



Obsah

<i>Krátký úvod, proč knížka vznikla, o vymezení území a také malé osmičkové ohlédnutí</i>	5
Staročeské šumavské zelníky	6
<i>Řekni mi co děláš, já ti povím, co již.</i>	11
Zelný knedlík sklářský	12
Jak máme vařit kávu/Žitná káva	13
Husa pečená s červeným zelím	14
<i>Vsuvka pivní</i>	15
Dršťky na černém pivě s uzeným kolenem / Vepřové maso na pivě podle Jany Augustové	17
Bramborové knedlíky plněné škvarky	23
<i>Úvod druhý aneb rok všechní a sváteční</i>	24
Tažené koblíhy Zámečnickova mlýna ve Čkyni	25
Medové koláčky z Jezerní myslivny	27
Nádivina - Hlavička / Velikonoční věnec	28
<i>Vsuvka o nemoci</i>	30
<i>Vsuvka klatovská a dragounská</i>	35
<i>Vsuvka o mysteriu černého bezu</i>	37
Kosmatice - „Hollerkrapfen“ - Bezinkové koblíhy	37
<i>Vsuvka kinematografická</i>	38
Husa na podpouště	40
Husí jatýrka s mandlemi	41
Zejbíšské vánoční jidáše	43
<i>Vsuvka o trzích a poutích</i>	44
Římovští hadi	50
<i>Polévka je grunt.</i>	51
Oukrop / Bramboračky	51
Přepouštěné máslo	52
Bramboračka s houbami	52
Sváteční bramboračka s houbami	53
Bramborová polévka zimní / Bramborová polévka bílá	53
Bramborová polévka nakyselo / Bramborová česnečka	54
Bramborová polévka s hrachem	54
Bramborová polévka s hlávkovým zelím / s kysaným zelím a masem ..	55



Bramborová polévka Zdíkov / z vařených brambor / mléčná	56
Bramborová polévka jarní / s podmásím a ztracenými vejci	57
Bramborová polévka se smetanou a houbami / letní	58
Záhada jménem Kulajda	59
Kulajda z Klatovska / z Prachatic / dle J.A.Fialové	60
Polévky chlebové / Panáčlová polévka - Panadlsuppe	61
Chlebová polévka z Hartmanic / Sváteční žebračka	61
Kyselo ze Zdíkova	62
Couračka - zelnice / Couračka ze Želnavy	62
Couračka z Nicova / Zelňačka sladká masová / Parádní hustá zelnice ze Stach	63
Polévky pivní / Plzeňská pivní polévka / Staročeská pivní polévka	64
Polévka z měkkých lískových oříšků	65
Jablková polévka - Apfelsuppe	65
<i>Vsuvka bylinářská</i>	<i>66</i>
Bylinková polévka z Kvild / Polévka z mladých kopřiv	68
Bramborová polévka s popencem / Štovíková krémová polévka	68
Třešňová polévka - Ptačka	69
Polévky sváteční aneb masité / Dobrá hovězí polévka	69
Domáci zavářky / Játrové knedlíčky / Piškotový svítek / Moučný svítek z Pürstlinku	70
Kapání / Zavářky z vaječného těsta	71
<i>Malá vsuvka módní, aneb o kroji, který krojem vlastně nebyl</i>	<i>72</i>
„Kdo nejedl zde brambor, nebyl na Šumavě.“	75
Bramborák, báč, toč, cmunda, vošouch / Bramborový toč z Plzeňska ..	76
Nukty moner - nazí muži / Škubánky, šmorn	77
Škubánky - „Echte“ / Šlejšky /	78
Šlejšky zejbišské / Jiné šlejšky z Javorné / Krautšpotzle / Peciválky ..	79
<i>Vsuvka jazyková o dlouhém á</i>	<i>80</i>
Šterc dle V. Kudrličky	80
Bramborové lívance / Rajnštrycle / Bramborové lívance / Špalíky	81
Bramborové placky I	82
Bramborové nudle / Bramborové noky ze syrových a vařených brambor	82
Bramborky s medem	82
Bramborové šišky pařené, ludl / Bramborové placky II	83
Šmorn / Bröslerdäpftig / Máslové knedlíky	84
Hejfensterz z Krumlovska	84

