

Matsvampar : säkra att plocka, goda att äta PDF

Henning Knudsen



Det här är bara ett utdrag ur Matsvampar : säkra att plocka, goda att äta bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Henning Knudsen

ISBN-10: 9789174242393

Språk: Svenska

Filesize: 4246 KB

BESKRIVNING

Svampskogens läckerheter Svampsäsong. Vad kan man plocka? Kantareller, karljohan och trattkantareller är säkra kort. Men i Sverige finns det fler utsökta matsvampar att upptäcka. Många lika goda som den läckraste karljohan. I Matsvampar presenteras 40 arter, alla säkra att plocka och goda att äta. Det är en modern, fotografisk och ny slags handbok där vybilder visar svamparna på sin naturliga växtplats, just så som man möter dem i skogen, men också med detaljbilder. I boken beskrivs svampens utseende, var den växer och bästa sättet att tillaga och förvara den. Till varje art tas även lömska förväxlingsarter upp. Boken innehåller också ett kapitel om förrädiska giftsvampar. Med Matsvampar vågar man ta klivet ut i svampskogen och även börja plocka mandelrisk och vårmusseron eller varför inte gulkremla?

VAD SÄGER GOOGLE OMDEN HÄR BOKEN?

I skogen finns massor av svamp att plocka. Vi listar 5 goda och vanliga matsvampar som är säkra att plocka även om du är nybörjare.

Här är ytterligare 8 goda matsvampar du kan plocka själv! MENY; ... god att blanda med ... godare svampsorter då Fårtickan inte är särskilt god att äta ...

8 vanliga matsvampar du kan plocka ... blånaden är ett säkert tecken på arten. Inte god ... godare svampsorter då fårtickan inte är särskilt god att äta ...

MATSVAMPAR : SÄKRA ATT PLOCKA, GODA ATT ÄTA

[Fortsätt läsa...](#)