

# Obsah

<b>Předmluva</b> . . . . .	5
<b>Úvod</b> . . . . .	6
<b>Význam a využití ovoce a zeleniny ke konzervování</b> . . . . .	8
Chemické složení ovoce a zeleniny . . . . .	8
Základní složky potravin . . . . .	9
Zralost a sklizeň ovoce a zeleniny ke konzervování . . . . .	14
Složení a použití jednotlivých druhů ovoce a zeleniny ke konzervování . . . . .	14
Ovoce . . . . .	15
Zelenina . . . . .	23
Houby . . . . .	28
<b>Příčiny nežádoucích změn a znehodnocení potravin a předcházení jim</b> . . . . .	29
Změny mikrobiální . . . . .	29
Změny enzymatické . . . . .	31
Způsoby konzervace potravin . . . . .	31
Metody fyzikální . . . . .	31
Konzervace chemickými prostředky . . . . .	33
Konzervace biologická . . . . .	33
Přísady používané při konzervování . . . . .	34
Sladidla . . . . .	34
Kyselidla . . . . .	36
Chemické konzervační prostředky . . . . .	37
Ostatní přísady . . . . .	38
<b>Kompoty</b> . . . . .	39
Příprava ovoce pro kompotování . . . . .	39
Výběr a třídění ovoce . . . . .	39
Praní ovoce . . . . .	40
Úprava ovoce . . . . .	40
Předvaření plodů . . . . .	40
Ukládání ovoce do obalů . . . . .	41
Příprava nálevu . . . . .	41
Ovoce bez nálevu . . . . .	47
Obaly na kompoty . . . . .	48
Sterilování — zavařování kompotů . . . . .	51
Sterilace ve vodní nebo parní lázni . . . . .	52
Sterilace v elektrické troubě . . . . .	56

Sterilace v plynové troubě . . . . .	58
Sterilace ve sporákové troubě . . . . .	59
Kompotování povařením ovoce v nálevu bez další sterilace (sterilace mimo obal) . . . . .	59
Odsávací přístroje . . . . .	61
Skladování kompotů . . . . .	61
Závady při výrobě kompotů . . . . .	62
Plesnivění a kvašení kompotů . . . . .	62
Uvolnění víček po sterilaci nebo až během skladování . . . . .	63
Špatná jakost a vzhled kompotu . . . . .	63
Druhy kompotů . . . . .	64
Kompoty z bobulového a drobného ovoce . . . . .	64
Kompoty z peckového ovoce . . . . .	69
Kompoty z jádrového ovoce . . . . .	73
Kompoty z planě rostoucích plodů . . . . .	76
Kompoty ze zeleniny . . . . .	77
Smíšené kompoty . . . . .	78
Diabetické kompoty . . . . .	80
<b>Proslazené ovoce a zelenina . . . . .</b>	<b>82</b>
<b>Ovocné džemy . . . . .</b>	<b>86</b>
Příprava džemů . . . . .	86
Výběr ovoce . . . . .	86
Návody na přípravu džemů . . . . .	87
Postup při výrobě . . . . .	88
Pektinové přípravky . . . . .	89
Plnění sklenic . . . . .	90
Schéma výroby džemů . . . . .	92
Druhy ovocných džemů . . . . .	93
<b>Marmelády . . . . .</b>	<b>100</b>
Příprava marmelád . . . . .	100
Výběr ovoce . . . . .	100
Návody na přípravu marmelády . . . . .	101
Postup při vaření . . . . .	102
Plnění sklenic . . . . .	102
Druhy marmelád . . . . .	103
<b>Ovocné rosoly . . . . .</b>	<b>108</b>
Postup při přípravě rosolů . . . . .	108
Jednotlivé druhy rosolů . . . . .	110
<b>Povidla . . . . .</b>	<b>111</b>
Příprava povidel . . . . .	111
Výběr ovoce . . . . .	111
Praní ovoce . . . . .	112
Čištění, rozvážení a protlačování ovoce . . . . .	112
Zahušťování . . . . .	112
Druhy povidel . . . . .	112
<b>Ovocné rozvářky — klevely . . . . .</b>	<b>119</b>

