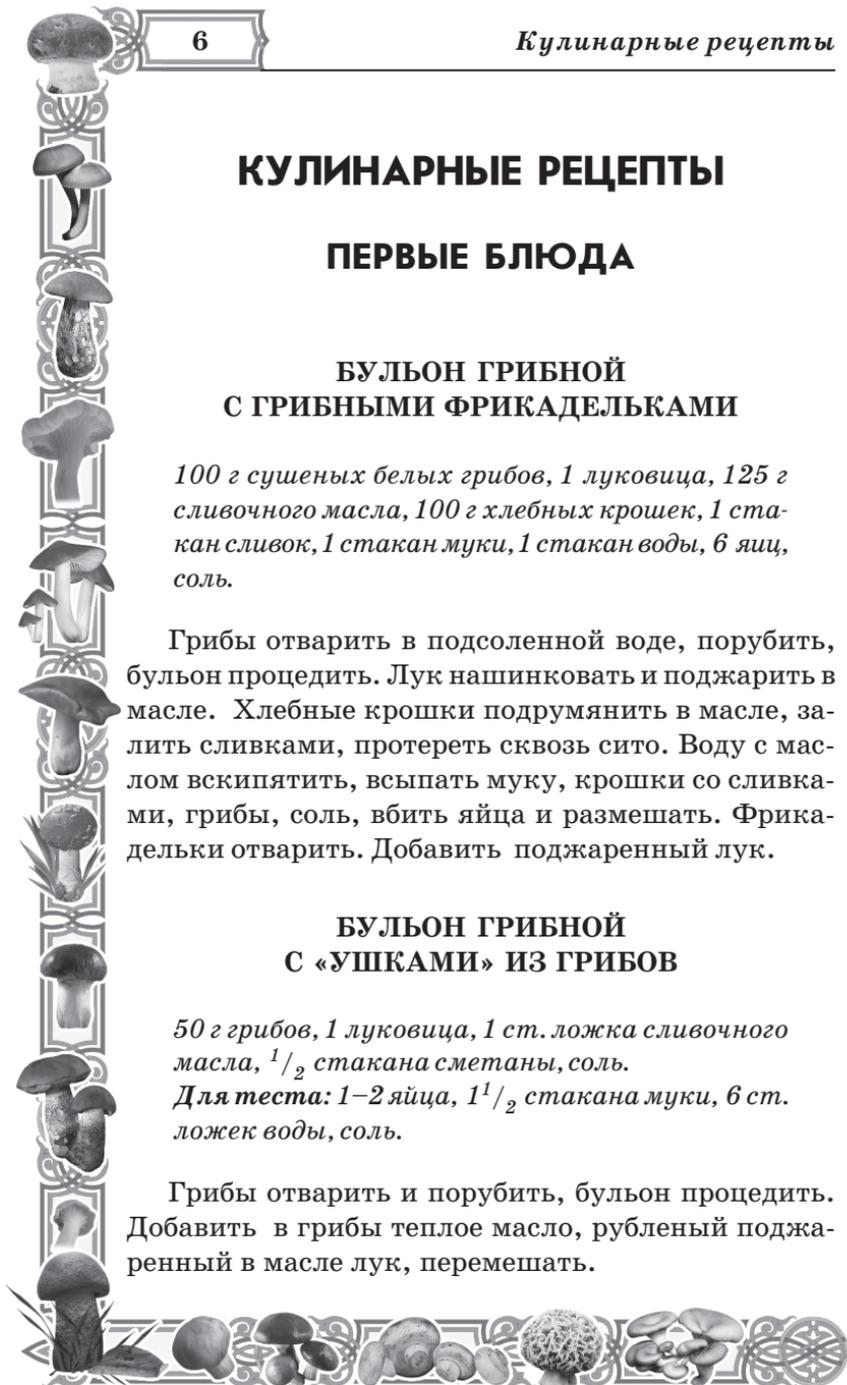
Грибы отварить в подсоленной воде, порубить, бульон процедить. Лук нашинковать и поджарить в масле. Хлебные крошки подрумянить в масле, залить сливками, протереть сквозь сито. Воду с маслом вскипятить, всыпать муку, крошки со сливками, грибы, соль, вбить яйца и размешать. Фрикадельки отварить. Добавить поджаренный лук.

БУЛЬОН ГРИБНОЙ С «УШКАМИ» ИЗ ГРИБОВ

50 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, $1/2$ стакана сметаны, соль.

Для теста: 1–2 яйца, $1 1/2$ стакана муки, 6 ст. ложек воды, соль.

