

Obsah

Úvodem	9
Vánoční hodování podle našich prababiček	10
Hrst užitečných rad do kuchyně před úpravou kapra	20
Inspirace z prostřeného stolu aneb receptář pro Štědrý večer a dny sváteční	31
Část první – Předkrmy a další drobná jídla	33
Černý Kuba	33
Masný hubovec z Krkonoš	34
Praženy hrách neboli staročeský pálenec	34
Kočičí svarba čili hardokatě neboli šumajstr	35
Celerové bramboráky	35
Kroupové řízky se salátem z kysaného zelí	35
Salát z kysaného zelí	36
Malé ančovičky upravené jako grundle	36
Marinovaný kapr s majonézou a domácími selskými dalaťkami	37
Domácí selské dalaťky	37
Marinovaný kapr po Třeboňsku	38
Marinovaný kapr, jak se dělá na Hluboké	38
Marinovaný kapr podle baštyře z Petříkova	38
Marinovaný kapr s koprovou smetanou	39
Marinovaný kapr podle Jaromíra Trejbalá	39
Kapr namodro v rosolu	40
Kapr v rosolu z Horažďovicka	41
Kaprí směs zapečená na lasturách	42
Křehké taštičky s kapří směsí	42
Kaprí nočky s vaječnou šafránovou omáčkou	43
Vařené hovězí maso s jablečným křenem ze štedrovečerního stolu Miroslava Tyrše	43
Jablečný křen	44

Smetanová houbová omáčka s krupicovými noky	44
Krupicové noky	44
Kynuté placičky s kysanou smetanou obložené kaviárem ze štědrovečerní hostiny Serváce Bonifáce Hellera	45
Kousky uzeného lososa s pažitkovou omáčkou	45
Slaneček v hořčičné omáče	46
Chlebičky s celerovou pomazánkou	46
Jaternice z kapříka podle Viléma Vrabce	47
Kapří huspenina s houbami	47
Kapří pomazánka na topinkách	48
Vánoční kapří pomazánka	48
Smažené kapří mlíči s majonézovou omáčkou s nakládanými houbičkami	49
Kapří mlíči v těstíčku	49
Majonézová omáčka s nakládanými houbičkami	49
Kapří bramborák	50
Kapří škvarky	50
Kapří kopečky s pikantní marinádou po Německu	51
Paštičky z lístkového těsta s jemným kapřím salátem	51
Kapr v zelenině s majonézovou marinádou	52
Kapří pěna	52
Kremrole s jemnou kapří pěnou	54
Kuřecí pěna	55
Husí paštika s mandlemi	56
Teplá zaječí paštika s hnědou omáčkou a bramborovými plackami se škvarky	57
Bramborové placky se škvarky	57
Zvěřinový pudink s hořčicovou majonézou pro mlsného pana Fořta z Novohradské hájovny	58
Hermelín se zeleným pepřem	58
Královská sýrová pomazánka se zlatými toasty	58
Vejce s koprovou omáčkou	59
Bramborová hnízda s křepelčími vajíčky	59
Slavnostní vejce à la moscovite podle hoteliéra Karla Šroubka	60

Vánoční medovo oříškový dort s brusinkovou marmeládou a rumovou polevou z Krkonoš	203
Medový dort podle starého včelaře	203
Mrkvový dort podle paní Marty Votavové	204
Sachrův dort	204
Dort bezé	205
Omelette glacée en surprise neboli hořící omeleta ledová	206
Omeleta surprise neboli zapečená vanilková zmrzlina s žitenickými meruňkami	207
Zapečená jablka s utajenou zmrzlinou	207
Vánoční vaječný koňak	208
Vánoční medový punč	208
Sucharové věnečky podle Hejlouského pytláka	209
Část devátá – Vánoční perníčky	211
Perník na figurky	215
Perník na figurky jinak	215
Perník na figurky ještě jinak	216
Perník ještě jednou jinak	216
Pařený perník na figurky	216
Vánoční perníčky	217
Vánoční perník Heleny Horákové	218
Citronová poleva	218
Pomerančová poleva	218
Rumová poleva	218
Kávová poleva	219
Kakaová poleva	219
Kakaová poleva s bramborovou moučkou	219
Čokoládová poleva	219
Mramorová poleva	219
Poleva na zdobení	222
Docela na závěr	223
Použitá literatura	225

