

OBSAH

PŘEDMLUVA	5
CHARAKTERISTICKÉ RYSY FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ	11
KULINÁŘSKÉ OBLASTI A KRAJE FRANCIE A JEJICH SPECIALITY	29
<i>Jihovýchod:</i>	
Provence	32
Pays niçois, Corse	41
Languedoc, Roussillon, Comté de Foix	46
Dauphiné	49
Savoie	52
<i>Jihozápad:</i>	
Gascogne	54
Béarn, Côte basque	57
Guyenne (Bordelais)	59
Périgord	61
Aunis, Saintonge, Angoumois (Charantes)	64
<i>Střed:</i>	
Limousin, Marche, Berry, Bourbonnais, Nivernais	67
Auvergne	69
Lyonnais	71
Bourgogne	73
Touraine, Orléanais	77
<i>Severovýchod:</i>	
Bresse, Bugey, Dombes	80
Franche-Comté	83
Alsace	85
Lorraine	88
Champagne	91
<i>Severozápad:</i>	
Ile-de-France	93
Flandre, Artois, Picardie (Nord)	100
Normandie	103
Bretagne	109
Anjou, Maine	116
Poitou, Vendée	119

RECEPTÁŘ

Polévky

1. Hovězí vývar	123
2. Garbýra	123
3. „Pečená“ z Poitou	124
4. Polévka aigo-boulido	124
5. Pivní polévka	125
6. Třešňová polévka	125
7. Nudlová polévka z Franche-Comté	125
8. Sýrová polévka z Cantalu	126
9. Polévka se slaninou	126
10. Normandská polévka	127
11. Cibulová polévka zapékaná	127
12. Polévka s pistu	128
13. Polévka z dýně	128
14. Pyrenejská polévka	129
15. Tourainská polévka	129
16. Turen	129

Předkrmy a vstupní jídla

17. Talíř syrové zeleniny	130
18. Žampiony v kasoletách	131
19. Hříbky po bordeauxsku	131
20. Hříby po pařížsku	132
21. Plněné hříby	132
22. Chřupavé chlebičky Lucette	133
23. Savojský sýrový koláč	133
24. Pivní chlebičky	134
25. Chlebičky z Franche-Comté	134
26. Raci po bordeauxském způsobu	135
27. Vaření raci po burgundsku	135
28. Plovoucí raci po dauphinském způsobu	136
29. Hlemýždi po burgundsku	136
30. Hlemýždi po narbonnesku	137
31. Slaný koláč s dýní	138
32. Koláč s pórkem	138
33. Husí játra po způsobu z Quercy	139
34. Savojská fondue	139
35. Tvaroh po provensálsku	140

36. Gogues — zeleninová jelítka	140
37. Sýrové bochánky	141
38. Gratin z račích ocásků	141
39. Zapečené račí ocásky po nantuasku	142
40. Smažená vejce po gaskoňsku	142
41. Vejce Mimosa	143
42. Omeleta Poulard	143
43. Obložený chléb	144
44. Velikonoční paštika	144
45. Těstoviny po provensálsku	145
46. Vepřové nožičky ze Sainte-Menehould	145
47. Telecí nožičky ze Sainte-Menehould	146
48. Piperáda	146
49. Lotrinská quiche	147
50. Quiche z Touraine	147
51. Škvarková pomazánka	148
52. Škvarky	148
53. Masové smaženky po pařížsku	149
54. Rýže Gachucha	149
55. Rýže z Valence	150
56. Alsaský salát	151
57. Niceský salát	151
58. Poitouský salát	152
59. Lyonská salátová mísa	152
60. Nivernský sópiket	153
61. Terinka s bylinkami	153
62. Holubičí timbala ze žampiónů	154
63. Lotrinský koláč	155
64. Vogézský koláč	155
65. Koláč s cibulí	156

