

PŘEDKRMY



V naší zemi nejsou předkrmy tak časté. Svůj smysl však dozajista mají, neboť otvírají chuťové buňky a vzbuzují příjemný pocit očekávání dalších chodů. Navíc během požívání předkrmu mají stolující dosti času prohlédnout si své okolí, prohodit něco společenských frází, či ohodnotit garderobu a půvab přítomných dam.

V domácím prostředí připravujeme předkrmy u nás, na Moravě, zejména u významné příležitosti, tedy o svatbách, křtinách, vánočních svátcích nebo dokonce při smuteční hostině. Pak zalistujeme ve svých sešitech s recepty, nebo oblíbené kuchařce. Vždy se něco najde.

Jiné to je, když se vítají a zvou ke stolu nejlepší přátelé, bez zvláštních důvodů, zkrátka jen tak, že se rádi vidí a rádi spolu pobývají. Pohárky slivovice na tácku oběhnou dokola a paní domu řekne jen prostě „vítajte u nás“, pár slov, která hřejí a voní domovem, jako ta naše starodávná pálenka. První sousto nakrájené klobásky, tenký plátek ovaru, domácí chléb a víno, které se již chladí, toť moravští poslové právě začínající domácí hostiny.

SÝROVÉ ROLÁDKY

30 dkg sýr Eidam vcelku
10 dkg sýr Madeland plátky
20 dkg šunky
25 dkg pařížského salátu
nebo vlašského

Eidam vložíme do mikrotelevního sáčku, dobře zavážeme a vložíme do hrnce s vařící vodou. Ponecháme na mírném ohni asi 20 minut, dokud nezvláční jako měkké těsto. Pak opatrně

vyjmeme ze sáčku, vál navlhčíme studenou vodou a válečkem na nudle rozválíme sýr na plát. Poklademe pláty šunky, plátky Madelandu a celou plochu potřeme pařížským salátem. Při práci se neloudáme, protože spodní rozehřátý plát Eidamu rychle chladne a ztrácí pružnost. Z plátu stočíme roládu, dosti natěsno a zabalíme do alobalu. V chladničce ponecháme do příštího dne. Po rozbalení nakrájíme úhledné řezy, naskládáme na podnos a ozdobíme čerstvými hrozny, plátky pomeranče nebo cherry rajčátky. Jednoduché, krásné a chutné.

Doporučené víno: bílý suchý nebo polosuchý sekt, případně Rulandské bílé nebo šedé.

VEKA TUNEL

1 veka
50 dkg domácího
vlašského salátu
do kterého potřebujeme
2 střední vařené brambory
1 větší cibuli
1 majonézu, 20 dkg šunky
2 sladkokyselé okurky
sůl, pepř

Výroba vlašského salátu:
Uvařené studené brambory nastrouháme na hrubém struhadle, cibuli nakrájíme na kostičky, šunku na nudličky a okurky co nejvíce nadrobno, osolíme, opepříme, přidáme majonézu a vše důkladně zamícháme.

Veku rozkrojíme po celé délce tak, aby zůstala ve hřbetu nedokrojená, otevře se jako kniha.

Opatrně vydlabeme vnitřek obou půlek a tyto vydlabané drobky přidáme k vlašskému salátu a zamícháme. Pokud bude salát příliš hustý, můžeme jej zředit troškou bílého vína. Vydlabanou veku naplníme oboustranně vlašským salátem a uzavřeme. Rukama lehce celou veku stiskneme, aby se obě půlky důkladně slepily. Zabalíme do potravinové fólie a dáme do chladna ztuhnout. Nejlépe druhý den, kdy je dobře zaleželá, nakrájíme plátky na dezertní talířky, ozdobíme lístkem salátu, mátou, nebo zkrátka něčím zeleným.

Zaručeně vyzkoušená dobrota, chválená a vždycky úplně sněžená do posledního drobku.

