

Введение

Дорогие пользователи электросушилок для овощей и фруктов

RENOVA, СЛАВДА, EVGO!

Перед Вами книга рецептов для сушилки, которые мы бережно собрали, проверили и адаптировали под Ваш прибор.

Здесь Вы не найдете запутанных рецептов, каких-то сложных действий, требующих сноровки и опыта шеф-повара мишленовского ресторана. Здесь нет недоступных ингредиентов для приготовления. Самый экзотический продукт, который встретите на страницах нашего сборника – это, наверное, киви и апельсин. Все, что мы здесь собрали, легко реализовать у себя на кухне, используя продукты, которые Вы бережно собрали со своего приусадебного участка или приобрели на ближайшем рынке.

Мы хотели создать не кулинарную книгу, а настоящую рабочую тетрадь. Надеемся, что так оно и будет, что следующие страницы станут для Вас инструментом для достижения идеального вкуса сушеных продуктов. Возле каждого рецепта мы оставили достаточно места, чтобы Вы могли делать свои пометки, отмечать Ваш успех. Чтобы Вы могли совершенствовать каждый рецепт, оттачивая методику его приготовления.

После каждого блока есть пустые листы, на которых можете фиксировать свои эксперименты, создавать свои рецепты или записывать почерпнутые извне.

В добрый путь! Вас ждет по-настоящему увлекательное путешествие в мир новых вкусов, когда привычные продукты раскроются с совершенно других сторон!

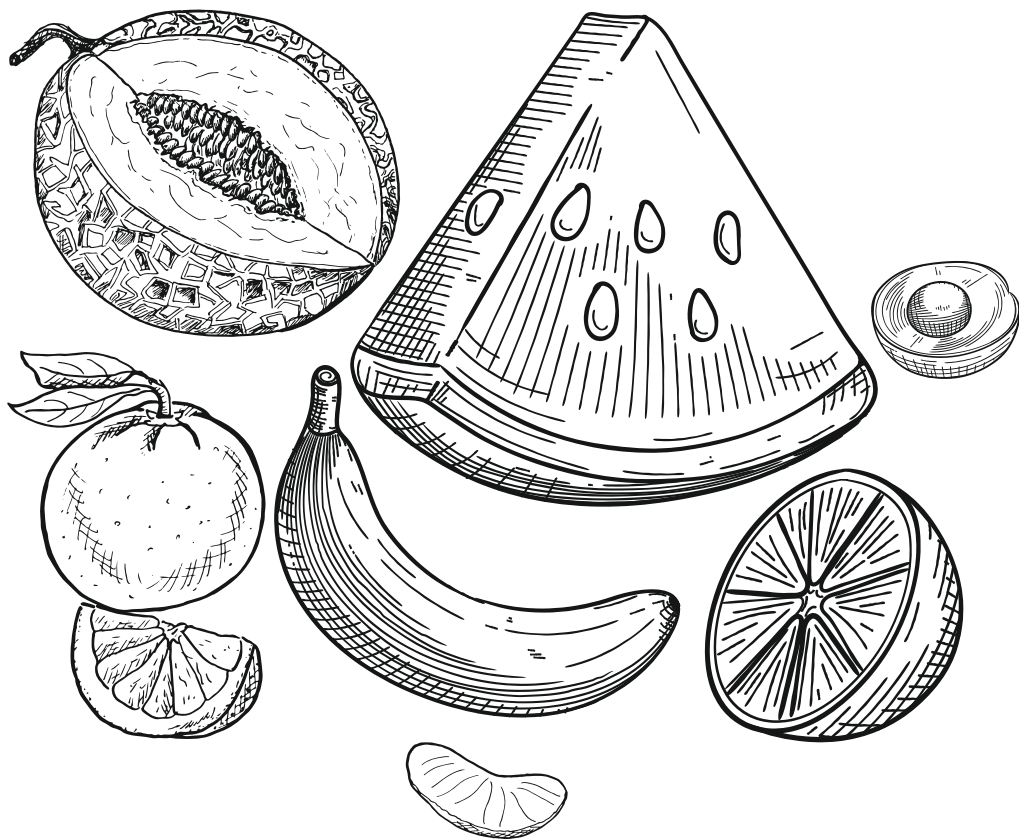
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

*Большинство рецептов в данной книге являются адаптацией блюз с раздела для электросушилок сайта hlevoretchka.ru
Иллюстрации, представленные на страницах книги взяты с freerik.com*

СОДЕРЖАНИЕ

Фрукты и ягоды в сушилке	5
Вяленые фрукты и овощи, цукаты	17
Настила	41
Блюда из сухофруктов	65
Сушеные овощи, грибы, травы и специи	75
Овощные блюда в сушилке	89
Блюда из сушеных овощей	103
Блюда из рыбы, мяса и птицы	113
Прочие блюда	127

Фрукты и ягоды в сушилке



Яблоки сушеные

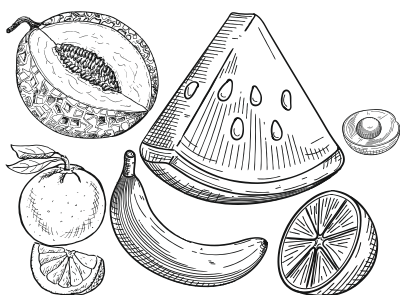
Ингредиенты:

2кг яблок.