Ryby, koryši, měkkýši, hlemýždi a obojživelníci

66. Úhoř na pivu	157
67. Bakalau	157
68. Treska na hříbkách s omáčkou Prieuré d'Auzay	158
69. Pražma na bílém víně	159
70. Treska po nicesku	159
71. Filety z mořského jazyka po bordeauxsku	160
72. Zapékané sardinky z konzerv	161
73. Grondéni s anšovičkovým másílkem	161
74. Mihule na pórku	162
75. Makrely po quimpersku	162

76. Makrely po vlámsku	163
77. Makrely na hořčici	163
78. Makrely po roskofském způsobu	164
79. Treska po guingampsku	164
80. Muleti flambovaní na fenyklu	165
81. Sardinky na másle	165
82. Sardinky smažené	166
83. Sardinky grilované	166
84. Suflé z mořských ryb	166
85. Tuňák s rajčaty	167
86. Plotice se šťovíkovou nádivkou	167
87. Cejni na způsob z Loing	168
88. Štika na šampaňském	168
89. Štika namodro	169
90. Zapékaná štika	170
91. Štika z Dombes na plísňovém sýru z Bresse	170
92. Štika z Dordogne	171
93. Štika z Loiry	171
94. Kapr po alsasku	172
95. Kapr na slanině	172
96. Kapr na červeném víně z Berry	173
97. Kapr s nádivkou z husích jater	173
98. Kapr nadívaný husími játry	174
99. Mník po způsobu z Bordeaux	175
100. Běllice Bercy	175
101. Ombla z jezera Bourget	176
102. Okoun s omáčkou ravigot	176
103. Pišota ze pstruhů	177
104. Losos z Loiry dušený na bílém víně	178
105. Rýnský losos dušený na ryzlinku	178
106. Nadívaný lín po tourainesku	179
107. Pstruzi na šampaňském	180
108. Pstruzi z Gave	181
109. Pstruzi z Mont-Dore	181
110. Lososoví pstruzi z Vercors	182
111. Humr po armorikánsku	183
112. Humr po normandsku	183
113. Koktajl z humra	184
114. Nadívání hlemýždi	184
115. Žabí stehýnka po luçonsku	185

Masa

hovězí:

116. Svíčková na hříbkách	186
117. Bifteky loirských lodníků	187
118. Poitoušské bifteky	187
119. Hovězí na provázku	188
120. Hovězí podle módy	189
121. Hovězí po burgundsku	189
122. Hovězí miroton	190
123. Roštěnka Bercy	190
124. Roštěnka po bordeauxsku	191
125. Grilované roštěnky s pikantní omáčkou	191
126. Pot-au-feu čili vařené hovězí	192
127. Steak na pepři	192
128. Languedocské tournedos	193
129. Tournedos Rossini	194

telecí:

130. Telecí kotlety po baskicku	194
131. Telecí kýta ze staré fary	195
132. Telecí řízky z Berry	196
133. Telecí řízky z Vallée d'Auge	196
134. Telecí po provensálsku	197
135. Telecí hlava	198
136. Telecí hlava v „želví“ omáčce	198
137. Telecí Marengo	199

skopové:

138. Zadek z mléčného jehňátka	199
139. Nadívané jehněčí ramínko po gurmandsku	200
140. Jehněčí kýta na cibuličkách	201
141. Skopová kýta po bordeauxsku	201
142. Skopová kýta po périgordsku	202
143. Skopové ragú s fazolemi	202
144. Skopové ragú Navarin	203

vepřové:

145. Vepřové kotlety s pikantní omáčkou	204
146. Vepřové kotlety po auverguesku	204
147. Vepřové fricassée	205
148. Vepřové medailónky na sušených švestkách	205
149. Vepřová pečeně po pekařsku	206
150. Vepřová pečeně na mléce	207

151. Šunka po burgundsku	207
152. Cantalská šunka	208

vnitřnosti a různé:

