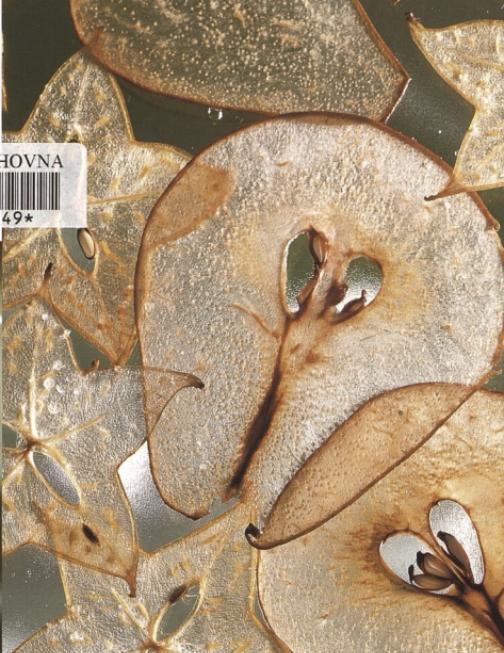


# OVOCE

NÁRODNÍ KNIHOVNA



\*1001829749\*



## LEXIKON OVOCE 9

VÝVOJ ŠLECHTĚNÍ OVOCE 12

Ovocnářství včera a dnes

SPRÁVNÁ VÝŽIVA 14

Zdravý požitek

Informace o výživné hodnotě ovoce, vitamínech i minerálních látkách, bioaktivních substancích a jiných důležitých látkách, obsažených v ovoci

JÁDROVINY 16

Jablka, hrušky a kdoule

PECKOVINY 34

Mrušinky, broskve, švestky a třešeň

BOBULOVÉ OVOCE 54

Od jáhod přes maliny až po rybíz a borůvky

SKOŘÁPKOVINY 76

Chutná jádra pod tvrdou skořápkou

JIŽNÍ OVOCE 84

Různé plody ze Středomoří a dalekých exotických zemí

CITRUSOVÉ PLODY 100

Oblíbené po celém světě



PREZENČNÍ FOND

**54 D 155971**

## RADY PRO KUCHAŘE 107

ZÍSKÁVÁNÍ OVOČNÝCH ŠTÁV,

DŘENÍ A SIRUPŮ 108

RŮZNÉ DRUHY SLADIDEL 110

Přírodní nebo aromatizované

ZAHUŠŤOVÁNÍ &amp; ŽELÍROVÁNÍ 112

Pudink, želé a spol.

OVOCNÉ OMÁČKY 114

s alkoholem i bez něj

PESTRÉ A ŠTAVNATÉ 116

dekorace z ovocných omáček

NÁDHERNÉ OZDOBENÉ 118

tou správnou technikou

OVOCNÉ DEKORACE 120

Krystalky, chipsy a spol.

K DRINKŮM A DEZERTŮM 123

Dekorace z ovoce

UŽITEČNÉ POMŮCKY 124

Nože, sítka, hrnce...

KONZERVOVÁNÍ OVOCE 127

Sušení a zmrzlování

# ZELENINA



## LEXIKON ZELENINY 131

KONVENČNÍ, NEBO BIOZELENINA? 134

Dnešní metody pěstování

CO SE UKRÝVÁ V ZELENINĚ? 136

Z pohledu zdravé výživy

Informace o výživné hodnotě ovoce, vitaminech

i minerálních látkách, bioaktivních substancích  
a jiných důležitých látkách, obsažených v zelenině

VÝZNAM SEZONNÍ ZELENINY 140

Nákup a uskladnění

Z KULINÁŘSKÉHO HLEDISKA NEJDŮLEŽITĚJŠÍ DRUHY  
A ODRŮDY ZELENINY PODLE BOTANICKÝCH ČELEDÍ 142

Od A jako Aizoaceae do Z jako Zingiberaceae

MÓRKSKÁ ZELENINA 254

Mórkské fasy od nori až po wakame

## RADY PRO KUCHAŘE 257

PŘÍPRAVA ZELENINY 258

Mytí a loupání

FORMA JE DŮLEŽITÁ 260

Krajení a ozdobné vyfeyzávání

KRÁSNÉ KŘUPAVÉ 262

zeleninové dekorace

ČERSTVÉ A KŘUPAVÉ 265

kličky a výhonky

VAŘENÍ ZELENINY 267

Způsoby tepelné úpravy

REJSTŘÍK 303

IMPRESUM 318

## EXTRA: BYLINKY A KOŘENÍ 269

BYLINKY A KOŘENÍ 272

Vydatný zdroj hodnotných látek

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ BYLINKY 274

Od klasických bylinek evropské a středomořské kuchyně  
přes jedlé květy až po svěží bylinky Dálného východu

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ KOŘENÍ 290

Lahodné aroma, ostré pálivé koření a asijské  
kořenici směsi a pasty