



Čekáme hosty? .....	9
Vážení bez vah .....	11
Chytrý slovníček	
Přehled těst a jejich základních předpisů .....	15
Těsto bramborové, křehké, kynuté (droždí a kvásek), linecké, listové, lité, odpa- lované (pálené), pastry těsto, perníkové, piškotové, plundrové, přesné, sušenko- vé, šlehané, tažené, těsto na briošky, těsto na pizzu, třené těsto	
Moučníky bez vážení .....	38
Moučníky „minutové“ do hrnečku (Mug cake) .....	45
Sladké moučníky (všeobecně) .....	48
Extra-slavné jablečné koláče .....	74
Bábovky .....	76
Dorty .....	79
Slané moučníky (všeobecně) .....	85
Slané tyčky a tyčinky .....	104
Teplé obložené toasty, teplé chlebičky .....	107
Chuťovky (kanapátka, jednohubky) .....	112
Másla s různou příchutí .....	119
Slané omáčky (k masům, vejcím i k zelenině) .....	121
Sladké omáčky (na moučníky, ovocné dezerty i vdolky) .....	129
Majonézy (ochucené, pravé i nepravé) .....	131
Obložené mísy a misky .....	135
Co z listového těsta? .....	138
Slané listové těsto, Sladké listové těsto	
Překvapení v alobalu .....	149
Houbové pohoštění .....	153
Vaječné pohoštění .....	158
Vaření vajec, Plněná vejce, Vajíčková překvapení pro radost dětí, Lekniny z va- jec, Žabáci z vajec, Muchomůrky z vajec, Květy z vajec	
Ovocné pohoštění .....	167
Ovocné saláty .....	187
Ovocné poháry .....	184

Zeleninové pohoštění .....	186
Těstíčka na obalování a smažení zelenin, Brambory pečené s náplní	
Zeleninové saláty .....	197
Saláty z bylinek (divoké polní saláty)	
Zálivky na saláty (dresinky) .....	209
Bramborové saláty .....	213
Náplně (sladké i slané) .....	217
Pomazánky (na chlebičky všeho druhu) .....	229
Rychlé obložení chlebiček	
Šlehačky (pravé, nepravé, barevné).....	246
Krémy (sladké i slané) .....	248
Slané krémy do sušenek	
Pěny, šodó .....	260
Pěnové sýry (k plnění) .....	265
Polevy.....	267
Koktejly (slané, salátové) .....	271
Koktejly a Flipy (nápoje s alkoholem) .....	274
Mléčné koktejly (se zmrzlinou) .....	278
Horké nápoje s alkoholem.....	280
Dipy (dips).....	285
Zdobení (moučníků i obložených mís).....	289
Ozdoby z másla, Ozdoby z ředkviček, Barvení cukru, Vaření cukru, Griliáš, Kulér, Mandlová hmota, Drobenka aj.	
Máme rádi „sněhové“? .....	297
Náplně do bezé, Laskonky aj.	
Co se zbytky staršího pečiva i chleba? .....	301
Smažené suchárky, Pavézky, Chudí rytíři, Smaženky, Sýrové opečenky, Věžičky, Chlebák, Demikát aj.	
Páté přes deváté.....	306
Mlsání pro děti, Jak se správně škvaří sádlo? Houskové knedlíky – kámen úrazu?, Ovocné knedlíky trochu jinak, A co z knedlíků v prášku?, Vizovické pečivo a mnoho jiných zajímavostí	
Perníky a perníčky .....	321
Domácí chléb a bílé pečivo .....	324
Žitný domácí chléb, Francouzský chléb, Domácí bílý chléb, Podmáslový chléb, Chléb bez droždí, Buďáky a karásky, Chlebové dalaťky, Čapáty, Obilné placky našich předků aj.	
Pro zdraví i „Na zdraví“! .....	333
Domácí bylinná vína, Likéry, Vaječné koňaky, Sirupy z růží, Povidla a marmelády, Čatni (chutney), Černý rybíz bez vaření, Medoviny, Kvasy, Nepravé kapary z pampelišek, Klevery a mnoho jiného	

Bowle (boule) .....	354
Sorbety (šerbety) .....	358
Jedlé květy (květiny na talíři) .....	361
O jedlých květech (všeobecně) .....	368
Květy smažené	
Babské rady (dobré rady nejen do kuchyně) .....	372
Aby ryba třetí den nesmrděla, Sůl nad zlato, Co všechno umí ocet?, Čistíme skvrny na textilu, Česnekový „cumloň“, Jak na červotoče?, Jak poznáme čerstvá vejce?, Těsto pro ryby, Lógr je také užitečný, Ke květinám s láskou... a ještě mnoho jiných podivností	
Babské léčení (lidové léčitelství našich předků) .....	400
Kaprád samec do postele, Bolí nás hlava?, Škytavka (nebo-li škytka), Polévka proti zácpě, Jak se vyhnout kocovině? a mnoho jiného.	