**Praktické cvičení -** vhodné druhy ovoce pro konkrétní úpravy – řešení

1. **Moštování:**
* Výhodou moštování je, že zpracujeme i potlučená, padaná jablka, která nelze skladovat. Jen předem umýt ve vhodné nádobě a vkládat do drtičky.
* Nadrcenou směs plnou šťávy přesuneme do lisu a pak už jen utahujeme šroub a odebíráme vytékající mošt.

Druhy ovoce: Jablka, hrozny, pomeranč, grepfruit

1. **Pálení:**
* Pálení ovocných kvasů patří v Česku k tradičním způsobům zpracování ovoce
* Vykvašené ovoce se pálí při teplotě do 88 °C, kdy se odpařuje jen alkohol a v kvasu zůstávají silice. Destilát má v závislosti na počáteční cukernatosti kvasu a stavu při dokvašení přibližně 32 až 76 % objemových procent alkoholu. Ideální je ředit na 50 - 51 procent, kdy je nápoj lahodný a voňavý.

Druhy ovoce: jablka, hrušky, švestky, meruňky

1. **Sušení**
* Sušení ovoce patří k nejstarším a zároveň k nejzdravějším způsobům konzervace potravin.
* Připravit si domácí sušené ovoce není žádná věda. Sušit dnes můžete v troubě nebo elektrické sušičce, a to širokou škálu druhů ovoce. Při sušení se v plodech zachovává velké množství vitamínů. Tyto látky jsou citlivé na vysoké teploty.

Druhy ovoce: jablka, švestky, meruňky, rozinky

1. **Sterilování:**
* Sterilace je metoda konzervace potravin. Sterilované ovoce se vyznačuje především svou dlouhou trvanlivostí a odolností vůči vnějším vlivům. Zachována je původní chuť.
* Hlavním účelem sterilace je teplotní destrukce zdraví škodlivých mikroorganismů, které se docílí působením vyšších teplot než 100 °C. Zároveň se tím zajistí zdravotní nezávadnost a delší trvanlivost potravin.

Druhy ovoce: broskve, višně, ananas, mandarinky

1. **Kandování:**
* Tato úprava slouží ke konzervaci a děje se tak, že se povařené ovoce nechá několik dní máčet v cukernatém roztoku, který se postupně zahušťuje dalším cukrem.
* Postupně se snižuje podíl vody v ovoci, což vytváří nepříznivé podmínky pro běžné mikroorganismy a kandované ovoce se tak při správném skladování nekazí.

Druhy ovoce: třešně, višně, dýně, švestky

1. **Zmrazování:**
* Zmrazování je nejrychlejší a nejšetrnější způsob konzervování. Při správném zmrazení si ovoce zachovává vyšší výživnou hodnotu než při nakládání nebo sterilizaci.

Druhy ovoce: jahody, maliny, borůvky, rybíz