ŠNEČCI S NIVOU

1 listové těsto
1 sýr Niva
20 dkg tvrdého sýra

Listové těsto rozválíme na sílu asi půl centimetru, nastrouháme Nivu i tvrdý sýr a oba sýry smícháme dohromady a dáme na těsto.

Těsto smotáme na roládu, kterou nakrájíme na plátky asi 1 až 1,5 cm, které dáváme na plech s pečícím papírem. Pečeme při 180°C asi 15 minut, dokud nezezlátnou.

Hodí se jako sousto k aperitivu, ale stejně dobře poslouží jako pohoštění pro malou návštěvu, při sklence chlazeného bílého či růžového vína.

SÝROVÁ SYMPONIE

Milovníkům sýrů doporučuji ochutnat tuto zdánlivě jednoduchou maličkost se zavřenýma očima. Přesně tak jsem to vycí-

*tila z hovoru **Báry Seidlové**. K jejímu hereckému kumštu patří i fantazie, kterou uplatňuje příležitostně i v jídle, kterým oslňuje své blízké a přátele. Stejně, jako v jejím povolání, se jí to neskutečně daří.*

Pecorino – ovčí tvrdý sýr
akátový med
bílé hrozny

Sýr nakrájíme na porce, nejlépe kostky, pokapeme akátovým medem a ozdobíme kuličkami bílých hroznů. S množstvím suro-

vin si můžete lámat hlavu pouze podle počtu vašich hostů.

DATLOVÁ RAJČATA S LOSOSEM

Datlová rajčata proto, že se tvarem podobají datlím, avšak v chuti jsou ryze rajské. Uvnitř jsou hodně masitá a pevná.

50 dkg datlových rajčat
z keříčku
Na náplň:
15 dkg másla
4 natvrdo vařená vejce
(upotřebíme jen žoutky)
1 sklenička drčeného lososa
1 malá cibule
zelená petržel
2 polévkové lžice růžového,
nepříliš kyselého vína
pepř, možná sůl na dochucení

Máslo utřeme se žoutky, vmícháme lososa, trochu nasekané zelené petrželky, nadrobno nakrájenou cibuli, pepř, promícháme a zakápneme vínem. Ochutnáme a podle potřeby osolíme. Losos bývá již dosti slanný, tak se solí opatrně!

Oválná rajčata rozřízneme napůl, vydlabeme vnitřek se semínky. Vzniklé červené vaničky naplníme loso-

sovou náplní a ozdobíme kouskem zelené natě. Můžeme je servírovat s malými banketními houskami.

DOBROTY

(nejen)

K VÍNU



O chutnávat a popíjet víno je zážitkem, ke kterému dojdeme střídým, avšak pravidelným tréninkem. Stará moudrost praví, že víno se má zajídat. Naši stařečci měli vždy ve sklepech kus chleba a špeku. Věděli, že při kontrole sudů a koštování mnohých vzorků ledajaký pohárek nalačno není to pravé.

Mnozí z milovníků vína, kteří dnes podnikají průzkumné cesty po sklepech vinařských obcí jižní Moravy si zajisté povšimli, že jim vinař ke koštu vína nabídne spíš chleba se škvarky, pomazánku ze sýra nebo dokonce výbornou domácí paštiku, o domácím uzeném špeku nemluvě. Je to životní zkušenost, co se k vínu nejlépe hodí, co se s vínem nejlépe snáší. V podstatě se dá říci, že naši předkové byli už ve své době a ve vlastním prostředí takoví gastro-enologové, jak se dnes moderně říká.

Poznávejte vinaře v jeho autentickém prostředí, seznamujte se s nejrůznějšími víny, projděte se vinicemi a naslouchejte. Je to ta největší škola života.

Také my, moravské vinařky, vás chceme vést touto cestou, doporučit vám dobrotы a malá sousta k vínu. Teprve spojením vína a jídla se vytváří chuťová harmonie. A to je to, oč tu běží.

