



Obsah

Předmluva 5

1. Význam a zásady konzervace potravin 7

Ekonomický význam domácího konzervování 7
Zdravotní význam 7
Konzervujeme čerstvé a jakostní suroviny 8
Konzervujeme úsporně 8
Konzervujeme zdravě 9

2. Složení ovoce, zeleniny, masa a jiných potravin 10

Voda 10
Cukry 11
Bílkoviny 12
Tuky 12
Kyseliny 13
Minerální látky 13
Pektinové látky 13
Vitamíny 14
Enzymy 15
 Oxidační enzymy 15
 Enzymy štěpící tuky 15
 Enzymy štěpící pektiny 15
Plyny 16
Cizorodé látky v potravinách 16

3. Mikroorganismy na potravinách 17

Bakterie 17
Kvasinky 17
Plísně 18

4. Způsoby konzervace potravin 19

Konzervace potravin teplem 19
Konzervace nízkou teplotou 20
Konzervace přidáním cukru 20
Biokonzervace 21
Konzervace dalšími metodami 21

5. Ovoce ke konzervování 22

Jádrové ovoce 22
Peckové ovoce 24
Bobulové a drobné ovoce 26

6. Zelenina ke konzervování 29

Plodová zelenina 29
Lusková zelenina 32
Cibulová zelenina 33
Kořenová zelenina 33
Košťálová zelenina 33
Ostatní zelenina 34

7. Maso ke konzervování 35

Vepřové maso 35
 Zrání masa 35
 Kažení masa 36
Maso z ostatních zvířat 37
Ostatní potraviny ke konzervování 38
 Houby 38
Konzervování ryb 39
Vejce 39

8. Přísady používané při konzervování 40

Sladidla 40
Kyselidla 41
Kuchyňská sůl 41
Chemické konzervační prostředky 42
Koření 42

9. Obaly 44

Kompotové sklenice 44
Obaly na zmrazené potraviny 46
Nápojové láhve 46

10. Hlavní práce při konzervování 48

Mytí ovoce a zeleniny 48
Mytí sklenic a lahví 48

Loupání ovoce a zeleniny	49
Blanšírování ovoce a zeleniny	49
Úprava ovoce a zeleniny	50
Pasírování ovoce a zeleniny	50
Plnění a zalévání ovoce a zeleniny do sklenic	51
Uzavírání sklenic	52
Sterilace kompotu, zeleniny a jiných výrobků	52
Sterilace ve vodě s teploměrem	53
Sterilace v páře s teploměrem	53
Sterilace v páře při 100 °C bez teploměru	54
Sterilace s teploměrem ve sklenici	54
Sterilace v elektrické nebo plynové troubě	55
Plnění za horka bez sterilace v hrnci	56
Sterilace nekyselých konzerv v tlakovém hrnci	56
Sterilace v mikrovlnné troubě	57
Skladování konzervovaných výrobků	58

11. Zmrazování potravin 59

Význam zmrazování v domácnosti	59
Vliv zmrazování na potraviny	59
Obaly pro zmrazené potraviny	61
Velikost balení a jeho označení	62
Mrazničky	63
Čistění a ošetřování mrazničky	64
Poruchy mrazničky	64
Zásady při zmrazování potravin	65
Zmrazování jatečního masa, drůbeže a ryb	65
Zmrazování ovoce	67
Zmrazování zeleniny	68
Zmrazování hub	71
Zmrazování vajec, mléčných a moučných výrobků	71

12. Kompoty 74

Příprava nálevů na kompoty	74
Sterilace kompotů	75
Kompoty z bobulového a drobného ovoce	78
Jahodový kompot	78
Jahodový kompot ve vlastní šťávě	78

