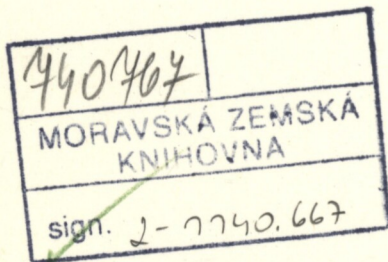




- Několik rad pro zavařování / 6*  
*Zavařování ovoce / 8*  
*Zavařeniny, povidla a rosoly / 19*  
*Další zpracování ovoce*  
*(pěny, vína, sušení ovoce) / 23*  
*Jak využíváme kompoty a zavařeniny / 27*  
*Zavařování zeleniny a hub / 37*
- 
- Další zpracování zeleniny*  
*(sušená zelenina, octy, nálevy, skladování) / 45*  
*Jak využíváme naloženou zeleninu / 49*  
*Zavařování masa a masové konzervy / 59*



JIRÍ KAREŠ  
**BABIČKA ZAVARUJE**

Edice *Apetit* 8

Vydala Agentura VPK, Novomlýnská 5, 110 00 Praha 1  
 Ing. Lubomír Valinčíč, Pod Altánem 44, 100 00 Praha 10,  
 jako svou 300. publikaci. 1. vydání. Praha 2004

Doporučená cena 65 Kč

Povolení MK ČR 12221/90/III/1

Vydavatelský kód 918

Grafická úprava Jiří Kodeš

Foto Luboš Bárta, Olga Davidová a Stanislav Němec

Lito Tanga, Praha a Sigit, Praha

Tisk a knihařské zpracování Ústecké tiskárny, s. r. o.

Rozšiřují společnosti PNS, a. s., Mediaprint & Kapa  
 a knižní distribuční firmy

© Jiří Kareš © Agentura VPK

© Foto Luboš Bárta, Olga Davidová a Stanislav Němec

ISBN 80-7334-048-8

## OBSAH

**ZAVAŘOVÁNÍ OVOCE****Kompoty**

- Angreštový kompot / 8
- Brusinkový kompot / 8
- Brusinky s jablky / 9
- Borůvky v cukru / 9
- Borůvky bez cukru / 9
- Dýňový kompot / 10
- Hruškový kompot / 10
- Jahodový kompot / 10
- Malinový kompot / 11
- Strouhaná jablka / 11
- Meruňkový kompot / 11
- Půlené švestky / 12
- Švestky v octě / 12
- Mirabelkový kompot / 12
- Mirabelky v cukru / 13
- Ostružiny v cukru / 13
- Rybízový kompot / 13
- Rybíz v cukru / 14
- Třešňový kompot / 14
- Třešně v octě / 14
- Višně ve vlastní šťávě / 15
- Višně v medu / 15

**Ovoce zavážené v páře**

- Jahody / 15
- Maliny / 16
- Meruňky s hořkomandlovou  
příchutí / 16
- Višně v hustém cukru / 16

**Kompoty k okamžitému  
použití**

- Jahodový kompot / 17
- Hruškový kompot / 17
- Meruňkový kompot / 17
- Reveňový kompot / 18
- Banánový kompot / 18
- Kompot ze suchých švestek / 18

**ZAVAŘENINY, POVIDLA  
A ROSOLY**

- Angreštová marmeláda / 19
- Jahodová marmeláda / 19
- Meruňková marmeláda / 20
- Višňová marmeláda / 20
- Míchaná zavařenina / 20
- Šípková marmeláda / 21
- Rybízový rosol / 21
- Borůvková povidla / 21
- Hrušková povidla / 22
- Švestková povidla / 22
- Švestková povidla slazená / 22

**DALŠÍ ZPRACOVÁNÍ OVOCE****Ovocné šťávy**

- Jahodová, nevařená šťáva / 23
- Nevařená šťáva z černého  
rybízu / 23
- Vařená višňová šťáva / 24

