

ÚVOD .....	9
■ HISTORIE .....	13
PEČIVO V OBŘADECH A OBYČEJÍCH .....	15
CHLÉB .....	15
CHLÉB V OBŘADECH A LIDOVÉM LÉČENÍ .....	17
PEČIVO PŘI RODINNÝCH OBŘADECH A OBYČEJÍCH .....	18
PEČIVO JAKO DAR PŘI NAROZENÍ DÍTĚTE ...	19
SVATEBNÍ PEČIVO .....	21
SMUTEČNÍ HOSTINY .....	26
PEČIVO K VÝROČNÍM OBŘADŮM A OBYČEJŮM .....	26
MASOPUST .....	26
POSTNÍ OBDOBÍ .....	28
VELIKONOCE .....	28
LETNICE .....	31
DOŽÍNKY .....	32
POSVÍCENÍ A POUTĚ .....	32
PEČIVO PŘI UKONČENÍ SLUŽBY ČELÁDKY .....	34
ADVENT A VÁNOCE .....	34
TRADIČNÍ PEČIVO DNES .....	37
VYBAVENÍ KUCHYNĚ .....	39
KUCHYNĚ V MĚSTSKÝCH DOMÁCNOSTECH .....	40
KUCHYNĚ VE VENKOVSKÝCH DOMÁCNOSTECH .....	44
PEC A OHNIŠTĚ .....	45
STRAVA VŠEDNÍHO DNE .....	46

ZMĚNY V KUCHYŇSKÉM INVENTÁŘI	
V 19. STOLETÍ .....	49
NÁDOBÍ A NÁČINÍ VENKOVSKÝCH KUCHYNÍ	
NA PŘELOMU STOLETÍ .....	52
KUCHAŘSKÉ KNIHY .....	56
■ VÝROBKY .....	61
TYPY PEČIVA A NÁVODY .....	63
TĚSTO NEKYNUTÉ LITÉ .....	63
TĚSTO NEKYNUTÉ TUHÉ .....	65
PEČIVO NEKYNUTÉ SLANÉ .....	71
PEČIVO NEKYNUTÉ SMAŽENÉ .....	72
TĚSTO KYNUTÉ .....	74
TĚSTO KYNUTÉ SLANÉ .....	83
TĚSTO KYNUTÉ SMAŽENÉ .....	85
TĚSTO KYNUTÉ LITÉ .....	87
TĚSTO KYNUTÉ CHLEBOVÉ .....	88
TĚSTO PŘEKLÁDANÉ .....	88
TĚSTO LISTOVÉ .....	89
TĚSTO S MEDEM A KOŘENÍM .....	90
TĚSTO JEMNÉ NA DROBNÉ CUKROVÍ	
VÁNOČNÍ, VELIKONOČNÍ A SVATEBNÍ .....	95
TĚSTO SNĚHOVÉ .....	100
TĚSTO ODPALOVANÉ .....	101
TĚSTO TŘENÉ .....	101
TĚSTO PIŠKOTOVÉ .....	108
NÁDIVKY DO BUCHET A KOLÁČŮ .....	110
CUKRÁŘSKÉ SPECIALITY .....	111

KRAJOVÉ SPECIALITY .....	114
RECEPTY V PŮVODNÍM ZNĚNÍ .....	124

## ■ VÝROBCI .....

127

### VÝROBCI PEČIVA .....

129

#### SPECIALIZACE SORTIMENTU .....

131

##### SLADKÉ PEČIVO .....

133

##### PERNÍKÁŘI .....

133

##### CUKRÁŘI A KONFETÁŘI .....

139

#### CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY DNES .....

141

### SLOVNÍČEK TRADIČNÍHO PEČIVA .....

143

### SLOVNÍČEK POUŽÍVANÝCH INGREDIENCÍ

#### A STARÝCH MĚR .....

150

### NĚKOLIK PRAKTICKÝCH RAD .....

154

### DOPORUČENÁ LITERATURA .....

158

### REJSTRÍK RECEPTŮ .....

160