

OBSAH

ÚVOD	5
I PEČIVO V ŽIVOTĚ LIDU	7
Chléb a pečivo všedních dnů	7
Narození a křtiny	14
Svatební koláče a jiné pečivo	19
Úmrtí a pohřeb	28
Při slavení masopustu	31
Na jaře a o velikonocích	35
Posvícení	42
Na Martina a o dušičkách	47
Mikulášské pečivo	50
Vánoční svátky a koleda	54
Odměna za práci	58
P O Z N Á M K Y	65
II TECHNOLOGIE VÝROBY LIDOVÉHO PEČIVA	
Těsto nekynuté (přesné)	72
1. Těsto nekynuté lité	72
a) Těsto lité pečené	72
b) Těsto lité smažené	79
2. Těsto nekynuté tuhé	80
a) Těsto tuhé pečené	80
b) Těsto tuhé smažené	89
Těsto kynuté	97
1. Těsto kypřené kváskem	97
a) Těsto chlebové	98
b) Ostatní těsto z chlebového zákvasu	106
2. Těsto kypřené droždím	112
a) Těsto kynuté pečené	115
b) Těsto kynuté smažené	145
Těsto kynuté i nekynuté tvarované z volné ruky	150
1. Těsto chlebové	150
2. Těsto rohlíkové	153
3. Těsto preclíkové	164
4. Vizovické pečivo	170
5. Zdobení obřadního pečiva	174
Těsto s medem a kořením	181
1. Perník a marcipán	181
2. Lidové varianty perníku	189

Těsto jemné	195
1. Pečivo připomínající perník	198
2. Drobné cukroví	201
 Z Á V Ě R	210
R É S U M É	212
S E Z N A M I N F O R M Á T O R Ů	214
P R A M E N Y A L I T E R A T U R A	221
P Ř Í L O H A	229