Грибы отварить и порубить, бульон процедить. Добавить в грибы теплое масло, рубленый поджаренный в масле лук, перемешать.



Замесить крутое тесто, тонко его раскатать и вырезать лепешки. На каждую положить по чайной ложке грибного фарша, защипать, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Опустить «ушки» в горячий бульон, добавить сметану и прогреть, не доводя до кипения.

Подать со сметаной.

БУЛЬОН ГРИБНОЙ В ЧАШКАХ

50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Грибы отварить, бульон процедить и опустить в него нашинкованный поджаренный в масле лук, масло прогреть, не доводя до кипения.

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕНЫМИ РЫЖИКАМИ

400 г соленых рыжиков, 2,5 л молока, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 2–3 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 яичных желтка, лавровый лист, укроп, зелень петрушки, соль.

Грибы мелко нашинковать, отварить в 3 стаканах молока, добавив лавровый лист. Луковицу нашинковать, подрумянить в масле. Картофель нарезать, отварить с солью и отцедить. Остальное молоко вскипятить, добавить рыжики с отваром, лук, картофель, масло, сметану с желтками, соль. Прогреть, не доводя до кипения, и всыпать рубленую зелень. Подать со сметаной.



СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ СО СЛИВКАМИ

200 г шампиньонов, 6 ч. ложек муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, соль.

Нашинкованные шампиньоны отварить в подсоленной воде, всыпать подрумяненную в масле муку, вскипятить.

Добавить масло, сливки и прогреть, не доводя до кипения.

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С САКСОНСКИМИ КЛЕЦКАМИ

200 г шампиньонов, 1 стакан сливок (молока), 2 яичных желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, соль.

Для клецек: 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан воды, 2 стакана муки, 6 яиц, 1 ч. ложка сахара, соль.

Шампиньоны нашинковать, отварить в подсоленной воде.

Вскипятить воду с маслом, всыпать муку, тщательно вымесить, дать тесту остыть и вбить по одному яйца.

Добавить сахар, соль и продолжать выбивать тесто, пока оно не станет совсем гладким.

Набирать тесто чайной ложкой (неполной) и опускать в кипяток, отварить клецки и положить их в бульон из шампиньонов.

Добавить сливки с желтками, масло, соль, прогреть, не доводя до кипения, и посыпать рубленой зеленью.



СУП ГРИБНОЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

50 г сушеных белых грибов, 100 г перловой крупы, 2 картофелины, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Грибы отварить, нашинковать, отвар процедить. Крупу отварить, добавить нарезанный картофель и, когда он сварится, влить грибной бульон, добавить нашинкованный, подрумяненный в масле лук, сметану, масло, соль. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

СУП ГРИБНОЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ (МАКАРОНАМИ)

50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль.

Для лапши: 1 стакан муки, 4 ст. ложки воды, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли.

Грибы отварить, нашинковать, отвар процедить. Замесить крутое тесто, тонко его раскатать, дать обсохнуть и нарезать в виде лапши. Отварить ее в грибном бульоне, добавить масло, поджаренный в масле лук, сметану. Прогреть, не доводя до кипения. Подать со сметаной.

СУП «МОНАСТЫРСКИЙ»

50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 5 крупных соленых огурцов, 1 репа, 1 лук-порей, 1 мор-



СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ	6
Первые блюда	6
Бульон грибной с грибными фрикадельками	6
Бульон грибной с «ушками» из грибов	6
Бульон грибной в чашках	7
Суп из картофеля с солеными рыжиками	7
Суп из шампиньонов со сливками	8
Суп из шампиньонов с саксонскими клецками	8
Суп грибной с перловой крупой и картофелем	9
Суп грибной с домашней лапшой (макаронами) ..	9
Суп «Монастырский»	9
Суп-пюре с солеными рыжиками и сметаной	10
Борщ по-польски	10
Борщ из квашеной свеклы с сушеными белыми грибами	11
Борщ из свекольной ботвы с шампиньонами	11
Борщ с «ушками» из грибов	12
Щи кислые с сушеными белыми грибами «Валаам»	12
Щи ленивые «Грибодовские»	13
Борщ из свекольной ботвы с белыми грибами	14
Борщ из свеклы квашеной с грибами	14
Суп из белых грибов с овощами	15
Суп из шампиньонов с овощами и молоком	15
Суп из грибов и свеклы	16
Суп с кабачками и грибами	16
Суп с грибами, рисом и овощами	17
Суп с грибными клецками	17
Суп-пюре из белых грибов	18



