

Obsah

9	Úvod
11	O pečení v severských zemích
15	Jak vznikaly recepty do kuchařky?
17	O surovinách
25	Potřebné vybavení
31	Cukrářské názvosloví
35	Nejčastější problémy při pečení
39	Než se pustíte do pečení
43	Recepty
45	<i>Danmark</i> Dánsko
49	<i>Fastelavnsboller</i> Masopustní bochánky
53	<i>Vaniljecreme</i> Vanilkový krém
57	<i>Vaniljekranser</i> Vanilkové věnečky
61	<i>Wienerbrødsdej</i> Plundrové těsto
67	<i>Spandauer</i> Spandauer, dánské pečivo s marcipánem a vanilkovým krémem nebo borůvkovou marmeládou
75	<i>Tebirkes</i> Tebirkes, dánské pečivo s marcipánem a mákem
79	<i>Marcipan</i> Marcipán
83	<i>Mazarinkage</i> Koláč Mazarin s čokoládovou ganache
87	<i>Makroner</i> Makronky
91	<i>Flødeboller</i> Indiánky
99	<i>Rundstykker med birkes</i> Makové housky
103	<i>Lagkage</i> Šlehačkový piškotový dort se švestkami
109	<i>Pandekager</i> Palačinky s kardamomem
111	<i>Rugbrød</i> Dánský žitný chleba
117	<i>Gammeldags æblekage</i> Staromódní jablečný koláč do skleniček
123	<i>Kannelsnegle af wienerdej</i> Skořicoví šneci z plundrového těsta
127	<i>Brunkager</i> Hnědé sušenky
131	<i>Suomi</i> Finsko
135	<i>Runebergin tortut</i> Runebergovy dortíčky
141	<i>Pullapitko</i> Pletenec s kardamomem

- 145 *Laskiaispullat* **Masopustní bochánky**
- 149 *Tiikerikakku* **Mramorový koláč**
- 153 *Vadelma-mustikkakukko* **Žitný koláč s malinami a borůvkami**
- 159 *Voisilmäpullat* **Bochánky s máslovým očkem**
- 163 *Ahvenanmaan pannukakku / Ålandspannkaka* **Ålandská palačinka**
- 167 *Vadelma-rahkapullat* **Tvarohové koláče s malinami**
- 171 *Korvapuustit* **Skořicovní šneci**
- 175 *Mustikkapiirakka* **Krémový koláč s borůvkami**
- 181 *Päärynäkakku* **Hruškový koláč**
- 187 *Vispipuuro* **Šlehaná brusinková kaše**
- 191 *Ruisreikäleipä* **Kulatý žitný chléb**
- 197 *Joulutortut* **Vánoční hvězdy**
- 201 *Kalaallit Nunaat* **Grónsko**
- 205 *Kalaalit kaagiat* **Rozinkové pečivo**
- 209 *Ísland* **Island**
- 213 *Rjómaðollur* **Masopustní bochánky z odpalovaného těsta**
- 219 *Kleinur* **Islandské koblížky**
- 223 *Lummur* **Ovesné lívance**
- 225 *Skýr og Bláberís* **Borůvkové nanuky ze skyru**
- 227 *Kartöfluvíðinarbrauð með marsípani* **Bramborové pečivo s marcipánem**
- 231 *Skýr með trönuþerjum* **Dezert do skleničky se skyrem a brusinkovým džemem**
- 235 *Snúður* **Skořicovní šneci s čokoládovou polevou**
- 239 *Vínarterta* **Vídeňský dort**
- 243 *Flatkökur* **Nekynuté chlebové placky**
- 247 *Jólaðakaka* **Vánoční koláč**
- 251 *Norge* **Norsko**
- 255 *Vaniljesnurrer með ríps* **Vanilkovní šneci s rybízem**
- 259 *Lapper* **Kefírové lívanečky**
- 261 *Skolebrød* **Školní pečivo**
- 265 *Havrekjeks* **Ovesné sušenky**
- 269 *Kvæfjordkake* **Nejlepší koláč na světě**
- 275 *Sjokoladeboller* **Čokoládové bochánky**

- 279 *Fyrstekake* **Princův koláč**
- 283 *Plommekake* **Švestkový koláč**
- 287 *Kardemommesnurrer med marsipan* **Kardamomové motance s marcipánem**
- 293 *Prinsessekake* **Princeznin koláč**
- 297 *Riskrem med bringebærsaus* **Mléčná rýže s malinovou omáčkou**
- 301 *Brune pinner* **Hnědé tyčinky**
- 303 *Grove rundstykker* **Rustikální housky**
- 305 *Lefser* **Bramborové placky**
- 311 *Grovbrød* **Norský celozrnný chleba**
- 315 *Pepperkakerull med multer* **Perníčková roláda s moruškami**
- 319 *Sverige* **Švédsko**
- 323 *Kardemummakaka med citronglasyr* **Kardamomová bábovka s citronovou polevou**
- 327 *Rabarherrutor* **Drobenkové rebarborové řezy**
- 331 *Vaniljsås* **Vanilková omáčka**
- 333 *Midsommartårta* **Dort k letnímu slunovratu**
- 339 *Skurna syltkakor* **Marmeládové řezy**
- 343 *Rulltårta med jordgubbar och vaniljkräm* **Roláda s jahodami a vanilkovým krémem**
- 349 *Solbullar med hallonkräm* **Sluneční bochánky s malinovým krémem**
- 355 *Blåbärsmazariner* **Borůvkové Mazarinovy koláčky**
- 359 *Knäckebröd* **Křehký chleba**
- 365 *Citron- och vallmobullar* **Citronoví šneci s mákem**
- 369 *Smulpaj med blåbär* **Borůvkový krambl**
- 371 *Rågpannkakor* **Lívanečky z žitné mouky**
- 373 *Knäckig äppelpaj* **Křupavý jablečný páj**
- 377 *Polarbröd* **Polární chléb**
- 381 *Saffranskaka med apelsinglasyr* **Šafránový chlebíček s pomerančovou polevou**
- 385 *Lussekatter med vaniljfillning* **Lussekatter s vanilkovou náplní**
- 391 *Nattjästa frallor* **Přes noc kynuté housky**
- 397 **O mně**
- 399 **Poděkování**