
OBSAH

<i>Poděkování</i>	9
<i>Čeští Židé – unikátní komunita ve středu Evropy</i>	11
ÚVOD	15
<i>Oslava kořenů: O minulých generacích, zmizelých světech a identitě</i>	17
<i>Židovské stravovací předpisy – kašrut</i>	32
<i>Jídlo starých Hebrejců – v Bibli a Talmudu</i>	36
<i>Šabat a svátky – židovský kalendář</i>	39
AŠKENÁZSKÝ SVĚT	51
<i>Vývoj aškenázského stylu vaření</i>	53
PŘEDKRMY A SALÁTY	69
<i>Americký příběh</i>	83
POLÉVKY	89
CHLĚB A PEČIVO	99
RYBY	107
DRŮBEŽ	119
<i>Francie – setkání alsaské „vieille France“ s východní Evropou a severní Afrikou</i>	127
MASO	130
<i>Newyorská deli</i>	133
NUDLE, KUGLY A OBILOVINY	145
ZELENINA	152
DEZERTY A PEČIVO	160
<i>Anglické židovstvo</i>	171
NÁPOJE	186
<i>Izrael – jak se z gefilte fiš a kuskusu koval národní styl</i>	188
SEFARDSKÝ SVĚT	193
<i>Mnoho stylů sefardské kuchyně s ozvěnami starého Bagdádu, středověkého Španělska a osmanského světa</i>	195
KOŘENÍ A PŘÍCHUTĚ	215
NAKLÁDANÁ ZELENINA, STUDENÉ OMÁČKY A ČATNI	220

STUDENÁ ZELENINA, SALÁTY A PŘEDKRMY	227
<i>Gruzínské hostiny</i>	242
SLANÉ PEČIVO	255
<i>Soluň</i>	261
POLÉVKY	283
<i>Jemen</i>	291
RYBY	296
DRŮBEŽ	319
<i>Tři židovské komunity v Indii</i>	329
<i>O mé tetě Régine</i>	344
MASO	347
<i>Babylonští Židé v Zemi dvou řek</i>	356
DROBY	380
DAFINA A HAMIN – ŠABATOVÝ HRNEC	385
<i>Tunisko – Berberí a „Livorňané“</i>	390
OBILNINY – RÝŽE, BULGUR, TĚSTOVINY A KUSKUS	399
<i>Persie</i>	403
<i>Bucharští Židé</i>	407
<i>Židovská Itálie</i>	427
<i>Maroko – dědictví Bagdádu a Andalusie v berberském světě</i>	442
ZELENINA	455
<i>Judeo-španělská tvor v Turecku</i>	469
CHLĚB	492
DEZERTY	498
<i>Halab (Sýrie) býval perlou židovské kuchyně</i>	505
SLADKÉ PEČIVO, CUKROVINKY A ZAVAŘENINY	519
<i>Zmizelí Židé z Číny</i>	555
NÁPOJE	557
<i>Etiopští Židé</i>	561
VÍNO V ŽIDOVSKÉM SVĚTĚ	563
<i>Vybraná bibliografie</i>	567
<i>Poděkování za ilustrace a fotografie</i>	569
<i>Rejstřík</i>	571