Angreštový kompot	78
Malinový kompot	79
Ostružinový kompot	79
Rybízový kompot	79
Kompot z josty	79
Borůvkový kompot	79
Kompot z černého bezu	79
Brusinkový kompot	80
Hroznový kompot	80
Šípkový kompot	80
Šípkový kompot z celých plodů	81
Jeřabinový kompot	81
Kompoty z peckového ovoce	81
Třešňový kompot	81
Višňový kompot	81
Meruňkový kompot	81
Broskvový kompot	82
Rynglový kompot	82
Mirabelkový kompot	82
Švestkový kompot	82
Švestkový kompot pūlený	82
Pūlené švestky rozvařené a ochucené	82
Kompoty z jádrového ovoce	83
Hruškový kompot loupáný	83
Kdoulový kompot loupáný	83
Jablečný kompot loupáný	83
Plnění za horka	84
Jablečný kompot strouhaný dušený	84
Kompoty ze zeleniny	84
Dýňový kompot	84
Kompot ze žlutého melounu	84
Kompot z mrkve	84
Kompot ze zelených rajčat	85
Kompotové směsi	85
Angrešt – jahody – maliny	85
Třešně – višně – maliny	85
Diabetické kompoty	85
Ovoce v alkoholu	85
Ovoce zalité alkoholem	85

13. Proslazené ovoce a zelenina 87

Úprava ovoce a zeleniny před proslazováním	87
Proslazování ovoce a zeleniny	88
Zkrácený postup proslazování	88
Úprava proslazených plodů před použitím	89
Ovocný chlebíček	89

14. Ovocné pomazánky	90
Konzistence pomazánek	90
Plnění pomazánek do obalů	92
Džemy	92
Džemy s práškovým pektinem	92
Nízkoenergetické džemy	93
Diabetické džemy	94
Džemy z bobulového ovoce	94
Jahodový džem	94
Jahodový džem s malinami	94
Jahodový džem s rybízem	95
Jahodový džem s jablky	95
Rybízový džem	95
Rybízový džem s jablky	95
Rybízový džem s malinami	95
Džemy z peckového ovoce	95
Višňový džem	95
Třešňový džem s rybízem	95
Meruňkový džem	95
Broskvový džem	96
Meruňkový džem s broskvemi	96
Švestkový džem	96
Švestkový džem s jablky	96
Džemy z jádrového ovoce	96
Kdoulový džem	96
Jablečný džem	96
Jablečný džem ochucený	96
Džemy z citrusového ovoce	96
Pomerančový džem	96
Pomerančový džem s jablky	97
Marmelády	97
Nízkoenergetické marmelády	98
Diabetické marmelády	98
Marmelády z bobulového a drobného ovoce	98
Jahodová marmeláda	98
Jahodová marmeláda s rybízem	98
Jahodová marmeláda s jablky	98
Angreštová marmeláda	99
Malinová marmeláda	99
Malinová marmeláda s rybízem	99
Ostružinová marmeláda	99
Rybízová marmeláda	99
Borůvková marmeláda	99
Marmeláda z bezu černého	99
Hroznová marmeláda	100
Šípková marmeláda	100
Šípková marmeláda s jablky	100
Marmelády z peckového ovoce	100
Třešňová marmeláda	100
Třešně s rybízem	100

Višňová marmeláda	100
Višňová marmeláda s rybízem	101
Meruňková marmeláda	101
Broskvová marmeláda	101
Švestková marmeláda	101
Marmelády z jádrového ovoce	101
Kdoulová marmeláda	101
Jablečná marmeláda	101
Marmelády ze zeleniny	102
Marmeláda z čerstvých rajčat	102
Marmeláda z mrkve	102
Marmeláda z dýně	102
Marmeládové směsi	102
Ovocné rosoly	102
Rybízový rosol	104
Angreštový rosol	104
Jablečný rosol	104
Jablečný rosol ochucený	104
Kdoulový rosol	104
Višňový rosol	104
Višňový rosol s rybízem	104
Hroznový rosol s jablky	104
Ovocné želé	104
Jablečné želé	105
Jablečné želé ochucené	105
Jablečné želé s malinami	105
Malinové želé	105

