

OBSAH

Předmluva	5
Úvod	7
Kompoty	9
Výběr ovoce	9
Příprava ovoce na kompotování	9
Ukládání ovoce do obalů	9
Příprava nálevu	10
Nálev s přídavkem medu	13
Ovoce bez nálevu	13
Obaly na kompoty	14
Sterilování – zavařování kompotů	21
Sterilace v elektrické troubě	26
Sterilace v plynové troubě	28
Sterilace ve sporákové troubě	28
Kompotování povařením ovoce v nálevu bez další sterilace (sterilace mimo obal)	28
Odssávací přístroje	29
Skladování kompotů	30
Závady při výrobě kompotů	31
Plesnivění a kvašení kompotů	31
Uvolnění víček po sterilaci nebo až během skladování	31
Spatná jakost a vzhlednost kompotu	31
Druhy kompotů	32
Kompoty z bobulového a drobného ovoce	33
Kompoty z peckového ovoce	38
Kompoty z jádrového ovoce	42
Kompoty ze zeleniny	46
Smíšené kompoty	47
Diabetické kompoty	47
Ovocné jamy	49
Příprava jamů	49
Ovoce	49
Návody na výrobu jamů	50
Postup při výrobě	50
Pektinové přípravky	52
Plnění jamů	53
Schema výroby jamů	54
Druhy ovocných jamů	55
Marmelády	62
Příprava marmelád	62
Ovoce	62
Návody na výrobu marmelády	63
Postup při vaření	63
Plnění marmelády	64
Druhy marmelád	64

Povidla	71
Příprava povidel	71
Ovoce	71
Praní ovoce	72
Čištění, rozváření a protlačování ovoce	72
Zahušťování	72
Druhy povidel	72
Ovocné rozvářky – klevely	79
Ovocné pasty a sýry	81
Příprava ovocných past	81
Úprava ovocné pasty před sušením	81
Sušení ovocných past	81
Krájení pasty	82
Druhy past	82
Druhy sýrů	83
Ovocné syrupy	85
Příprava syrupů	85
Ovoce	85
Návody na výrobu	85
Postup při přípravě ovocných syrupů	87
Druhy syrupů	87
Ovocná a hroznová vína	91
Příprava vína	91
Ovoce	91
Nádoby	91
Kvašení	92
Stáčení a úprava	94
Druhy vín	96
Ovocná vína	96
Schema výroby ovocných vín	96
Hroznová vína	113
Ovocné moštý	119
Příprava moštů	119
Ovoce a jeho zpracování	119
Druh a příprava obalů na moštý	122
Sterilování moštů	124
Sterilace v obalu	124
Sterilace v otevřené nádobě	125
Průtoková sterilace	125
Ukládání moštů	127
Druhy ovocných moštů	128
Sušení ovoce	136
Úprava ovoce před sušením	136
Sušení	137
Sušení na slunci	137
Sušení v troubě	138
Sušení na sporáku	138
Elektrické sušárny	139
Postup při sušení	140
Uskladnění sušeného ovoce	141
Druhy sušeného ovoce	141
Konservování zeleniny	147
Popis jednotlivých konservačních metod	148
Konservování sterilací	148

Schema výroby sterilovaných okurek a zeleniny	149
Konservace chemickými prostředky	151
Mléčně kvašená zelenina	152
Ukládání zeleniny do silných octových nebo solných nálevů	153
Okurky	154
Okurky sterilované ve sladkokyselém nálevu	154
Sterilování okurek	158
Okurky mléčně kvašené	159
Okurkové řezy mléčně vykvašené	160
Rychlokvašené okurky	161
Sterilované okurkové řezy a okurkové saláty	161
Paprika zeleninová	162
Červená rajčata	164
Hrášek	167
Fazolka	168
Květák	169
Celer	170
Cibulka	170
Červená řepa	171
Kvašené zeli	171
Zeleninové směsi	173
Sušená zelenina	175
Zpracování zeleniny	175
Zelenina	175
Úprava zeleniny	175
Postup při sušení	176
Uchování sušené zeleniny	176
Příprava sušené zeleniny ke konsumu	176
Druhy sušené zeleniny	177
Ukládání čerstvého ovoce a zeleniny	181
Vlivy na uchovatelnost ovoce a zeleniny	181
Teplo	181
Vlhkost	182
Jakost ovoce a zeleniny určené pro ukládání	183
Ukládání ovoce a zeleniny ve sklepech	183
Krechťování ovoce a zeleniny	188
Ukládání ovoce	188
Ukládání zeleniny	190
Konservování hub	193
Sbírání hub	193
Způsoby konservárenského zpracování hub	194
Sušení hub	194
Druhy hub	194
Úprava hub před sušením	194
Postup při sušení hub	195
Sušení hub na slunci	196
Uskladnění	196
Houbový výtažek	197
Houby v soli	197
Sterilované houby	199
Konservace masa	202
Konservace masa sterilací	202
Druhy masa, jejich jakost a vhodnost ke konservování	203
Úprava masa před sterilací	203

Speciální masové konservy	205
Obaly na masové konservy	206
Plnění sklenic a plechovek	207
Uzavírání obalů	207
Sterilování masových konserv	210
Chlazení konserv	212
Ošetřování a skladování konserv	212
Příprava jednotlivých druhů masových konserv	213
Vepřové maso	213
Zužitkování vnitřnosti a výrobků z domácí porážky	217
Hovězí maso	221
Telecí maso	223
Skopové maso	223
Konservování drůbeže	223
Konservování zvěřiny	224
Konservování vajec	225
Příprava vajec ke konservování	225
Jakost a stáří vajec	225
Čištění a kontrola vajec	225
Ukládání vajec	226
Způsoby konservování vajec	226
Konservace vajec ve vodním skle	226
Konservace vajec ve vápenné vodě	227
Rejstřík	229