Суп овощной с сушеными грибами	18
Суп с телятиной и грибами	19
Суп из свежих грибов с овощами	20
Окрошка грибная	20
Суп рисовый грибной	21
Суп картофельный с грибами	21
Суп грибной с картофельными галушками	22
Суп из кабачков со свежими грибами	22
Суп из свежих белых грибов	23
Суп с перловой крупой и грибами по-польски	23
Суп с грибами «Пейзан»	24
Суп картофельный со свежими грибами	24
Похлебка из свежих грибов по-нижегородски ...	25
Похлебка из маслят	26
«Губница лесника»	26
Щи грибные	26
Суп из лисичек	27
Грибная похлебка	27
Рассольник из свеклы с солеными грибами и овсянкой	28
Грибной суп с пшеном	28
Грибной суп с картофелем	28
Грибной рассольник	29
Грибной суп с фасолью	29
Суп-жюльен с грибами	30
Похлебка из белых грибов	30
Картофельный суп со свежими грибами	31
Суп-пюре из свежих шампиньонов	31
Грибной суп с лапшой (русская кухня)	32
Грибная похлебка (финская кухня)	32
Грибной суп (финская кухня)	33
Суп из опят осенних (русская кухня)	33
Грибной бульон	34
Суп из кабачков с грибами (болгарская кухня)	34
Солянка на грибном бульоне	35
Суп-пюре из свежих грибов (болгарская кухня)	35



Суп грибной (румынская кухня)	36
Суп из лисичек со шпиком (русская кухня)	36
Суп перловый с шампиньонами	37
Суп-пюре из шампиньонов	37
Консоме с цыпленком и грибами	38
Брюссельский суп из шампиньонов	38
Консоме с роаялем	39
Суп из свежих грибов	39
Консоме с кнелями из куриного мяса и грибами	40
Суп из сушеных грибов	40
Суп-пюре из куриного бульона с грибами «Агнес»	40
Суп-пюре из грибов и раков «Жоанвиль»	41
Суп-пюре из куропатки и грибов «Диана»	41
Соусы	42
Основной белый мясной соус «Велюте»	42
Соус с грибами и эстрагоном «Шатобриан»	43
Основной красный соус	43
Мясной соус «Жу»	45
Соус с грибами и ветчиной «Готард»	46
Соус с грибами и сливками	46
Соус с трюфелями	46
Соус с грибами, языком и ветчиной «Зингара» ...	47
Основной белый рыбный соус	47
Соус с грибами и раками «Дипломат»	48
Основной грибной соус	48
Соус с грибами и зеленью петрушки	48
Грибной соус «Южный»	49
Соус с мадерой «Финансист»	49
Соус «Праздничный»	50
Соус грибной со сметаной	50
Соус из соленых рыжиков со сливками	50
Соус «Английский» из шампиньонов	51
Соус красный грибной	51
Соус из шампиньонов	52
Соус на грибном бульоне со сметаной	52
Соус «Пикантный» с солеными рыжиками	52



Соус сливочный на грибном отваре	53
Соус сметанный на грибном отваре	53
Соус с шампиньонами, лимоном и сахаром	54
Соус с шампиньонами и сливками	54
Соус к яичным блюдам, курице, рыбе	55
Испанский соус с вином и грибами к мясу	56
Соус охотничий к птице	56
Грибной соус «Креольский»	57
Основной грибной соус	57
Соус бешамель с грибами	58
Грибной соус «Строгановский»	59
Томатный соус с грибами	59
Луковый соус с грибами	59
Соус из сушеных грибов	60
Рыбный соус по-русски	60
Салаты и закуски	61
Салат из сыроежек	61
Салат из белых грибов	61
Салат из картофеля с грибами	61
Винегрет с грибами	62
Грибной салат	62
Икра из соленых грибов	63
Салат грибной со сметаной	63
Салат из вареных грибов с зеленью петрушки ..	64
Салат грибной с яйцом	64
Салат из печеных грибов с петрушкой и укропом	64
Салат из вареных грибов с хреном и перцем	65
Салат из картофеля и грибов	65
Салат из белых грибов с черным и красным перцем	66
Салат из соленых грибов с луком	66
Салат грибной с сельдью	67
Салат из грибов с зеленым горошком	67
Салат из шампиньонов с яйцом	68
Яйца, фаршированные грибами	68
Салат грибной с рисом	69
Помидоры, фаршированные грибами	69