153. Normandské jelítko	208
154. Telecí mozeček v těstíčku	209
155. Mozeček v meuretě	209
156. Telecí brzlík v lístkovém těstě po savojsku	210
157. Kořínek po anjousku	210
158. Telecí brzlík se šťovíkem	211
159. Ledvinky na šampaňském	212
160. Ledvinky po dijonsku	212
161. Dršťky po jižansku	213
162. Dršťky po caenském způsobu	214
163. Dršťky podle Chaplaina	214
164. Dršťky po lyonsku	215
165. Albigenský hrnec	215
166. Burgundský hrnec	216

Některé zvláštní speciality masové a rybí bizarních jmen

167. Bardatte (Bretagne)	217
168. Beekenohfe (Alsace)	218
169. Bujabesa matky Terratsové (Provence)	218
170. Bujabesa z tresky (Provence)	219
171. Matelota z úhořů z řeky Oise (Ile-de-France)	220
172. Matelota ze štiky na šedém víně z Bruley (Lorraine)	221
173. Bednářská matelota (Orléanais)	222
174. Tresčí brandáda (Provence)	222
175. Brandáda z tresky po nîmesském způsobu (Languedoc)	223
176. Kasule z Kastelnodary (Languedoc)	223
177. Alsaská šukrut (Alsace)	224
178. Kotriáda z makrel a hub (Bretagne)	225
179. Jižanský rendlík (Provence)	226
180. Burgundská fondy (Bourgogne)	227
181. Ošpo (Flandre)	227
182. Ujád (Languedoc)	228
183. Marseillské nožičky v balíčku (Provence)	229
184. Lyonské rybí knedlíčky (Lyonnais)	230
185. Polévka aïgo sau (Provence)	230
186. Stuffato — dušené maso (Corse)	231
187. Ttoro (Pays basque)	231

Drůbež, králíci, zvěřina

188. Baskické kuře	233
189. Césarovo kuře	233
190. Kuře po korsicku	234
191. Kuře po šampaňsku	234
192. Kuře na smetaně (Bresse)	235
193. Kuře po ďábelsku	235
194. Kuře dušené po způsobu z Lullinu	236
195. Kuře Fontenebló	236
196. Kuřátko po nantessku	237
197. Kuře Marengo	238
198. Kuře v balíčku	238
199. Kuře na rezavé omáče	239
200. Kuře na hříbkách po bordeauxsku	240
201. Kuře z údolí Auge	240
202. Zadělávané kuře po anjousku	241
203. Slepice v hrnci	241
204. Slepice v hrnci podle Jindřicha IV.	242
205. Kohoutci po normandsku	243
206. Kohout na pivě	244
207. Kohout na víně	245
208. Kohout na víně na způsob z Quercy	245
209. Kohout na víně po burgundsku	246
210. Nadívané perličky	247
211. Kapoun na šampaňském	248
212. Kachna na burgundském	249
213. Rouenská kachnička načerno	250
214. Rouenská kachna	250
215. Rouenská kachna nadívaná	251
216. Kachna po sologneském způsobu	252
217. Kachnička v omáče bigarade	252
218. Husa po périgordsku	253
219. Husa nadívaná po ségréském způsobu	254
220. Králík v balíčku	255
221. Paštika v terince z Berry	255
222. Králičí terinka	256
223. Králičí mereta po burbonsku	257
224. Zadělávaný králík	258
225. Divoká kachna s pekelnou omáčkou	258
226. Bažant v mazanici	259
227. Divoký králík na švestkách a hroznech	260
228. Zajíc po nicesku	260
229. Zajíc po královsku	261