15. Povidla, ovocné pasty a sýry 106

Povidla	106
Švestková povidla	106
Švestková povidla slazená	107
Švestková povidla slazená s jablky	107
Jablečná povidla slazená	108
Jablečná povidla slazená s hruškami	108
Ovocné pasty	108
Ovocné a zeleninové sýry	109
Jablkový sýr	109
Kdoulový sýr s ořechy	109
Švestkový sýr s přísadami	109
Rybízovo-malinový sýr	109
Zeleninový sýr	109
Diabetické sýry	109

16. Ovocné a zeleninové protlaky a dětská výživa 110

Příprava protlaku	110
Druhy protlaků	111
Protlak z jablek a jiného ovoce	111
Jablečný protlak s rajčaty	112

- Jablečný protlak s mrkví 112
- Ovocné protlaky s výživnými přísadami 112
- Ovocné protlaky z kompotů 112

17. Nealkoholické ovocné a zeleninové nápoje 121

- Ovocné šťávy 121
- Ovocné a zeleninové džusy 123
 - Meruňkový džus upravený k pití 123
 - Meruňkový džus nezředěný vodou 123
 - Rybízový džus 123
 - Jablečný džus 123
 - Rajčatová šťáva 124
 - Karotkový džus 124
 - Diabetické džusy 124
- Ovocné a zeleninové sirupy 124
 - Rybízový sirup 124
 - Malinový sirup 125
 - Jablečný sirup 125
 - Karotkový sirup s pomerančovou příchutí 125
 - Sirup z kořenové zeleniny s pomerančovou příchutí 126

18. Révová - hroznová a ovocná vína 127

- Jakostní surovina 127
- Nádoby, zařízení a pomůcky 127
- Drcení bílých hroznů 128
- Nakvašení modrých hroznů 128
- Lisování rmutu 129
- Základní operace při výrobě hroznových a ovocných vín 129
 - Síření nádob, moštů a vín 129
 - Stáčení moštů a vín 130
 - Docukření moštu 130
 - Výpočet přídatku cukru na 1 hl moštu 131
 - Kvašení a přidavek kvasinek do moštu 132
 - Přikyselení a odkyselení moštu nebo vína 132
 - Odkyselování hroznového moštu nebo vína 134
 - Odkyselování ovocného moštu nebo vína vodou 134
- Čiření, filtrace a stabilizace vína 134
 - Čiření taninem a želatinou 135
 - Čiření bentonitem 135
 - Čiření vaječným bílkem 135

- Filtrace vína 135
- Stabilizace vína 135
- Láhování vína 135
- Révová vína 136
 - Stolní víno bílé 136
 - Révové víno dezertní 139
 - Desertní vína kořeněná - vermut, muškát 139
 - Aperitivy 140
 - Hroznové víno perlivé 140
 - Matolinové víno 141
 - Víno z kvasnic 141
- Ovocná vína 141
 - Stolní jablečné víno ze 100 % jablečného moštu 142
 - Jablečné víno stolní 142
 - Jablečné víno polosladké 143
 - Desertní jablečné víno 143
 - Jablečný vermut a muškát 143
 - Jablečný aperitiv 143
 - Diabetické víno 144
 - Višňové víno 144
 - Višňové víno stolní 144
 - Višňové víno dezertní 144
 - Višňový aperitiv-višňovka 144
 - Rybízové víno 144
 - Rybízové víno stolní 145
 - Rybízové víno dezertní 145
 - Ostružinové víno 145
 - Borůvkové víno 145
 - Víno z černého bezu 145
 - Šípkové víno 145
- Ostatní druhy vín 145
 - Fíkové víno stolní 145
 - Ovocná vína připravená ze 100 l šťávy a složení vyrobených vín 146
 - Desertní fíkové víno 147
 - Vermut z fíkového dezertního vína 147
 - Víno z rozinek 147
 - Medovina 147
- Aromatizovaná dezertní vína 147
 - Složení vermutého koření 148
 - Oranž punč 149
 - Ananas punč 149
 - Vinný grog 149
- Nejčastější vady a nemoci hroznových a ovocných vín 149
 - Octovatění vína 149
 - Pozvolné kvašení a předčasné ukončení kvašení 149
 - Křisovatění vína 149

