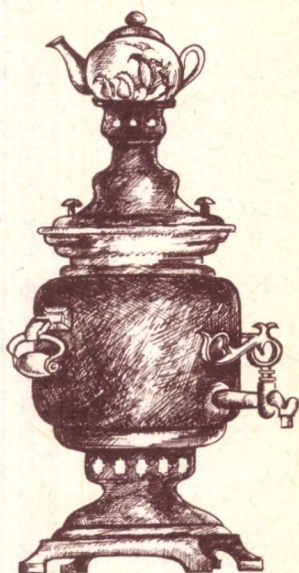

OBSAH



Úvod	5
ŠČI DA KAŠA – PIŠČA NAŠA“	16
POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL	17
STOLOVÁNÍ	19
MÍRY A VÁHY	20
DÁVKY POTRAVIN A DOBA PODÁVÁNÍ POKRMU	21
STUDENÉ POKRMY A VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ	23

Obložené chlebíčky	23
Chlebíčky z osmaženého chleba	24
Složené chlebíčky	24

SALÁTY A OMÁČKY

Hlávkový salát	26
Salát ze slaných okurek s cibulí	26
Salát z rajčat a okurek	26
Salát z rajčat a jablek	27
Salát ze syrové zeleniny	27
Salát ze zelených okurek se smetanou	27
Ředkvičkový salát se smetanou	27
Salát „Jaro“	28
Salát z květáku, rajčat a zeleniny	28
Salát „Letní“	28
Bramborový salát	29
Bramborový salát s houbami	29
Fazolový salát	29
Salát z červeného zelí	30
Salát z kysaného zelí	30
Ovocný salát	30
Salát z krabů	30
Rybí salát s křenem	31
Rybí salát s rajčaty	31
Masový salát	32
Velkoměstský salát	32
Zeleninový salát	33
Rybí vinegret	33
Salát z ovoce a zeleniny	33

POKRMY ZE ZELENINY A HUB

Lilky dušené s rajčaty	34
Rajčata plněná vejci a cibulí	35
Rajčata plněná masovým salátem	35
Paprika plněná zeleninou — marinovaná	35
Houbový kaviár	36
Fazole v oleji	36
Kaviár z lilků	36

RYBÍ STUDENÉ POKRMY A PŘEDKRMY

KAVIÁR	38
Podávání kaviáru	39
Kaviár s vejci	40
Olejevky	40
Ryba v rajčatové šťávě	40
Kilky	40
Šproty	41
Slaneček obložený	41
Sekaný slaneček	41
Ryby v rosolu	42
Candát v rosolu	42
Sterleď v rosolu	43
Ryby v marinádě	44
Ryba s majonézou	44
Krabi se smetanou	45

MASITÉ STUDENÉ POKRMY

Játrová paštika	46
Jazyk v rosolu	47
Selátko v aspiku	47

VÝVARY A POLÉVKY

Houbový vývar	50
Krémové polévky	50
Moskevský boršč	51
Ukrajinský boršč	51
Sibiřský boršč	52
Šči z bílého zelí	53
Šči zelené	53
Domácí rosolník	53
Domácí nudlová polévka	54
Polévka s masovými taštičkami	54
Rybí soljanka	55
Soljanka po ukrajinsku	55
Soljanka masová národní	56
Rybí bujón — ucha	56
Ucha rybářská	57

STUDENÉ POLÉVKY Z CHLEBOVÉHO KVASU

Chlebový kvas	58
Studená rybí polévka	59
Okroška zeleninová	59
Okroška masová	60
Rajčatová polévka s rýží	60

TEPLÉ PŘEDKRMY

Foršmak	62
-------------------	----

POKRMY Z BRAMBOR, ZELENINY A HUB

Brambory v mléce	63
Zelné karbanátky	63
Dušené lilky na smetaně	64
Smažené lilky s cibulí	64
Zelný list plněný zeleninou	64
Hřiby na smetaně	65
Plněná rajčata houbami	65
Plněná paprika rýží	66
Špenát po gruzínsku	66

