

Obsah

2 Proč zpracovávat úrodu

Když už jste přejedení ovoce a zeleniny, nastává čas pustit se do jejich zpracování.

Ovoce

Co hned nesníte, naložte, zamrazte nebo usušte. Nezapomínejte však na ovocné koláče a jiné dobroty. Těšte se také na zajímavé recepty.

4

14 Marmeládování

Domácí marmeládu nic nenahradí. Máme pro vás tipy na všechny typy tohoto způsobu zpracování ovoce.

18 Povidla

Nejlepší způsob uchování blum či švestek dovede jejich objem zmenšit na minimum. Víme, jak na to.

Moštování

Ani s velkou úrodou jablek si nemusíte lámat hlavu. Můžete je proměnit v lahodný mošt – doma nebo v zahrádkářské moštárně.

24 Odpad

Slupky ze zeleniny nebo vykrájená jablka nemusejí vždycky skončit v koši či kompostu. Poradíme, jak je využít.



Co dozraje

26

Podzim přišel dřív, než stačilo všechno ovoce a zelenina dozrát? Nevadí, existují způsoby, jak je lahůdkově zpracovat.

28 Bylinky

Ať už je pěstujete v truhlíku za oknem, nebo na zahrádce, jsou zdrojem vůně i elixírem zdraví. Díky uskladnění si je užijete po celý rok.

Zelenina

Byla k vám úroda v zahradě tentokrát štědrá? Schovejte ji do skleniček, krabiček či sáčků. V zimě jako když ji najdete.

38

50 Fermentace

Zkvašená zelenina, (hlavně kysané zelí) byla odnepaměti elixírem zdraví, který naši předkové ctili. Zkvasit ovšem můžete ledacos, i limonádu.

Houby

Poradíme, jak si na darech lesa pochutnat hned i jak je uložit, aby vám vystačily třeba i na dobu, kdy se bohužel neurodí.

56

68 Ořechy

Víme, jak je nejlépe uchovat i zpracovat v mnoha lahodných receptech.

