

Domácí výroba moštů

77

Miloš Hanousek

- jaké ovoce lze použít
- vhodné zařízení a pomůcky
- jednotlivé fáze moštování
- další využití ovoce

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umísťování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.





Copyright © Grada Publishing, a.s.

Miloš Hanousek
Domácí výroba moštů

Vydala Grada Publishing, a.s.,
U Průhonu 22, Praha 7,
obchod@gradapublishing.cz, www.grada.cz,
tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400
jako svou 2472. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Sazba Květa Chudomelková
Barevná příloha Artedit s.r.o., Praha
Fotografie na obálce profimedia.cz/CORBIS
Fotografie v barevné příloze Miloš Hanousek, archiv autora
Počet stran 76 a 8 stran barevné přílohy
První vydání, Praha 2006
Vytiskl Rodomax-Print, s. r. o.
Rezecká 1164, Nové Město n. Metují

© Grada Publishing, a.s., 2006
Cover Design © Grada Publishing, a.s., 2006

*Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.*

ISBN 80-247-1445-0 (tištěná verze)
ISBN 978-80-247-6076-6 (elektronická verze ve formátu PDF)
© Grada Publishing, a.s. 2011

Obsah

Úvod	7
1. Nejprve pár slov o ovoci	9
1.1 Užitečná hodnota ovoce	9
1.2 Z čeho se ovoce skládá	9
2. Ovoce vhodné k moštování	15
2.1 Výtěžnost šťávy z ovoce	17
2.2 Zjišťování cukernatosti moštu	18
2.3 Určování kyselosti moštu	20
3. Moštování	23
3.1 Domácí moštárna a minimoštárna	24
3.1.1 Třídění a mytí ovoce	25
3.1.2 Drcení ovoce	27
3.1.3 Lisování ovocné drtě	34
3.1.4 Výlisky – likvidace odpadu	43
3.1.5 Konzervace vylisované šťávy	44
3.1.6 Uskladnění moštu	50
3.1.7 Bezpečnost	50
4. Recepty, využití moštu	51
5. Průmyslové moštárny	59
6. Další možnosti zpracování ovoce	60
7. Sušení ovoce	64
7.1 Ovoce vhodné k sušení	65
7.2 Úprava ovoce před sušením	66
7.3 Sušicí zařízení	67
Výkladový minislovníček	72
Literatura	73
Rejstřík	74

Úvod

Již v dávných dobách člověk rozpoznal, že plody mnohých stromů a keřů mu poskytují nejen osvěžení, ale také výživu, která příznivě působí na jeho zdraví. Výživové hodnoty a zejména přítomnost důležitých biologicko-konstrukčních složek byly v ovoci po dlouhé období však tušeny pouze instinktivně. Teprve moderní věda přispěla k objasnění těchto projevů a k poznání jednotlivých látek, které jsou významné pro zdraví člověka.

Všechny nutričně důležité složky jsou obsaženy v optimální výši a v optimálním stavu v konzumně zralém, zdravém, svěžím a syrovém ovoci. I když druhová a především odrůdová skladba ovoce je, co se týká nutričních vlastností i uchovatelnosti, dosti široká, nemohou čerstvé syrové plody celoroční potřebu ovoce zcela pokrýt ani nemohou splňovat další dietetické požadavky na pestrost stravy a různost úprav. Zde má svůj nezastupitelný význam ovoce zpracované nejrozličnějšími konzervářskými technologiemi.

I když se totiž pěstitelé snaží, aby ovoce bylo využitelné po celý rok, od jedné sklizně k další sklizni, tak dlouhou dobu skladování vydrží jen skutečně kvalitní druhy ovoce. Pěstitelé proto velice často ve snaze uchovat všechny uvedené důležité látky zpracovávají ovoce na mošt nebo je suší.

Ovocný mošt je přírodní nápoj, který je nejen lahodné chuti přínášející osvěžení, ale působí i jako ochrana a lék proti civilizačním chorobám.

Zejména jablka a hrušky mají velký obsah protirakovinových látek. Patří k nim flavony, karotenoidy a reduktory, které brání chemické tvorbě kancerogenů. Velmi důležité jsou vlákniny (balastní látky), podporující látkovou výměnu střevní mikroflóry, především v tlustém střevu. Jde sice o látky prakticky nestravitelné – neobohacují lidský organizmus žádnými látkami, ale při průchodu střevy zlepšují jejich pohyb, a podporují tak vyprazdňování. Přitom zvyšují také vylučování škodlivého cholesterolu. Pro odstraňování cholesterolu mají velký význam rovněž pektinové látky. Zejména jablka jich obsahují značné množství.

Je nutné zmínit se také o vitaminu C v jablkách a hruškách. U jablek je jeho obsah vyšší nežli u hrušek a vitamin by nikdy neměl být ničen nevhodným zákrokem při zpracování tohoto ovoce. Jablka a hrušky obsahují i vitaminy B₁ a B₂. Vitaminy skupiny B jsou důležité pro funkci nervů, srdce, kůže a dalších částí lidského organismu. Vitamin B₉, obsažený zejména v hruškách, je důležitý pro tvorbu krve.

Kromě toho ovoce obsahuje ještě řadu stopových prvků, jako měď, kobalt, mangan a železo. Tyto prvky jsou pro zdraví člověka též nezbytné.

Všechny uvedené látky jsou uchovány v moštu nebo v usušeném ovoci, takže je můžeme mít k dispozici po celý rok. Zpracování ovoce na mošt je zároveň nejvhodnějším způsobem využití méně kvalitní, případně nadbytečné úrody, která by jinak byla bez užitku zničena. Jedním z nově se rozvíjejících způsobů zužitkování takového ovoce je moštování prováděné přímo pěstitelem nebo v jeho blízkém okolí. Moštování doma také zaručuje, že ovocnář získává mošt z vlastního ovoce, které si pro moštování vybral.

Mošt, který se vy lisuje v minimoštárně nebo v malé domácí moštárně, se od průmyslově vyráběných moštů liší. Má lepší ovocnou vůni, plnou a harmonickou chuť a obsahuje vždy optimální poměr cukrů a kyselin. Je sice mírně zakalený, avšak zákal nesnižuje jakost moštu, právě naopak. Čírost průmyslově vyráběného moštu se získává tak zvanou ostrou filtrací, často při současném použití absorpčních přísad. Při tomto zpracování se však současně snižuje plnost v chuti. Je možno tvrdit, že zákal na dně láhve je přirozenou a významnou složkou jakostního moštu. Odstranění zákalu zhoršuje jakost z hlediska biologického a nutričního a přináší pouze vizuální efekt.

I když moštování je pro zahrádkáře hlavní technologií zpracování tvrdého ovoce pro jeho celoroční konzumaci, stejně významné místo zaujímá technologie sušení. V menší míře se pak používají i jiné, méně rozšířené způsoby zpracování. Proto je publikace doplněna také stručným přehledem těchto technologií.