

Obsah

Předmluva 5

Úvod do tradiční konzervační metody 9

Sušení – konzervace odstraněním vody 9

Přednosti sušení 11

Techniky sušení 11

Sušení na vzduchu 12

Jak si vyrobit sušicí síta (lísky) 14

Sušení v troubě 15

Sušárna 15

Sušení v elektrických sušičkách 18

Jak vypadá průmyslové sušení? 21

Osm zlatých pravidel 22

Doba sušení 23

Uskladnění usušeného materiálu 25

Skladištní škůdci 26

Prevence 28

Boj se škůdci 29

Použití a zpracování usušeného materiálu 30

Brusinky 62

Rybíz, ostružiny, maliny 62

Angrešt 64

Jahody 65

Bezinky 66

Šípky 66

Banány 67

Pomerančová a citronová kůra 68

Ovocný prášek 68

Zelenina – sušení a použití 71

Mrkev 71

Celer 72

Cibule 73

Pažitka 74

Pór 74

Česnek 74

Paprika 75

Rajčata 77

Květák 78

Fazole 78

Sušené ovoce – výroba a použití 33

Čerstvé a sušené ovocné pasty 34

Jablka 36

Hrušky 39

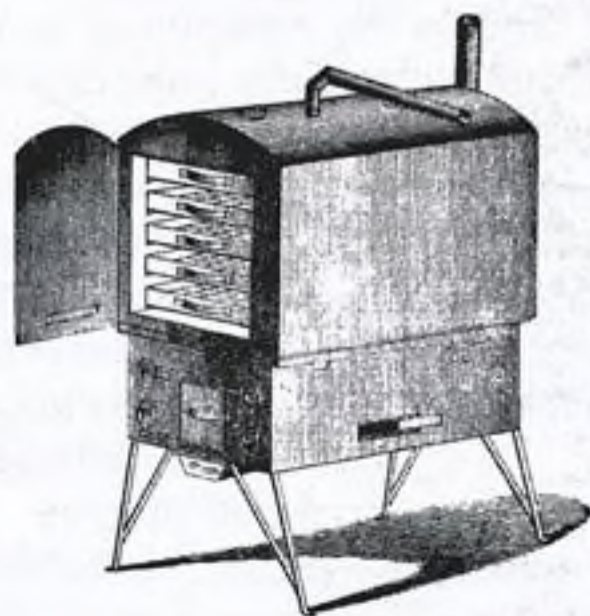
Švestky a slívy 44

Meruňky 49

Broskve 58

Třešně 60

Borůvky 61





Houby 81

Houbový prášek 83

Použití sušených hub 83

Bylinky 87

Petrželka 88

Bazalka 88

Saturejka 88

Šalvěj 88

Máta 89

Bylinkové směsi 90

Heřmánek 91

Třezalka 91

Přeslička 92

Kopřiva 92

Pampeliška 92

Jitrocel 93

Sedmikráska 93

Jmelí 93

Měsíček 94

Řebříček 94

Rozrazil 94

Zrna, jádra, ořechy 95

Obilí 95

Lněné semínko 102

Kukuřice 103

Luštěniny 105

Klíčky a výhonky 107

Slunečnicová semena 110

Dýňová semena 112

Vlašské ořechy 113

Lískové ořechy 114

Sušené exotické ovoce

Fíky, datle a ořechy 116

Použitá literatura 121

Fotografie a kresby 122

Rejstřík receptů 123

Věcný rejstřík 125

Zvlášť důležité

Doba sušení 24

Problémy při sušení a skladování 27