

Obsah

ÚVOD

„ŠČI DA KAŠA — PIŠČA NAŠA“	6
POTRAVINÁŘSKÝ PRŮMYSL	7
STOLOVÁNÍ	10
MÍRY A VÁHY	11
DÁVKY POTRAVIN A DOBA PODÁVÁNÍ POKRMŮ .	12
STUDENÉ POKRMY A VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ	14
Obložené chlebíčky	15
Chlebíčky z osmaženého chleba	15
Složené chlebíčky	16

SALÁTY A OMÁČKY

Hlávkový salát	17
Salát ze slaných okurek s cibulí	17
Salát z rajčat a okurek	18
Salát z rajčat a jablek	18
Salát ze syrové zeleniny	18
Salát ze zelených okurek se smetanou	19
Ředkvičkový salát se smetanou	19
Salát „Jaro“	20
Salát z květáku, rajčat a zeleniny	20
Salát „Letní“	20
Bramborový salát	21
Bramborový salát s houbami	21
Fazolový salát	22
Salát z červeného zelí	22
Salát z kysaného zelí	23

Ovocný salát	23
Salát z krabů	23
Rybí salát s křenem	24
Rybí salát s rajčaty	25
Masový salát	25
Velkoměstský salát	26
Houbový salát	26
Zeleninový salát	26
Rybí vinegret	27
Salát z ovoce a zeleniny	27

POKRMY ZE ZELENINY A HUB

Lilky dušené s rajčaty	28
Rajčata plněná vejci a cibulí	29
Rajčata plněná masovým salátem	29
Paprika plněná zeleninou — marinovaná	30
Houbový kaviár	31
Fazole v oleji	31
Kaviár z lilků	31

RYBÍ STUDENÉ POKRMY A PŘEDKRMY

Kaviár	33
Podávání kaviáru — teplé bliny	33
Kaviár s vejci	34
Olejovky	35
Ryba v rajčatové šťávě	35
Kilky	35
Šproty	35
Slaneček obložený	36
Sekaný slaneček	36
Ryby v rosolu	37
Candát v rosolu	38
Sterleď v rosolu	39
Ryby v marinádě	40
Ryba s majonézou	41

Krabi se smetanou	41
MASITÉ STUDENÉ POKRMY	
Játrová paštika	42
Jazyk v rosolu	43
Selátko v aspiku	43
VÝVARY A POLÉVKY	
Houbový vývar	46
Moskevský boršč	47
Ukrajinský boršč	47
Sibiřský boršč	48
Šči z bílého zelí	49
Šči zelené	49
Domácí rosolnik	50
Domácí nudlová polévka	51
Polévka s masovými taštičkami	51
Rybí soljanka	52
Soljanka po ukrajinsku	53
Soljanka masová národní	53
Rybí bujón — ucha	54
Ucha rybářská	54
STUDENÉ POLÉVKY Z CHLEBOVÉHO KVASU	
Chlebový kvas	55
Studená rybí polévka	56
Okroška zeleninová	57
Okroška masová	57
Rajčatová polévka s rýží	58
TEPLÉ PŘEDKRMY	
Foršmak	59
POKRMY Z BRAMBOR, ZELENINY A HUB	
Brambory v mléce	60

Zelné karbanátky	61
Dušené lilky na smetaně	61
Smažené lilky s cibulí	61
Zelný list plněný zeleninou	62
Hřiby na smetaně	63
Plněná rajčata houbami	63
Plněná paprika rýží	64
Špenát po gruzínsku	64

POKRMY Z OBILOVIN, LUŠTĚNIN, TĚSTOVIN

A MOUKY

Sypká kaše	66
Lepkává kaše (lepenice)	66
Řídké kaše	67
Řídká kaše s máslem a cukrem	67
Pokrmy z luštěnin	67
Luštěniny v omáčce	68
Luštěniny zapékané se zelím	68
Těstoviny s houbami a šunkou	69
Tvarohové taštičky	69
Palačinky s tvarohem	70
Tvarohové vdolečky se smetanou	71
Syrníky	71
Ukrajinské halušky	71
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	76
Pečený jeseter s kapary	76
Ryba smažená	77
Ryba smažená v těstíčku	77

Ryba zapékaná	77
Rybí soljanka na pánvi	78
Kapr dušený s cibulí po ukrajinsku	79
Vaření raci	79
Krab zapečený	80

MASO

Masa vařená	80
Hovězí maso vařené s křenovou omáčkou	82
Dušené maso	82
Dušené hovězí maso s makaróny	83
Hovězí závitky	83
Telecí závitky	84
Plněný zelný list	85
Gruzínská roštěná	85
Bef Stroganov	86
Vesnický biftek	86
Šašlik ze svíčkové	87
Gruzínský telecí řízek	87
Telecí filé Orlov	88
Vepřové žebírko s vinnými hrozny	88
Vepřové žebírko na žampiónech	89
Telecí játra Stroganov	89
Karský šašlik	90
Skopová žebírka Ararat	90
Arménské masové knedlíčky	91
Gruzínské skopové klobásky	91
Sekané kotlety, biftečky	91
Plněné karbanátky	92
Azu	93
Podžárka z vepřového masa s jablky	93
Vepřová kýta s moskevským zelím	94
Plov	95
Telecí hrudí nadívané po moskevsku	95
Drůbež	96

Požarské karbanátky	96
Čachašbili z kuřat	97
Kuře Tabaka	97
Kyjevský kotlet	98
Kachna pečená s jablky	98
Slepice po arménsku	99

PIROŽKY — NÁPLŇ

Náplň z hovězího masa	100
Játrová náplň	100
Náplň z ryb	101

OMÁČKY

Tkemali	101
Stolní hořčice	103
Majonéza	103
Majonézová omáčka se smetanou	104
Majonéza s okurčičkami	104
Majonéza s aspikem	104
Zelená omáčka	104
Jižní omáčka	105
Křenová omáčka — octový křen	105
Smetanová omáčka s křenem	105
Smetanová omáčka k zeleninovým a ovocným salátům	105
Vinegret	106
Dresink z octa a oleje	106
Omáčky k rybám	106
Bílá omáčka k dušeným rybám	107
Rajčatová omáčka k vařeným a dušeným rybám	107
Omáčky k masitým pokrmům	107
Červená omáčka	107
Rajčatová omáčka	108
Mléčná omáčka	108

Smetanová omáčka	109
SLADKÉ POKRMY	
Jahodový rosol	110
Mléčný rosol	110
Pěna z jablek	111
Medová pěna	111
Jablka plněná zmrzlinou	111
STUDENÉ A TEPLÉ NÁPOJE	
Čaj	112
Horký čaj	114
Studený čaj	115
Minerální vody	115
Sladké šumivé nápoje	115
Kvas z upraženého chleba	116
ALKOHOLICKÉ NÁPOJE MÍŠENÉ	
Krjušony — míšené nápoje	117
Šampaňský krjušon	118
Krjušon muškátový	118
Krjušon „Fantazie“	118
VÍNA	
Stolní vína	120
Polosladká vína	120
Dezertní vína	120
VINNÉ DESTILÁTY — KOŇAKY	121