Makové šišky s Hüatbuabnschwanzl / Gurglschnolzer - Hrdlo	
Zaječí ucho / Bramborové koláčky slané	85
Bramborové těsto s tukem - GejwalanWuissnnester - hnízda z Perneku	86
G'schtanzl ze Šumavy / Wachelzeltn	86
Bramborové těsto bez tuku - Ülendi Dinga	86
Bramborové těsto s tvarohem - Stehmannl / Bramborové koláčky slané	87
Bramborový závin s uzeným masem / Bramborový guláš	87
Rozmarýnové brambory	88
„Jezte zelí, budete krásní.“	89
Nakládané zelí	89
Kyselé zelí / Zelný salát / Sladké zelí / Zajíc se zelím z Kvášlic	90
Dušené červené zelí nakyselo ze Čkyně	91
Zelňačka podle J. Bublíka	91
Tuřín / Zelí vodnicové	92
Všeliké knedlíky	93
Germknödel / Knedlíky s tvarohovým těstem	93
Jiný způsob z Filipovy Hutě	94
Bramborové knedlíky ze syrových a vařených brambor	94
ze studených brambor	94
ze syrových brambor / natržené	95
se slaninou / plněné uzeným masem / se spařenou krupicí	96
se strouhankou / se švestkami	97
s jablky / Drbáky ze Zdikova / s povidly	98
Pečené bramborové knedlíky s tvarohem / Knedlík uherský - Pálfy ..	99
Litický knedlík	99
Knedlík krumlovský - Krummauer / Videňský knedlík	100
Karlovarský knedlík	100
„Maso je špunt“	101
Začínáme hovězím	102
Základní bešamelová bílá omáčka / Srstková omáčka - angreštová ..	102
Cibulová omáčka	103
Křenová omáčka - studená / - teplá / Povidlová omáčka z Plánicka ..	103
Karbanátky s tvarohem a brambory / Hovězí pečené na jalovci	104
Hovězí pečeně nadívaná /	105
Hovězí v kroupách a kapustě	106
Vepřové maso	106
Tradiční vepřová pečené po selsku / Nadívaný bůček	107

„Nejlepší recept“ na vepřové	108
Vepřové kotlety na zázvoru / Vepřové maso na smetaně	109
Kyselý jazyk - Saures Züngerl	110
Skopové se sušenými švestkami podle Ivana Marfáka	110

Tajemství a fajnovosti uzení

Salát z uzeného masa s kysaným zelím / Špálčíková uzená polévka	111
pánů Sichingerů z Vimperka / Uzené vepřové maso	112
Zapečené uzené s jablky z Volyně	113
Uzené maso v zelí / Krokety ze syrového uzeného masa	114
Uzené na sladko z restaurace Zum Böhmerwald	114

<i>Vsuvka zabijačková</i>	115
Studené jitrnice / Teplá jitrnice	115
Zabijačková paštika / Uzené klobásy / Polévka z klobásy	116
Krupičná jitrnice / Tlačěnka / Jelito / Sulc - S'Gtandenl	117
Idasch / Pajšl / Zabijačkové zelí - dragounské	118

Telecí maso

Telecí noha hotelu Reif / Telecí na majoránce	119
Císařské řízky 1896 / Řízek naruby - mnichovský	120

Ty nešťastné vrány

Vraní polévka / Vraní mláďata s nádivkou	121
Kvíčaly na pivo / Pečená sluka na smetaně	125

Kamenáč, myslivec, turistika, aneb Kapitola poučná o čase, informacích

a dezinformacích	126
Pstruh šumavský	133
Pstruh „rež“ pečený	133

<i>Vsuvka velmi malá o šumavských jelenech</i>	134
Kapr na černo / na modro	136

Vsuvka o marketingové dezinformaci, ryze současné bavorské

Jen malá hrst zvěřinových jídel

Tetřev dle Hohenzollernské lesní správy	140
Salmis z tetřeva	141
Srncí játra přírodní	142
Dušená játra / Šumavská srncí játra	142
Srncí hřbet obložený / Pečený jelení hřbet	143
Jelení hřbet / Dančí kýta na víně	144

Zadělávaná zvěřina ze srnce / Kančí kýta na česneku /	
Kančí na jalovci	145
Kančí plec se šípkovou omáčkou / Dančí kořínek	146
Zajíc po šumavsku	146
Mladý zajíc na kmíně / Zajíc na šunce	147

Les - velebný chrám přírody

aneb o největší šumavské mystifikaci	148
Smažené jehněčí nebo kůzlečí / Marinovaná skopová kýta	151
Mátová omáčka ke skopovému, jehněčímu a kůzlečímu	151

V lese zeleném zůstáváme.	152
Smetanová omáčka z čerstvých hříbků / Houbová omáčka základní ..	152
Rychlá houbovka / Lišky / Smaženice z lišek / Lišky na smetaně ...	153
Stroček / Šumavský kuba / Falešná husí krev / Hubník	154
Nakládání hub do soli či solného nálevu	155

<i>Vsuvka o šumavských Židech</i>	155
Polévka se šouletem / Zimní cimes / Zlatý joich / Kapr po židovsku ..	158

