

Seznam tabulek

Číslo tabulky

Strana

1. Průměrné složení jedlé části ovoce	3
2. Průměrné složení jedlé části zeleniny	4
3. Nálevy na kompoty a jejich složení	16
4. Návodů pro sterilaci kompotů	17
5. Přídavek cukru na 100 l nenakvašeného hroznového nebo jablečného moštu	44
6. Receptury na ovocná vína ze 100 l šťávy a složení vína	49
7. Ředění destilátu vodou	58
8. Receptury na přípravu sladkokyselých nálevů z 1 l octa na 10 l nálevu	60
9. Návodů pro sterilaci zeleniny ve sladkokyselém nálevu	62

Seznam obrázků

Číslo obrázku

Strana

1. Vliv zmrazování na tvorbu ledových krystalů v potravině	5
2. Schématické znázornění tvorby krystalů	6
3. Různé tvary misek vhodných ke zmrazování potravin	8
4. Zmrazování ve formičkách na led	11
5. Sklenice Omnia a uzavírací hlava na víčka Omnia	14
6. Sklenice se šroubovacím víčkem	15
7. Schématické znázornění sterilace kompotu	18
8. Kleště na vytahování horkých sklenic z hrnce	19
9. Měření teploty nálevu během sterilace	20
10. Plnění sklenic 720 ovocem a nálevem	22
11. Zkouška na tuhnutí marmelády, džemu, rosolu	25
12. Síto na pasírování durancí	32
13. Láhve a sklenice z plastů (1,5 až 2 l) se šroubovacím uzávěrem	35
14. Uzavírání lahví korunkovými zátkami	36
15. Sterilace moštu s teploměrem	37
16. Cezení šťávy přes husté plátno	38
17. Příprava vinného a jiného sirupu zastudena	40
18. Demižón (balón) se stohovatelnou dřevěnou paletou	41
19. Stáčení a odkalování vína z demižónu	45
20. Skleněné nádoby s kvasnou zátkou	46
21. Stojan s lískami na sušení ovoce, zeleniny a hub	52
22. Sledování teploty nálevu při sterilaci ve vodě	63
23. Sledování teploty nálevu při sterilaci v páře	63
24. Krájení červené řepy a jiné zeleniny	68
25. Zeleninu v solném nálevu sterilujeme v tlakovém hrnci v páře	71

26. Ošetření povrchu kvašeného zelí	78
27. Masové konzervy sterilujeme v tlakovém hrnci při 112°C	82
28. Odsávání vzduchu ze sklenice s klobásou	84

Obsah

I. Proč sami konzervujeme

1. Ekonomický význam domácího a živnostenského konzervování	1
2. Konzervujeme zdravě	1
3. Konzervujeme úsporně a levně	2
4. Konzervujeme bez úrazu	2

II. Složení ovoce a zeleniny

2

III. Zmrazování potravin v mrazničkách

4

1. Vliv zmrazování na potraviny	5
2. Zásady při zmrazování potravin	5
3. Mrazničky a jejich použití	6
4. Obaly na zmrazené potraviny	8
5. Zmrazování ovoce	8
6. Zmrazování zeleniny a hub	9
7. Zmrazování syrového masa a drůbeže	11
8. Zmrazování hotových pokrmů	12
9. Zmrazování moučných pokrmů	13

IV. Kompoty

13

1. Ovoce ke kompotování	13
2. Kompotové sklenice	13
3. Nálev na kompoty	15
4. Sterilizace kompotů	16
5. Příprava jednotlivých druhů kompotů	20
a) Kompoty z bobulového a drobného ovoce	20
b) Kompoty z peckového ovoce	22
c) Kompoty z jádrového ovoce	24
d) Kompoty ze zeleniny	24
e) Kompotové směsi a saláty	25

V. Marmelády

25

1. Receptury a návody na vaření marmelád	25
2. Plnění marmelád do obalů	26
3. Příprava jednotlivých druhů marmelád	27
a) Marmelády z bobulového ovoce	27
b) Marmelády z peckového ovoce	27
c) Marmelády z jádrového ovoce	28
d) Marmeládová směs	28