ANDALUSKÉ GASPAČO chuťovka

Tato chuťovka je tak ohnivá a pikantní, že o jejím původu není pochyb. Recept mám napsaný ve svém chátřejícím sešitě ještě z dob, kdy jsem měla čas pečovat o své zdraví v sauně, tenkrát neobvyklou to novinkou. Mravy za těchto časů byly pod kuratelou, tudíž se jednalo výhradně o ženskou společnost. V odpočívárně nás byla směsice nejrůznějších povolání, od učitelek, úřednic, sportovních trenérek, lékařek až po jednu výtvarnici-grafičku v mé osobě. Relaxační hudbu nám nikdo nepouštěl, tak se polohlasně vedly hovory o všem možném. Jak jinak, došlo často i na recepty, které pak kolovaly, opisovaly se a cyklostylovaly (jedna úřednice nám je tiskla načerno v práci...). Všechny recepty z mé někdejší sauny používám a šířím dodnes.

česnek
sůl
kmín
pepř
dobrý olej
rajčatový protlak
ocet
cibule, nakládaná kapie
housky nakrájené na kolečka

Roztlučeme česnek s kmínem, solí a pepřem. Nebojte se dát dosti pepře. Po kapkách přidejte olej a utřete pastu. Kolečka housky (mohou být i čtverečky chleba), potřete touto směsí a srovnejte na mísu. Na každou porci dáme trošku protlaku z rajčat, pokapeme několika kapkami octa. Oz-

dobíme kolečkem cibule a proužkem nakládané kapie. Je to výborné a dobře se na to pije. Každý by měl sníst pár kousků, neboť aroma a síla dechu je fakticky obrovská.

Víno se hodí suché bílé s ostřejší kyselinkou nebo červené suché, možná i mladé Svatomartinské.

Doporučila **Eva Kloudová**.

PAŠTIČKY S TUŇÁKEM

Příprava jednoduchá, výsledek mimořádný! Překvapení pro návštěvu zaručeno.

listové těsto
konzerva tuňáka
vejce natvrdo
kečup
zelená petrželka
trochu mléka
vejce na potření

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na placku silnou asi 3 mm. Nakrájíme čtverce o straně asi 8 cm. Na každý položíme kousek tuňáka (okapaného z oleje), kolečko natvrdo vařeného vejce, zakápneme kečupem a přidáme lísteček zelené petrželky. Čtverec přehneme na šáteček a okraje dobře přitiskneme. Lépe drží, když se před spojením okraje potřou rozšlehaným vejcem. Takto upravené šátečky – paštičky, naskládáme na plech s pečicím papírem a upečeme do růžova. Výborně chutnají ještě teplé.

teček zelené petrželky. Čtverec přehneme na šáteček a okraje dobře přitiskneme. Lépe drží, když se před spojením okraje potřou rozšlehaným vejcem. Takto upravené šátečky – paštičky, naskládáme na plech s pečicím papírem a upečeme do růžova. Výborně chutnají ještě teplé.

KOKTEJLOVÉ OVOCE

25 dkg tvrdého sýra
20 dkg sýra s modrou plísní
(Niva, Rokfór)
10 dkg másla
jádra vlašských ořechů
na zdobení
pomeranč, višně, mandarinka,
kiwi ... libovolně

Tvrdý sýr nakrájíme na silnější čtverečky 2x2cm. Plísňový sýr utřeme s máslem na krém. Není třeba solit ani kořenit, sýr je dosti výrazný. Na čtverečky sýra natřeme máslový rokfórový krém, šikovnější kuchtíci ho nastříkají zdo-

bítkem. Na ostré párátko napíchneme kousek pomeranče (nebo libovolného ovoce) a půlené jádro vlašského ořechu.

Pak teprve připíchneme na připravený čtvereček sýra s krémem. Když se ořech rozpadne, umělecky ho na krém přitiskneme, nikdo nic nepozná.

Tohle koktejlové ovoce je úžasným doplňkem růžových a lehkých červených vín.