<i>Vsuvka sýrová</i>	159
Vařený sýr / Sýr z hrnce - Hafenkas / Uhlingstolerkas	159

Pokračujeme lesním ovocem, bylinkami a zdravým bumbáním 160	
Borůvkový koláč - Schworzbirlwacka / Brusinkový dort	160
Rybíz à la brusinky / Štáva z jedlových výhonků / Bezinkový čaj ...	161
Trnkové víno / Trnkový likér	162
Pampeliškový med / Rozmarýnové víno	163
<i>Vsuvka o dřevácích a nejšlich</i>	164

Tajemství mouky, aneb Strava před bramborovou revolucí ... 165

Ty nejstarší receptury	168
Štracholce / Maltošny	168
Mürbe Zeltn - placka, celtny / Moučné škubánky - Mehlsterz	169
Vdolky - Dalken	169
Opečené nudle / Zelten / „Rostel chleba“ / „Schoanbladl“	170
Barches	171
Šumavské topinky	172

Všeliké záviny - štrůdly	173
Jablkový závin - Strudel	173
Višňový závin / Závin makový s jablky	174
Závin ořechový / s perníkem a ořechy	175

Jemný bramborový závin / Škvarkový závin s jablky	176
Pečivo z kynutého těsta	177
Vánočka / Vánoční štola	178
Tvarohová štola s rozinkami dle Evy Dittertové	179
Velikonoční mazanec / Medvědí pracky - Bärntatzn	180
Snazší způsob / Recept na 8 kousků / Velikonoční cop	180
Šišky / Škvarkové placičky	181
Volarské Guladschen	182
Smažené pečivo	182
Boží milosti / Copánky	183
Perník / Litý perník	184
Medovníčky / Vánoční perničky	185
Mandlové perničky	186
Trocha humoru starých Šumaváků	186
Kroupy, krupky, krupice a ovesné vločky	190
Syrová ovesná kaše z Chvalšín / Uhlířina - Lešina	190
Pohankové šklubánky - Heidensterz / Fašírka z krupice	191
Pečená krupice / Vepřová polévka	192
<i>Vsuvka svatební, aneb O velkých hostinách</i>	192
Stutzen / Skořicové Stutzen	193
Schoitl, Strauben	194
Zaječí paštika z plánických lesů	196
Srnčí paštika Prokop	197
Šumaváci nejedli houby a ryby?	198
Houbovec se zemčátky z roku 1817	199
Houbová polévka z roku 1817	200
Zapékané slanečkové brambory	201
Karbanické slanečkové karbanátky ze Zdíkova	201
Omeleta z uzenáče / Vaření pstruzi	202
O trápení s historickými recepty pro domácí kuchyni	203
Hiagschtsuppe, („d sauri Suppn“), z Brodu nad Lesy	205
Polévka ze sladkého zelí paní Sichingerové	206
Razisberger Suppe z Knížepláni	206
Studená mléčná „polní“ polévka	206
Jablečná polévka ze Zaboří	207
Tlučená polévka 1895	207
Sekaná bratří Hajeřů z Křemže	208



Kunžvartské plněné telecí uši	209
Telecí kýta s uzeným jazykem / Zelenina nakládaná v soli	210
O trápení s historickými recepty pro hospodské vaření	211
Nepomucké klášterní koleno na černém pivě	212
Karbanátek v marinádě ze Zuklína	212
Světácká Šlapanice aneb Mamlas s uzeným řízkem v zelném těstíčku od Zeleného stromu v Nepomuku	214
Původní recept Machů ze Stach	214
Smažený uzený řízek v zelném těstíčku	215
Zelný sklářský knedlík	215
Co v lese jest, naše jest	216
Rosol z brusinek a jablek	217
Brusinková (klikvová) omáčka klasik	218
Tuřín s vepřovým masem	219
<i>Vsuvka o šumavském „jodlu“</i>	<i>219</i>
Ty chaloupky šumavské	221
Rosenkruciánská mast proti ischiasu	225
<i>Vsuvka o básněni v kuchyni</i>	<i>226</i>
<i>Krátká vsuvka o nejsvátečnějším pečení</i>	<i>227</i>
Bramborové koblihy z Chvalšín	228
Kyselá polévka „rychlovka“ z Vacova	229
Sváteční zapečené rohlíky maminky Bublíkové	230
Šumavská bramborová buхта	230
Závěrečná mozaika vlastivědných drobníček, zajímavostí a kuriozit	231
Hučící maso Jiřího Kubína	231
Jablečný „mokrý pes“ Ireny Kubínové	232
<i>Vsuvka závěrečná, anebo Co by chtěl autor ještě říci</i>	<i>237</i>
Poděkování místo doslovu	239
Výběr z použité literatury a pramenů	241
Obsah	243