

ÚVODEM

Než začnete zavařovat

Proč se kazí potraviny — Chemie ano, či ne? — Nálevy — Jaké láhve a uzávěry? — Konzervování teplem — Minuty a stupně — Chlazení a zmrazování — Sůl, cukr, ocet — Konzervace alkoholem — Kvašení, sušení, zahušťování — Jak sladit pro diabetiky

Nápady diváků Receptáře

1. Zavařování pomocí páry
2. Zavařování okurek v páře
3. Zavařování ovoce v páře
4. Schovávají skleničky od dětské výživy
5. Jak využít opotřebovaná víčka Omnia
6. Zavařování bez petolu
7. Stačí trochu alkoholu
8. Zavařování v kotli na prádlo
9. Zavařování v pračce
10. Srovnajte si sami víčka
11. Jak rychle plnit sklenice
12. Jak lehce zavírat víčka
13. Zavařujte v hrnci, ale v páře
14. Zavařování v elektrické troubě
15. Zavařování v papiňáku
16. Zavařování v mikrovlnné troubě
17. Džem v mikrovlnné troubě
18. Kompoty z mikrovlnné trouby
19. Nevyhazujte starou pračku
20. Svařování mikrotěnu v alobalu
21. Svařování mikrotěnu v novinách
22. Stačí kancelářské svorky
23. Jak vytěsnit vzduch z mikrotěnového sáčku
24. Jak chladit jídlo
25. Sušení na kotli ústředního topení
26. Sušárna z chladničky
27. Sluneční sušička
28. Uzavřená sluneční sušička

Ovocné recepty diváků Receptáře

29. Angreštový kompot
30. Borůvkový kompot I.
31. Borůvkový kompot II.
32. Broskvový kompot
33. Brusinky ve vlastní šťávě
34. Brusinkový kompot
35. Brusinkový kompot s malou dávkou cukru

36. Hruškový kompot
37. Jahodový kompot
38. Jeřabinový kompot
39. Jablkový kompot
40. Kompot z jablek a švestek
41. Meruňkový kompot
42. Mirabelkový kompot
43. Ořeškový kompot
44. Kompot ze zelených rajčat
45. Rybízový kompot
46. Šípkový kompot
47. Švestky ve vlastní šťávě
48. Třešňový kompot
49. Dýňový kompot s ananasovou šťávou

Džusy, ovocné šťávy, sirupy

50. Džus z pomerančů a mrkve
51. Citrónový sirup
52. Pomerančový džus
53. Citrónová šťáva
54. Džus z pomerančů a mrkve
55. Džus
56. Limonáda z květů černého bezu
57. Šťáva z bezinek vařená
58. Malinová šťáva kvašená
59. Jablečný mošt pomocí odstředivky na prádlo

Džemy, marmelády, povidla

60. Angreštový džem
61. Broskvový džem
62. Jahodový džem
63. Pomerančový džem s hruškami
64. Angreštová marmeláda
65. Borůvková marmeláda a povidla
66. Hrušková povidla
67. Jablková povidla
68. Povidla z jablek a ostružin
69. Jeřabinová marmeláda
70. Malinová marmeláda
71. Meruňková marmeláda
72. Marmeláda z černého rybízu
73. Šípková marmeláda
74. Šípková povidla s jablky
75. Švestková povidla
76. Višňová marmeláda
77. Švestková povidla
78. Meruňková zavařenina z rajčat

Sušené ovoce

79. Sušená jablka
80. Sušená jablka zavařená
81. Jablka sušená na niti
82. Sušená jablka proslazená
83. Hrušky sušené
84. Dezertní sušené hrušky

85. Náplň ze sušených hrušek
86. Polotovary na „frgále“
87. Jak se dělá prachanda
88. Sušené švestky
89. Jak použít sušené švestky
90. Zavařované sušené švestky
91. Sušené švestky v líhu
92. Sušené meruňky
93. Třešně místo hrozněk
94. Sušený černý rybíz
95. Sušené jeřabiny do perníčku
96. Sušené borůvky
97. Sušené šípky
98. Ovocný čaj
99. Bylinný čaj
100. Cukety jako cedrát

Různé konzervování ovoce

101. Pasta z hrušek
102. Švestková pasta
103. Kandování pomerančové a citrónové kůry
104. Ovoce v rumu
105. Jak uchovat čerstvé ovoce pomocí křenu
106. Domácí přesnídávka pro děti
107. Mražený rybíz a borůvky
108. Jak uchovat ořešková jádra

Zeleninové recepty diváků Receptáře

109. Zeleninová čalamáda
110. Televizní zeleninový salát
111. Slovenská čalamáda
112. Sterilovaný paprikový salát
113. Šavlový tanec
114. Pikantní zeleninový salát
115. Čalamáda z „Gigantu“
116. Čalamáda z červeného zeli
117. Vařená čalamáda
118. Moravská čalamáda
119. „Kunovjanka“
120. Papriky v octě
121. Lečo na zimu
122. Rajska jablička v aspiku
123. Lečo mojí maminky
124. Čalamáda opět jinak
125. Čalamáda víceúčelová
126. Sladkokyselý nálev
127. Květák v octovém nálevu
128. Papriky v octovém nálevu
129. Šáhožehan cukína
130. Cukýny — polotovary sterilované ve slaném nálevu
131. Sladkokyselé cukýny, okurky či cokoli jiného po plzeňsku
132. Cukína à la Čína
133. Čatny