MORTADELA

Mortadela je takový „domácí salám“, který jsme dělávali předem na nejrůznější oslavy. Hodí se výborně jako doplněk studené mísy, chutná jinak než kupovaný salám a navíc, máte radost, že jste si tuto vynikající mortadelu vyrobili vlastníma rukama. A přitom je to tak jednoduché.

1 kg libového vepřového bůčku
5 vajec
5 stroužků česneku
1 malá lžička vegety
1 malá lžička pepře
1 malá lžička soli
špetka muškátového oříšku

Bůček vykostíme a pomeleme nahrubo. Česnek prolisujeme. Ve velké míse promícháme maso, česnek, vejce i všechno koření. Necháme 24 hodin odležet v chladnu. Poté znovu promícháme a naplníme do tlačenkových, nebo salámových obalů – „nohavic“.

Délku nebo zkrátka velikost si určete podle nádoby, ve které budete mortadelu vařit. Masovou hmotu v sáčku dobře uzavřeme, zavážeme potravinářskou nití a dáme do vařící vody na mírný oheň. Vaříme 90 minut. Po uvaření bude chladnout několik hodin. Pak ji vyndáme z obalu a lehce obalíme v mleté paprice. Krájíme na tenká kolečka.

Předkrmy 9 – 22

Sýrové roládky	11
Veka tunel	11
Šnečci s nivou	12
Sýrová symphonie	12
Datlová rajčata	13
s lososem	
Paštika s vinným	14
konfitem	
Jablečné dukáty	15
Bílá fazolová paštika	15
Bobule na párátku	16
Dlabané plněné	17
rohlíky	
Husí játra v koňaku	18
Bonaparotovy	19
toustíky	
Slavnostní	19
hermelínový šáteček	
Předkrm surimi	20

Polévky 23 – 46

Brokolicový	25
zeleninový krém	
Brokolicová krémová	25
polévka	
Špenátová polévka	26
Pravá blatnická	27
fazolová polévka	
Čočková z Březí	28

Fazolová	29
Hrachová	29
Čorba	30
Rajčatová polévka	30
s bazalkou	
Egyptská polévka	31
Špenátová polévka	32
Hrášková polévka	32
Chřestová zelená	33
polévka	
Houbová	34
bramboračka s koprem	
Voňavá cibulová	35
polévka	
Pepova česnečka	36
Zeleninová polévka	37
krémová s červenou čočkou	
Šutelica	38
Bažantí polévka	39
Slezská fazolová polévka	41
Mrkvová polévka	42
s dušeným jablíčkem	
Kedlubnová	42
s vaječnou zavářkou	
Bílá bramboračka	44
Cuketová kyselica	44

Bezmasá jídla 47–94**slaná**

Bramborové placky	49
z Židlochovic	

Široké nudle	49
se zelím	
Grenadir marš	50
Špagety s cuketami	51
á la Bára	
Zablafuňky	51
Brambory zapečené	53
se sýrem	
Zapečený kozí sýr	54
Bagety zapečené	55
s ovčím sýrem a fíky	
Kúsky s vajcama	55
Ruské bliny	56
Manželstvo	57
Houbové krokety	58
Čočkový prejt	58
Domácí langoše	59
Bramborový štrúdl	60
s fazolovou omáčkou	
Cous Cous	62
Špagety s portským	63
Settembrina	63
Brambory na pivu	64
Papriky pěkně	64
vypečené	
Cuketová omeleta	65
z trouby	
Těstoviny	66
s mozzarellou	
Houbová omáčka	66

Pohanka	67
se žampiony	
Houbové rizoto	68
na bílém víně	
Sýrové špízy	69
Kostrbaté brambory	70
Barevné rizoto	72
s chřestem	
Jáhlové nudle	73
Guláš z kedluben	73
Kopřivový špenát	74
Zapékaný pórek	75
s brynzou	

sladká

Ovocné knedlíky	77
ze spařeného těsta	
Béleše	77
Lupačkové vdolky	78
Pěry z bramborového	79
těsta	
Palačinky	79
Nadýchané jablečné	80
palačinky	
Važanské vdolky	81
Koblihy	83
Koblihy plněné	83
na sádle smažené	
Sladké langoše	84
Stará dobrá	85
žemlovka	

