

# **Печериці для мудрої господині**

Книга «Печериці для мудрої господині» вдало поєднує популярний виклад результатів наукових досліджень, щоденний практичний досвід сучасної української господині та доброзичливий гумор, котрий оцінили і полюбили читачі попередніх книг Марії Лавренюк. Автор підкаже правила вибору та зберігання печериць, поділиться рецептами із власної кулінарної практики, допоможе написати тематичний шкільний реферат з біології чи історії. Зрештою, просто подарує кілька годин витонченого, захоплюючого читання.

# ПЕЧЕРИЦІ

ДЛЯ МУДРОЇ ГОСПОДИНІ



**Марія ЛАВРЕНЮК**

Марія Лавренюк

ПЕЧЕРИЦІ  
для мудрої господині

Книга «Печериці для мудрої господині» вдало поєднує популярний виклад результатів наукових досліджень, щоденний практичний досвід сучасної української господині та доброзичливий гумор, котрий оцінили і полюбили читачі попередніх книг Марії Лавренюк.

Автор підкаже правила вибору та зберігання печериць, поділиться рецептами із власної кулінарної практики, допоможе написати тематичний шкільний реферат з біології чи історії.

Зрештою, просто подарує кілька годин витонченого, захоплюючого читання.

**ISBN 978-966-10-7406-3**

**К**оли в хаті пахне грибна юшка — на душі тепло і підкочується щастя. Шкода тільки, що ніхто її не зварить так, як вміла покійна бабуся Віра. Хоча сама вона розказувала, що найкращу варила її мама Горпина. Але навіть юшка власного приготування накочує хвилю найтепліших спогадів.

Як чудово взяти козуб, кошик, відерце, маленький ніж та податись з родиною чи друзями до лісу! Особливо осіннього ранку, коли краплі гострої роси блищать у променях сонця, а ліс наповнює запах прілого листя і опеньок.

Або влітку, коли аромат живиці змішується зі зваром звіробою, деревію, кропиви і лискучих шапочок маслюків.

Чи раптом серед лісу натрапити на галявину царя грибів — боровика і набрати його стільки, що треба й одяг знімати. Бо класти вже нікуди, а вони — всюди. Тихенько присісти й різати. І тільки потім, коли вже не даєш ради, кликнути попутників. Доки собі набереш — не кличеш, а то ще налякають гриби і вони розбіжаться, поховаються в мох, листя, прихилену траву.

Та просто помилуватись червоною шапкою мухомора чи зібраною у чашечці варгулі, рижика чи гірчака великою краплею блискучої роси. Пройтись лісом, вклоняючись до кожного кущика. Не просто для того щоб назбирати грибів на обід. Спілкування з природою — це терапія кольором та запахами лісу, його звуками.

— А це що за гриб? А то? А він їстівний! — тато знає гриби з дитинства, любить їх збирати. А мама — біолог, то ж у хаті повно книг. Й про гриби є. З дитинства я привчилася збирати тільки ті, які добре знала. Ніколи не брала навіть умовно їстівних. Ще бабуся навчала: не знаєш, що за гриб, — не зачіпай. Хоч трохи сумніваєшся — іди далі. І сама готувала тільки гриби, у яких була виключно упевнена.

Але дитинство минуло, а робочі будні майже не залишають часу на оте тихе щастя. Та й гриби теперішні, через низку екологічних причин, не йдуть у порівняння з грибами мого дитинства. Тож довелося перейти на куповані печериці.

Вони прекрасно вписалися в раціон, особливо в піст та на великі свята. А під час роботи над книгою «Де скарб твій...» мій співавтор Сергій Синюк запропонував зробити печериці головною таємницею

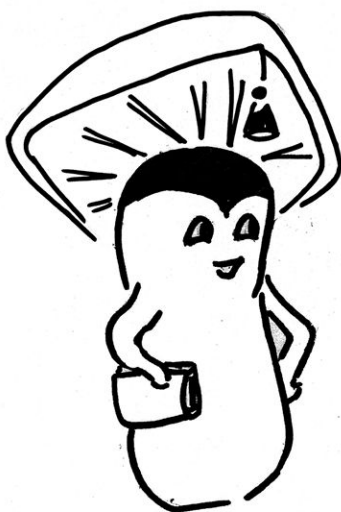
цього роману. Вперто обстоюючи свою ідею, виклав десятки цікавинок, пов'язаних із печерицями. Чого варта була оповідка про гриби, які росли просто між плитками тротуарів Старого Міста, де пройшло Сергієве дитинство, і де згодом оселилася я... Вони спонукали мене глибше вивчити цікаві історії про шампінйони, технологію їх вирощування та фольклор про них, а згодом, «високим штилем» мовлячи, надихнули на написання книжечки, котру ви тримаєте в руках.

Цікаву інформацію про печериці можна зараз знайти у багатьох книгах, в Інтернеті. Не пробую конкурувати з вченими-мікологами і аристократами високої кулінарії. Я просто — люблю печериці і готую з них страви. До речі: усі наведені в книзі рецепти неодноразово апробовані мною та моєю сестрою Наталею Ткачук, якій я сердечно дякую за допомогу в підготовці цієї книжки. Також хочу подякувати усім членам сімей Ткачуків та Бендіїв, котрі кілька днів поспіль споживали та оцінювали страви з печеричками, які ми з Наталею готували для фотосесії, представленої на кольоровій вклейці.





## Кілька рядочків з історії



Кінець безкоштовного уривку. Щоби читати далі, придбайте, будь ласка, повну версію книги.

## Рекомендована література



Плин



**ridmi**  
ТВІЙ УЛЮБЛЕНИЙ КНИЖКОВИЙ

**КУПИТИ**