



Obsah

<i>Úvod první, aneb Proč tahle knížka vznikla</i>	5
<i>Úvod druhý, aneb Autorské vymezení území</i>	7
<i>Úvod třetí, aneb Řekni mi co děláš, já ti povím, co jíš.</i>	11
<i>Vsuvka pivní</i>	13
<i>Úvod čtvrtý, aneb rok všichni a sváteční</i>	20
Tažené koblihy Zámečnickova mlýna ve Čkyni	21
Medové koláčky z Jezerní myslivny	23
Nádivina - Hlavička / Velikonoční věnec	24
<i>Vsuvka o nemoci</i>	26
<i>Vsuvka klatovská a dragounská</i>	29
<i>Vsuvka o mysteriu černého bezu</i>	31
Kosmatice - Hollerkrופן	32
<i>Vsuvka kinematografická</i>	32
Husa podpouštěce	34
<i>Vsuvka o trzích a poutích</i>	37
<i>Polévka je grunt.</i>	40
Oukrop	41
Bramboračky / Přepouštěné máslo	41
Bramboračka s houbami	42
Sváteční bramboračka s houbami	43
Bramborová polévka zimní / Bramborová polévka bílá	44
Bramborová polévka nakyselo / Bramborová česnečka	44
Bramborová polévka s hrachem	45
Bramborová polévka s hlávkovým zelím	45
s kysaným zelím a masem / ze Zdíkova / Polévka z vařených brambor	47
Bramborová polévka mléčná / jarní	47
s podmáslím a ztracenými vejci / se smetanou a houbami / letní	47
<i>Záhada jménem Kulajda</i>	48
Kulajda z Klatovska / z Prachatic	49
dle J.A.Fialové / Polévky chlebové / Panádlová polévka - Panadlsuppe	50
Chlebová polévka z Hartmanic	51
Sváteční žebračka / Kyselo ze Zdíkova	51
Couračka - zelnice / Couračka ze Želnavy / Couračka z Nicova	52
Polévky pivní / Plzeňská pivní polévka / Staročeská pivní polévka	53
Polévka z měkkých lískových oříšků	54
Jablková polévka - Apfelsuppe	54
<i>Vsuvka bylinářská</i>	56
Bylinková polévka z Kvild / Polévka z mladých kopřiv	56
Bramborová polévka s popencem	57
Šťovíková krémová polévka / Třešňová polévka - Ptačka	57

Polévky sváteční aneb masité	
Dobrá hovězí polévka / Domácí zavářky / Játrové knedlíčky / Kapání	58
Piškotový svítek / Moučný svítek z Pürstlinku	59
Zavářky z vaječného těsta	
„Kdo nejedl zde brambor, nebyl na Šumavě.“	61
Bramborák, báč, toč, cmunda, vošouch / Bramborový toč z Plzeňska	62
Nukty moner - nazí muži / Škubánky, šmorn / Škubánky - „Echte“	63
Šlejšky / Šlejšky zejbišské	64
Jiné šlejšky z Javorné / Krautšpotzle / Peciválky	65
Vsuvka jazyková o dlouhém á	66
Šterc dle V. Kudrličky	
Bramborové lívance / Rajnštrycle / Bramborové lívance	67
Špalíky / Bramborové placky I	
Bramborové nudle	68
Bramborové noky ze syrových a vařených brambor	
Bramborky s medem / Bramborové šišky pařené, ludl	69
Bramborové placky II / Šmorn / Bröslerdäpftig	70
Máslové knedlíky	
Hejfensterz z Krumlovska	71
Makové šišky s Hüatbuabnschwanzl / Gurglschnolzer - Hrdlo	
Zaječí ucho / Bramborové těsto s tukem - Gejwalan	72
Wuissnnester - hnízda z Perneku / G'schtanzl ze Šumavy / Wachelzeltn	
Bramborové těsto bez tuku - Ülendi Dinga	
Bramborové těsto s tvarohem - Stehmannndl / Bramborové koláčky slané	73
Bramborový závin s uzeným masem / Bramborový guláš	74
„Jezte zelí, budete krásní.“	75
Nakládané zelí	
Kyselé zelí / Zelný salát / Sladké zelí	76
Zajíc se zelím z Kvášlic / Dušené červené zelí nakyselo ze Čkyně	77
Zelňačka podle J. Bublíka	78
Všeliké knedlíky	79
Germknödel / Knedlíky s tvarohovým těstem	
Jiný způsob z Filipovy Hutě	80
Bramborové knedlíky ze syrových a vařených brambor	
ze studených brambor	
plněné škvarky / ze syrových brambor /	81
natržené / se slaninou	82
plněné uzeným masem	
se spařenou krupicí / se strouhankou	83
se švestkami	
s jablky / Drbáky ze Zdíkova / s povidly	84
Pečené bramborové knedlíky s tvarohem / Knedlík uherský - Pálfy	85