VI. Džemy	28
1. Receptury a návody na vaření džemů	29
2. Příprava jednotlivých druhů džemů	30
a) Džemy z bobulového ovoce	30
b) Džemy z peckového ovoce	30
c) Džemy z jádrového ovoce	31
VII. Ovocné rosoly	31
1. Receptury a návody na vaření rosolů	31
2. Vaření jednotlivých druhů rosolů	31
VIII. Švestková povidla	32
1. Vaření povidel	32
2. Slazená švestková povidla	33
3. Švestková povidla s jablky a hruškami	33
4. Polotovar k výrobě povidel	33
IX. Sterilované ovocné protlaky	33
1. Výroba ovocných protlaků	34
2. Receptury a návody	34
a) Slazené protlaky	34
b) Neslazené protlaky	34
c) Ovocné přesnídávky	34
X. Sterilované ovocné mošty a šťávy	35
1. Lisování ovoce	35
2. Získávání šťávy pařením ovoce	35
3. Obaly na ovocné šťávy	36
4. Sterilace ovocné šťávy	36
a) Sterilace mimo obal	36
b) Sterilace v obalech	36
5. Příprava jednotlivých druhů	37
a) Jablečný mošt	37
b) Hroznový mošt	37
c) Ovocné šťávy z kyselého ovoce	37
XI. Ovocné a zeleninové sirupy	38
1. Získávání šťávy vyluhováním ovoce v okyselené vodě	38
2. Receptury a návody na výrobu sirupů	38
3. Výroba některých druhů sirupů	39
a) Malinový sirup	39
b) Rybízový sirup	39
c) Jablečný sirup	39
d) Hroznový sirup	39
e) Vinný sirup	39
XII. Hroznové víno	40
1. Lisování hroznů	40

2. Nádoby na víno	41
3. Šíření nádob, moštu a vína	41
4. Docukření moštu	42
5. Výroba bílého vína	43
6. Výroba červeného vína	47
7. Výroba druháku z matolin	47
8. Výroba druháku z kvasnic	48
9. Školení vína	48
XIII. Ovocné víno	48
1. Jablečné víno	48
a) Dezertní jablečné víno	49
b) Vermut, muškát	49
c) Aperitiv	49
d) Polodezertní jablečné víno	50
2. Višňové víno	50
a) Višňový aperitiv - višňovka	50
3. Rybízové víno	50
4. Ostružinové víno	51
5. Borůvkové víno	51
6. Šípkové víno	51
7. Medovina	51
XIV. Sušení ovoce, zeleniny, hub	52
1. Zásady při sušení	52
2. Způsoby sušení	52
a) Sušení na slunci	52
b) Sušení na půdě	53
c) Sušení nad topením	53
d) Sušení v troubě	53
e) Domácí sušárna	53
3. Sušení některých druhů ovoce	53
a) Sušení švestek	53
b) Sušení meruněk	54
c) Sušení hrušek	54
d) Sušení jablek	54
e) Sušení šípků	54
4. Sušení některých druhů zeleniny	54
a) Sušení zeleného hrášku	54
b) Sušení cibule	54
c) Sušení zeleninových natí	55
5. Sušení hub	55
XV. Ovocné kvasy a destiláty	55
1. Ovoce určené na kvas	55

