

O B S A H.

	Str.
Úvod	3
Jak se konservují zeleniny	5
1. Zapařování zeleniny	5
2. Nakládání zelenin v soli	6
3. Konservování zelenin kyselinami	7
Mixed-Pikles	8
4. Přezimování zeleniny	9
5. Sušení zelenin	10
a) Zařízení sušáren a lísek k sušení	11
b) Úprava zelenin k sušení	13
c) Uschovávání sušených zelenin	15
d) Balení obchodní	16
6. Upotřebení zelenin v kuchyni	16
a) Zeleniny polévkové a do omáček	17
b) Saláty	18
c) Zeleniny příkrmové	18
7. Kalendář pro konservování zelenin	19
