

Obsah

Předmluva	5
Úvod	6
Význam a využití ovoce a zeleniny ke konzervování	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
Příčiny nežádoucích změn a znehodnocení potravin a předcházení jím	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
Kompoty	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 lázní	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
Proslazené ovoce a zelenina	82
Ovocné džemy	86
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
Marmelády	100
Příprava marmelád	100
Výběr ovoce	100
Návody na přípravu marmelády	101
Postup při vaření	102
Plnění sklenic	102
Druhy marmelád	103
Ovocné rosoly	108
Postup při přípravě rosolů	108
Jednotlivé druhy rosolů	110
Povidla	111
Příprava povidel	111
Výběr ovoce	111
Praní ovoce	112
Čištění, rozváření a protlačování ovoce	112
Zahušťování	112
Druhy povidel	112
Ovocné rozvářky — klevely	119

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

Zelenina v rosolu	230
Zelenina v soli	232
Postup při přípravě zeleniny v soli	233
Sušená zelenina	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
Ukládání čerstvého ovoce a zeleniny	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
Krechťování ovoce a zeleniny	250
Ukládání ovoce	250
Ukládání zeleniny	252
Konzervování hub	254
Sbírání hub	255
Způsoby konzervování hub	255
Sušení hub	255
Houby v octě	259
Houby v soli	260
Kvašené houby (silážované houby)	261
Konzervace masa	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

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