

OBSAH

● Úvodem aneb než se pustíte do vaření	3
● Jak to vlastně ve Vodňanech začalo	4
<i>Kapr podle starého Bouckého</i>	5
<i>Špíglák na cibuli</i>	5
<i>Kapr se šmakem šalvěje a špeku</i>	5
<i>Fišmajstrovský hrnec</i>	5
● Za rybí šupinou stojí vědomosti	6
<i>Ryby podle vážených vodňanských měšťanů</i>	7
<i>Vodňanský dušený kapr podle Floriana Fencla</i>	7
<i>Rybí kastrůlek pana katechety</i>	7
<i>Kapr na pivě pana sládka Hrubého</i>	7
<i>Ryba z vodňanského pivovaru</i>	8
<i>Kapr od Podvinice</i>	8
<i>Štika podle paní Maryšky</i>	8
<i>Kapr Mistra Zrzavého</i>	8
● Můžeme se chlubit?	9
<i>Ryby podle pana Štěpničky</i>	10
<i>Rybí polévka</i>	10
<i>Kapr po vodňansku</i>	11
<i>Sumčí guláš</i>	11
<i>Vodňanské “seremele”</i>	12
● Závěrem	13