

TURINYS

PRATARMĖ	7
ABIEJŲ TAUTŲ VIRTUVĖ TARP BAROKO IR APŠVIETOS	15
DVARŲ LAUKUOSE, PIEVOSE IR MIŠKUOSE, RŪSIUOSE, SVIRNUOSE IR KAMAROSE...	29
PIETŪS SU OGINSKLAIS	41
DVARIŠKOJI PUOTA IR JOS KURIOZAI	61
MYKOLO KLEOPO DIETA	76
M. K. OGINSKIO LAIKOTARPIO PATIEKALŲ RECEPTAI	83
1. <i>Ilgai troškinta jautienos sprandinė / Bouf a la mode</i>	85
2. <i>Trinta morkų sriuba</i>	87
3. <i>Šalti barščiai</i>	89
4. <i>Veršienos krūtinėlės troškinys, arba ragout</i>	91
5. <i>Orkaitėje keptas antrekotas</i>	93
6. <i>Kepti baravykai, Portabella grybai ar rudmėsės (gaminama su bulvėmis)</i>	95
7. <i>Rūkyti pusžąsiai</i>	97
8. <i>Kalafiorai su džiovėsėlių padažu</i>	99
9. <i>Kavos kremas</i>	101
10. <i>Obuolių skanėstas, patiekiamas su padažu</i>	103
11. <i>Juodojo šokolado putėsiai</i>	105
12. <i>Migdolinė boba</i>	107
13. <i>Alaus sriuba</i>	109
14. <i>Ančių kepenėlių paštetas (paprastų kepenėlių – ne „foie gras“)</i>	109
15. <i>Veršienos tortas, arba paštetas tešloje</i>	112
16. <i>Kiaulienos sprandinė su daržovėmis</i>	115
17. <i>Jautienos sultinys</i>	117
18. <i>Karpis lenkiškai</i>	119
19. <i>Karšta ananasų putelė</i>	121
20. <i>Pavasariinių daržovių troškinys</i>	123
SENOVINIAI MATAI, SAIKAI, PINIGINIAI VIENETAI, TERMINIJA	124
KNYGOJE NAUDOTŲ PUBLIKUOTŲ ŠALTINIŲ IR LITERATŪROS SĄRAŠAS	125