Guliváry	86	Šťavnaté vepřové	110	Voňavá roláda	130	Slavnostní kachní prsa	148
Bavorské vdolečky	87	brabce		s houbami		Nádivka do kapes	150
Jahelník	88	Kološvárské zelí	111	Kuřecí závitky	131	... různých mas	
Mikulovské vdolky	89	Plněné knedlíky	113	Vepřová panenka	13	Kachna na víně	150
Pěry s trnkama	90	s meruňkovou rajskou		na hroznovém želé		Kuřecí prsíčka	151
Jahelník	92	Medailonky	114	Divoká kachna	132	na chřestu	
Trhanec	93	na červeném víně s nivou		Králík v zelí	134	Bůček na černém pivu	152
Jáhlová kaše	93	Řábelské řízky	114	Rizoto s krupkami	134	Lázeňská běloveská	153
Masa a omáčky	95–160	Špíz smažený	115	Kuře po bulharsku	135	svíčková	
Guláš bez míchání	97	s jogurtovou omáčkou		Kuřecí řízky se sýrem	136	Pleskavice	154
Guláš na divoko	97	Vepřový bok pikantní	116	Tondovo kuře	136	Ptáček v sekané	155
Guláš na česneku	99	Rošťáci	117	Kuře generál	137	Pikantní vepřové	157
Guláš pro hasiče	99	Minutka na zázvoru	118	Kuře s meruňkovou	138	medailonky	
Pivovarský tokáň	100	Gurmánská zvěřina	118	krustou		Vepřová kýta	157
Guláš z dvojího masa	101	Kotletky z divočáka	119	Bažant s nádivkou	139	s pikantní omáčkou	
a hub		Marináda na králíka	120	Pečené kuře s nádivkou	140	Kuřecí řízky s vínem	158
Špenát	101	Minutkový guláš	121	a játrovou omáčkou		Kuře na rajčatech	159
podle Shirley Temple Black		Vepřová kolena	121	Holoubata na zelenině	142		
Směs na čínu	102	naložená v nálevu		v alobalu		Ryby	161–176
Myslivecká jehla	103	Pečené koleno	122	Kuře na kari	142	Amur na cibuli	163
Nedělní kotleta	103	Pečené koleno	122	Nadíváná holoubata	143	Pohořelický kapr	163
Masové knedlíčky	104	Hovězí na mrkvi	123	Kuře pikant	144	na víně	
v rajské omáčce		Šťavnatá kotletka	124	Nad sklepy		Losos v alobalu	165
Masové závitky	105	Kančí pečeně	125	Červené kuře	144	s kuskusem	
se zelím		na konfitu		Houdino tajemství	145	Treska v marinádě	166
Pašerák tety Olinky	106	Ptáček z Březí	125	Kuřecí řízky	145	Kapr Nad sklepy	167
Vepřová kýta	107	Výborné hovězí	126	s ananasem		Losos wasabi	167
– na venkovní grilování		bez tuku s houbami		Kuřecí roláda	146	Pálivé špagety	168
Verbířské ragů	109	Hovězí na víně	127	bez rolování		s krevetkami	
		Klokán po brněnsku	127	Krůtí stehna	147		
		Pikantní svíčková	129	na rozmarýnu			

