



# Obsah

<b>Dárek pod stromček</b> (PhDr. Přemek Podlaha)	1
<b>Vánoční krása a jak si jí připravit z chvoji</b> (Bohumil Lehečka)	3
Co všechno budeme při zhotovování vánočních dekorací potřebovat?	4
Nářadí	4
Adventní věnec	6
Vánoční girlanda	6
Vánoční závěsy	6
Vázaný stromek	7
Kam stromek „zasadit“	8
Vánoční svícny	9
Zvoníčky (kapličky)	11
Vánoční věnečky	12
Zdobíme suchými přírodními materiály	14
<b>Středověční návraty</b> (PhDr. Jaroslav Štíka)	14
<b>Vánoční dobroty z říše krále Bolka</b>	19
<b>Archív vánočních pohlednic</b>	20–21



<b>Mít Vánoce v srdci, nejen v kanceláři</b> (Josef Maler)	22
<b>Tradiční (a často vánoční) pokrmy z hub</b> (Ing. Miroslav Smotlacha)	26
Vánoční hubník z Podkrkonoší	26
Jihočeský houbovec	26
Staročeský kuba	27
Šumavský kuba	27
Staročeský houbový bramborák	27
Houbové šišky po staročesku	27
Polévka z penízovek sametonohých	27
Hliva ušitá s kapustou	27
Lišky s tlíčky	27
<b>Peceme na Vánoce (III)</b>	
Sváteční motýl	28
Alsaský jablčný koláč	28
Obrácený jablečný koláč	28
Medové perníčky	28
Ořechové oválky	28
Ořechové věnečky	28
Ořechové tyčinky	28
Kaštanové zákusky	28
Datlové pusinky	28
Fiky	28
Zázvorky	28
Anýzky	28
Kávové ořechy	28
Čajové pečivo z medu	28
Cokoládové kuličky	28
Cokoládové kopečky	28
Lanýže z čokolády	28
Černé „šifle“	28
Kapucíny	28
<b>Krémy jako zákusky</b>	
Mramorový kávový krém	29

Čajový krém	29
Krém z rybzového sirupu	29
Rumový krém	29
<b>Nezapomínáme na diabetiky</b>	
Čajové pečivo	29
Pískový chlebiček	29
Bábovka	29
Jablka v županu	29
Tvarohová štolka s mandlemi	29
Mrkvový dort s mandlemi	29
<b>Recepty a nápady bez proclení</b>	
Rajčatové zelé jako předkrm (Francie)	30
Kam si kdo sedne (Rakousko)	30
Ozoba vánočních dveří (SRN)	31
Vánoční dekorace do dětského pokoje (Anglie)	31
I malý dárek slavnostně (SRN)	31
Ryba v oriškách (Francie)	31
Ruský novoroční salát (Rusko)	31
Pikantní salát ke krutě (Anglie)	31
<b>Vánoční rady Míloše Stěpničky</b>	32
<b>Vánoce bez ryby by pro většinu z nás byly jako ryba bez vody</b>	35
<b>Předkrmy</b>	
Kapr v majonéze	35
Kapr v rosolu	35
Ryba oláda naší babičky	35
<b>Polévky</b>	
Středověkerňi rybi polévka	36
Hnědá rybi polévka s knedlíčky z mlíčí	36
Pikantní rybi polévka	36
Sýrové kapání do rybi polévky	36
Nočky do rybi polévky	36
Knedlíčky z rybiho masa	36
<b>Varené ryby</b>	
Kapr na modro klasicky	36
Kapr na modro v rosolu	36
Jihočeský kapr na černo	36
<b>Dušené ryby</b>	
Kapr dušený na červeném víně	36
Kapr dušený v zelenině	37
Kapr dušený na rajčatech	37
<b>Rošované ryby</b>	
Kapr v županu	37
Rybi roši po dábělsku	37
<b>Pecené ryby</b>	
Kapr pečený na šalvěji	37
Kapr na hořčici	37
Kapr na paprice s ořechy	37
<b>Smažené ryby</b>	
Smažený kapr netradičně	38
Jihočeské kapří řízky	38
<b>Plněné ryby</b>	
Nadivany kapr se žampiony	38
Nadivany kapr na jalovci	38
<b>Přílohy</b>	
Bramborové bubliny	38
Ukrajinské brambory	38
Smažené bramborové koule	38
Hvězdičky z brambor	38
Jemné nočky	38
<b>Speciality mistrů fantazie</b>	
Kapr svatého Huberta	39
Kapr v ananasu	39
Cikánský kapr	39
Paštika z ryb	39
<b>Dva vítězné recepty televizní soutěže z roku 1987</b>	
Plněný kapr	39
Kapr s koubou	39
<b>Z času našich babiček</b>	
Domácnost v čase adventním	10
O gruntování předsvátečním	14
Kterak hotovíme sladkosti	19
Vánoce jsou časem dárků	26
Kterak sváteční tabuli upravit	34



Snímky k dotvoření tohoto sešitu přispěli (v abecedním pořadí)  
**PETR JENŠÍK, JIŘÍ KRULIŠ, BOHUMIL LEHECKA,  
 MARTIN MAŠÍN, PAVEL MOŠNA, PŘEMEK PODLAHA  
 a VEROSLAV SIXT**