

|                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Úvod .....                                                                         | 9  |
| 1 DRŮBEŽ ( <i>Hana Sedláčková</i> ) .....                                          | 10 |
| Složení drůbeže .....                                                              | 10 |
| 1 . 1 Příprava drůbeže pro kuchařské zpracování .....                              | 10 |
| Zabití drůbeže .....                                                               | 10 |
| Vyháčkování střev z drůbeže .....                                                  | 10 |
| Škubání peří .....                                                                 | 10 |
| Kuchání drůbeže .....                                                              | 11 |
| Vykostňování drůbeže .....                                                         | 11 |
| Nakládání – marinování drůbeže .....                                               | 11 |
| Kořenění drůbeže .....                                                             | 12 |
| Tvarování drůbeže – drezírování – způsob svazování .....                           | 12 |
| Nadívání drůbeže .....                                                             | 12 |
| Nádivky na plnění břišní dutiny a volete krocanů .....                             | 13 |
| 1 . 2 Kuřata .....                                                                 | 14 |
| 1 . 2 . 1 Tepelná úprava kuřat vařením .....                                       | 14 |
| Kuřecí maso v porcích .....                                                        | 15 |
| – Kuřecí ragú – doplnění kuřecího ragú .....                                       | 15 |
| – Kuřecí ragú zapečené .....                                                       | 15 |
| – Kuře zadělávané .....                                                            | 15 |
| 1 . 2 . 2 Tepelná úprava kuřat dušením .....                                       | 15 |
| Závitky, rolády .....                                                              | 15 |
| Vhodné základy pro dušení kuřat v porcích .....                                    | 16 |
| Zahušťování dušeného kuřecího masa .....                                           | 16 |
| Vhodné přílohy k dušenému kuřecímu masu .....                                      | 16 |
| Příklady různých základů, kombinací potravin a koření u dušených kuřat .....       | 16 |
| Poulard .....                                                                      | 17 |
| 1 . 2 . 3 Tepelná úprava kuřat opékáním .....                                      | 17 |
| Nakládání (marinování) kuřecího masa .....                                         | 17 |
| Moderní způsoby úprav kuřecího masa .....                                          | 18 |
| Zahušťování .....                                                                  | 18 |
| Vhodné přílohy .....                                                               | 18 |
| Fondue (fondy) .....                                                               | 18 |
| 1 . 2 . 4 Tepelná úprava kuřat zapékáním – gratinováním .....                      | 18 |
| Zahušťování .....                                                                  | 19 |
| Vhodné přílohy .....                                                               | 19 |
| 1 . 2 . 5 Tepelná úprava kuřat pečením .....                                       | 19 |
| Kuřata pečená v porcích .....                                                      | 19 |
| Kuřecí rolády pečené .....                                                         | 20 |
| Kuře Marengo .....                                                                 | 20 |
| Kuře na polský způsob .....                                                        | 20 |
| Kuře na pražský způsob .....                                                       | 20 |
| Kuře na zbojnický způsob .....                                                     | 20 |
| Kuře na způsob bažanta .....                                                       | 20 |
| 1 . 2 . 6 Tepelná úprava kuřat grilováním – na roštu a rožni .....                 | 20 |
| 1 . 2 . 7 Tepelná úprava kuřat smažením .....                                      | 21 |
| Trojobal .....                                                                     | 22 |
| Vaječné těstíčko .....                                                             | 22 |
| Obměny při obalování různých druhů masa v trojobalu .....                          | 22 |
| Kuřecí plátky – řízky plněné, dvojité, kuřecí kapsy, závitky z kuřecího masa ..... | 22 |
| Jiné úpravy .....                                                                  | 23 |
| 1 . 3 Slepice .....                                                                | 24 |
| 1 . 3 . 1 Tepelná úprava slepic vařením .....                                      | 24 |

|            |                                                                    |    |
|------------|--------------------------------------------------------------------|----|
| 1 . 3 . 2  | Tepelná úprava slepic dušením .....                                | 24 |
