

Úvodem	5	Třešně (višně)	31
Co je důležité	7	Třešně s malinami a rybízem	32
Zásady zavařování	9	Třešně (višně) ve vlastní šťávě	32
V čem zavařovat	10	Třešně bez cukru	32
Způsoby zavařování (sterilování)	11	Třešňová jablíčka	32
Příprava ovoce k zavařování	15	Vinné hrozny	33
Cukr	17	Višně	33
Zavařené ovoce	19	Andělikové stonky nebo kořeny	34
Amarelky	20	Borůvky	34
Ananas	20	Broskve	35
Angrešt	20	Brusinky	35
Bezinky	21	Brusinky v troubě	35
Borůvky	21	Brusinky s jablky nebo hruškami po francouzsku	36
Broskve	21	Citronová nebo pomerančová kůra	36
Brusinky	22	Dřívítky	36
Dřínky	22	Jahody po anglicku	37
Fíky	22	Oskeruše	37
Hrušky	23	Ostružiny	37
Jablka	23	Banánový kompot	38
Jablka s kdoulemi	24	Bezinkový kompot	38
Jablka bez cukru na štrúdl	24	Dřínkový kompot	39
Jahody	24	Jablkový kompot	39
Jeřabiny	25	Kaštanový kompot	39
Kdoule	25	Kdoulový kompot	40
Maliny	25	Melounový kompot	40
Mandle	26	Mišpulový kompot	41
Melouny	26	Mochyňový kompot	41
Meruňky	26	Mrkvový kompot	41
Mirabelky, špendlíky	27	Okurkový kompot	42
Mišpule	27	Kompot ze sušeného ovoce	42
Moruše	27	Višňový kompot	42
Ořechy (černé)	28	Příprava marmelád a dalších pomazánek	43
Ořechy bílé	28	Co je co?	44
Ostružiny	29	Příprava	44
Ryngle	29	Jak zahustíme marmelády	45
Rebarbora	29	Barvení zavařenin	47
Rebarbora s jahodami	30	Marmelády po turecku	47
Rybíz (bílý, červený, černý)	30	Marmelády levné a také zdravé!	48
Směs ovoce	30	Marmelády bez cukru	49
Šípky	30	Marmelády pro přípravu zmrzlin a dření	49
Švestky	31		
Švestky neslazené na koláč	31		
Trnky	31		

Marmelády, džemy		
(ovocné pomazánky)	50	
Ananasová I	51	Ostružinová I
Ananasová II	51	Ostružinová II
Bezinková	51	Pomerančová I
Borůvková	51	Pomerančová II
Broskvová I	52	Pomerančová III
Broskvová II	52	Z rajských jablíček zralých
Brusinková I	52	Z nezralých rajských jablíček I
Brusinková II	52	Z nezralých rajských jablíček II
Břekyňová	53	Rynglová I (Renklódky)
Citronová	53	Rynglová II (Renklódky)
Dřínková	53	Rynglová III (Renklódky)
Dřišťalová	53	Rebarborová I (Reveň)
Dýňová	54	Rebarborová II (Reveň)
Hrušková	54	Rebarborová III (Reveň)
Jablečná	54	Rebarborová IV (Reveň)
Jablečná s brusinkami	54	Růžová I
Jablečná s třešňovou šťávou	55	Růžová II
Jablečná se zázvorem	55	Rybízová I
Jahodová	55	Rybízová II
Jahodová z lesních jahod	55	Z bílého rybízu
Jahodová s rybízem	55	Z černého rybízu
Jahodová nevařená	56	Slívová
Jeřabinová	56	Slívová s bezinkami
Kdoulová	56	(německý způsob)
Mahoniová	56	Slívová s broskvemi
Malinová I	57	Slívová s hruškami
Malinová II	57	Smišená I
Malinová francouzská	57	Smišená II
Malinová s letními jablky	57	Smišená III
Malinová s rybízem	58	Smišená IV
Malinová s rybízem a třešněmi	58	Smišená V
Melounová	58	Angrešťová (Srstková) I
Melounová s jablky	58	Angrešťová (Srstková) II
Meruňková I	59	Angrešťová (Srstková) III
Meruňková II	59	Šípková I
Meruňková III	59	Šípková II
Z meruňkových slupek	59	Šípková III
Meruňková s broskvemi	60	Šípková IV
Mirabelková	60	Švestková I
Mišpulová	60	Švestková II
Morušová	60	Švestková III
Mrkvová	61	Švestková s broskvemi
		Švestková s hruškami
		Trnková

