

## OBSAH

Historie výroby cidru a calvadosu	11
Cidr	14
Jak začít?	14
Jaká jablka vybrat	15
Sklizeň jablek	17
Uskladnění jablek	18
Získávání jablečné šťávy	19
Třídění	19
Praní	19
Drcení	20
Loužení	22
Lisování	22
Kvašení	24
Požadavky na nádoby	24
Síření	25
Měření hustoty	26
Samočištění	28
Způsoby samočištění	29
Podmínky pro správné samočištění	30
První stáčení	30
Proč stáčet tak brzy?	30
Jak stáčet	31
Hlavní kvašení	31
Rozlévání	32
Druhé stáčení	32
Lahvování	33
Láhve	34
Zátky	34
Překvášení v láhvích	34

Chyby a nemoci cidru	35
Poiré - cidr z hrušek	37
Calvados	38
Destilace	38
Destilační zařízení	38
Vedení destilace a rektifikace	40
Zrání	41
Ředění destilátu	44
Chyby a nemoci calvadosu	45
Jak degustovat calvados	47
Pommeau	48
Jablečná šťáva	49
Cidrový ocet	50
Jablečné želé	51
Cidr, poiré, calvados a pommeau AOC	52
Cidr	52
Calvados	58
Co můžete zjistit z etikety?	70
Pommeau	72
Cidr, calvados a pommeau v kuchyni gurmata i gurmána	74