| 1 . 3 . 3  | Tepelná úprava slepic opékáním .....                               | 24 |
| 1 . 3 . 4  | Tepelná úprava slepic pečením .....                                | 24 |
|            | Příklady kombinací a úprav pečené slepice .....                    | 25 |
| 1 . 4      | Kohoutí hřebínky .....                                             | 25 |
| 1 . 4 . 1  | Tepelná úprava kohoutích hřebínků vařením .....                    | 25 |
| 1 . 4 . 2  | Tepelná úprava kohoutích hřebínků dušením .....                    | 25 |
| 1 . 4 . 3  | Tepelná úprava kohoutích hřebínků smažením .....                   | 25 |
| 1 . 5      | Perlička .....                                                     | 26 |
| 1 . 5 . 1  | Tepelná úprava perličky vařením .....                              | 26 |
| 1 . 5 . 2  | Tepelná úprava perličky dušením .....                              | 26 |
| 1 . 5 . 3  | Tepelná úprava perličky opékáním .....                             | 26 |
| 1 . 5 . 4  | Tepelná úprava perličky pečením .....                              | 26 |
| 1 . 6      | Holubi .....                                                       | 26 |
| 1 . 6 . 1  | Tepelná úprava holubů vařením .....                                | 27 |
| 1 . 6 . 2  | Tepelná úprava holubů dušením .....                                | 27 |
| 1 . 6 . 3  | Tepelná úprava holubů opékáním .....                               | 27 |
| 1 . 6 . 4  | Tepelná úprava holubů zapékáním – gratinováním .....               | 27 |
| 1 . 6 . 5  | Tepelná úprava holubů pečením .....                                | 27 |
| 1 . 6 . 6  | Tepelná úprava holubů smažením .....                               | 27 |
| 1 . 7      | Husa .....                                                         | 27 |
| 1 . 7 . 1  | Tepelná úprava hus vařením .....                                   | 28 |
| 1 . 7 . 2  | Tepelná úprava hus dušením .....                                   | 28 |
| 1 . 7 . 3  | Tepelná úprava hus pečením .....                                   | 28 |
| 1 . 7 . 4  | Tepelná úprava hus grilováním .....                                | 29 |
| 1 . 7 . 5  | Tepelná úprava hus smažením .....                                  | 30 |
| 1 . 8      | Husí krky .....                                                    | 30 |
| 1 . 8 . 1  | Tepelná úprava husích krků vařením .....                           | 30 |
| 1 . 8 . 2  | Tepelná úprava husích krků pečením .....                           | 30 |
|            | Nádivky do husích krků .....                                       | 30 |
| 1 . 9      | Kachna .....                                                       | 31 |
| 1 . 9 . 1  | Tepelná úprava kachen vařením .....                                | 31 |
| 1 . 9 . 2  | Tepelná úprava kachen dušením .....                                | 31 |
| 1 . 9 . 3  | Tepelná úprava kachen opékáním .....                               | 31 |
| 1 . 9 . 4  | Tepelná úprava kachen zapékáním – gratinováním .....               | 31 |
| 1 . 9 . 5  | Tepelná úprava kachen pečením .....                                | 31 |
|            | Klasická úprava kachny .....                                       | 31 |
| 1 . 9 . 6  | Tepelná úprava kachen grilováním .....                             | 32 |
| 1 . 9 . 7  | Tepelná úprava kachen smažením .....                               | 33 |
| 1 . 9 . 8  | Tepelná úprava kachen v alobalu, fólii nebo papilotě .....         | 33 |
| 1 . 10     | Krocen a krůta .....                                               | 33 |
|            | Plnění krocenů a krůt nádivkou .....                               | 33 |
| 1 . 10 . 1 | Tepelná úprava krocenů a krůt vařením .....                        | 34 |
| 1 . 10 . 2 | Tepelná úprava krocenů a krůt dušením .....                        | 34 |
| 1 . 10 . 3 | Tepelná úprava krocenů a krůt opékáním .....                       | 34 |
| 1 . 10 . 4 | Tepelná úprava krocenů a krůt zapékáním – gratinováním .....       | 34 |
|            | Ragú .....                                                         | 35 |
| 1 . 10 . 5 | Tepelná úprava krocenů a krůt pečením .....                        | 35 |
|            | Pečení krocenů a krůt vcelku .....                                 | 35 |
|            | Dělení krocana nebo krůty po upečení .....                         | 35 |
|            | Nádivky do krocenů a krůt .....                                    | 35 |
|            | Příprava krocenů a krůt v porcích před tepelnou úpravou .....      | 36 |
|            | Marinování destilátem, brandy apod. ....                           | 36 |
|            | Protýkání slaninou .....                                           | 36 |
|            | Pečení krocana nebo krůty v porcích .....                          | 36 |
| 1 . 10 . 6 | Tepelná úprava krocenů a krůt grilováním .....                     | 37 |
| 1 . 10 . 7 | Tepelná úprava krocenů a krůt smažením .....                       | 38 |
|            | Plněné řízky, drůbeží kapsy .....                                  | 38 |
| 1 . 10 . 8 | Tepelná úprava krocenů a krůt v alobalu, fólii nebo papilotě ..... | 38 |

