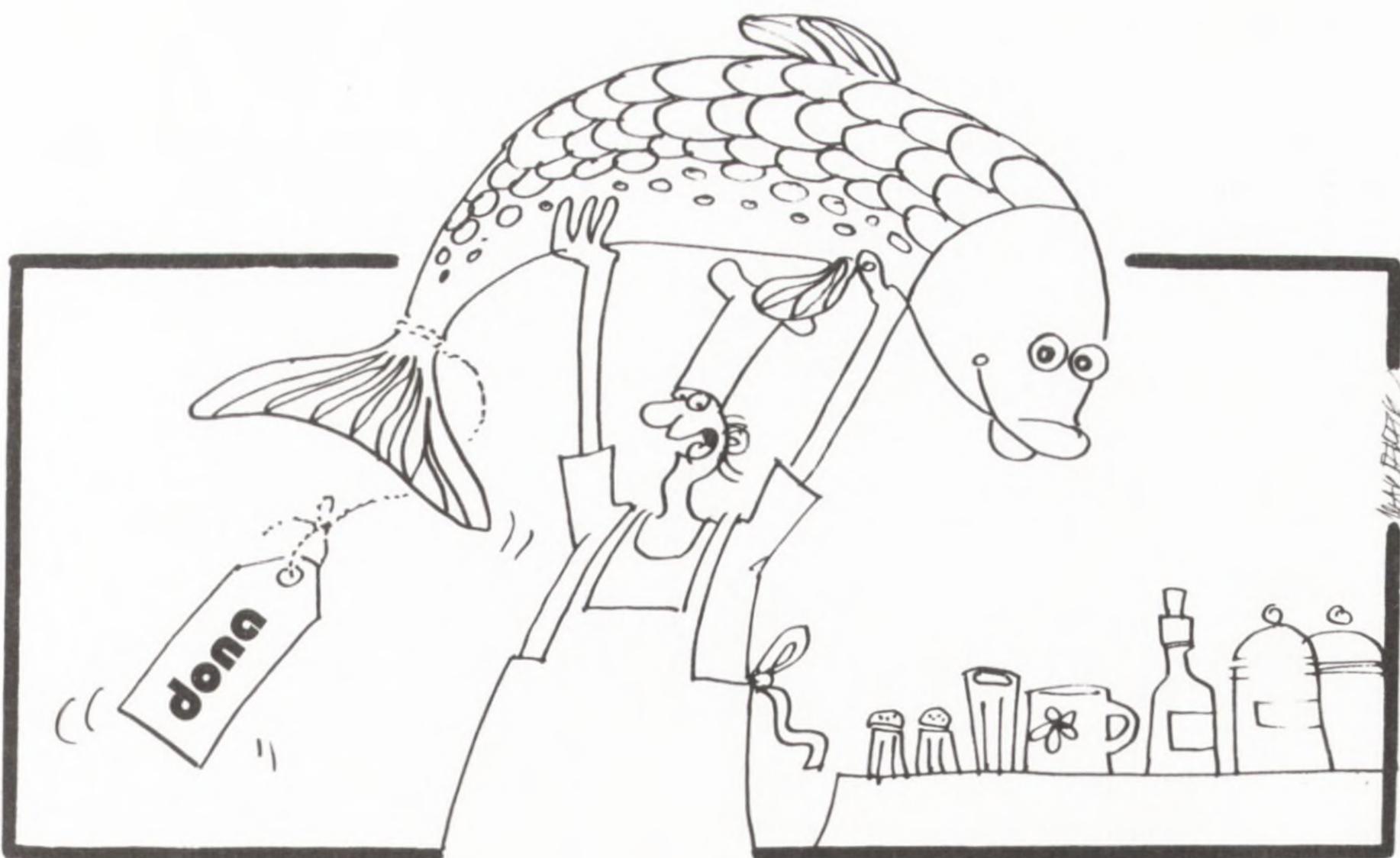


# Obsah

Úvod . . . . .	5
ZVĚŘINA . . . . .	7
Ošetřování a úprava zvěřiny . . . . .	9
Zrání zvěřiny a příprava mořidel . . . . .	10
Zvěřina v kuchyni . . . . .	12
Vnitřnosti . . . . .	13
Polévky . . . . .	19
Zvěřinové paštiky a předkrmy . . . . .	22
Jelení zvěřina . . . . .	25
Srncí zvěřina . . . . .	30
Daňčí zvěřina . . . . .	39
Černá zvěř . . . . .	43
Mufloní zvěřina . . . . .	52
Zajíc . . . . .	54
Divoký králík . . . . .	57
Pernatá zvěř . . . . .	59
Divoká kachna . . . . .	59



Divoká husa . . . . .	63
Bažant . . . . .	64
Divoký krocan . . . . .	68
Sluka . . . . .	69
Divoký holub . . . . .	69
Guláše . . . . .	71
A pár specialit nakonec . . . . .	73
<b>RYBY</b> . . . . .	<b>75</b>
Ošetřování a úprava ryb . . . . .	77
Ryby v kuchyni . . . . .	78
Polévky . . . . .	79
Studené rybí pokrmy a chuťovky . . . . .	81
Uzené ryby . . . . .	89
Hlavní pokrmy z ryb . . . . .	90
Kapr . . . . .	90
Štika . . . . .	99
Candát . . . . .	102
Okoun . . . . .	104
Lín . . . . .	104
Amur a tolstolobik . . . . .	105
Úhoř . . . . .	108
Pstruh . . . . .	109
Úprava dalších druhů sladkovodních ryb . . . . .	110
Tilapie nilská . . . . .	112
<b>MOŘŠTÍ ŽIVOČICHOVÉ</b> . . . . .	<b>113</b>
Recepty na úpravu mořských ryb a jiných živočichů . . . . .	115
<b>HLEMÝŽDI</b> . . . . .	<b>130</b>
<b>PŘÍLOHY</b> . . . . .	<b>133</b>
<b>REJSTŘÍK</b> . . . . .	<b>137</b>