Огурцы, фаршированные грибами	70
Салат армянский из сельдерея и перца с грибами	70
Грибной салат с картофелем	71
Салат с вешенкой	72
Салат под маринадом	72
Салат из грибов и яиц	72
Грибной салат с ветчиной	73
Салат из шампиньонов	73
Маринованные грибы с вином	74
Закуска по-венски	74
Вторые блюда	75
Грибы белые сушеные в сметане	75
Грибы белые сушеные, запеченные с гренками ...	75
Грибы белые сушеные с картофелем	76
Грибы свежие в сметане	77
Грибы свежие, запеченные в булочках	77
Фрикасе из свежих грибов в сметане	77
Суфле из свежих грибов	78
Грибной пудинг с яйцами, корнишонами и луком-шалотом	78
«Тумбочки» грибные в желе с соусом провансаль	79
«Сыр» из белых грибов	80
Заливное из белых грибов	80
Грибы свежие, жаренные под соусом со сметаной	80
Жареные грузди	81
Грузди сочные в сметане	81
Заливное из шампиньонов	82
Крокеты из шампиньонов с макаронами	82
Фрикасе из шампиньонов, запеченное в раковинах	83
Пудинг из шампиньонов	83
Фрикасе из шампиньонов со сметаной	84
Шампиньоны под соусом	84
Сморчки в сметане	84
Сморчки, запеченные в булочках	85



Сморчки с картофелем	85
Пудинг из сморчков	85
Суфле из сморчков	86
Пельмени с грибами в сметане	86
Котлетки из сушеных грибов	87
Котлетки из сморчков в сметане	87
Грибы, жаренные со шпиком	88
Грибы в тесте с ветчиной	88
Грибы, тушеные с картофелем	89
Рыбник с грибами	89
Макароны, запеченные с грибами	90
Грибы, запеченные в яйцах	91
Грибная солянка	91
Белые грибы с помидорами	92
Белые грибы, запеченные в сметане	93
Грибная бабка	93
Грибы с гренками	94
Картофельные булочки с грибами	95
Грибной пудинг	96
Колдуны с кислой капустой и грибами	97
Запеканка из свежих грибов	97
Грибы в сливках	98
Маслята жареные	98
Грибы, тушеные с корицей	99
Грибы, запеченные с сыром	99
Солянка ассорти	100
Плов из сушеных грибов	101
Грибы белые, запеченные в раковинах	101
Грибы консервированные со сметаной	102
Грибы белые с красным соусом	102
Грибы молодые со сметаной	103
Опята жареные	103
Грибы свежие с майонезом	104
Шляпки — поджаренные, ножки — тушеные ...	104
Трюфели соленые со сметаной	104
Грибы, тушеные с зеленью	105
Шампиньоны фаршированные	105
Грибная запеканка	106



Пудинг из свежих белых грибов	106
Шашлык из сушеных грибов	107
Яхния грибная	108
Грибная бабка	108
Грибной гуляш	109
Грибы, жаренные на решетке	109
Грибы жареные с луком	109
Грибы, тушенные в бульоне	110
Котлеты грибные	110
Грибы в панировке	111
Котлеты из грибов и риса	111
Грибы запеченные	111
Плов с грибами	112
Грибы с капустой	112
Пудинг из грибов и риса	113
Грибы в тесте	114
Вареники с грибами	114
Пирожки блинчатые с грибами	115
Грибы «Новинка»	116
Моховики, запеченные в сметане	117
Грибное рагу	117
Ассорти из грибов	117
Грибы с перцем	118
Грибные лепешки	118
Котлеты с зеленым горошком	119
Блинчики	120
Икра грибная	120
Паштет из грибов	120
Рыжики в сметане	121
Котлеты из грибов	121
Грибы в топленом масле	122
Грибы, жаренные со сметаной	122
Гуляш из грибов с помидорами	123
Грибы, жаренные в яйце	123
Грибы, запеченные с картофелем	124
Грибы, запеченные в сметане	124
Грибная запеканка с рисом	125
Плов с сушеными грибами	126



Грибы с макаронами	126
Грибы с гречневой кашей	127
Омлет с грибами	127
Овощи с грибами	128
Рагу из лисичек и сыроежек	129
Грибы маринованные	129
Картофель, тушенный со свежими грибами	129
Пирожки с грибами «Губники»	130
Шаньги с грибами и луком	131
Бириани с грибами и сыром	131
Картофельные пирожки с грибами	132
Грибы на гренках	132
Блинчики с начинкой из шпината и грибов	133
Блинчики с начинкой из макарон, грибов и яиц	133
Грибы, запеченные в духовке	134
Грибы по-крестьянски	134
Грибы с соусом	135
Грибы с белым вином	135
Грибы под соусом с вином бордо	136
Грибы по-провансальски	136
Грибы с чесноком	137
Баклажаны, фаршированные грибами	137
Начинка для пирогов из грибов с горохом	138
Начинка из сушеных грибов	138
Макаронник (лапшевник) с сухими грибами ...	138
Голубцы с грибами	139
Грибной паштет	139
Грибы, жаренные с луком в сметане	140
Грибы, запеченные в сметане	140
Белые грибы запеченные	141
Блинчики с грибами	142
Вареники с картофелем и грибами	142
Говядина по-бургундски	143
Говядина с грибами и рисом	144
Грибы с вином в сметане	144
Запеканка с грибами	145
Индейка по-рыцарски	146



Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами	147
Картофель, фаршированный сушеными грибами	147
Курица с грибами в сметане	148
Картофель отварной с луком и грибами	149
Макароны отварные с грибами	149
Помидоры, фаршированные треской с грибами	150
Пюре из шампиньонов	150
Омлет, фаршированный куриной печенкой и грибами	151
Рагу из грибов с яйцами	151
Рис с грибами «Кольцо»	152
Рыба по-парижски	152
Рыба с грибами в фольге	153
Рыба, фаршированная грибами	154
Сморчки, жаренные в масле	155
Телятина с грибами	155
Салми из индейки с грибами	156
Фаршированная курица по-парижски	157
Шампиньоны по-белорусски	158
Цыплята в красном вине с грибами	159
Шампиньоны в молочном соусе	160
Картофельные зразы с грибами	161
Гладыши в сметане	161
Гречневая каша с грибами	162
Грибная запеканка фри	162
Котлеты из шампиньонов	162
Подосиновики, тушеные в остром соусе	163
Шампиньоны провансаль	163
Грибная запеканка с яйцом	164
Шампиньоны в булке	164
Грибы, запеченные в сметане с сыром	165
«Рагу лесоруба»	165
Тушеные грибы	166
Свежие грибы с рисом	166



Рыбно-грибная запеканка	167
Грибы маринованные с овощами	167
Телятина, тушенная с грибами и ветчиной	168
Плакия из свежих грибов	169
Шпинат с грибами	169
Цветная капуста с грибами, запеченная в духовке	170
Грибное рагу	171
Плов с сушеными грибами	171
Рыжики, жаренные со сметаной	172
Жареные белые грибы с луковой подливой	172
Фаршированные шампиньоны	173
Котлеты из грибов	173
Скумбрия в соусе из шампиньонов	173
Картофель отварной с вешенкой обыкновенной	174
Начинка для пирогов из грибов	174
Пирожки со сморчками	175
Пудинг из сушеных грибов	176
Пирог с грибами	176
Котлеты из свежих грибов	177
Грибы пряженые	177
Грибы, тушенные в горшочке	178
Грибы духовые	178
Сморчки жареные	179
Грибы, запеченные с помидорами	179
Заготовки	179
Тара и инвентарь для домашнего консервирования	179
Консервирование в стеклянных банках со стеклянными крышками	181
Консервирование в стеклянных банках с жестяными крышками	183
Засол грибов	184
Сушка грибов	188
ПРИЛОЖЕНИЕ	189
Съедобные грибы	189



Белый гриб	189
Дубовик	190
Рыжик	191
Груздь настоящий	192
Волнушка белая	193
Серушка	194
Горькушка	194
Краснушка	195
Подосиновик белый	196
Шампиньон обыкновенный	196
Шампиньон культивируемый	197
Масленок лиственничный	198
Подберезовик	199
Каштановый гриб	200
Синяк	200
Польский гриб	201
Полубелый гриб	201
Сыроежка болотная	202
Сыроежка цельная	202
Подгруздок белый	203
Валуй	204
Лисичка обыкновенная	205
Моховик желто-бурый	206
Опенок осенний	207
Опенок летний	208
Рядовка серая	209
Сморчок конический	210
Сморчок обыкновенный	211
Майский гриб	211
Гриб-зонтик пестрый	212



Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2

Тел./факс +7 (495) 984-35-23

e-mail: office@bmm.ru

www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями

«Книжный Клуб

“Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А

тел/факс +38 (057) 703-44-57

e-mail: trade@bookclub.ua

www.trade.bookclub.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,

тел. +38 (067) 575-27-55

e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109

тел. +38 (067) 572-44-28

e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: support@bookclub.ua

Интернет-магазин: www.bookclub.ua

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: info@ksdbook.ru

Интернет-магазин: www.ksdbook.ru

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Завязкин О. В.

3-13

Блюда из грибов. Домашние заготовки впрок / О. В. Завязкин. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2015. — 224 с.

ISBN 978-966-14-9641-4 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3391-6 (Россия)

УДК 641/642

ББК 36.991