|            |                                                                         |    |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 . 10 . 9 | Pečení volete krocanů a krůt .....                                      | 39 |
| 1 . 11     | Drůbky a vnitřnosti z drůbeže .....                                     | 39 |
|            | Kuřecí krky a srdce .....                                               | 39 |
| 1 . 11 . 1 | Drůbeží křídla .....                                                    | 39 |
|            | Vaření kuřecích a krůtích křídel .....                                  | 40 |
|            | Dušení kuřecích a krůtích křídel .....                                  | 40 |
|            | Pečení kuřecích a krůtích křídel .....                                  | 40 |
|            | Grilování kuřecích a krůtích křídel .....                               | 40 |
|            | Smažení kuřecích a krůtích křídel .....                                 | 40 |
|            | Marinování .....                                                        | 40 |
|            | Kuřecí křídla marinovaná, smažená v kokosovém obalu .....               | 40 |
| 1 . 11 . 2 | Játra drůbeží .....                                                     | 41 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater vařením .....                            | 41 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater dušením .....                            | 41 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater opékáním .....                           | 41 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater zapékáním – gratinováním .....           | 42 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater pečením .....                            | 42 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater grilováním .....                         | 42 |
|            | Tepelná úprava drůbežích jater smažením .....                           | 42 |
| 1 . 11 . 3 | Drůbeží žaludky .....                                                   | 43 |
|            | Tepelná úprava drůbežích žaludků vařením .....                          | 43 |
|            | Tepelná úprava drůbežích žaludků dušením .....                          | 43 |
| 1 . 12     | Drůbeží polotovary – Convenience food .....                             | 43 |
|            | Drůbeží hamburger .....                                                 | 44 |
|            | Drůbeží ochucené a neochucené .....                                     | 44 |
| 2          | RYBY SLADKOVODNÍ, MOŘSKÉ A PLODY MOŘE ( <i>Jaroslav Řešátko</i> ) ..... | 45 |
| 2 . 1      | Složení rybího masa .....                                               | 45 |
| 2 . 2      | Péče o ryby a mořské plody .....                                        | 45 |
|            | Nákup ryb a mořských plodů .....                                        | 45 |
|            | Skladování ryb a mořských živočichů .....                               | 45 |
|            | Živé ryby .....                                                         | 45 |
|            | Zmražené ryby sladkovodní, mořské a plody moře .....                    | 46 |
| 2 . 3      | Konzervované výrobky z ryb sladkovodních, mořských a plodů moře .....   | 46 |
|            | Uzené výrobky .....                                                     | 46 |
|            | Rybí konzervy ve skle nebo kovu .....                                   | 46 |
|            | Rybí polokonzervy ve skle nebo plastických hmotách .....                | 46 |
|            | Sušené ryby .....                                                       | 46 |
|            | Polotovary – konvenience .....                                          | 46 |
| 2 . 4      | Příprava ryb před kuchařským zpracováním .....                          | 47 |
|            | Kuchání, vykosťování ryb, stahování kůže .....                          | 47 |
|            | Nakládání různých druhů ryb .....                                       | 47 |
|            | Způsoby marinování a ochucování .....                                   | 48 |
| 2 . 4 . 1  | Sladkovodní ryby – nejčastěji připravované .....                        | 48 |
|            | Candát .....                                                            | 48 |
|            | Cejn (pražma) .....                                                     | 48 |
|            | Jeseter .....                                                           | 48 |
|            | Kapr .....                                                              | 48 |
|            | Lín .....                                                               | 49 |
|            | Losos .....                                                             | 49 |
|            | Okoun, okounek, mřenka, bělice, grundle .....                           | 49 |
|            | Pstruh potoční, duhový, jezerní .....                                   | 49 |
|            | Sumec a sumeček .....                                                   | 49 |
|            | Štika .....                                                             | 49 |
|            | Úhoř .....                                                              | 49 |