<b>Ovocné pasty a sýry</b> . . . . .	121
Příprava ovocných past . . . . .	121
Úprava ovocných past před sušením . . . . .	121
Sušení ovocných past . . . . .	122
Krájení past . . . . .	122
Druhy past . . . . .	123
Druhy sýrů . . . . .	123
<b>Ovocné a zeleninové protlaky a zeleninové šťávy</b> . . . . .	125
Ovocné protlaky . . . . .	125
Postup při výrobě ovocných protlaků . . . . .	126
Jednotlivé druhy ovocných protlaků . . . . .	127
Jednotlivé druhy zeleninových protlaků . . . . .	128
Zeleninové šťávy . . . . .	129
<b>Ovocné sirupy</b> . . . . .	132
Příprava sirupů . . . . .	132
Návody na výrobu . . . . .	132
Postup při přípravě ovocných sirupů . . . . .	134
Druhy sirupů . . . . .	135
<b>Ovocná a hroznová vína</b> . . . . .	138
Příprava vína . . . . .	138
Ovoce . . . . .	138
Nádoby . . . . .	139
Kvašení . . . . .	140
Stáčení a úpravy . . . . .	142
Druhy vín . . . . .	144
Ovocná vína . . . . .	144
Hroznová vína . . . . .	162
<b>Ovocné mošty</b> . . . . .	170
Příprava moštů . . . . .	170
Ovoce a jeho zpracování . . . . .	170
Druh a příprava obalů na mošty . . . . .	173
Sterilování moštů . . . . .	174
Ukládání moštů . . . . .	177
Druhy ovocných moštů . . . . .	178
<b>Sušení ovoce</b> . . . . .	187
Úprava ovoce před sušením . . . . .	188
Sušení . . . . .	189
Postup při sušení . . . . .	191
Uskladnění sušeného ovoce . . . . .	192
Druhy sušeného ovoce . . . . .	193
<b>Konzervování zeleniny</b> . . . . .	199
Způsoby konzervování zeleniny . . . . .	200
Konzervování sterilací — teplem . . . . .	200
Konzervace chemickými prostředky . . . . .	203
Mléčně kvašená zelenina . . . . .	205
Konzervování různých druhů zeleniny . . . . .	215

<b>Zelenina v rosolu</b> . . . . .	230
<b>Zelenina v soli</b> . . . . .	232
Postup při přípravě zeleniny v soli . . . . .	233
<b>Sušená zelenina</b> . . . . .	236
Zpracování zeleniny . . . . .	236
Úprava zeleniny . . . . .	237
Postup při sušení . . . . .	237
Uchování sušené zeleniny . . . . .	238
Příprava sušené zeleniny . . . . .	238
Příprava sušené zeleniny ke konzumu . . . . .	238
Druhy sušené zeleniny . . . . .	238
<b>Ukládání čerstvého ovoce a zeleniny</b> . . . . .	242
Vlivy na uchovatelnost ovoce a zeleniny . . . . .	242
Teplota . . . . .	243
Vlhkost . . . . .	243
Jakost ovoce a zeleniny určené pro ukládání . . . . .	244
Ukládání ovoce a zeleniny ve sklepech . . . . .	245
Krečtování ovoce a zeleniny . . . . .	250
Ukládání ovoce . . . . .	250
Ukládání zeleniny . . . . .	252
<b>Konzervování hub</b> . . . . .	254
Sbírání hub . . . . .	255
Způsoby konzervování hub . . . . .	255
Sušení hub . . . . .	255
Houby v octě . . . . .	259
Houby v soli . . . . .	260
Kvašené houby (silážované houby) . . . . .	261
<b>Konzervace masa</b> . . . . .	266
Konzervování masa sterilací . . . . .	267
Druhy masa, jejich jakost a vhodnost ke konzervování . . . . .	267
Úpravy masa před sterilací . . . . .	268
Speciální masové konzervy . . . . .	270
Obaly na masové konzervy . . . . .	271
Plnění sklenic a plechovek . . . . .	272
Uzavírání obalů . . . . .	272
Sterilování masových konzerv . . . . .	274
Chlazení konzerv . . . . .	276
Ošetřování a skladování konzerv . . . . .	277
Příprava jednotlivých druhů masových konzerv . . . . .	278
Vepřové maso . . . . .	278
Hovězí maso . . . . .	286
Telecí maso . . . . .	287
Skopové maso . . . . .	288
Konzervování drůbeže . . . . .	288
Konzervování zvěřiny . . . . .	289

<b>Konzervování vajec</b> . . . . .	290
<b>Příprava vajec ke konzervování</b> . . . . .	290
<b>Jakost a stáří vajec</b> . . . . .	290
<b>Čištění a kontrola vajec</b> . . . . .	291
<b>Ukládání</b> . . . . .	292
<b>Způsoby konzervování vajec</b> . . . . .	292
<b>Obchodní přípravky pro konzervaci vajec</b> . . . . .	294
<b>Literatura</b> . . . . .	295
<b>Rejstřík</b> . . . . .	296