

ÚVODEM	5	OVOCE	95
VYMEZENÍ REGIONU	5	KŘÍŽALY A KONZERVOVÁNÍ OVOCE	99
NEJSTARŠÍ ZPRÁVY	7	POVIDLA	101
BADATELSKÝ ZÁJEM A JEHO POČÁTKY	8	SKLADBA PŘÍKRMŮ	102
KUCHYNĚ A JEJÍ VYBAVENÍ	10	CUKROVINKY A JINÉ SLADKOSTI	103
KONZERVOVÁNÍ A UKLÁDÁNÍ POTRAVIN	12	MED A OSTATNÍ SLADIDLA	104
ZÁSADNÍ VLIVY NA TRADIČNÍ STRAVU	15	PERNÍK	104
JÍDELNÍČEK	16	OPLATKY	106
STRAVOVACÍ NÁVYKY A JÍDLA DĚTÍ	22	NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE	108
KÁŽDODENNÍ STRAVA	25	ALKOHOLICKÉ NÁPOJE	110
MOUČNÉ POKRMY	25	VÍNO	112
OBILOVINY	28	PIVO	116
MOUKA A JEJÍ VARIANTY	30	OBŘADNÍ A SVÁTEČNÍ POKRMY	119
CHLĚB	31	OBŘADNÍ A SVÁTEČNÍ PEČIVO	119
BUCHTY	36	VÝROČNÍ OBYČEJE	122
VDOLKY	38	JARO A POČÁTKY LÉTA	123
KNEDLÍKY	39	MASOPUST (OSTATKY)	125
KOLÁČE	40	VELIKONOČNÍ OBDOBÍ	130
OSTATNÍ MOUČNÉ POKRMY	41	VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ	136
BRAMBORY	43	VELIKONOČNÍ VEJCE	138
POLÉVKY	47	POUTĚ	139
OMÁČKY	52	KONEC LÉTA A PODZIM	141
MLÉČNÉ PRODUKTY	53	POSVÍCENÍ	144
MLÉKO	54	VINAŘSKÉ ZVYKY A OBYČEJE	146
SMETANA	55	ZIMNÍ OBDOBÍ	151
MÁSLA A OSTATNÍ TUKY	56	ŠTĚDRÝ VEČER	156
TVAROH	58	RODINNÉ OBYČEJE	161
SÝR	59	NAROZENINOVÉ OBYČEJE	161
VEJCE	60	SVATBA	163
MASO	61	POHŘEBNÍ HOSTINY	168
DRŮBEŽ	64	ZÁVĚR	170
VEPŘOVÉ MASO	66	RECEPTY	175
OSTATNÍ DRUHY MASA	70	MOUČNÉ POKRMY	175
LOV A RYBOLOV	74	POKRMY Z BRAMBOR	183
ZELENINA A KOŘENÍ	77	POLÉVKY	184
ZELÍ	78	ZAVÁŘKY DO POLÉVEK	188
ŘEPA	80	MASO A RYBY	189
OKURKY	81	OMÁČKY A PŘÍLOHY K MASŮM	193
LUŠTĚNINY	82	LUŠTĚNINY, ZELENINA A JEJÍ NAKLÁDÁNÍ	196
ČESNEK	85	POUŽITÁ LITERATURA	199
CIBULE	86		
OSTATNÍ ZELENINA	86		
KOŘENÍ A VOLNĚ SBÍRANÉ ROSTLINY	89		
HOUBY	93		

VK Olomouc



EINLEITUNG	5	OBST	97
EINGRENZUNG DER REGION	6	DÖRROBST UND OBSTKONSERVIERUNG	100
DIE ÄLTESTEN ERWÄHNUNGEN	7	POWIDL	101
DAS WISSENSCHAFTLICHE INTERESSE UND SEINE ANFÄNGE	9	DIE ZUSAMMENSETZUNG DER BEILAGEN	102
DIE KÜCHE UND IHRE AUSSTATTUNG	11	KONDITOREIWAREN UND ANDERE SÜSSIGKEITEN	103
KONSERVIERUNG UND LAGERUNG VON LEBENSMITTELN	14	HONIG UND ANDERE SÜSSUNGSMITTEL	104
GRUNDSÄTZLICHE EINFLÜSSE AUF DIE TRADITIONELLE KOST	16	LEBKUCHEN	105
SPEISEPLAN	19	OBLATEN	107
ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN UND SPEISEN DER KINDER	23	ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	109
DIE ALLTÄGLICHE KOST	25	ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	111
MEHLSPEISEN	26	WEIN	114
GETREIDE	28	BIER	118
MEHL UND SEINE VARIANTEN	30	ZEREMONIELLE SPEISEN UND FESTTAGSSPEISEN	119
BROT	34	ZEREMONIELLES UND FESTTAGSGEBÄCK	121
BUCHTELN (TSCHECHISCH „BUCHTY“)	37	BRÄUCHE IM JAHRESLAUF	123
DALKEN (TSCHECHISCH „VDOLKY“)	38	FRÜHLING UND FRÜHSOMMER	124
KNÖDEL (TSCHECHISCH „KNEDLÍKY“)	40	FASCHING	127
KOLATSCHEN (TSCHECHISCH „KOLÁČE“)	41	DIE OSTERZEIT	133
ANDERE MEHLSPEISEN	42	OSTERMONTAG	137
KARTOFFELN	45	OSTEREIER	138
SUPPEN	50	WALLFAHRTEN	140
SOSSEN	53	SPÄTSOMMER UND HERBST	142
MILCHPRODUKTE	54	KIRCHWEIHE	145
MILCH	55	DIE GEWOHNHEITEN UND BRÄUCHE DER WINZER	148
RAHM (OBERS)	56	WINTERZEIT	153
BUTTER UND ANDERE FETTE	57	HEILIGABEND	158
TOPFEN	58	FAMILIENBRÄUCHE	161
KÄSE	59	GEBURTSBRÄUCHE	162
EIER	60	HOCHZEIT	165
FLEISCH	62	DAS TOTENMAHL	169
GEFLÜGEL	65	ZUSAMMENFASSUNG	172
SCHWEINEFLEISCH	68	REZEPTE	175
ANDERE FLEISCHSORTEN	72	MEHLSPEISEN	179
WILD UND FISCH	75	SPEISEN AUS KARTOFFELN	184
GEMÜSE UND GEWÜRZE	78	SUPPEN	186
KRAUT	79	SUPPENEINLAGEN	188
RÜBEN	80	FLEISCH UND FISCH	191
GURKEN	82	SOSSEN UND FLEISCHBEILAGEN	194
HÜLSENFRÜCHTE	83	HÜLSENFRÜCHTE, GEMÜSE UND IHRE KONSERVIERUNG	197
KNOBLAUCH	85	POUŽITÁ LITERATURA	199
ZWIEBEL	86		
ANDERES GEMÜSE	87		
GEWÜRZE UND WILDPFLANZEN	91		
PILZE	94		