- Mléčné kvašení 150
 Vláčkovatění - slizovatění vína 150
 Příchut' po myších - myšina 150
 Pach po sirovodíku - tzv. sirka 150
 Hnědnutí vína - hnědka
 (zlomení vína) 150
 Přesířená vína 150
 Zákaly vín 150
 Cizí příchutě 151
- 19. Vinný a ovocný ocet 152**
- Octové kvašení a příprava
 octového zákvasu 152
 Kvasné nádoby a příprava octu 153
 Úprava a skladování octu 154
 Příprava jednotlivých druhů octu
 155
 Vinný ocet 5 % 155
 Jablečný ocet 4 % 155
 Jablečný ocet 5 % ze stolního
 vína 155
 Jablečný ocet 5 % z dezertního
 vína 155
 Ostatní druhy ovocných octů 155
 Vady a nemoci vinného
 a ovocného octu 155
 Zákaly 155
 Křísovatění octu 155
 Hádátka octové 156
 Slizovatění octu 156
 Octová matka 156
- 20. Výroba ovocných destilátů 157**
- Ovoce na výrobu kvasu 157
 Kvasinky a alkoholické kvašení 157
 Kvasné nádoby 158
 Destilace 159
 Destilační zařízení pěstitelské
 pálenice 159
 Průběh destilace 159
 Složení lutru 160
 Redestilace 160
 Příprava jednotlivých
 druhů kvasů a destilátů 162
 Slivovice 162
 Meruňkovice 163
 Třešňovice 163
 Pálenka z jablek - calvados 163
 Hruškovice 163
 Koňak - brandy 164
 Úprava a zrání destilátů 164
 Ředění destilátů 164
- Zrání destilátů 164
 Příprava lihovin
 a likérů z destilátů 164
 Rum 165
 Vinný punč 165
 Višňový likér 165
 Pomerančový likér 165
 Bylinný likér 165
 Vaječný koňak 165
 Citrónový likér - mystery 166
- 21. Sušené ovoce, zelenina,
 houby 167**
- Zásady sušení 167
 Způsoby sušení 168
 Sušení na slunci 168
 Sušení na půdě 168
 Sušení nad topením 168
 Sušení v troubě 168
 Domácí sušárna 169
 Balení a skladování sušených
 výrobků 170
 Konzervování sušených výrobků 170
 Sírění plodů 170
 Sušení jednotlivých druhů ovoce 170
 Sušené švestky 170
 Sušené meruňky 171
 Sušené hrušky 171
 Sušená jablka 171
 Sušené višně 171
 Sušené šípky 172
 Sušené celé šípky 172
 Sušené šípky púlené a odjádřinco-
 vané 172
 Sušená zelenina 173
 Sušený zelený hrášek 173
 Sušené fazolové lusky 173
 Sušená cibule 173
 Sušené zeleninové natě 173
 Sušené houby 173
- 22. Zelenina a houby v kyselém
 nebo sladkokyselém nálevu 175**
- Příprava kyselého
 a sladkokyselého nálevu 175
 Dávkování koření
 a přísad do sklenic 176
 Sterilizace zeleniny 176
 Sterilované okurky 177
 Sterilované okurky nakládačky 177
 Okurkové řezy neloupané 178

Okurkové řezy loupané 178
 Kostkované okurky 178
 Sterilované cukety 178
 Sterilovaná paprika a feferony 178
 Krájená paprika s olejem nebo bez oleje 181
 Paprikové lusky na plnění 181
 Paprika na plnění v rajčatové šťávě 181
 Paprika s rajčaty - polotovar na lečo 181
 Krájená paprika s rajčatovou šťávou 182
 Paprikové lusky plněné zelím 182
 Sterilovaná rajčata 182
 Sterilovaná celá v nálevu nebo krájená rajčata 182
 Rajčata sterilovaná v aspiku 182
 Sterilovaná rajčata ve vlastní šťávě 182
 Sterilované fazolové lusky 183
 Sterilovaný hrášek 183
 Sterilovaný květák 183
 Sterilovaná cibulka 183
 Sterilovaný celer 183
 Červená řepa 184
 Bílé a červené zelí 184
 Sterilované zeleninové saláty 184
 Paprikový salát 185
 Okurkový salát 185
 Rajčatový salát 185
 Paprikový salát s houbami 185
 Salát z fazolových lusků 185
 Podzimní salát 185
 Salát se zelím 186
 Sterilované houby 186

