

215. Obsah

1. Úvod 1
2. Několik anekdot 6
3. A teď něco k potěšení žaludku.. 12
4. Jelítka a jitrnice 12
5. Jelítka 12
6. Jelítka z husí krve 12
7. Jelítkový prejt 14
8. Jitrnice 14
9. Jitrnice 16
10. Jitřnicová polévka 16
11. Olomoucké bramboráčky 17
12. Olomoucké pomazánka 17
13. Salámová a sýrová chuťovka s olivou 19
14. Slanečci (nasolení sledi) 19
15. Slanečci marinovaní 20
16. Slanečci pečení 20
17. Slanečci pečení v marinádě 21
18. Slanečci zapečení 21
19. Slaneček marinovaný 22
20. Slaneček marinovaný – jinak 23
21. Slaneček marinovaný ještě jinak 25
22. Slaneček na šalvěji 25
23. Slaneček pečený 27
24. Slaneček pečený na jiný způsob 27

25. Slaneček s brambory 27
26. Slaneček smažený 28
27. Slaneček uzený (uzenáč) 28
28. Slaneček v hořčičné omáčce 28
29. Slanečková roláda 29
30. Slanečkové řezy 31
31. Slanečkový salát 31
32. Slovácká přesnídávka 32
33. Sulc (huspenina) 32
34. Svrňáčka 33
35. Škvarková pomazánka se sýrem 34
36. Škvarkové placky 35
37. Tvarůžková pomazánka 35
38. Uzená polévka s praženou krupicí 36
39. Uzenáče 36
40. Uzený jazyk s křenem 37
41. A ještě se zasmějeme! 39
42. Rady k nezaplacení 46
43. Umění vařit 46
44. Nakládáná kukuřice 48
45. Nakládáné houby se zeleninou 49
46. Nakládání hub do octa z r. 1913 51
47. Nakládáný balkánský sýr 52
48. Nakládáný balkánský sýr – olivový 52
49. Nakládáný eidam 54
50. Nakládáný hermelín 55
51. Nakládáný hermelín jemně kořeněný 55
52. Nakládáný hermelín – klasik 56

- 53. Nakládání ementál 57
- 54. Nakládání romadúr 57
- 55. Okurky kvašáky 59
- 56. Okurky naložené v slané vodě 59
- 57. Okurky sterilované 60
- 58. Okurky v soli 60
- 59. Okurky ve sladkokyselém nálevu 61
- 60. Ovarové nebo pečené koleno 62
- 61. Tlačénka i tučnice 62
- 62. Tlačénka 63
- 63. Utopenci 64
- 64. Utopenci jinak 65
- 65. Utopenci s feferonkou 65
- 66. Utopenci s feferonkou 67
- 67. Utopenci s hořčicí 68
- 68. Utopenci s křenem 70
- 69. Utopenci s mrkví 71
- 70. Utopenci s worcesterem 72
- 71. Utopenci se zelím 73
- 72. Utopenci s gothaje s cibulí 73
- 73. Chut'ovky k vínu a pivu 74
- 74. Slanina čili špek 74
- 75. Slané preclíčky 75
- 76. Slané sýrové pečivo 75
- 77. Slané tyčinky 77
- 78. Slané tyčinky jinak 77
- 79. Co vařit, když je daleko do výplaty? 78
- 80. Bramborák s párkem 78

81. Bramborové placky 78
82. Brambory plněné sýrem...79
83. Cibulové kroužky 80
84. Cibulové řízky 80
85. Červená řepa vařená 81
86. Čocka na česneku 81
87. Čocka na kyselo 82
88. Čocka na slanině 84
89. Fazole na paprice 84
90. Houbový bramborák 85
91. Hrách s olomouckými tvarůžky 85
92. Hrách zapékaný se zelím 86
93. Karbanátky s ovesných vloček s hříbky
94. Kapustové čevapčiči 87
95. Kapustové závitky s párky 87
96. Kaše krupicová se sušenými švestkami 88
97. Kaše z pražené krupice 89
98. Pečené brambory s anglickou slaninou 89
99. Smažené krupičné noky (kluzky) 90
100. Tatarský biftek bez masa 90
101. Tvarůžky v bramborákovém těstu 91
102. Něco chutného po ranním probuzení 93
103. Česnečka – polévka trochu jinak 93
104. Oukrop 93
105. Oukrop s cibulí 93
106. Ovar 94
107. Ovar s výmrdou - jablečným křenem 94
108. Ovar s jablečným křenem jinak 95

