

UKF(003)

1006345

OBSAH

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,
vitaminech i minerálních látkách,
bioaktivních substancích a jiných
důležitých látkách, obsažených v ovoci
- JÁDROVINY 16
Jablka, hrušky a kdoule
- PECKOVINY 34
Meruňky, broskve, švestky a třešně
- BOBULOVÉ OVOCE 54
Od jahod přes maliny až po rybíz a borůvky
- SKOŘÁPKOVINY 76
Chutná jádra pod tvrdou skořápkou
- JIŽNÍ OVOCE 84
Různé plody ze Středomoří i dalekých
exotických zemí
- CITRUSOVÉ PLODY 100
Oblíbené po celém světě

Pro. 08
Pr. 20060



RADY PRO KUCHAŘE 107

- ZÍSKÁVÁNÍ OVOCNÝCH ŠTÁV,
DŘENÍ A SIRUPŮ 108
- RŮZNÉ DRUHY SLADIDEL 110
Přírodní nebo aromatizované
- ZAHUŠŤOVÁNÍ & 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, sítky, hrnce...
- KONZERVOVÁNÍ OVOCE 127
Sušení a zmrazování

PREZENČNÍ FOND

54 D 155971

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

VÝZNAM SEZONNÍ ZELENINY 140
Nákup a uskladnění

Z KULINÁRSKÉHO HLEDISKA NEJDŮLEŽITĚJŠÍ DRUHY
A ODRŮDY ZELENINY PODLE BOTANICKÝCH ČELEDÍ 142
Od A jako Aizoaceae do Z jako Zingiberaceae

MOŘSKÁ ZELENINA 254
Moškové řasy od nori až po wakame

RADY PRO KUCHAŘE 257

PŘÍPRAVA ZELENINY 258
Mytí a loupaní

FORMA JE DŮLEŽITÁ 260
Krájení a ozdobné vyřezávání

KRÁSNÉ KŘUPAVÉ 262
zeleninové dekorace

ČERSTVÉ A KŘUPAVÉ 265
klíčky a výhonky

VÁŘENÍ 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 středomošské kuchyně
přes jedlé květy až po svěží bylinky Dálného východu

NEJDŮLEŽITĚJŠÍ KOŘENÍ 290
Lahodné aroma, ostré pálivé koření a asijské
kořenící směsi a pasty