Špenátové taštičky	60
Rajčatové taštičky z lístkového těsta	61

Část druhá – Štědrovečerní hlemýždi 63

Sekání hlemýždi podle hoteliéra Karla Šroubka	67
Nadívání hlemýždi podle Magdaleny Dobromily Rettigové	67
Plněné hlemýždí ulity podle Viléma Vrabce	68
Šneci z klášterní vinárny	68
Staroměstští hlemýždi	69
Pečené plněné hlemýždí ulity	69
Smažení hlemýždi s kaviárovou majonézovou omáčkou	70
Hlemýždi s vinnou omáčkou	70
Hlemýždi z hájovny	71
Hlemýždi v rajčatové omáčce	71
Hlemýždi na kaparech	71
Hlemýždí salát	72
Nadívání hlemýždi podle receptu ze štědrovečerní hostiny spisovatele Ignáta Herrmanna	72
Pečené plněné hlemýždí ulity	73

Část třetí – Polévka je grunt, ostatní je špunt 75

Dobrá štědrovečerní rybí polévka	76
Rybí polévka se zasmaženou zeleninou podle staříčka ze Slovácka	77
Staročeská rybí polévka s hrachem	78
Kapří polévka s hrachem zadělávaná	78
Jemný krém z kapra	79
Jikrová polévka	79
Nejdokonalejší kapří vývar podle velmistra umění kuchařského pana Viléma Vrabce	79
Kapří vývar s nočky	81
Kapří vývar s fritátovými neboli celestýnskými nudlemi	81
Staroměstský rybí vývar s kobližkami z páleného těsta	82
Rožmberská zámecká rybí polévka s kapřími taštičkami	82
Rybí polévka s knedlíčky z hostiny na mělnickém zámku podle šéfkuchaře francouzské šlechty z L'Elysée Palace Hôtel	83

Staročeská vánoční hrachová polévka	84
Hrachová polévka se slaninovými knedlíčky	85
Krémová zeleninová polévka s křupavými houskovými nudličkami	85

Část čtvrtá – Kapr dozlatova usmažený 87

Smažený jihočeský kapr	90
Smažený kapr s petrželkou	90
Smažený voňavý kapr s bylinkami	90
Smažený kapr s česnekovou vůní	91
Smažený kapr s pikantní omáčkou	91
Smažený kapr zapečený se sýrem	91
Smažený kapr ve vinném těstíčku	92
Smažený kapr v žampionovém těstíčku	92
Lahodný kapr z Rožmitálska v bramborákovém těstíčku se zelným salátem s červenou řepou a cibulkou	92
Zelný salát s červenou řepou a cibulkou	93
Kapří karbanátky s bylinkovou smetanou	93
Bylinková smetana	94

Část pátá – Kapr pečený, dušený i vařený na mnoho způsobů 95

Vltavský kapr načerno s knedlíkem vařeným v ubrousku podle vyšehradského hoteliéra	96
Jemný knedlík vařený v ubrousku	98
Kapr po mlynářsku s kmínem	98
Kapr po mlynářsku s česnekem a paprikou	98
Pečený kapr s voňavými jablky	99
Kapr pečený po selsku s křenem	99
Kapr po Moravsku se smetanovým křenem	99
Pečený kapr s křenovým máslem	100
Kapr pečený na šalvěji se smetanou	100
Kapr na smetaně	100
Kapr z Rožmberského panství s jemnou smetanovou omáčkou se žampiony a koprovou vůní	101
Kapr na smetaně se sardelkami	101

Kapr na bramborách ze Šenova	102
Kapr na houbách po Novohradsku	102
Kapr na houbách podle receptu z Hluboké	102
Kapr na kmíně	103
Kapr pečený na slanině a na kmíně	103
Pečený třeboňský kapr s kapustovou kaší	103
Kapustová kaše	104
Kapr pečený podle třeboňských měšťanů s růžovou topinkou a celerovým salátem	104
Celerový salát podle Jeho Milosti pana Petra Voka	104
Kapr na bílém víně a česneku	105
Kapr na červeném víně	105
Kapr na bílém víně a rajčatové omáčce	105
Kapr pečený s brambory, cibulí a vínem	106
Kapr na pívě podle receptu z Plzeňska	106
Kapr na pívě a na zázvoru	106
Kapr na pívě s česnekem	107
Kapr na pívě s kmínem a paprikou	107
Kapr na černém pívě po staročesku	107
Vánoční kapr z Polabí na červeném víně s perníkem a ořechy	108
Kapr na cibuli s jablkem po Uhersku podle kuchařské knihy alchymisty Bavora Rodovského z Hustiřan	108
Vařený třeboňský kapr s jemnou holandskou omáčkou	109
Jemná holandská omáčka	109
Kapr vařený namodro s pikantní holandskou omáčkou z receptáře tety Niny Tesařové	109
Pikantní holandská omáčka	110
Vařený kapr podle lhotského baštýře	111
Kapr uvařený v páře s citronovým máslem podle receptu z penzionu U České lvice	111
Kapr na šlehaném másle s petrželkou	111
Kapr po Maďarsku s tarhoňou	112
Klopsy z kapřího masa s kaparovou omáčkou	113
Kapr zapečený v bešamelu na bramborách a pod sýrovým kabátkem podle receptu ze šumavského mlýna na Gajdovně	114