109. Ovar s kroupami 95
110. Ovar z hřibů 95
111. Ovarová polévka 96
112. „Šlaftrunk“, štamprle kmínky 96
113. „Šlaftrunk“, štamprle likéru 97
114. Šlaftrunk (z němec. Schlaftrunk) 97
115. Zelňačka 97
116. A co když přijde vzácná návštěva? 99
117. Způsob konzumace potravin 99
118. Ačokča 99
119. Ananas 99
120. Artyčoky 100
121. Avokádo 100
122. Brambory 101
123. Dorty a jiné cukrářské výrobky 101
124. Drobné peckovité ovoce 101
125. Drůbež 102
126. Drůbež vařená 102
127. Drůbež pečená 102
128. Drůbež grilovaná 104
129. Drůbeží pokrm zapékaný 104
130. Drůbeží řízky gratinované 104
131. Granátová jablka 104
132. Hlávkový salát 105
133. Hlemýždi 105
134. Humři a langusty 105
135. Chléb, bílé pečivo, banketky, atd. 106
136. Chlebíčky obložené 106

- 137. Chřest 106
- 138. Kaki (Tomel) 106
- 139. Karambola 107
- 140. Káva 107
- 141. Kaviár 107
- 142. Koláče, bábovka 109
- 143. Kompot 109
- 144. Kostí 109
- 145. Krabi 109
- 146. Kumkvat 110
- 147. Liči (licchi) 110
- 148. Lokvát 111
- 149. Mango 111
- 150. Maracuja 111
- 151. Meloun 112
- 152. Moučníky teplé: např. palačinky,
omelety, ovocné knedlíky a jiné...112
- 153. Moučníky sněhové s krémy 112
- 154. Mušle 113
- 155. Nákypy 113
- 156. Nashi 113
- 157. Okra též okara 115
- 158. Olivy 115
- 159. Omáčky, např.: tatarská omáčka a další
studené omáčky 115
- 160. Omelety 116
- 161. Ovoce 116
- 162. Papája 117

- 163. Párky 117
- 164. Pecky z oliv 117
- 165. Pokrmy servírované ve skle 118
- 166. Polévka v bujónovém šálku 118
- 167. Polévka z hlubokého talíře 118
- 168. Polévka speciální (želví) 119
- 169. Polévky studené-sladké 119
- 170. Polévky studené-slané 119
- 171. Pomeranče 119
- 172. Pudinky a rosoly 119
- 173. Raci 119
- 174. Rambutan 121
- 175. Risoto 121
- 176. Ryby 121
- 177. Ředkvičky 122
- 178. Saláty 122
- 179. Studené předkrmy 122
- 180. Sýry 123
- 181. Šneci 123
- 182. Špagety 123
- 183. „Spagety zapékané 124
- 184. Ustřice 124
- 185. Teplé moučníky 124
- 186. Těstoviny 124
- 187. Toasty na sucho opečené 124
- 188. Toasty potírané 125
- 189. Tomel 126
- 190. K ústřicím... 126

191. Vánočky, mazance, bábovky... 128
192. Vejce 128
193. Zapečené pokrmy v gratinkách 128
194. Zeleninový salát 128
195. Zeleniny 128
196. Zmrzlina 129
197. Žabí stehýnka, raci, humři a krevety 129
198. Dobře míněné rady 129
199. Jaké víno je k čemu vhodné? 131
200. Ke kterým jídlům se podává? 131
201. Fajnové nápoje 135
202. Crème de Gras 135
203. Domácí višňovka 138
204. Griotka po domácku 139
205. Jeřabinový likér 139
206. Likér z lipového květu 139
207. Likér z rybízu 141
208. Nápoj lásky 141
209. Ale co opilství jako takové? 142
210. Ořechový likér pro těžký žaludek 146
211. Zajímavosti, co se opravdu staly! 147
212. Trocha anekdot z gastronomie... 159
213. A ještě vzpomínka na školní škamna 170
214. A teď ještě něco ze školních perliček-
gastronomických 172
215. Obsah 201