134. Čatny z cukín
135. Rajska jablka ve vlastní šťávě
136. Rajska jablka v octovém nálevu
137. Salát z červené řepy
138. Salát z tykví
139. Celerový salát
140. Kapie ve sladkokyselém nálevu
141. Cukíny jako okurky

Kečupy

142. Domácí kečup
143. Kečup pikantní
144. Jugoslávský kečup
145. Kečup na topinky
146. Rajčatový kečup
147. Orient hot kečup

Pasty a protlaky

148. Papriková pasta
149. Paprikový protlak
150. Domácí rajský protlak
151. Pasta ze zelených rajčat
152. Rajský protlak na omáčku
153. Palivec z rajčat
154. Konzerva k přípravě plněných paprik

Zelenina do pokrmů

155. Zelenina v soli
156. Zelenina v tuku
157. Zeleninový protlak pod svíčkou
158. Syrová zelenina v soli
159. Zelenina do salátu
160. Slovenská zelenina v soli
161. Zelenina s ivou
162. Dušená zelenina
163. Zelenina do polévky
164. Zelenina do polévky II.
165. Mletá zelenina (Vegeta)
166. Polévková zelenina v soli

Zeleninová hořčice

167. Zeleninová hořčice
168. Hořčice z rajčat
169. Zeleninová hořčice ze zbytků
170. Pikantní hořčice
171. Cuketová hořčice
172. Ostrá hořčice
173. Papriková hořčice
174. Hořčice z červeného zelí

Konzervace ředkviček

175. Ředkvičky jako okurky
176. Ředkvičky na dva způsoby
177. Ředkvičky do třetice

Konzervace zelí

178. Zelí po staročesku
179. Zelí po přešovsku
180. Zelí bez šlapání

181. Nakládané zelí
182. Tuňanské zelí
183. Sterilované tuňanské zelí
184. Červené zelí s olejem
185. Zelný salát po kyjovsku
186. Zelí kvašené v lahvicích
187. Zelí s křenem — prevence proti chřipce
188. Červené zelí s křenem
189. Řecké zelí
190. Nechte „zelák“ na balkóně

Nakládáme okurky

191. Jak zavařovat přerostlé okurky
192. Dobrý nálev na okurky
193. Nový způsob zavařování okurek
194. Sklenění hádci
195. Bzenecké okurky
196. Úporné okurky
197. „Znojenské“ okurky
198. Okurky v octě
199. Okurky s hořčicí
200. Okurkové řezy s česnekem

Konzervace česneku

201. Česnek z ledničky
202. Česnek v sádle
203. Česnek s ivou
204. Česnek z mrazničky
205. Mletý mražený česnek
206. Česnek jako čokoláda
207. Kurgušský česnek
208. Česnekové výhonky
209. Jak uchovat česnek

Konzervace hub

210. Houby v octě
211. Houby ve vlastní šťávě
212. Houby v soli
213. Houby v tuku
214. Houby sušené
215. Houby v octovém nálevu
216. Před smažením houby mražené
217. Houby v octě
218. Zavařování hub
219. Salát z hub
220. Tři řady k nakládání hub
221. Zavařování vláclavek
222. Kvašené houby
223. Solené houby
224. Houby ve slaném nálevu
225. Sušení hub

Další způsoby uchování zeleniny

226. Jak udržet salát co nejdéle čerstvý
227. Vysychají vám citróny?

228. Jak uchovat petržel na zimu
229. Sterilované brambory
230. Fazolové lusky ve slaném nálevu
231. Loupané okurky pro diabetiky
232. S kečupem proti společenské únavě
233. Příprava mražené zeleniny
234. Mražený křen

Je třeba koření, hlavně do života

Staré recepty

235. Cukrový ocet
236. Borůvky
237. Brusinky
238. Hrozny
239. Jahody
240. Kdoule
241. Jeřabiny
242. Maliny
243. Melouny
244. Mirabelky
245. Moruše
246. Ořechy bílé
247. Ořechy černé
248. Pomeranče
249. Revěň rebarbora
250. Smíšené ovoce
251. Šípky
252. Švestky
253. Borůvková šťáva
254. Borůvková šťáva jiná
255. Jablčná šťáva
256. Jahodová šťáva na omelety hustá
257. Kdoulová šťáva
258. Meruňková šťáva
259. Hrušková marmeláda
260. Jeřabinová marmeláda
261. Jablčná marmeláda
262. Jablková huspenina
263. Melounová huspenina
264. Artyčoky
265. Kukuřičné paličky
266. Šťáva fialková
267. Šťáva růžová
268. Zavařený meloun
269. Citróny v cukru
270. Růžová poupata v cukru
271. Ovoce v medu
272. Fazolové lusky v cukru
273. Hrozny
274. Pomeranče v lihu
275. Hrušky zavařené v hořčici
276. Hříbky v soli naložené
277. Hříbky v octě naložené
278. Houby v citrónové šťávě
279. Žampióny v octě
280. Ryzce zavařené