Losos 168	Okurkový salát 188	Sýrové noky 205	Loupáčky kamarádky 226
aneb jak připravit	slavnostní	Velké krupicové noky 206	Danušky
syrového lososa	Salát z bílých fazolí 188	Kombinované knedlíky 206	Hrnková mramorová 227
Kapr na česneku 169	Horalský salát 189	Houskovo-bramborové 207	buchta
Letní kapr 170	Fazolkový salát 190	knedlíky	Americký hrnkový 228
Losos bez příběhu, 170	Skrúccance 190	Bramborové knedlíky 208	koláč
zato ale na brusinkách	těstovinový salát	Pravé vídeňské knedlíky 209	Proja 229
Štika na rosé víně 171	Salát taverna 191	Brambory pečené 209	Jemné koláčky 230
Okoun na rakytníku 172	Salát na chlebičky 193	v troubě	od Martičky
Rybí filé na slanině 173	Letní těstovinový salát 193	„Dědův“ knedlík 210	Angreštový koláč 231
Voňavý kapr 174	Olomócký zvěřinový 194	ke zvěřině	z dvojího těsta
	salát	Rychlokvašky 211	Reveňový koláč 231
Saláty a přílohy 177 – 220	Kuřecí salát 195	Americké okurky 212	Pekařská bída 232
Štýrský fazolový salát 180	s ananasem	Výborný nálev 213	Krajanec 233
Salát k toastu 181	Přílohy	na okurky z Fruty	Jednoduché šátečky 233
Ševcovský mls 182	Přílohové bílé fazole 196	Kvašené okurky 214	Cuketová buchta 234
Salát z ředkviček 182	Jablečné pyré s vínem 196	bez zavařování	Kokosová cuketová 235
Salát z polníčku 183	Zimní bramborový 197	Velmi dobrá čalamáda 214	buchta
Salát z červené řepy 183	salát	Recept na nakládání 215	Drobenková buchta 236
Sedlácký salát 183	Bramborovo-květákový 198	Výborná domácí hořčice 215	Jugoslávská buchta 236
Zelný salát s křenem 184	salát	Domácí vegeta 216	Koláčky bakchantky 237
Salát s ananasem 184	Maminčin bramborový 198	Základ pod maso 217	Hrnkáč 239
Ledový barevný salát 185	salát	... neobyčejně dobrý	Ovocná buchta 240
Zelný salát 186	Zámecký bramborový 199	Jáhlová bramborová kaše 18	z majolky
Lelní slzičkový zelný 186	salát		Jablečný ježek 240
salát	Bramboráčky 200	Buchty a pečivo 221 – 270	Staré vdolky 240
Mrkvový salát 187	Hlávkové zelí moravské 202	Pegáčky 223	Peciválky z Vicenic 241
se smetanou	Kysané zelí 204	Bramborová buchta 223	Litá jablečná buchta 242
Salát ze zelených 187	podle Bavoráků	slaná i sladká	Závin od babičky 243
fazolek		Ořechové lámance 225	Ovocná bublanina 244

