

Obsah



*Využijte množství
druhů domácího ovoce
i exotických plodů
k vytvoření
nezaměnitelné chuti.*

4 Předmluva

6 Dobroty z ovoce a dalších plodů

7 Vymezení pojmů

8 Ovoce ve své rozmanitosti

10 Výběr ovoce

14 Potřeby pro domácí konzervování

18 Nezbytné přísady

19 Cukr

19 Želírovací cukr

20 Želírovací cukr se sníženým
podílem cukru

20 Náhražky cukru, umělá
sladidla

21 Želírovací přípravky

21 Kyselina citronová

21 Koření, alkohol

22 Správná konzervace

23 Příprava ovoce

24 Vaření s cukrem a želírovacím
cukrem

26 Rosolotvorná zkouška

27 Plnění do sklenic

28 Uzavírání sklenic

29 Označení sklenic štítky

30 Skladování

30 Příprava zavařenin
s želírovacími přípravky

30 Příprava zavařenin bez cukru

31 Ovocná pomazánka nevařená

32 Příprava rosolu

37 Náprava chyb



*Malým nákladem se dá získat
čistá ovocná šťáva.*

38 Recepty od ananasu po višně

39 Ananas

43 Angrešt

45 Banány

47 Bezinky

50 Borůvky

52 Broskve a nektarinky

54 Brusinky

56 Hrušky

58 Jablka

63 Jahody

66 Kdoule

68 Kiwi

69 Maliny

72 Meruňky

75 Mirabelky

76 Ostružiny

79 Pomeranče

81 Revěň

83 Rybíz

85 Ryngle

87 Šípky

89 Švestky

90 Třešně a višně

93 Použitá literatura

94 Tiráž/O autorovi

95 Věcný rejstřík

95 Rejstřík receptů

*Když objevíte zralé meruňky,
poslužte si!*