| 2 . 4 . 2  | Mořské ryby – u nás nejznámější .....                                   | 50 |
|            | Dragon (petříček velký, ostnatec velký) .....                           | 50 |
|            | Đas (ďábel mořský, čert mořský) .....                                   | 50 |
|            | Flundra (platýs bradavičnatý) .....                                     | 50 |

|           |                                                               |    |
|-----------|---------------------------------------------------------------|----|
|           | Halibut velký (platýs atlantský) .....                        | 50 |
|           | Hranáč šedý (mořský zajíc) .....                              | 50 |
|           | Jazyk obecný (jazyk hladký a jazyk mořský) .....              | 50 |
|           | Kambala hladká (butka) .....                                  | 50 |
|           | Kambala velká (kamenáč, turbot) .....                         | 50 |
|           | Makrela obecná (skumbria) .....                               | 50 |
|           | Mečoun obecný .....                                           | 50 |
|           | Okoun mořský, bílý, zlatý .....                               | 50 |
|           | Orel mořský (maran deskozubý, siba deskozubá) .....           | 51 |
|           | Parma – parmice .....                                         | 51 |
|           | Pilobřich ostnitý .....                                       | 51 |
|           | Platýs černý (halibut grónský) .....                          | 51 |
|           | Platýs červený (platýs malouštý) .....                        | 51 |
|           | Platýs zlatý .....                                            | 51 |
|           | Pstruh mořský .....                                           | 51 |
|           | Rejnok ostnatý .....                                          | 51 |
|           | Sardinka, ančovička, sardelka .....                           | 51 |
|           | Sleď atlantský .....                                          | 51 |
|           | Sleď – herynek .....                                          | 51 |
|           | Sleď holandský – matjes .....                                 | 51 |
|           | Herynek čerstvý .....                                         | 52 |
|           | Slaneček .....                                                | 52 |
|           | Sleďové řezy .....                                            | 52 |
|           | Zavináč .....                                                 | 52 |
|           | Uzenáč .....                                                  | 52 |
|           | Škorpion (dračí hlava, ropušnice červená) .....               | 52 |
|           | Štikozubec evropský (hejk evropský, mořská štika) .....       | 52 |
|           | Štikozubec obecný (mořská štika) .....                        | 52 |
|           | Treska obecná – uzený losos z tresky .....                    | 52 |
|           | Tresčí játra .....                                            | 52 |
|           | Treska polak (losos mořský) .....                             | 52 |
|           | Tuňák obecný, bílý, malý (palamida) .....                     | 52 |
|           | Úhoř mořský .....                                             | 52 |
|           | Vlkouš severní (hltoň severní) .....                          | 52 |
|           | Žraloci .....                                                 | 52 |
| 2 . 4 . 3 | Plody moře .....                                              | 53 |
|           | Hlavonožci .....                                              | 53 |
|           | Korýši .....                                                  | 53 |
|           | Lasturovci .....                                              | 55 |
|           | Další druhy lasturovců .....                                  | 55 |
|           | Mořské řasy (nory, wakame, kombu a agar-agar) .....           | 56 |
|           | Sladkovodní řasy .....                                        | 56 |
|           | Kaviár .....                                                  | 56 |
| 2 . 5     | Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře ..... | 57 |
| 2 . 5 . 1 | Tepelná úprava vařením .....                                  | 57 |
|           | Pomalým varem .....                                           | 57 |
|           | Pod bodem varu – pošírování .....                             | 57 |
|           | Rybí várka .....                                              | 57 |
|           | Rybí fond .....                                               | 57 |
|           | Dělení rybích polévek .....                                   | 58 |
|           | Čištění rybích vývarů – fondů .....                           | 58 |
|           | Fond – vývar z krabů .....                                    | 58 |
|           | Consommé z krabů .....                                        | 58 |
|           | Úpravy a podávání vařených ryb a plodů moře .....             | 58 |
|           | Candát .....                                                  | 59 |
|           | Fogoš .....                                                   | 59 |
|           | Kapr .....                                                    | 59 |