POKRMY Z OBILOVIN, LUŠTĚNIN, TĚSTOVIN

A MOUKY

Sypká kaše	68
Lepkáva kaše (lepenice)	68
Řídká kaše	69
Řídká kaše s máslem a cukrem	69
Pokrmy z luštěnin	69
Luštěniny v omáče	70
Luštěniny zapékané se zelím	70
Těstoviny s houbami a šunkou	70
Tvarohové taštičky	71
Palačinky s tvarohem	71
Tvarohové vdolečky se smetanou	71
Syrníky	72
Ukrajinské halušky	72
Sýrová omeleta	72

RYBY

Vařená ryba v pergamenu (alobalu)	74
Ryby dušené	74
Dušený jeseter	75
Ryba po ruském způsobu	75
Ryby pečené a smažené	75
Pečený jeseter s kapary	76
Ryba smažená	76
Ryba smažená v těstíčku	76
Ryba zapékaná	77
Rybí soljanka na pánvi	77
Kapr dušený s cibulí po ukrajinsku	78
Krab zapečený	78

MASO

Masa vařená	79
Hovězí maso vařené s křenovou omáčkou	80
Dušené maso	80
Dušené hovězí maso s makaróny	81
Hovězí závitky	81
Telecí závitky	82
Plněný zelný list	82
Gruzínská roštěná	83
Beef Stroganov	83
Vesnický biftek	83
Šašlík ze svíčkové	84
Gruzínský telecí řízek	84
Telecí filé Orlov	84
Vepřové žebírko s vinnými hrozny	85
Vepřové žebírko na žampionech	85
Telecí játra Stroganov	86
Karský šašlík	86
Skopová žebírka Ararat	86
Arménské masové knedlíčky	87
Gruzínské skopové klobásky	87
Sekané kotlety, biftečky	87
Plněné karbanátky	88
Azu	88
Podzárka z vepřového masa s jablky	89

Vepřová kýta s moskevským zelím	89
Plov	90
Telecí hrudí nadívané po moskevsku	90

DRŮBEŽ

Požarské karbanátky	91
Čachasbili z kuřat	92
Kuře Tabaka	92
Kyjevský kotlet	92
Kachna pečená s jablky	93
Slepice po arménku	93

PIROŽKY — NÁPLNĚ

Náplně z hovězího masa	95
Játrová náplň	95
Náplň z ryb	95

OMÁČKY

Tkemali	97
Stolní hořčice	97
Majonéza	98
Majonézová omáčka se smetanou	98
Majonéza s okurčičkami	98
Majonéza s aspikem	98
Zelená omáčka	99
Jižní omáčka	99
Křenová omáčka — octový křen	99
Smetanová omáčka s křenem	99
Smetanová omáčka k zeleninovým a ovocným salátům	99
Vinegret	100
Salátový dresink z octa a oleje	100
Omáčky k rybám	100
Bílá omáčka k dušeným rybám	100
Rajčatová omáčka k vařeným a dušeným rybám	101
Omáčky k masitým pokrmům	101
Červená omáčka	101
Rajčatová omáčka	101
Mléčná omáčka	102
Smetanová omáčka	102

SLADKÉ POKRMY

Jahodový rosol	103
Mléčný rosol	104
Pěna z jablek	104
Medová pěna	104
Jablka plněná zmrzlinou	105

STUDENÉ A TEPLÉ NÁPOJE

Čaj	107
Horký čaj	108
Studený čaj	108
Minerální vody	108
Sladké šumivé nápoje	109
Kvas z upraženého chleba	109

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE MÍŠENÉ

Krjušony	110
Šampaňský krjušon	111
Krjušon muškátový	111
Krjušon „Fantazie“	111

VÍNA

Stolní vína	113
Polosladká vína	113
Dezertní vína	113

VINNÉ DESTILÁTY 114

VODKA 117