



## 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 jíž.</i> .....	11
<i>Vsuvka pivní</i> .....	13
<i>Úvod čtvrtý, aneb rok všechní 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
<b><i>Polévka je grunt.</i></b> .....	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
<b><i>Záhada jménem Kulajda</i></b> .....	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 .....	
<b>„Kdo nejedl zde brambor, nebyl na Šumavě.“</b> .....	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 .....	
Bramboroky 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
<b>„Jezte zelí, budete krásní.“</b> .....	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
<b>Všeliké knedlíky</b> .....	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 .....	
<b>„Maso je špunt“ .....</b>	<b>88</b>
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
<b>Vepřové maso .....</b>	<b>93</b>
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
<b>Telecí maso .....</b>	<b>103</b>
Telecí noha hotelu Reif / Telecí na majoránce .....	
Vraní polévka / Vraní mláďata s nádivkou .....	104
<b><i>Kamenáč, myslivec, turistika, aneb Kapitola poučná o čase, informacích a dezinformacích .....</i></b>	<b>105</b>
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>
<b><i>Jen malá hrst zvěřinových jídel .....</i></b>	<b>119</b>
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
<b><i>V lese zeleném zůstáváme.</i></b> .....	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 .....	
<b><i>Pokračujeme lesním ovocem, bylinkami a zdravým bumbáním</i></b> ...	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
<b><i>Tajemství mouky, aneb Strava před bramborovou revolucí</i></b> .....	139
Uzené maso zapečené v chlebu .....	
<b>Ty nejstarší receptury</b> .....	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
<b><i>Všeliké záviný - štrůdly</i></b> .....	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
<b><i>Pečivo z kynutého těsta</i></b> .....	152
Vánočka / Vánoční štola .....	153
Velikonoční mazanec / Medvědí pracky - Bärntatzen .....	154
Snazší způsob / Recept na 8 kousků / Velikonoční cop .....	155
Šišky / Škvarkové placičky .....	
<b>Smažené pečivo</b> .....	156
Boží milosti .....	
Copánky / Perník .....	157
Litý perník / Medovníčky .....	158
Vánoční perníčky / Mandlové perníčky .....	159



<b><i>Kroupy, krupky, krupice a ovesné vločky</i></b> .....	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
<b><i>Krátký autorův úvod k 5. vydání</i></b> .....	168
<b><i>1. Ty nešťastné vrány</i></b> .....	169
Kvíčaly na pivě .....	
Pečená sluka na smetaně .....	170
<b><i>2. Šumaváci nejedli houby a ryby?</i></b> .....	
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
<b><i>3. O trápení s historickými recepty pro domácí kuchyni</i></b> .....	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
<b><i>4. O trápení s historickými recepty pro hospodské vaření</i></b> .....	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
<b><i>5. Co v lese jest, naše jest ...</i></b> .....	189
Rosol z brusinek a jablek .....	
Brusinková (klikvová) omáčka klasik .....	190
Tuřín s vepřovým masem .....	191



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