|           | Pstruh .....                                                  | 59 |
|           | Úhoř .....                                                    | 59 |

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Losos .....                                                                                                    | 60 |
| Makrela .....                                                                                                  | 60 |
| Mořský jazyk .....                                                                                             | 60 |
| Rybí ragú zapečené .....                                                                                       | 60 |
| Krevety v jablečném víně – pošírované .....                                                                    | 60 |
| 2 . 5 . 2 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře dušením .....                                | 61 |
| Marinování .....                                                                                               | 61 |
| Sladkovodní ryby dušené .....                                                                                  | 61 |
| Ryby mořské upravované dušením .....                                                                           | 61 |
| 2 . 5 . 3 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře opékáním .....                               | 62 |
| Marinování, opékání .....                                                                                      | 62 |
| 2 . 5 . 4 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů<br>moře zapékáním – gratinováním .....            | 63 |
| 2 . 5 . 5 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře pečením .....                                | 63 |
| Marinování, pečení .....                                                                                       | 64 |
| 2 . 5 . 6 Tepelná úprava ryb sladkovodních a mořských grilováním .....                                         | 64 |
| Marinování .....                                                                                               | 65 |
| Grilování na roštu, na rožni .....                                                                             | 65 |
| Grilování na grilovacích deskách .....                                                                         | 65 |
| Grilování na kamenech – lávových, žulových apod. ....                                                          | 65 |
| 2 . 5 . 7 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře uzením .....                                 | 66 |
| Uzení ryb studeným a teplým kouřem .....                                                                       | 66 |
| Uzení ryb na zahradách, zahradních party apod. ....                                                            | 66 |
| 2 . 5 . 8 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů moře smažením .....                               | 66 |
| Ochucení rybího masa, marinování .....                                                                         | 67 |
| Příklady obalů vhodných pro smažení ryb .....                                                                  | 67 |
| Smažené chobotničky, krabí prsty .....                                                                         | 68 |
| 2 . 5 . 9 Tepelná úprava ryb sladkovodních, mořských a plodů<br>moře pečením v alobalu, fólii a papilotě ..... | 68 |
| 2 . 6 Další živočišné zpracovávání v teplé kuchyni .....                                                       | 69 |
| Sladkovodní raci a krabi .....                                                                                 | 69 |
| Žáby .....                                                                                                     | 69 |
| Želvy .....                                                                                                    | 69 |
| Hlemýžď zahradní .....                                                                                         | 69 |
| 3 ZVĚŘINA ( <i>Ladislav Nodl</i> ) .....                                                                       | 70 |
| 3 . 1 Zvěřina a její dělení .....                                                                              | 70 |
| 3 . 2 Zvěřina – složení .....                                                                                  | 70 |
| 3 . 3 Zvěřina – ošetření zvěřiny po ulovení .....                                                              | 70 |
| 3 . 4 Příprava zvěřiny před kuchařským zpracováním .....                                                       | 71 |
| 3 . 5 Druhy zvěřiny používané na přípravu pokrmů .....                                                         | 71 |
| Zvěř spárkatá – vysoká .....                                                                                   | 71 |
| – Daňčí, jelení, srnčí, kamzičí, medvědí, mufloní .....                                                        | 71 |
| 3 . 6 Zvěř srstnatá – nízká .....                                                                              | 72 |