23. Sterilovaná zelenina a houby ve slaném nálevu nebo ve vodě 187

Sterilovaný hrášek 187
 Sterilované fazolové lusky 187
 Sterilovaný květák 188
 Sterilovaná mrkev 188
 Sterilovaný hrášek s karotkou 188
 Sterilovaná kedlubna 188
 Sterilovaná polévková směs 188
 Sterilované houby 188

24. Rajčatový protlak, kečup, čatní, chuťovky 189

Protlaky 189
 Rajčatový protlak 189
 Paprikový protlak 189
 Rajčatový a paprikový protlak 189
 Kečup 189
 Suroviny a přísady 190
 Kečup základní 191
 Kečup s jablky a cibulí 191
 Čatní 192
 Čatní z broskví a švestek 192
 Čatní z červených rajčat a jablek 192
 Čatní z jablek a zelených rajčat 193
 Čatní ze zelených rajčat a jablek 193
 Čatní z meruňkového kompot s jablky 193
 Čatní z červených rajčat, okurek a jablek 193
 Ochucený křen 193
 Ajvar 193

25. Kvašené a marinované zelí 195

Krouhání a strouhání zelí 195
 Nádoby na kvašené a marinované zelí 195
 Solení a dusání zelí 196
 Význam kvašeného zelí 196
 Druhy kvašeného zelí 196
 Příprava kvašeného zelí v malých nádobách 196
 Příprava kvašeného zelí do větších nádob 197
 Ochucené kvašené zelí 197
 Skladování kvašeného zelí 197
 Sterilizace kvašeného zelí 198
 Konzumace kvašeného zelí 198
 Kvašené zelné hlávky 198
 Výroba marinovaného zelí 199
 Výroba marinovaného zelí do malých obalů 199

26. Biokonzervované okurky, zelenina a houby 200

Kvašené okurky 200
 Kvašení okurek ve větších obalech 200
 Kvašená zelenina 200
 Kvašené zeleninové saláty 201
 Kvašené houby 201

27. Zelenina a houby konzervované kuchyňskou solí	203	Konzervace vajec chladem	211
Postup při solení	203	Konzervace vajec ve vápenném roztoku	211
Výrobky konzervované solí	203	Konzervace vajec ve vodním skle	212
Kořenová zelenina v soli	203	30. Uskladnění ovoce, zeleniny a potravin	213
Polévková směs v soli	204	Teplota	213
Osmažená zeleninová směs v soli	204	Vlhkost	213
Zeleninové natě v soli	204	Světlo	214
Česneková pasta	204	Zralost ovoce a zeleniny	214
Houby v soli	204	Skladování potravin ve sklepě	214
28. Sterilizace masových konzerv a pokrmů	205	Skladovací jáma	215
Plnění do obalů	205	Ukládání zeleniny do pařeniště	215
Sterilizace výrobků ve sklenicích	205	Ukládání zeleniny do písku	215
Výroba masových konzerv	206	Ukládání zeleniny do sklenic	215
Vepřové a hovězí maso	206	Ukládání jablek a zeleniny do pytlů z PE	215
Vepřový a hovězí guláš nezahuštěný	206	Uskladnění jablek	216
Vepřové a hovězí plátky	206	Skladování hrušek	216
Játrová paštika	206	Skladování kořenové zeleniny	217
Dábelské tousty	207	Skladování cibule	217
Uzení masa a uzenin	207	Skladování česneku	218
Sterilované uzené maso	208	Skladování póru	219
Sterilované domácí klobásy	208	Skladování zelí	219
29. Konzervování vajec	211	Skladování brambor	219
		Přibližné měření a vážení přísad	221
		Literatura	222