

# OBSAH

## Úvod 6

### Galerie konzervování 12

*Nádherná fotografická galerie zeleniny, masa, ryb a ovoce, která představuje obrovskou škálu možností a využití pro konzervování.*

Rajčata 14 • Papriky 16 • Cibulové zeleniny 18  
Okurky, dýně, tykve 20 • Kořenová zelenina 22  
Maso 24 • Ryby a dary moře 26 • Citrusové ovoce 28  
Sadové ovoce 30 • Měkké ovoce 32 • Exotické ovoce 34

### Vybavení a techniky konzervování 36

*Kompletní fotografický průvodce, který ukazuje potřebné vybavení a pomůcky, základní konzervační přísady a podrobné popisy základních konzervačních technik.*

Pomůcky a vybavení 38 • Správný obal 41  
Hygiena a bezpečnost 42 • Plnění a uzavírání 43  
Sterilování 44 • Základní dovednosti 46  
Konzervační prostředky 48 • Přichutě a vůně 50  
Nakládání do octa 52 • Konzervování v oleji 54  
Kečup 56 • Chutney (čatní) 58  
Sušení ovoce a zeleniny 60 • Sušení masa 62  
Příprava šunky 64 • Uzení ryb 66 • Klobásky a salámy 68  
Páté (paštika) 70 • Zalévání 72 • Nasolování 74  
Ovocné džemy 76 • Ovocné krémy 78 • Ovocné rosoly 80  
Ovocné sýry 82 • Konzervování v alkoholu 84  
Kandování a krystalizování 86

### Recepty 88

*Přes 150 receptů v dokonale srozumitelném podání, které přináší sladké i pikantní pochoutky z celého světa.*

Nakládání 90 • Konzervování v oleji 104  
Relish, omáčky a směsi koření 110 • Chutney (čatní) 118  
Ochucené octy, oleje a hořčice 126  
Konzervování masa 132 • Paštiky a hrníčky 140  
Konzervování ryb 148  
Džemy a další sladké pochoutky 154  
Ovocné pasty, krémy a sýry 170  
Ovoce v alkoholu, sirupy a perličky 176  
Průvodce konzervováním a sušením 184  
Bezvadné konzervování 186  
Rejstřík 187  
Poděkování a užitečné adresy 192