| Králík divoký .....                                                                                            | 72 |
| Zajíc .....                                                                                                    | 72 |
| 3 . 7 Zvěř pernatá – lesní, polní, vodní .....                                                                 | 72 |
| 3 . 7 . 1 Zvěř pernatá lesní .....                                                                             | 72 |
| Bažant, koroptev, kvíčala, sluka lesní, bekasina<br>otavní, tetřev hlušec, tetřívek obecný .....               | 72 |
| 3 . 7 . 2 Zvěř pernatá vodní .....                                                                             | 73 |
| Husa divoká, kachna divoká, lyska .....                                                                        | 73 |
| 3 . 8 Zvláštní skupina .....                                                                                   | 74 |
| Divoký krocan, pštros .....                                                                                    | 74 |
| 3 . 9 Zvěř černá – divočák – prase divoké (kanec – kňour, bachyně, sele) .....                                 | 74 |
| 3 . 10 Uchování a konzervování zvěřiny .....                                                                   | 74 |
| 3 . 10 . 1 Uzení zvěřiny .....                                                                                 | 74 |
| Uzeniny ze zvěřiny (lovecké uzenky, zvěřinová klobása) .....                                                   | 75 |
| 3 . 10 . 2 Uchování zvěřiny v mrazicím zařízení na delší dobu .....                                            | 75 |

|            |                                                                         |    |
|------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
|            | Zmrazování různých částí nebo menších kusů syrové zvěřiny .....         | 75 |
|            | Zmrazování hotových pokrmů ze zvěřiny .....                             | 75 |
| 3 . 11     | Příprava zvěřiny před tepelnou úpravou .....                            | 76 |
|            | Marinády .....                                                          | 76 |
|            | Kysané mléko .....                                                      | 76 |
|            | Koření, máslo, ochucený olej, kořenění zvěřiny, protýkání zvěřiny ..... | 76 |
| 3 . 12     | Tepelné úpravy různých druhů zvěřiny .....                              | 77 |
|            | Blanšírování – spařování potravin .....                                 | 77 |
| 3 . 12 . 1 | Tepelná úprava zvěřiny vařením .....                                    | 77 |
|            | Polévky ze zvěřiny .....                                                | 77 |
| 3 . 12 . 2 | Tepelná úprava zvěřiny dušením .....                                    | 78 |
|            | Dušení pokrmů z vysoké spárkaté zvěřiny .....                           | 78 |
|            | Dušení pokrmů z nízké srstnaté zvěřiny .....                            | 80 |
|            | Dušení pokrmů z pernaté zvěřiny .....                                   | 80 |
|            | Dušení pokrmů z černé zvěřiny .....                                     | 82 |
| 3 . 12 . 3 | Tepelná úprava zvěřiny opékáním (minutky) .....                         | 83 |
|            | Opékání pokrmů ze zvěřiny vysoké – spárkaté (minutky) .....             | 83 |
| 3 . 12 . 4 | Tepelná úprava zvěřiny pečením .....                                    | 84 |
|            | – V alobalu .....                                                       | 84 |
|            | – Ve fólii .....                                                        | 84 |
|            | Pečení pokrmů ze zvěřiny vysoké – spárkaté .....                        | 85 |
|            | Pečení pokrmů ze zvěřiny nízké – srstnaté .....                         | 85 |
|            | Pečení pokrmů z pernaté zvěřiny .....                                   | 86 |
| 3 . 12 . 5 | Tepelná úprava zvěřiny grilováním .....                                 | 88 |
|            | Úprava zvěřiny na roštu .....                                           | 88 |
|            | Úprava na rožni .....                                                   | 88 |
|            | Lovecký špíz – v alobalu .....                                          | 89 |
| 3 . 12 . 6 | Tepelná úprava zvěřiny smažením .....                                   | 89 |
|            | Smažení různých druhů zvěřiny .....                                     | 89 |
|            | Smažení vnitřností zvěřiny .....                                        | 90 |
| 3 . 12 . 7 | Tepelné úpravy divokého krocana .....                                   | 90 |
| 3 . 12 . 8 | Tepelné úpravy pštrosího masa .....                                     | 90 |
| 3 . 12 . 9 | Tepelná úprava zvěřinových vnitřností dušením .....                     | 92 |

|  |                                                                         |    |
|--|-------------------------------------------------------------------------|----|
|  | Obsah výživných hodnot ve 100 g jedlého podílu potravin (tabulka) ..... | 93 |
|--|-------------------------------------------------------------------------|----|