

Obsah

Předmluva	5
Význam konzervovaného ovoce, zeleniny a hub ve výživě člověka	7
Vlastnosti ovoce, zeleniny a hub pro domácí zpracování	10
Jakost	10
Chémické hodnoty	11
Výživové hodnoty jednotlivých druhů ovoce, zeleniny a hub	23
Zásady konzervace	25
Příčiny zkázy ovoce, zeleniny a hub	25
Konzervační způsoby	27
Konzervace ovoce	34
Kompolý	34
Všeobecné pokyny k přípravě ovocných kompotů	34
Zpracování jednotlivých druhů kompotů	57
Džemy	73
Všeobecné zásahy a pokyny pro zpracování ovoce na džemy v domácnosti	73
Zpracování džemů z jednotlivých druhů ovoce	79
Marmelády	89
Všeobecné zásady a pokyny pro zpracování ovoce na marmelády domácím způsobem	89
Zpracování marmelád z jednotlivých druhů ovoce	92
Rosoly	100
Všeobecné zásady a pokyny pro přípravu rosolů v domácnosti	101
Výroba různých druhů ovocných rosolů	103
Povidla	106
Všeobecné zásady a pokyny pro domácí přípravu povidel	106

Domácí výroba jednotlivých druhů povidel	107
Proslazené ovoce	108
Přehled pracovního postupu při domácím proslazování ovoce	109
Některé další návody na proslazování ovoce	113
Sušené ovoce	115
Všeobecné zásady a pokyny pro sušení ovoce v domácnosti	115
Sušení jednotlivých druhů ovoce	120
Ovocné mošty	124
Všeobecný pracovní postup při domácím zpracování ovoce na mošty	124
Výroba některých druhů ovocných moštů	139
Ovocné sirupy	144
Všeobecný pracovní postup při domácí výrobě ovocných sirupů	144
Výroba některých druhů ovocných sirupů	145
Zmrazené ovoce	147
Všeobecné zásady a pokyny pro zmrazování ovoce v domácnosti	148
Zmrazování jednotlivých druhů ovoce	156
Konzervace zeleniny	169
Sterilovaná zelenina	169
Všeobecné pokyny k domácí výrobě sterilované zeleniny	169
Jednotlivé druhy sterilované zeleniny	181
Kvašená zelenina	192
Stručný pracovní postup	193
Jednotlivé druhy kvašené zeleniny	194
Sušená zelenina	199
Postup při domácím sušení některých druhů zelenin	199
Zeleninové protlaky	203
Stručný pracovní postup při domácím zpracování zeleniny na protlaky	203
Některé druhy zeleninových protlaků	204
Zeleninové šťávy	206
Stručný pracovní postup při domácím zpracování zeleniny na šťávy	206
Některé druhy zeleninové šťávy	208
Zeleninové kečupy	211

Některé druhy zeleninových kečupů	211
Zeleninové kořeněné omáčky — sauce	213
Domácí příprava některých druhů kořeněných zeleninových omáček	214
Zeleninové marmelády	218
Stručný pracovní postup domácího zpracování zeleniny na marmelády	218
Zpracování některých druhů zeleninových marmelád	219
Zelenina konzervovaná vysokým obsahem octa, soli a cukru	222
Zelenina v octě	223
Zelenina v soli	226
Zelenina v cukru	229
Zmrzená zelenina	230
Všeobecné zásady zmrazování zeleniny v domácnosti	230
Zmrazování jednotlivých druhů zeleniny	233
Konzervace hub	240
Sušené houby	241
Sterilované houby	245
Houby v soli	249
Houby v octě	250
Kvašené houby	252
Houbový výtažek	253
Houby v prášku	254
Houbový kečup	254
Literatura	256
Rejstřík	257