Litický knedlík	
Knedlík krumlovský - Krummauer / Vídeňský knedlík	86
Karlovarský knedlík / Zelný knedlík - sklářský	
„Maso je špunt“	88
Začínáme hovězím	
Základní bešamelová bílá omáčka	89
Srstková omáčka - angreštová / Cibulová omáčka	
Křenová omáčka - studená / - teplá / Povidlová omáčka z Plánicka	90
Karbanátky s tvarohem a brambory / Hovězí pečeně na jalovci	91
Hovězí pečeně nadívaná / Hovězí v kroupách a kapustě	92
Vepřové maso	93
Tradiční vepřová pečeně po selsku	
Nadívaný bůček / „Nejlepší recept“ na vepřové	94
Vepřové kotlety na zázvoru	95
Vepřové maso na smetaně / Kyselý jazyk - Saures Züngerl	96
Uzené vepřové maso / Zapečené uzené s jablky z Volyně	97
Uzené maso v zelí / Krokety ze syrového uzeného masa	98
<i>Vsuvka zabijačková</i>	
Studené jitrnice / Teplá jitrnice / Zabijačková paštika	99
Uzené klobásy / Polévka z klobásy / Krupičná jitrnice	100
Tlačenka / Jelito / Sulc - S'Gtandenl / Idasch	101
Pajšl / Zabijačkové zelí - dragounské	102
Telecí maso	103
Telecí noha hotelu Reif / Telecí na majoránce	
Vraní polévka / Vraní mláďata s nádivkou	104
<i>Kamenáč, myslivec, turistika, aneb Kapitola poučná o čase, informacích a dezinformacích</i>	105
Pstruh šumavský	112
Pstruh „rež“ pečený	
<i>Vsuvka velmi malá o šumavských jelenech</i>	<i>113</i>
Kapr na černo / na modro	115
<i>Vsuvka o marketingové dezinformaci, ryze současné bavorské</i>	<i>117</i>
<i>Jen malá hrst zvěřinových jídel</i>	119
Tetřev dle Hohenzollernské lesní správy	
Salmis z tetřeva	120
Srncí játra přírodní	121
Dušená játra / Šumavská srncí játra	
Srncí hřbet obložený / Pečený jelení hřbet	122
Jelení hřbet / Dančí kýta na víně	123
Zadělávaná zvěřina ze srnce / Kančí kýta na česneku / Kančí na jalovci ..	124



Kančí plec se šípkovou omáčkou / Dančí kořínek	125
Zajíc po šumavsku	126
<i>V lese zeleném zůstáváme.</i>	127
Smetanová omáčka z čerstvých hříbků / Houbová omáčka základní	
Rychlá houbovka / Lišky / Smaženice z lišek / Lišky na smetaně	128
Šumavský kuba / Falešná husí krev	129
Hubník / Nakládání hub do soli či solného nálevu	130
<i>Vsuvka o šumavských Židech</i>	
<i>Vsuvka sýrová</i>	133
Vařený sýr / Sýr z hrnce - Hafenkas / Uhlingstolerkas	
<i>Pokračujeme lesním ovocem, bylinkami a zdravým bumbáním</i> ...	134
Borůvkový koláč - Schworzbirlwacka / Brusinkový dort	
Rybíz à la brusinky / Štáva z jedlových výhonků / Bezinkový čaj	135
Trnkové víno / Trnkový likér	136
Pampeliškový med / Rozmarýnové víno	137
<i>Vsuvka o dřevácích a nejšlích</i>	138
<i>Tajemství mouky, aneb Strava před bramborovou revolucí</i>	139
Uzené maso zapečené v chlebu	
Ty nejstarší receptury	142
Štracholce / Maltošny	
Mürbe Zeltn - placka, celtny / Moučné škrubánky - Mehlsterz	143
Vdolky - Dalken	
Opečené nudle / Zelten / „Rostel chleba“ / „Schoanbladl“	144
Barches	146
Šumavské topinky	147
<i>Všeliké záviný - štrůdly</i>	148
Jablkový závin - Strudel	
Višňový závin / Závin makový s jablky	149
Závin ořechový / s perníkem a ořechy	150
Jemný bramborový závin / Škvarkový závin s jablky	151
<i>Pečivo z kynutého těsta</i>	152
Vánočka / Vánoční štola	153
Velikonoční mazanec / Medvědí pracky - Bärntatzen	154
Snazší způsob / Recept na 8 kousků / Velikonoční cop	155
Šišky / Škvarkové placičky	
Smažené pečivo	156
Boží milosti	
Copánky / Perník	157
Litý perník / Medovníčky	158
Vánoční perníčky / Mandlové perníčky	159