Mřížkový koláč	244	Snadný pivní chléb	264	Perník z jablek	288	Krajance	304
Tvarohový ovocný	246	Chléb z obilných	265	Konfitová sladká srdíčka	289	Linecké blatnické těsto	305
na lžíce		klíčků velmi zdravý		Bramborový dort	289	Šohajky	305
Pravý Vídeňský štrúdl	246	Graham	265	Černý dort mouřenín	290	Trubičky	306
Závin kynutý	248	Bylinkový chléb pečený	266	Tvarohová bábovka	291	Išilské dortíčky	307
na plechu		v keramice		Máslová bábovka	292	Kynuté boží milosti	308
Kynuté těsto na táč,	248	Bageta	267	sváteční		Závodných boží	308
lívance nebo bublaninu		Selský chléb	268	Dorta dobrá levná,	292	milosti	
Kynuté těsto na buchty,	249	se slaninou		maminka		Dášiny kolečka	310
koláče, záviny, vdolky		Tvarohový koláč	269	Tvarohový koláč	293	Křehké pečivo	310
Bábinčin perník	250			dvou barev		s medem	
Závin z dvojího těsta	251	Zákusky, dezerty	271–296	Moravská Tiramisu	294	Dobroty (nejen)	313–336
Chudí rytíři	252	moučníky		Perníkové tiramisu	294	k vínu	
Černá бухта	253	Reveňový moučník	273	Pudinkovo-jablečný dort	295	Andaluské gaspačo	315
Floriánovy tvarohové	254	z dvojího těsta		nepečený		Paštičky s tuňákem	316
rohlíky smažené		Ananasová rychlovka	273	Báječná poleva	296	Koktejlové ovoce	316
Vánočka ze šlehačky	254	Mrkvový koláč	275	na nepečené jablečné,		Mortadela	317
Blatnická vánočka	255	Tvarohové řezy	275	pudinkové, ovocné, piško-		Škvarkové pegáčky	318
Meruňkový parádní	256	s vitacitovým želé		tové a jiné dortíky		Evino horské	319
koláč		Císařské řezy	276	Lídin nepečený koláč	296	„Voňavý“ syrečkový	319
Malý kynutý koláč	257	Mandlový koláč	278	Rohlíčky	297	dort	
s meruňkami		Rumový moučníček	278	Zázvoroky	298	Cibulové koláčky	321
Chleba ze sešitu	258	Maminčin ořechový dort	9	Anglické sušenky	299	Cibuláčky	321
Vrbkovic domácí chléb	259	Zákuskový ovocný koláč	280	„Cookies“		Chala k vínu	322
Výborné dalamánky	260	Ovesné kuličky	281	Čajové perníčky	300	Preclíky	323
Jednoduchý chléb	261	Nedělní ovocný koláč	281	Křeháčky	301	Masový páj k vínu	324
za dvě hodiny		Babiččin oříškový koláč	282	Višně v čokoládě	302	Fašírka	325
Špaldový chléb	262	Italská lombardie	283	Karamelové řezy	302	Toskánský chléb	325
Valašský chléb	263	Buchta pro blbce	285	paní učitelky		Rolky ze srnčí kýty	326
Věrčin chléb	263	Medovník	286	Vanilkové rohlíčky	303		
		Pečené rafaello	287	Oplatkové koule	304		

Špenátový zákrm	324	Pomazánka	343	Kůzlečí řízky	362	Zabijačková omáčka	382
k vínu		z Holanského jogurtu		Selské kuře	363	tmavá	
Sýrová miniroláda	328	Herkulesová	344	s pohankovou nádivkou		Zabiječková paštika	383
Pražené mandle	328	Blatničák	344	Jidáše	364	(jinak také Mařenčin)	
s Vinným konfitem		Pomazánka	344	Hodové koláčky	366		
Plástová dorta	328	ze smažených vajec		z brněnska			
k ledovému a slámovému		Pomazánka na topinky	345	Hodová kachna	368		
vínu		Ďábelská masová	346	s vepřovým			
Žampiony nadívané	330	pomazánka		Bramborové knedlíky	368		
Domácí čestvý sýr	330	Pomazánka	346	Pečená svatomartinská	369		
Božské utopence	331	z červené řepy		husa s meruňkovou ná-			
Utopenci pikantní	332	Pórková pomazánka	347	divkou			
s vinným octem		Pomazánka z krabích	347	Svatomartinská husa	370		
Utopenci z Čejkovic	333	tyčinek		Nad sklepy			
Sýrový koláč	334	Ředkvičková pomazánka	347	Tradiční rybí polévka	372		
		Celerová pomazánka	348	Smažený kapr	373		
		Pivní pomazánka	348	s domácím bramborovým			
		Rybí pomazánka	349	salátem			
				Zavařené ovoce	375		
				kompot jako tradice			
				Štědrovečení kyselice	375		
				Čočková polévka	377		
				pro štěstí			
				Novoroční krůta	378		
				na slatině			
				Bůčková pochoutka	379		
				Silvestrovské	379		
				dvoubarevné řízky			
				Domácí zabijačková	381		
				bílá omáčka			

Pomazánky 337–350**Tradiční jídla 385–384****na Moravě**