2. Nádoby na kvas	55
3. Výroba některých druhů kvasu	56
a) Švestkový kvas	56
a) Meruňkový kvas	56
c) Hruškový kvas	57
d) Jablečný kvas	57
4. Závady při výrobě ovocných kvasů	57
a) Zastavení kvašení	57
b) Octovatění kvasu	57
c) Cizí pachy	57
5. Pálení kvasu	57
a) Destilace kvasu	57
b) Přepalování lutru	58
c) Měření lihovitosti pálenky	58
d) Výpočet absolutního alkoholu	59
e) Zrání pálenky	59
XVI. Sterilovaná zelenina a houby v kyselém nálevu	59
1. Příprava kyselého a sladkokyselého nálevu	59
2. Dávkování koření a přísad do sklenice	60
3. Sterilizace zeleniny v kyselém nálevu	61
4. Sterilované okurky	61
a) Okurky celé	61
b) Okurky krájené	64
c) Okurky strouhané	64
5. Sterilovaná zeleninová paprika	64
a) Řezy z červené papriky	64
b) Řezy ze zelené papriky	65
c) Celé odjádřincované papriky na plnění	65
d) Celé odjádřincované papriky v rajčatové šťávě	65
e) Krájené papriky a rajčata na lečo	65
6. Sterilovaná červená rajčata a výrobky z rajčat	66
a) Krájená rajčata ve vlastní šťávě	66
b) Krájená rajčata v nálevu	66
c) Rajčata v aspiku	66
d) Rajčatová šťáva	66
e) Rajčatový protlak zahuštěný	66
7. Sterilovaná cibulka	67
8. Sterilované zelí bílé a červené	67
9. Sterilovaný květák	67
10. Sterilovaný celer s olejem	67
11. Sterilovaná červená řepa	68
12. Sterilovaná mrkev	68
13. Zeleninové saláty	69

14. Sterilované houby	70
XVII. Sterilovaná zelenina a houby ve slaném nálevu	70
1. Příprava solného nálevu	70
2. Sterilace	70
a) Sterilace při 100°C	70
b) Sterilace v tlakovém hrnci	71
3. Sterilovaný hrášek	72
4. Sterilované fazolové lusky	72
5. Sterilovaný květák	72
6. Sterilovaná kedlubna	72
7. Sterilovaná mrkev a karotka	72
8. Sterilovaný hrášek s karotkou	73
9. Sterilovaná polévková směs	73
10. Sterilované houby	73
XVIII. Kečup, čatní, chuťovky	73
1. Kečup	73
a) Kečup standardní	73
b) Kečup s cibulí a jablky	74
c) Kečup s červenou paprikou	74
2. Čatní	74
a) Čatní z meruněk, švestek, papriky a cibule	75
b) Čatní z rajčat a jablek	75
3. Zeleninová hořčice	75
XIX. Kvašené a marinované zelí	76
1. Krouhání zelí	76
2. Nádoby na kvašené a marinované zelí	76
3. Výroba kvašeného zelí	76
a) Plnění a kvašení zelí v keramické nádobě	76
b) Ošetřování zelí	77
c) Sterilace kvašeného zelí	77
4. Výroba marinovaného zelí	78
a) Plnění marinovaného zelí do větších nádob	78
b) Plnění marinovaného zelí do kompotových sklenic	79
c) Sterilace marinovaného zelí	79
XX. Kvašené okurky	79
XXI. Sterilované masové konzervy a pokrmy	80
1. Obaly pro masové konzervy a pokrmy	80
2. Sterilace masových konzerv a pokrmů	80
3. Sterilace masové konzervy	80
a) Vepřové maso ve vlastní šťávě	80
b) Vepřový guláš	81
c) Zabijačkový guláš	81

d) Játrová paštika	81
e) Masové konzervy pro domácí zvířata	81
4. Sterilované uzené maso	81
5. Domácí klobásy	82
a) Příprava a narážení klobás	82
b) Uzení klobás	83
c) Sterilace klobás	83
d) Zmrazování klobás	84
e) Konzervace klobás za vakua	84
6. Sterilované pokrmy	85
a) Vepřový nebo hovězí guláš	85
b) Guláš nezahuštěný moukou	85
c) Vepřové nebo hovězí plátky se zeleninou	85
7. Chlazené pokrmy	85
XXI. Konzervování vajec	86
1. Konzervace vodním sklem	86
2. Konzervace vápenným mlékem	86
Seznam tabulek	87
Seznam obrázků	87