

OBSAH

Úvod 6

Galerie konzervování 12

Nádherná fotografická galerie zeleniny, masa, ryb a ovoce, která představuje obrovskou škálu možností a využití pro konzervování.

Rajčata 14 • Papriky 16 • Cibulové zeleniny 18
Okurky, dýně, tykve 20 • Kořenová zelenina 22
Maso 24 • Ryby a dary moře 26 • Citrusové ovoce 28
Sadové ovoce 30 • Měkké ovoce 32 • Exotické ovoce 34

Vybavení a techniky konzervování 36

Kompletní fotografický průvodce, který ukazuje potřebné vybavení a pomůcky, základní konzervační přísady a podrobné popisy základních konzervačních technik.

Pomůcky a vybavení 38 • Správný obal 41
Hygiena a bezpečnost 42 • Plnění a uzavírání 43
Sterilování 44 • Základní dovednosti 46
Konzervační prostředky 48 • Příchutě a vůně 50
Nakládání do octa 52 • Konzervování v oleji 54
Kečup 56 • Chutney (čatní) 58
Sušení ovoce a zeleniny 60 • Sušení masa 62
Příprava šunky 64 • Uzení ryb 66 • Klobásky a salámy 68
Páté (paštika) 70 • Zalévání 72 • Nasolování 74
Ovocné džemy 76 • Ovocné krémy 78 • Ovocné rosoly 80
Ovocné sýry 82 • Konzervování v alkoholu 84
Kandování a krystalizování 86

Recepty 88

Přes 150 receptů v dokonale srozumitelném podání, které přináší sladké i pikantní pochoutky z celého světa.

Nakládání 90 • Konzervování v oleji 104
Relish, omáčky a směsi koření 110 • Chutney (čatní) 118
Ochucené octy, oleje a hořčice 126
Konzervování masa 132 • Paštiky a hrníčky 140
Konzervování ryb 148
Džemy a další sladké pochoutky 154
Ovocné pasty, krémy a sýry 170
Ovoce v alkoholu, sirupy a perličky 176
Průvodce konzervováním a sušením 184
Bezvadné konzervování 186
Rejstřík 187
Poděkování 192

