

Obsah

Predhovor 5

1 Chemické zloženie ovocia a zeleniny 11

2 Príčiny znehodnotenia ovocia a zeleniny 25

Mechanické vplyvy 26

Fyzikálnochemické vplyvy 26

Mikrobiologické vplyvy 27

Rozdelenie mikroorganizmov 27

Kvasenie a kysnutie 29

Plesnenie 30

Hnitie 30

3 Význam konzervovania ovocia a zeleniny 31

4 Zrelosť a zber ovocia a zeleniny na konzervovanie 33

5 Princípy konzervovania ovocia a zeleniny 35

Odstraňovanie mikroorganizmov z prostredia 36

Preventívna ochrana pred infekciou mikroorganizmami 36

Odstraňovanie mikroorganizmov z potravín počas pracovného procesu 36

Úplné vylučovanie mikroorganizmov z potravín 36

Usmrcovanie mikroorganizmov - sterilizácia 37

Konzervovanie zahriatím (termosterilizácia) 37

Vplyv vlhkosti prostredia na mikroorganizmy 37

Vplyv kyslosti prostredia na mikroorganizmy 37

Vplyv času tepelného pôsobenia 38

Vplyv koncentrácie mikroorganizmov 38

Spôsoby konzervovania 38

6 Prísady a pomocné látky používané pri konzervovaní 43

Voda 44

Cukor 44

Sacharín 45

Obsah

Kvasný ocot	45
Kyselina citrónová	46
Chemické konzervačné prostriedky	46
7 Obaly a ich príprava	49
8 Kompóty	53
Všeobecné pokyny na prípravu ovocných kompótov	54
<i>Pranie</i>	54
<i>Odstopkovanie</i>	55
<i>Úprava plodov</i>	55
<i>Predváranie</i>	56
<i>Príprava nálevu na kompóty</i>	56
<i>Obaly a ich príprava</i>	58
<i>Plnenie ovocia do obalov a zalievanie nálevom</i>	60
<i>Uzatváranie obalov</i>	60
<i>Sterilizácia</i>	61
<i>Chladenie</i>	64
<i>Označenie a uskladnenie</i>	65
Spracovanie jednotlivých druhov kompótov	66
<i>Príprava kompótov bez nálevov</i>	78
<i>Diabetické kompóty</i>	79
Najčastejšie chyby pri príprave kompótov	80
9 Ovocné nátierky	81
Ovocné džemy	82
<i>Niekoľko dôležitých zásad pre prípravu džemov</i>	82
<i>Ovocie a prísady</i>	83
<i>Plnenie džemu do fliaš</i>	87
<i>Druhy džemov</i>	89
Lekváre	98
Ovocné rôsoly	106
<i>Príprava rôsolov</i>	106
<i>Návody na prípravu rôsolov</i>	108
<i>Dôležité pripomienky na prípravu rôsolov</i>	110
Ovocné syry, pasty a maslá	111

<i>Ovocné syry</i>	112
<i>Ovocné pasty</i>	112
<i>Ovocné maslá</i>	114
<i>Ovocné polovýrobky</i>	114
<i>Ovocie vo vlastnej šťave</i>	115
Uschovávanie kyslých plodov v cukre	119
10 Ovocné mušty, sirupy a vína	123
Príprava jednotlivých druhov muštov, prírodných ovocných šťiav, sirupov a vín	129
11 Receptúry nápojov, ovocných a zeleninových štiav	153
Účinok ovocných a zeleninových štiav na ľudský organizmus	154
Ovocné a zeleninové šťavy vo výžive detí	154
Ovocné a zeleninové šťavy vo výžive dospelých	155
Získavanie štiav	156
Výber a príprava suroviny	157
Miešanie a zužitkovanie čerstvých štiav	158
<i>Receptúry</i>	160
Doplňujúce tekutiny	161
Ovocné a zeleninové osviežujúce nápoje	162
Ovocné a zeleninové šťavy pri poruchách trávenia	164
Nápoje povzbudzujúce chuť do jedla	166
Recepty štiav vhodných na odtučňovanie	168
Mliečno-ovocné zmesi pri neznášanlivosti mlieka	169
Nápoje pri zápaloch žalúdka a čriev	170
Zmesi vhodné pri horúčkach	171
Rozličné zmesi ovocných a zeleninových štiav a prídavných tekutín	172
Pravidlá pridávania čerstvých štiav	184
<i>Rozličné dezerty</i>	186
12 Ovocné kvasy a destiláty	189
Ovocné destiláty	191

Suroviny na výrobu destilátov	191
Druhy ovocných destilátov	193
Všeobecné zásady pre pestovateľské pálenie	208
13 Konzervovanie zeleniny	211
Sterilizovaná a mliečne kvasená zelenina	212
Marinovanie zeleniny	222
<i>Postup marinovania rozličných druhov zelenín a ich zmesí</i>	<i>223</i>
Konzervovanie zeleniny a zeleninových vňatí solením	232
14 Sušenie ovocia a zeleniny	235
Spôsoby sušenia ovocia a zeleniny	236
Druhy sušeného ovocia	238
Príprava zeleniny na sušenie	243
Nová metóda sušenia s prídavkom škrobu	246
Postup sušenia novým spôsobom	247
15 Mrazenie ovocia a zeleniny	249
Príprava ovocia na mrazenie	250
Spôsoby balenia mrazeného ovocia v domácnosti	252
Postup mrazenia	254
Podmienky na úspešné mrazenie ovocia	255
Mrazenie zeleniny	256
Podmienky na úspešné mrazenie zeleniny	258
Mrazenie jednotlivých druhov ovocia	258
Mrazenie jednotlivých druhov zeleniny	268
16 Konzervovanie húb	275
Sušené huby	276
Sterilizované huby	278
17 Konzervovanie mäsa	283
Formy zmien mäsa	284
Používané konzervačné metódy	286
<i>Chemické metódy</i>	<i>286</i>
<i>Fyzikálne metódy</i>	<i>288</i>

<i>Sterilizácia mäsa a mäsových výrobkov v obaloch</i>	289
Recepty na prípravu mäsových výrobkov	291
<i>Údené mäso</i>	291
<i>Varené údené mäso</i>	293
<i>Výrobky pripravené zo slaniny</i>	296
<i>Vyškváranie masti</i>	297
Varené domáce zakáľáčkové výrobky	298
<i>Jaternice</i>	299
<i>Krúpové krvavničky</i>	300
<i>Uhliarky</i>	300
<i>Liptovské droby</i>	301
<i>Tlačienky</i>	302
<i>Huspenina</i>	303
<i>Pečeňové klobásy a paštéty</i>	304
<i>Klobásy na rýchlu spotrebu</i>	308
<i>Klobásy údené horúcim dymom</i>	310
<i>Párky</i>	314
<i>Bravčové safaládky</i>	316
Trvanlivé mäsové výrobky	317
Trvanlivé salámové tlačienky	321
Mäso konzervované sterilizáciou v obale	328
Konzervovanie surového mäsa	328
<i>Mleté mäso</i>	329
<i>Údené mäso</i>	329
Konzervovanie predpripraveného mäsa	330
Konzervovanie produktov domácej zakáľáčky	332
Konzervovanie mäsa a výrobkov sterilizáciou	333
<i>Sterilizácia vo fľašiach</i>	335
<i>Sterilizácia v plechovkách</i>	337
<i>Mleté mäso</i>	339
<i>Údené mäso</i>	339
Domáce špeciality	340
Literatúra	345