**Ovocná vína**

- Borůvkové víno / 24
- Šípkové víno / 24

**Sušení ovoce**

Švestky / 25

Meruňky / 25

**Ovocné pěny**

Jahodová pěna / 26 /

Meruňková pěna / 26

Ovocná pěna / 26

**JAK VYUŽÍVÁME KOMPOTY****A ZAVAŘENINY**Omáčka ze zavařeniny  
k polévání moučníků / 27Nádivka ze zavařeniny  
do pečiva a dortových  
placek / 27Placičky z marmelády  
a krup / 27

Palačinky / 28

Dortík s marmeládou  
bez tuku / 28

Mandlové lodičky / 29

Koláč s jablky a ořechy / 29

Koláč s ovocem a rosolem / 30

Linecký koláč s meruňkami 30

Zapečené brambory  
s ovocem / 31

Krupicové flameri / 31

Třešňová bublanina / 32

Jablkovec / 32

Jablíčkový nákyp / 33

Jahodový dort / 33

Ovocné lívanečky / 34

Rýže se švestkami / 34

Třešňový nákyp / 35

Višňový koláč s čokoládou / 35

Taštičky s povidlovou  
nádivkou / 36

Koláč s ovocem / 36

**ZAVAŘOVÁNÍ ZELENINY  
A HUB**

Celer / 37

Červená řepa / 37

Česnek / 38

Zelená fazolka v soli / 38

Cibulky v octě / 38

Zelená fazolka v octě / 39

Hřibky v octě / 39

Hřibky / 39

Hřibky v soli / 40

Hřibky v másle / 40

Ryzce v octě / 40

Tlučené houby / 40

Hrášek v soli / 40

Sladký hrášek / 41

Zelený hrášek / 41

Mrkev / 41

Špenát / 41

Kapustová poupata / 42

Kopr v octě / 42

Kopr v soli / 42

Květák v octě / 42

Okurky v soli / 42

Okurky v octě / 43

Džem z rajských jablíček / 43

Krájená zelená rajská  
jablíčka / 44

Nakládané zelí / 44

**DALŠÍ ZPRACOVÁNÍ  
ZELENINY****Sušená zelenina**

Kapusta / 45

Špenát / 45

Křenové kořeny / 45

Nať zelené petržele a celeru / 45

Sušení kořenů / 46

Sušená majoránka

a oregano / 46

Sušení hub / 46

### Octy, nálevy

Kořeněný ocet / 46

Nálev do všech druhů

zeleniny / 47

### Skladování zeleniny

Kořenová zelenina / 47

Celer / 47

Cibulová zelenina / 48

Česnek / 48

Pórek / 48

Brambory / 48

Konzervace vajec

ve vodním skle / 48

### JAK VYUŽÍVÁME

#### NALOŽENOU ZELENINU

Salát z červeného zelí / 49

Zelný salát / 49

Zelený salát po čínsku / 50

Mrkvový salát / 50

Salát z bílých fazolí / 50

Salát z kysaného zelí / 51

Sterilované zelí s vepřovým

masem / 51

Zeleninové karbanátky / 51

Toasty se sýrem

a zeleninou / 52

Lehká omeleta

se zeleninou / 52

Zeleninové koláče / 52

Plněná vecka / 53

Fazolové lusky na slanině / 53

Rajčata dušená s cibulí / 54

Hrášek s rýží / 54

Dušená mrkev / 54

Smaženky z celeru a ovesných

vloček / 55

Zeleninová pizza / 55

Zapečené zelí s masem / 56

Okurky plněné masem / 56

Houbový paprikáš / 57

Smažená cibule / 57

Zeleninové lívance / 57

### ZAVAŘOVÁNÍ MASA

Hovězí maso / 59

Roštěnky / 59

Hovězí guláš / 59

Vepřové maso / 60

Vepřový guláš / 60

Segedínský guláš / 60

Vepřové droby / 60

Mleté maso / 61

Uzené maso / 61

Kuřata / 61

Telecí kýta / 61

Srncí kýta / 61