

# OBSAH

## I. ÚVODEM – ZVĚŘINOVÁ? NIKOLI... RADĚJI MYSLIVECKÁ 7–14

## II. STRUČNÝ PRŮVODCE PRO MILOVNÍKY ZVĚŘINY 15–20

Srnčí i jelení zvěř 15

Králík divoký 16

Bažant 16

Koroptev 17

Divoká kachna 17

Divoká husa 17

Divoký holub 17

Sluka 18

Sojka 18

Lyska 18

Tetřev 19

Tetřívěk 19

Jeřábek 19

Křepelka 19

Jezevec 20

Volavka 20

Vrabci 20

## III. CO NÁS ČEKÁ NA ZAČÁTKU ANEB PŘÍPRAVA ZVĚŘINY PŘED ÚPRAVOU 21–25

Zrání nasucho 22

Mořidla 23

## IV. BOHATÉ PLODY PODZIMNÍHO STOLU 27–36

Září v kuchyni 27

Říjen na talíři 28

Z listopadové nabídky	29
Lovecký prosinec	30
Hrst receptů z kalendáře	31

## V. KOŘENÍ MYSLIVECKÉ KUCHYNĚ 37–47

Jalovčinky	37
Nové koření	37
Pepř	38
Bobkový list	38
Tymián	39
Skořice	39
Hřebíček	39
Kmín	40
Paprika	40
Koriandr	41
Šafrán	42
Šalvěj lékařská	42
Rozmarýn	43
Majoránka	43
Dobromysl	44
Bazalka	44
Fenykl	45
Muškatový květ a ořech	45
Hořčicové semínko	46
Máta peprná	46
Kapary	47

## VI. POZVÁNKA DO KUCHYNĚ NEBOLI HLAVNÍ

### RECEPTÁŘ 49–139

Polévky	49–54
Předkrmy	54–55
Hlavní jídla	55–118
Srnec	55
Jelen	74
Daněk	81
Muflon	84
Černá zvěř neboli prase divoké	88

Zajíc	96
Divoký králík	107
Bažant	110
Divoká kachna	116
Minutky a zajímavosti	119–139

## VII. EXOTIKA V ČESKÉ, MORAVSKÉ I SLEZSKÉ KUCHYNI 141–146

VIII. OMÁČKY KE ZVĚŘINĚ	147–154
Teplé omáčky	147
Studené omáčky	150

## IX. SLADKÝ RÁJ MLSNÉHO MYSLIVCE 155–161

## X. SKORO JAKO ZVĚŘINA ANEB PŘECE NEBUDEME PODVÁDĚT 163–192

## XI. KNEDLÍK – KRÁL STAROČESKÉ KUCHYNĚ 193–203

XII. NEZAPOMEŇTE NA SALÁTY	205–224
Oleje a octy pro přípravu salátů	205
Salátové zálivky	207
Zeleninové saláty	212

## XIII. ÚPLNĚ NA ZÁVĚR 225

## ABECEDNÍ PŘEHLED RECEPTŮ 227–232