

OBSAH

Předmluva	5
Význam a přehled podomácku vyráběných nápojů	7
Vlastnosti ovoce, zeleniny a bylin vzhledem k možnostem domácí výroby nápojů	10
Pěstované ovoce	10
Planě rostoucí ovoce	14
Zelenina	20
Byliny	22
Přehled měrných jednotek používaných při přípravě nápojů	28
Společné úkony a společná zařízení při získávání šťáv	29
Třídění	29
Praní	30
Odzrňování a odpeckování	33
Drčení	34
Úprava drtí	35
Lisování	36
Odkalování šťáv	41
Hrubé odkalení	42
Číření tanin-želatinové	43
Číření želatinové	43
Filtrace	44
Sterilace — pasterace	46
Mošty	54
Technologický postup	54
Výroba některých druhů moštů	56
Sirupy	61
Sirupy s vyšším obsahem cukru	61
Sirupy se sníženým obsahem cukru	62
Postup výroby sirupů	62
Výroba sirupů studenou cestou	65
Výroba sirupů teplou cestou	65
Sterilace sirupů	66
Druhy sirupů	67
Receptury sirupů	67
Předpisy na sirupy s vyšším obsahem cukru	68
Předpisy na sirupy se sníženým obsahem cukru	72
Džusy	77

Postup zpracování	77
Džusy s normálním obsahem cukru	79
Ovocné džusy	79
Zeleninové džusy	81
Džusy diabetické — bez přidání cukru	84
Mixované a míchané nápoje	86
Mixované nápoje	86
Míchané nápoje	86
Suroviny	87
Zařízení	88
Receptář	90
Mixované nápoje	91
Míchané nápoje	95
Koktajly	95
Krusty	100
Fizzy	102
Flipy	106
Limonády	109
Bowle	111
Čaje	117
Sběr a sušení	118
Skladování	120
Některé druhy čajů	120
Čajové směsi	124
Vína	126
Společné technologické úkony při domácí výrobě vín	127
Drcení	128
Lisování	129
Úprava ovocné šťávy před kvašením — úprava zákvasu	130
Zakvášení	134
Kvašení	135
Stáčení	138
Čiření a stabilizace	140
Filtrace	142
Lahvování	145
Některé vady a nemoci vín	146
Typy a druhy ovocných vín	149
Stolní ovocná vína	149
Dezertní ovocná vína	149
Receptury některých druhů a typů vín	150
Burčák	165
Kořeněná ovocná vína	167
Příprava	167
Druhy vermutových vín a výluhů	168
Cidry	170
Druhy a zpracovatelské postupy cidrů	170
Likéry	173
Suroviny	173
Ovoce	173
Šťávy	173
Cukr	174
Lih	174

DT Drogy a maceráty	175
Silice	176
Výrobní postup	177
Některé druhy ovocných likérů	177
Octy	181
Výrobní postup	181
Druhy octů	182
Příprava různých druhů aromatických, kořeněných a přichu- covaných octů	186
Seznam receptů	190
Literatura	197
Rejstřík	198
Obsah	203

Vlastnosti ovoce a zeleniny — Společné likéry a společná
hzení při získávání kva — Mošty — Šrupy — Džusy — Mi-
xované a míchané nápoje — Čaje — Vina — Burčák — Ci-
dex — Likéry — Octy

Příručka je určena zahrádkářům a všem, kdož si chtějí připa-
vit nápoje z ovoce a zeleniny. Po údajích týkajících se přípravy
všech nápojů přináší receptury jednotlivých druhů ovocných
a zeleninových nápojů z různého ovoce a zeleniny. Publikace
je doplněna statí o přípravě kořeněných octů.