

Předmluva	7
Úvodní část	9
CHARAKTERISTICKÉ ZNAKY ČIRŮVEK	9
Co jsou čirůvky, kam patří a jak je odlišit od jiných skupin hub	10
Jak rozpoznat a určovat čirůvky	11
Charakteristika plodnic čirůvek	12
– Makroskopické znaky	12
– Mikroskopické a chemické znaky	23
Doba růstu čirůvek aneb čas jejich sběru	24
Místa výskytu čirůvek aneb kam se za nimi vypravit	27
FOTOATLAS ČIRŮVEK	35
Seznam a pořadí vyobrazených druhů čirůvek	35
Kapitola I. Čirůvky jedlé – velmi chutné	39
Kapitola II. Čirůvky jedlé – chutné	65
Kapitola III. Čirůvky jedlé – ve směsi chutné	79
Kapitola IV. Čirůvky nejedlé a nechutné	115
Kapitola V. Čirůvky zdravotně podezřelé	163
Kapitola VI. Čirůvky jedovaté	169
ČIRŮVKY V KUCHYNI aneb SBĚR A KULINÁŘSKÉ VYUŽITÍ ČIRŮVEK	183
Sběr čirůvek	183
Zásady při sběru čirůvek	184
Kuchyňská hodnota čirůvek a jejich použití	185
Kuchařské recepty	189
– Čirůvkové polévky	189
– Čirůvkové omáčky	191
– Čirůvky se zeleninou	193
– Čirůvky s masem nebo jako imitace masa	198
– Čirůvky s těstovinami, rýží nebo s brambory	212
– Čirůvky s vejci	214
– Čirůvkové koláče, placky, záviny, pizza, palačinky, topinky a bramboráky ..	217
– Čirůvkové pomazánky	222
– Čirůvkové chuťovky	223
– Čirůvky jako salát a na kyselo	229
Další způsoby zpracování a konzervování čirůvek	231
Sušení	231
Příprava houbového prášku	232
Výtažek z hub	233
Zmrazování	234
Pasterace ve vlastní šťávě	234
Konzervace v oleji	234
Konzervování v kyselých nálevech	235
Konzervování solí	237
Metoda mléčného kvašení	237
Čirůvky s léčivými vlastnostmi	238
Slovník použitých odborných výrazů	242
Doporučená česká a zahraniční literatura	245
O autorech knihy	248
Seznam českých jmen čirůvek uvedených v knize	250
Seznam latinských jmen čirůvek uvedených v knize	251