230. Zaječí hřbet podle Pirona	262
231. Vendéeská paštika	262

Zeleniny

232. Artyčoky po provensálsku	264
233. Chřest po vlámsku	265
234. Provensálské baklažány	265
235. Baklažánový kaviár	265
236. Gratin z baklažánů po provensálsku	266
237. Karotky „glacé“	266
238. Karotky à la Vichy	267
239. Okurky po nicesku	267
240. Niceské tykvičky	268
241. Plněné tykvičky	268
242. Štěrbák se šunkou	269
243. Niceská ratatuj	269
244. Zelenina ze Saint-Mauru	270
245. Cauchyský salát	270
246. Salát se sýrem gruyère	271
247. Soissonske fazole	271
248. Červené fazole na slanině	272
249. Nafouknuté brambory	272
250. Normandské brambory	273
251. Brambory Dunkerque	273
252. Farson	274
253. Bramborové placky po bréhatsku	274
254. Bramborový gratin s hříbky po douvainsku	275
255. Savojský gratin	275
256. Dauphinský gratin	276
257. Placky s aromatickými bylinkami	276
258. Bramborák	277

Moučníky

259. Bramborové kobližky	278
260. Šarlota z jablek	278
261. Třešňový nákyp clafoutis	279
262. Angerské „smetánky“	280
263. Lívanec s jablky	280
264. Dartois čili koláč à la Manon	281
265. Krupicový nákyp s černým rybízem	281

266. Bretaňský far neboli finisterský farsach	282
267. Hruškový koláč z Touraine	283
268. Palačinky po vlámsku	283
269. Švestkový moučník	284
270. Suflé Rothschild	284
271. Albigenský koláč	285
272. Jablkový koláč	286
273. Tvarohový koláč	286

Omáčky a upravená másla

274. Omáčka bílá (základní)	287
275. Omáčka bešamelová	288
276. Omáčka aurore	288
277. Omáčka Nantua	288
278. Normandská omáčka	288
279. Omáčka Mornay	288
280. Omáčka světlá (základní)	289
281. Omáčka veluté	289
282. Bordeauxská omáčka	289
283. Omáčka Bonefoy	289
284. Omáčka hnědá (základní)	290
285. Omáčka madère	290
286. Pikantní omáčka	290
287. Omáčka uzenářská	291
288. Omáčka Robert	291
289. Omáčka demi-glas	291
290. Omáčka vinegret	292
291. Omáčka ravigot	292
292. Hořčicová omáčka	292
293. Tymiánová omáčka	293
294. Majonézová omáčka	293
295. Omáčka Chantilly	293
296. Omáčka remuládová	293
297. Omáčka chlupská čili gribiš	294
298. Omáčka ajoli	294
299. Omáčka rezavá	294
300. Béarnská omáčka	295
301. Holandská omáčka	295
302. Česneková omáčka po saintongensku	295
303. Omáčka „obchodník s vínem“	296
304. Omáčka bercy	296
305. Omáčka bigarád	296

306. Burgunská omáčka	297
307. Ďábelská omáčka	297
308. Omáčka z Halles	298
309. Pekelná omáčka	298
310. Omáčka marengo	298
311. Omáčka meret	298
312. Orleánská omáčka	299
313. Omáčka Périgueux	299
314. Omáčka Prieuré d'Auzay	299
315. Omáčka z Quercy	300
316. Rouenská omáčka	300
317. Bílé máslo	301
318. Černé máslo	301
319. Sardelové máslo	302
320. Hlemýždí máslo	302
321. Račí máslo	302

Některé přípravky

322. Kurbujón	303
323. Bílý odvar	303
324. Nádivka do drůbeže	303
325. Nádivka do mas	304
326. Nádivka do ryb	304
327. Nádivka do zelenin „Dyxel“	304
328. Základ bílý	304
329. Základ hnědý	305
330. Rybí výtažek	305
331. Houbový výtažek	305
332. Masový výtažek	306
333. Mirpoa	306

MALÝ PRŮVODCE PO VELKÝCH VÍNECH FRANCIE

Úvod	307
Bourgogne	315
Bordeaux	324
La Loire	330
Champagne	335
Côtes du Rhône	337

Alsace	339
Ostatní menší oblasti	341
Auvergne	341
Jura	342
Béarn	342
Roussillon	343
Languedoc	343
Sud-Ouest	343
Savoie	343
Provence	343
Corse	344
Cognac a Armagnac	344
Poznámky autora	347