Rizoto s kapřím masem a houbami	
s rybí omáčkou a strouhaným sýrem	114
Nákyp z kapra	115
Březnický studený kapr v cibuli po Židovsku,	
jak ho dělají na chalupě u hospodáře Romana na Belině	116
Kapr v oleji podle rybářů ze sádek ve Zbirohu	116
Naše vánoční pečenáče z kapra	117
Jemné rybí filé na citronu	
s jemnou omáčkou z bílého žernoseckého vína s bazalkou	117
Mělnické zapečené rybí filé s rajčaty, vínem, vejci	
a sýrem podle dánského hvězdáře Tychona Brahe	118

Část šestá – Vánoční bramborový salát

v rodinných tradicích	119
Bramborový salát bez majonézy obyčejný	123
Bramborový salát s houbami podle Viléma Vrabce	123
Pražský bramborový salát rovněž podle Viléma Vrabce	124
Bramborový salát bez majonézy podle	
mistra Oskara Dietla, šéfa kuchyně z pražského hotelu Šroubek	124
Slovenský bramborový salát bez majonézy	124
Bramborový salát s majonézou podle Jaromíra Trejbala	125
Bramborový salát s majonézou podle paní Berty Šroubkové	125
Pikantní bramborový salát s majonézou	125
Bramborový salát se zeleninovou majonézou	126
Bramborový salát s vejci	126
Bramborový salát s celerem	127
Vánoční bramborový majonézový	
salát ze Slovenska podle Jozefa Štigela	127
Lahůdkový salát	127
Pestrý bramborový salát	128
Bramborový salát šlehačkový	128
Bramborový salát smetanový	128
Bramborový salát se zeleninou s jogurtovou zálivkou	129
Základní vlašský salát	129
Vlašský salát speciální	130

Francouzský salát podle Viléma Vrabce	130
Francouzský salát základní	130
Pochoutkový salát	131
Rožmberský salát	131

Část sedmá – Další dobroty na vánočním stole 133

Zajíc v omáčce načerno s kynutým houskovým knedlíkem	133
Domácí kynutý houskový knedlík	134
Pikantní gulášek z králíka s máslovými noky	134
Máslové noky	135
Králík s plněnými uzenými kotletkami, s chlupatými knedlíky a zelným salátem	135
Mlynářské chlupaté knedlíky	136
Jednoduchý salát z kysaného zelí	136
Pečená stehna z králíka s pikantní rybízovou omáčkou a bramborovými kroketkami	136
Bramborové kroketky	137
Voňavé srnčí kotletky protýkané uzeným jazykem a slaninovými špalíčky s cibulovou kaší	137
Cibulová kaše	138
Zapečené pytlácké palačinky se srnčí směsí	138
Jelení jazyk se šípkovou omáčkou	139
Kančí pečeně s višňovou omáčkou	139
Kančí žebírka s kaštany	140
Pikantní rolka z divočáka podle Jaromíra Bradlera	140
Lesácké vepřové kotlety na zázvoru s natrženými bramborovými knedlíky a brusinkami podle receptu z Kašperských hor	141
Bramborové knedlíky natržené	142
Mandlová vepřová kýta s třešněmi pro mlsného pana doktora ze Všehradiště	142
Vepřové kotlety na cibuli zapečené v husté smetaně podle moravské maminky	142
Plněné vepřové řízky podle receptu od paní Berty Šroubkové	143
Pikantní telecí řízky v kabátku s artyčokovou omáčkou	143
Risi-bisi	144

