

---

# Obsah

<b>Úvod</b> . . . . .	5
<b>Činitelé způsobující znehodnocování potravin</b> . . . . .	6
Mikroorganismy v potravinách . . . . .	6
Enzymatické změny . . . . .	7
<b>Zpracování a ukládání ovoce a zeleniny</b> . . . . .	9
Látkové složení ovoce a zeleniny . . . . .	9
Nejdůležitější složky, jejich obsah a vlastnosti . . . . .	9
Zralost ovoce a zeleniny pro zpracování . . . . .	14
<b>Způsoby konzervace</b> . . . . .	16
Přímé ničení mikrobů . . . . .	16
Konzervace nepřímým zastavením činnosti mikroorganismů . . . . .	19
<b>Vhodnost jednotlivých druhů ovoce a zeleniny ke konzervování</b> . . . . .	23
Ovoce . . . . .	23
Zelenina . . . . .	30
Houby . . . . .	33
<b>Některé přísady při konzervaci</b> . . . . .	35
<b>Kompoty</b> . . . . .	38
Příprava ovoce . . . . .	38
Obaly . . . . .	41
Příprava nálevu . . . . .	47
Sterilizace kompotů . . . . .	52
Kompoty podle druhů . . . . .	58
Kompoty z jádrového ovoce . . . . .	58
Kompoty ze skořápkatého ovoce . . . . .	61
Kompoty z bobulového a drobného ovoce . . . . .	61
Kompoty z peckového ovoce . . . . .	66
Smíšené kompoty . . . . .	69
Kompoty z ostatních plodů . . . . .	71
Diabetické kompoty . . . . .	72

Uskladnění kompotů . . . . .	73
Deset nejdůležitějších zásad při přípravě kompotů . . . . .	74
<b>Džemy, marmelády a rosoly . . . . .</b>	<b>75</b>
Džemy . . . . .	76
Ovoce a přísady . . . . .	77
Příprava džemu . . . . .	78
Návody na vaření džemu . . . . .	83
Příprava džemu v přehledu . . . . .	84
Důležité připomínky pro přípravu džemu . . . . .	85
Džemy podle druhů . . . . .	85
Marmelády . . . . .	92
Ovoce na marmelády . . . . .	93
Příprava protlaku . . . . .	93
Vaření marmelády . . . . .	94
Marmelády podle druhů . . . . .	94
Ovocné rosoly . . . . .	99
Příprava rosolů . . . . .	99
Návody k přípravě rosolů . . . . .	101
Důležité připomínky pro přípravu rosolů . . . . .	103
<b>Povidla . . . . .</b>	<b>104</b>
<b>Ovocné sýry, pasty a másla . . . . .</b>	<b>107</b>
Ovocné sýry . . . . .	107
Ovocné pasty . . . . .	108
Ovocná másla . . . . .	109
<b>Ovocné polotovary . . . . .</b>	<b>110</b>
Ovoce ve vlastní šťávě . . . . .	110
Ovocné protlaky . . . . .	111
<b>Zeleninové protlaky a kečupy . . . . .</b>	<b>112</b>
Protlak z červených rajčat . . . . .	112
Kečupy . . . . .	112
<b>Čatní . . . . .</b>	<b>114</b>
<b>Ovocné mošty . . . . .</b>	<b>116</b>
Příprava šťávy . . . . .	116
Zpracování ovoce . . . . .	117
Druhy moštů . . . . .	130
<b>Ovocné sirupy . . . . .</b>	<b>135</b>
<b>Ovocná a hroznová vína . . . . .</b>	<b>137</b>
Ovocná vína . . . . .	137



Způsoby výroby vín v domácnosti . . . . .	137
Ovoce na přípravu vín . . . . .	139
Nádoby a pomůcky . . . . .	139
Příprava ovoce, výroba a úprava moštu před kvašením . .	140
Kvašení . . . . .	143
Školení a láhrování vína . . . . .	145
Typy vín . . . . .	154
Předpisy na přípravu ovocných vín . . . . .	156
Choroby a vady vín . . . . .	169
Hroznová vína . . . . .	172
<b>Alkoholizované mošty . . . . .</b>	<b>181</b>
Příprava ovocného moštu . . . . .	181
Druhy alkoholizovaných moštů . . . . .	182
<b>Ovocné likéry . . . . .</b>	<b>183</b>
Suroviny na ovocné likéry . . . . .	183
Příprava jednotlivých druhů likérů . . . . .	186
<b>Sušení ovoce a zeleniny . . . . .</b>	<b>188</b>
Zdroje tepla . . . . .	189
Úprava ovoce a zeleniny před sušením . . . . .	191
Sušení . . . . .	192
Uložení sušeného ovoce a zeleniny . . . . .	193
Příprava sušeného ovoce a zeleniny ke konzumu . . . . .	194
Sušené ovoce . . . . .	195
Sušená zelenina . . . . .	199
<b>Zmrazování . . . . .</b>	<b>201</b>
Obaly . . . . .	202
Zmrazené ovoce . . . . .	202
Zmrazená zelenina . . . . .	204
Označování naplněných obalů . . . . .	205
Zmrazování . . . . .	206
Rozmrazování . . . . .	206
<b>Konzervování zeleniny v nálevkách . . . . .</b>	<b>207</b>
Sterilování zeleniny . . . . .	207
Mléčně kysaná zelenina . . . . .	208
Konzervace chemickými prostředky . . . . .	208
Konzervace jednotlivých druhů zelenin . . . . .	209
<b>Konzervování hub . . . . .</b>	<b>220</b>
Sbíráání hub . . . . .	220

Způsoby konzervace . . . . .	221
<b>Konzervace masa . . . . .</b>	<b>225</b>
Sterilované masové konzervy . . . . .	225
Druhy a jakost masa určeného ke konzervaci . . . . .	226
Úprava masa . . . . .	226
Obaly . . . . .	228
Sterilace . . . . .	231
Skladování konzerv . . . . .	234
Návody na přípravu masových konzerv . . . . .	236
<b>Skladování čerstvého ovoce a zeleniny . . . . .</b>	<b>240</b>
Dozrávání plodů . . . . .	240
Jaké podmínky skladování bychom měli pro dlouhou uchovatelnost vytvořit . . . . .	243
Kde ovoce a zeleninu uskladníme . . . . .	244
Uložení jednotlivých druhů ovoce a zeleniny . . . . .	247
<b>Použitá literatura . . . . .</b>	<b>252</b>