

NAŠE GLJIVE - NJIHOVO IZVOZNO VELIČANSTVO

NEADEKVATNA PRERADA GLJIVA.....	11
DOMETI INDUSTRIJSKE PROIZVODNJE GLJIVA.....	13
FRANCUSKINJA U BEOGRADU.....	16
NAJVEĆI UVOZNICI I NAŠI BERAČI GLJIVA.....	18
GLJIVARSKA KARTA SR JUGOSLAVIJE.....	20
NAJKRAĆE O GLJIVAMA.....	21
KOMERCIJALNE VRSTE.....	22
SMRČAK <i>Morchella sp.</i>	24
Priprema za izvoz.....	25
Klasiranje suvih smrčaka.....	26
VRGANJ <i>Boletus sp.</i>	29
Priprema za izvoz.....	31
Klasiranje svežih vrganja.....	32
Klasiranje suvih vrganja.....	34
Skladištenje suvih vrganja.....	35
LISIČARKA <i>Cantharellus cibarius</i>	37
Priprema za izvoz.....	38
MRKA TRUBA <i>Craterellus cornucopioides</i>	41
Priprema za izvoz.....	42
RUJNICA <i>Lactarius deliciosus</i>	43
Priprema za izvoz.....	44
VILIN KARANFILIĆ <i>Marasmius oreades</i>	46
Priprema za izvoz.....	47

KONZERVISANJE GLJIVA

I. SUŠENJE.....	52
Priprema gljiva za sušenje.....	54
Sušenje u sušari.....	54
Liofilizacija.....	56
Prirodno sušenje.....	57
Veštačko sušenje u kućnim uslovima.....	58

Sušenje mesnatih vrsta gljiva.....	58
2. HLADENJE I ZAMRZAVANJE.....	60
Privremeno čuvanje gljiva u hladnjači	60
Zamrzavanje.....	60
Zamrzavanje u kućnim uslovima	62
Rok trajanja zamrznutih gljiva.....	64
Zamrzavanje jela od gljiva.....	64
3. KONZERVISANJE TOPLIOTOM.....	65
Blanširanje	65
Pasterizacija	66
Sterilizacija I način.....	67
Sterilizacija II način	68
Sterilizacija III način	69
Sterilizacija gljiva u flašama.....	70
4. KONZERVISANJE POMOĆU SOLI.....	71
Priprema posuda za salamurenje gljiva	72
Salamurenje vrganja (topli postupak).....	73
Salamurenje lisičarki (topli postupak).....	74
Salamurenje gljive u kućnim uslovima	76
Salamurenje raznih vrsta gljiva.....	76
Soljenje bukovača.....	77
Hladni postupak usoljavanja	77
Hladno salamurenje lisičarki.....	78
Soljenje raznih vrsta gljiva (ruski recept).....	78
Usoljavanje mlečnica i zeka (ruski recept).....	79
Usoljavanje mlečnica (ruski recept).....	80
Soljenje bukovača.....	81
5. MARINIRANJE, KONZERVISANJE U ULJU I BIOLOŠKO KISELJENJE GLJIVA.....	82
Mariniranje raznih vrsta gljiva.....	83
Mlečnice u aromatičnom zaslađenom sirćetu (nemački recept)	84
Gljive u sirćetu sa maslinovim uljem (francuski recepti) ...	85
II način.....	86
III način.....	86
IV način.....	86
V način.....	87
VI način.....	87
VII način	88

VIII način	88
Konzervisanje gljiva u svinjskoj masti	89
Biološko kiseljenje	89
Kiseljenje ili siliranje gljiva (ruski način)	89
Kiseljenje (češki način)	90
6. UKUVAVANJE, ZGUŠNJAVANJE	92
Pravljenje koncentrata	92
Ekstrakt od gljiva	92
I način	92
II način	93
III način	93
PRERADA GLJIVA	95
Dinstanje gljiva	95
Pašteta od gljiva	95
Pasta od suvih gljiva	96
Čorba od gljiva	96
Krem čorba od vrganja	97
Brašno od suvih gljiva	97
Začin od gljiva i povrća	98
Aspik od gljiva	99
Slatko od gljiva	99

AMBALAŽA, PROPISI I OSTALO

HOLANDEZ GAJBICE	105
KARTONSKE KUTIJE	106
POLIVINILSKE VREĆE	106
POLIVINILSKE MREŽE	107
POLIVINILSKA BURAD	107
STAKLENKE	107
MAŠINA (GATER) ZA REZANJE GLJIVA	108
REFERENTNI UZORAK	108
ZAČINI KOJI SE KORISTE PRI MARINIRANJU GLJIVA	109
ITALIJANSKA MEŠAVINA GLJIVA	112
JUGOSLOVENSKI PRAVILNIK O KVALITETU JESTIVIH GLJIVA I PROIZVODA OD JESTIVIH GLJIVA (<i>izvod iz Pravilnika</i>)	114
ŠVAJCARSKI PRAVILNIK O UVOZU I PROMETU GLJIVA (<i>izvod iz Pravilnika</i>)	116
LITERATURA:	121