Hovězí pečeně po Uhersku s jablky a jalovčinkami podle Bavora Rodovského z Hustiřan, jak se připravovala v 16. století na hradu Budyně u řeky Ohře	144
Arcibiskupská hovězí pečeně z Kroměříže	145
Hovězí plátky na slatině a novém koření, jak se dělají v Hustěnovicích u Uherského Hradiště	145
Hovězí nudličky na víně a ve smetanové omáčce s majoránkovou vůní po Vracovsku	145
Hovězí plátky podle tetinky Krčmové z Uherského Hradiště	146
Roštěnky Esterházy	146
Vařené hovězí se šipkovou omáčkou podle dobré kuchařky ze šumavské samoty	147
Maso po námořnicku	147
Bavorské plněné roštěnky s houskovým bramborovým knedlíkem	148
Bramborové knedlíky s houskou	149
Saute de Veau à la Maréchall z knihy oblíbených receptů pražského hotelu Šroubek	149
Saures Züngerl neboli vepřový jazyk nakyselo se servítkovým knedlíkem, jak ho mají rádi na Šumavě	150
Servítkový knedlík	150
Vařená uzená plec s povídlou omáčkou po Jihočesku	151
Šumavské karbanátky z uzeného masa s kysaným zelím s cibulkou	151
Ragú z kuřat	152
Husí drůbky se sušenými švestkami a rozinkami	153
Smažené kuřecí řízky v kukuřičných lupíncích s hedvábnou bramborovou kaší	153
Hedvábná bramborová kaše	153
Pečený bažant plněný husími játry	154
Prsíčka z bažanta po myslivecku	155

Část osmá – Vánoční sladkosti 157

Maminčiny zázvorky	158
Zázvorky z Krkonoš	158
Mikulášský stromeček	159
Vánočka	159

Staročeská calta	164
Vánoční staroněmecká štola	164
Drážd'anská vánočka	165
Vánoční štola	165
Vánoční štola trochu jinak	166
Tvarohová vánoční štola	167
Tažený závin	169
Jablkový závin pro krále Alberta I. podle Jaromíra Trejbala	170
Krkonošský vánoční tažený štrúdl s brusinkovou marmeládou a sušenými švestkami podle receptu, který zapsal pan Jiří Marhold ...	171
Vánoční netažený jablkový závin	172
Netažený jablkový závin jednodušší	172
Jablkový netažený závin se sušenými višněmi	173
Škvarkový závin s rybízovou zavařeninou podle receptu z Moravy	173
Závin s fíky	174
Makový závin	174
Mandlový závin	175
Teplá kynutá povidlová roláda s mákem	175
Tvarohové knedlíky s jablky	176
Dukátové buchtíčky s vanilkovým krémem	177
Císařský trhanec z Vídně	178
Tvarohové šišky se švestkovačkou podle receptu z Krkonoš	178
Krkonošský moumelich	179
Bramborky s medem po Šumavsku	179
Bramborové taštičky plněné povidly a posypané perníkem	179
Staročeský jáhelník se švestkami	180
Poctivé vánoční koblihy	180
Smažené šišky se staročeskou odvárkou	181
Odvárka po staročesku	182
Vytahované koblihy	182
Sůvy se skořicí	183
Štědrovečerní krkonošské troubováky	183
Mrkvové lívance, jak se dělávaly na Jilemnicku	184
Lívanečky se skořicí a smetanou s domácím jablkovým kompotem	184
Domácí jablkový kompot	184

Bramborový závin z Novohradská	185
Mrkvance	185
Bramborové placky se zelím, švestkovými povidly a mákem	186
Smažená jablka s rybízovou omáčkou	186
Smažená jablka s vinnou pěnou	187
Medové čtverečky	187
Mrkvová kolečka podle paní Hany Zámečnickové z Nového Bydžova	187
Brabantské dortíčky podle paní Trusinové z Valašského Meziříčí	188
Ořechové rohlíčky podle paní Marty Votavové z Biskupic	188
Opilý Isidor podle paní Dagmar Sýkorové z Ústí nad Labem	189
Řezy zvané Pražská brusle podle paní Jitky Soukupové z Dolních Beřkovic	190
Kremrole plněné bílkovým sněhem	190
Mikulášské řezy z Krkonošského receptáře	191
Vánoční medové preclíčky	191
Sušené švestky s ořechy	192
Medové bonbóny na stromeček z receptáře Jiřího Marholda	192
Krakonošovy zdravotní karamelky	192
Čokoládový pudink	193
Perníková bábovka	193
Bábovka jako makovec	194
Maková bábovka z kynutého těsta	194
Tvarohoví šneci s mákem a jablky	195
Tvarohový koláč s jablky a skořicovou vůní	196
Drobenkový koláč s jablky a skořicí	196
Moravské vdolečky	197
Moravské pagáčky	198
Krájené koláče podle paní Marty Škodové z Velkých Pavlovic	198
Linecký mřížkový koláč s vínem	199
Perník s rumovou polevou	200
Čokoládový krém s madličkami	200
Krém karamel s kokosem	201
Tvarohová paštika s vanilkovou omáčkou	202