

---

# Obsah

Úvod . . . . .	5
<b>Činitelé způsobující znehodnocení potravin . . . . .</b>	<b>6</b>
Mikroorganismy v potravinách . . . . .	6
Enzymatické změny . . . . .	7
<b>Zpracování a ukládání ovoce a zeleniny . . . . .</b>	<b>9</b>
Látkové složení ovoce a zeleniny . . . . .	9
Nejdůležitější složky, jejich obsah a vlastnosti . . . . .	9
Zralost ovoce a zeleniny pro zpracování . . . . .	14
<b>Způsoby konzervace . . . . .</b>	<b>16</b>
Přímé ničení mikrobů . . . . .	16
Konzervace nepřímým zastavením činnosti mikroorganismů . . . . .	19
<b>Vhodnost jednotlivých druhů ovoce a zeleniny ke konzervování . . . . .</b>	<b>23</b>
Ovoce . . . . .	23
Zelenina . . . . .	29
Houby . . . . .	32
<b>Některé přísady při konzervaci . . . . .</b>	<b>33</b>
<b>Kompoty . . . . .</b>	<b>36</b>
Příprava ovoce . . . . .	36
Obaly . . . . .	39
Příprava nálevu . . . . .	45
Sterilace kompotů . . . . .	50
Kompoty podle druhů . . . . .	57
Kompoty z jádrového ovoce . . . . .	57
Kompoty ze skořápkatého ovoce . . . . .	59
Kompoty z bobulového a drobného ovoce . . . . .	59

Kompoty z peckového ovoce . . . . .	64
Smíšené kompoty . . . . .	67
Kompoty z ostatních plodů . . . . .	68
Diabetické kompoty . . . . .	70
Uskladnění kompotů . . . . .	71
Deset nejdůležitějších zásad při přípravě kompotů . . . . .	71
<b>Džemy, marmelády a rosoly . . . . .</b>	<b>75</b>
Džemy . . . . .	76
Ovoce a přísady . . . . .	77
Příprava džemu . . . . .	78
Návody na vaření džemu . . . . .	83
Příprava džemu v přehledu . . . . .	84
Důležité připomínky pro přípravu džemu . . . . .	85
Džemy podle druhů . . . . .	85
Marmelády . . . . .	92
Ovoce na marmelády . . . . .	92
Příprava protlaku . . . . .	93
Vaření marmelády . . . . .	93
Marmelády podle druhů . . . . .	94
Ovocné rosoly . . . . .	98
Příprava rosolů . . . . .	98
Návody k přípravě rosolů . . . . .	100
Důležité připomínky pro přípravu rosolů . . . . .	102
<b>Povidla . . . . .</b>	<b>103</b>
<b>Ovocné sýry, pasty a másla . . . . .</b>	<b>106</b>
Ovocné sýry . . . . .	106
Ovocné pasty . . . . .	107
Ovocná másla . . . . .	108
<b>Ovocné polotovary . . . . .</b>	<b>109</b>
Ovoce ve vlastní šťávě . . . . .	109
Ovocné protlaky . . . . .	110
<b>Zeleninové protlaky a kečupy . . . . .</b>	<b>111</b>
Protlak z červených rajčat . . . . .	111
Kečupy . . . . .	111
<b>Čatní . . . . .</b>	<b>114</b>
<b>Ovocné mošty . . . . .</b>	<b>116</b>

Příprava šťávy . . . . .	116
Zpracování ovoce . . . . .	117
Druhy moštů . . . . .	133
<b>Ovocné sirupy . . . . .</b>	<b>137</b>
<b>Ovocná a hroznová vína . . . . .</b>	<b>139</b>
Ovocná vína . . . . .	139
Způsoby výroby vín v domácnosti . . . . .	139
Ovoce na přípravu vín . . . . .	141
Nádoby a pomůcky . . . . .	141
Příprava ovoce, výroba a úprava moštu před kvašením . . . . .	142
Kvašení . . . . .	145
Školení a láhrování vína . . . . .	146
Typy vín . . . . .	156
Předpisy na přípravu ovocných vín . . . . .	157
Choroby a vady vín . . . . .	171
Vliv stáří vína na jeho jakost . . . . .	174
Révová vína . . . . .	174
Ovocná vína . . . . .	174
Hroznová vína . . . . .	175
<b>Alkoholizované mošty . . . . .</b>	<b>183</b>
Příprava ovocného moštu . . . . .	183
Druhy alkoholizovaných moštů . . . . .	184
<b>Ovocné likéry . . . . .</b>	<b>185</b>
Suroviny na ovocné likéry . . . . .	185
Příprava jednotlivých druhů likérů . . . . .	187
<b>Ovoce v alkoholu . . . . .</b>	<b>189</b>
<b>Sušení ovoce a zeleniny . . . . .</b>	<b>191</b>
Zdroje tepla . . . . .	192
Úprava ovoce a zeleniny před sušením . . . . .	194
Sušení . . . . .	194
Uložení sušeného ovoce a zeleniny . . . . .	196
Příprava sušeného ovoce a zeleniny ke konzumu . . . . .	197
Sušené ovoce . . . . .	197
Sušená zelenina . . . . .	201
<b>Zmrazování . . . . .</b>	<b>203</b>
Obaly . . . . .	205
Zmrazené ovoce . . . . .	206

Zmrazená zelenina . . . . .	208
Zmrazená hotová jídla . . . . .	209
Označování naplněných obalů . . . . .	210
Zmrazování . . . . .	210
Rozmrazování . . . . .	210
<b>Konzervování zeleniny v nálevech . . . . .</b>	<b>212</b>
Sterilování zeleniny . . . . .	212
Mléčně kysaná zelenina . . . . .	213
Konzervace chemickými prostředky . . . . .	213
Konzervace jednotlivých druhů zelenin . . . . .	214
<b>Konzervování hub . . . . .</b>	<b>226</b>
Sbírání hub . . . . .	226
Způsoby konzervace . . . . .	227
<b>Konzervace masa . . . . .</b>	<b>231</b>
Sterilované masové konzervy . . . . .	231
Druhy a jakost masa určeného ke konzervaci . . . . .	232
Úprava masa . . . . .	232
Obaly . . . . .	234
Sterilace . . . . .	237
Skladování konzerv . . . . .	240
Návody na přípravu masových konzerv . . . . .	242
<b>Skladování čerstvého ovoce a zeleniny . . . . .</b>	<b>246</b>
Dozrávání plodů . . . . .	246
Jaké podmínky skladování bychom měli pro dlouhou uchovatelnost vytvořit . . . . .	249
Kde ovoce a zeleninu uskladníme . . . . .	250
Uložení jednotlivých druhů ovoce a zeleniny . . . . .	253
<b>Použitá literatura . . . . .</b>	<b>258</b>
<b>Rejstřík . . . . .</b>	<b>259</b>