Třešňová I	72	Švestkové	86
Třešňová II	73	Šípkové	87
Třešňová III (pro zajímavost něco opravdu z historie)	73	Třešňové s rybízem	87
Třešňovo-višňová s malinami	73	Třešňové s višněmi	87
Třešňová s rybízem	74	Z třešňových jablíček	87
Z třešňových jablíček	74	Vinné	88
Tykvová I (Dýňová)	74	Višňové s malinami	88
Tykvová II (Dýňová)	74	Příprava ovocných past a sýrů 89	
Z nezralých vinných bobulek	75	Ovocný chléb a sýr? Co to je?	90
Ze zralých vinných bobulek	75	Jak na to	90
Z vinných bobulek a hrušek	75	Ovocné sýry a pasty 91	
Višňová	75	Broskvový	92
Višňová s třešněmi	76	Jablečný	92
Příprava ovocných želé 77		Jablečné pastilky	92
Jak na to	78	Jahodový	92
Filtrování	78	Kdoulový	93
Další rady	79	Meruňkový	93
Ovocná želé, huspeniny a rosoly 80		Šípkový	93
Želé z ovocných padavčat	81	Višňový chléb	94
Bezinkové	81	Povidla 95	
Borůvkové	81	Bezinková	96
Broskvové	81	Borůvková	96
Broskvové s jablky	82	Broskvová	96
Brusinkové	82	Dýňová	96
Dřínkové	82	Hrušková a jablečná	97
Dřšťálové	82	Míchaná s brusinkami	97
Fialkové	83	Šípková	97
Jablečné z padavek	83	Švestková	98
Jahodové z lesních jahod	83	Višňová	98
Jahodové balkánské „sladko“	83	Ovoce zavařené a naložené do octa 99	
Jehličnatá	84	Broskve	100
Jeřabinkové	84	Brusinky	100
Mahoniové	84	Dřínky	100
Malinové po francouzsku	84	Dýně	100
Meruňkové	85	Červené hrušky	101
Mišpulové	85	Jablka	101
Mrkvové	85	Ořechy	101
Růžové	85	Trnky	101
Rybízové	86		
Z černého rybízu	86		
Z bílého rybízu	86		

Ovoce naložené do lihovin**a vína 102**

Broskve v koňaku	103
Brusinky ve víně	103
Fíky v lihu nebo koňaku	103
Hrušky v koňaku	103
Jahody ve víně	104
Kdoule v rumu	104
Mirabelky v rumu nebo koňaku	104
Mišpule v rumu	104
Smišené ovoce v rumu	105
Třešňová jablíčka v rumu	105
Višně v rumu	105
Italské zavařování	105

Ovoce naložené do medu . . . 106

Brusinky	107
Hrušky	107

Kandyzování a cukrování**ovoce 108**

Amarelky	109
Fialky	109
Jahody	109
Kaštiny	109
Kdoule	110
Lusky	110
Mandle	110
Ořechová jádra	110
Pomerančová kůra	111
Puškovec	111
Třešně a višně	111

Pečené čaje 112

Maminčin ledový čaj	113
Rybízový	113
Malinový	114
Podzimní	115
Vánoční	115

Zavařování a kvašení zeleniny . 116

Artyčoky	117
Boby v octě	117
Brukev/kedlubna kysaná	117
Celer I	117
Celer II	118

Cibulky I	118
Cibulky II	118
Cibulky III	118
Černý kořen čili hadí mord	119
Endivie čili šterbák	119
Fazole	119
Fazole v soli	119
Fazole nakyselo I	120
Fazole nakyselo II	120
Houby v soli	120
Hřibky v octě I	120
Hřibky v octě II	121
Chřest I	121
Chřest II	121
Kapary (nepravé) z lichořeřišnice I	121
Kapary (nepravé) z lichořeřišnice II	122
Kopr	122
Kukuřice I	122
Kukuřice II	122
Kukuřice III	123
Kuřátka (houby)	123
Květák I	123
Květák II	123
Lanýže I	124
Lanýže II	124
Lišky	124
Malé okurky v octě	124
Okurčičky v octě	125
Okurky česnečky	125
Okurky pepřovky I	125
Okurky pepřovky II	126
Okurky po francouzsku	126
Okurky po polsku	126
Okurky na salát	127
Paprika	127
Rajská jablíčka	127
Ryzce	127
Ředkvičky	128
Červená řepa	128
Tuřín	128
Kysané zelí	129
Žampiony	130
Sterilované červené zelí	130
Ajar	131

Pečené naložené papriky	131	Rote Grütze	
Naložené kapie I	132	(tradiční německá omáčka)	144
Naložené kapie II	132	Meruňky s cibulí	145
Naložená sušená rajčata I	133	Pikantní kečup	146
Naložená sušená rajčata II	133	Švestkový kečup	
Kimči	134	(výborný k sýrům, nebo	
Naložený česnek	135	ke grilovaným žebírkům)	147
Bylinkový česnek	135	Kečup z hlohu	147
Zeleninové čatní	136	Sladký kečup	148
Cibulové čatní	137	Kečup bez vážení	149
Ananasové čatní	138	Zeleninová hořčice	149
Jahodovo-řepné čatní	138	Bylinková hořčice	150
Jablečné čatní	139	Cuketová hořčice	150
Čatní ze zelených rajčat	139	Jablka s křenem	151
Cuketové čatní	140	Čalamáda ze zelí a paprik	151
Čatní po italsku	140	Lukášova ďábelská pomazánka	
Čatní z nezralých rajčat	141	na topinky	152
Rebarborové čatní	141	Růženčina pomazánka	152
Mustard pickles (zelenina v hořčici)		Směs na bramboračku	
podle Lukáše	142	podle Böhmů	153
Švestkové čatní	143	Pepřová jablka k masu	
Babiččina klevera	143	podle Kusinky	153
Zdravá dobrota z aronie k masu		Perla českého zavařování –	
i pudinku	144	znojenské okurky	154