<i>Kroupy, krupky, krupice a ovesné vločky</i>	160
Syrová ovesná kaše z Chvalšín / Uhlířina - Lešina	
Pohankové šklubánky - Heidensterz / Fašírka z krupice	161
Pečená krupice	162
<i>Vsuvka svatební, aneb O velkých hostinách</i>	
Stutzen / Skořicové Stutzen / Schoitl, Strauben	163
Zaječí paštika z plánických lesů	166
Srnčí paštika Prokop	167
<i>Krátký autorův úvod k 5. vydání</i>	168
<i>1. Ty nešťastné vrány</i>	169
Kvíčaly na pivě	
Pečená sluka na smetaně	170
<i>2. Šumaváci nejedli houby a ryby?</i>	
Houbovec se zemčátky z roku 1817	172
Houbová polévka z roku 1817	
Zapékané slanečkové brambory	173
Karbanické slanečkové karbanátky ze Zdíkova	
Omeleta z uzenáče / Vaření pstruzi	174
<i>3. O trápení s historickými recepty pro domácí kuchyni</i>	175
Hiagschtsuppe, („d sauri Suppn“), z Brodu nad Lesy	177
Polévka ze sladkého zelí paní Sichingerové	178
Razisberger Suppe z Knížeplání	
Studená mléčná „polní“ polévka	
Jablečná polévka ze Záboří	
Tlučená polévka 1895 / Kulajda z Březí	179
Sekaná bratří Hajerů z Křemže	180
Kunžvartské plněné telecí uši	181
Telecí kýta s uzeným jazykem / Zelenina nakládaná v soli	182
<i>4. O trápení s historickými recepty pro hospodské vaření</i>	183
Nepomucké klášterní koleno na černém pivě	184
Karbanátek v marinádě ze Zuklína	185
Světácká Šlapanice aneb Mamlas s uzeným řízkem v zelném těstíčku od Zeleného stromu v Nepomuku	186
Původní recept Machů ze Stach	187
Smažený uzený řízek v zelném těstíčku	
Zelný sklářský knedlík	188
<i>5. Co v lese jest, naše jest ...</i>	189
Rosol z brusinek a jablek	
Brusinková (klikvová) omáčka klasik	190
Tuřín s vepřovým masem	191



6. Les – velebný chrám přírody aneb O největší šumavské mystifikaci	192
Smažené jehněčí nebo kůzlečí / Marinovaná skopová kýta	195
Mátová omáčka ke skopovému, jehněčímu a kůzlečímu	
7. Vsuvka o šumavském „jodlu“	196
8. Ty chaloupky šumavské	197
Rosenkruciánská mast proti ischiasu	201
9. Vsuvka o básnění v kuchyni	201
10. Krátká vsuvka o nejsvátečnějším pečení	203
Bramborové koblihy z Chvalšín	
11. O pazourku ve zdi aneb Černá kuchyně	204
Kyselá polévka „rychlovka“ z Vacova	205
Sváteční zapečené rohlíky maminky Bublíkové	
Šumavská bramborová buchta	206
12. Tajemství a fajnovosti uzení	207
Salát z uzeného masa s kysaným zelím	208
Špálcíková uzená polévka pánů Sichingerů z Vimperka	
13. Vsuvka poučná o Šumavě, filmu a nacionalismu	209
Bramborové koblihy z Chvalšín	
14. Závěrečná mozaika vlastivědných drobníček, zajímavostí a kuriozit	211
<i>Vsuvka závěrečná, anebo Co by chtěl autor ještě říci</i>	214
Poděkování místo doslovu	216
Výběr z použité literatury a pramenů	217
Obsah	218