

Obsah

Úvod, cíl výzkumu, použité metody	9
Zpracování ovoce a zeleniny ve starých kuchařkách a vývoj literatury o tématu	11
Historie a technologie zpracování ovoce a zeleniny	17
Sušení ovoce	18
Výroba marmelády, džemu a povidel	19
Výroba povidel (staročesky „varmuž“)	21
Výroba kompotů	22
Historie konzervy	23
Pálení slivovice a výroba ovocného vína	24
Zmrazování ovoce a zeleniny	25
Kysané zelí	26
„Kyselé“ okurky	27
Okurky rychlokvašené (kvašáky, rychlokvašky a mnoho jiných regionálních názvů)	28
Sterilované okurky	28
Historie podsbírek Ovocnictví a Zelinářství	28
Závěr	29
Katalog	31
Resumé	93
Summary	95
Rejstřík	97
Seznam literatury	99
Internetové zdroje	103