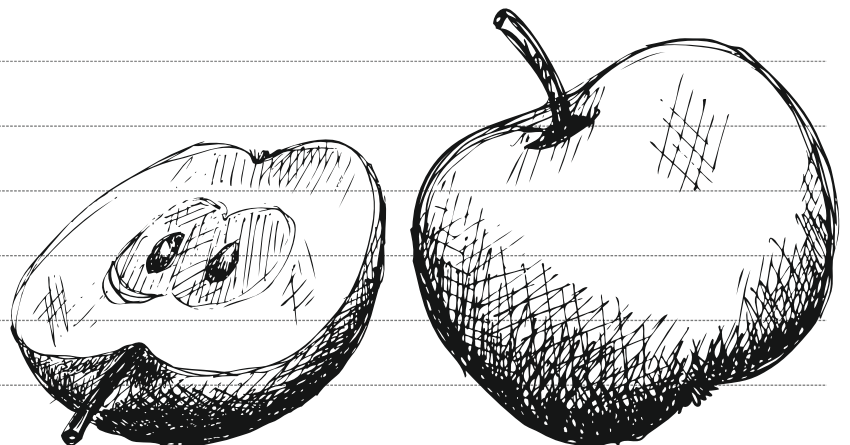
Один из вариантов приготовления классической сушки.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить яблоки: вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину с семенной коробкой (лучше делать специальным приспособлением). Нарезать кольцами или полукольцами толщиной около 0,5см.
2. Разложить на поддонах для овощей и фруктов.
3. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 12-15ч. Сушка должна оставаться гибкой. Выключить сушилку, накрыть марлей, чтобы не завелись насекомые. Выстоять еще 24ч для удаления остаточной влаги.
4. По истечении времени убрать в герметичную тару.



Фрукты и ягоды



Яблочные чипсы с корицей

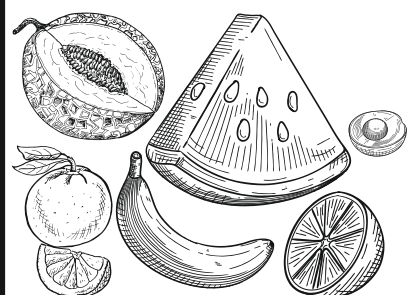
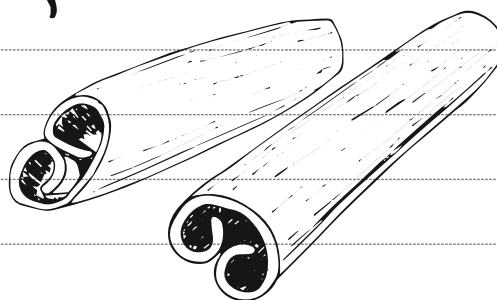
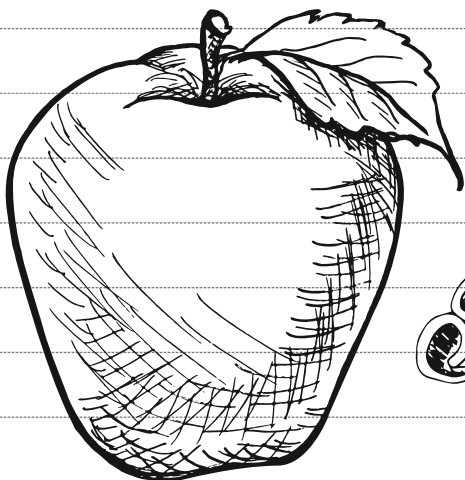
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить фрукты: яблоки вымыть, вытереть. Удалить семенную сердцевину. Нарезать кружками толщиной 5-8мм. Рекомендуется очистить от кожуры.
2. Выложить кружки на поддоны для овощей и фруктов. Сверху посыпать сахарной пудрой. При желании можно дополнительно посыпать корицей, мускатным орехом или любой любимой пряной смесью.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 3-4ч. Затем перевести терморегулятор в II. Сушить до готовности (часов 10-12). Чипсы должны быть гибкими, пластичными.

Ингредиенты:

2кг яблок;
сахарная пудра;
корица.

При желании корицу можно
заменить на другую пряную
приправу.



Фрукты и ягоды

Вишня сушеная

Ингредиенты:

4кг вишни.

Секретный рецепт приготовления:

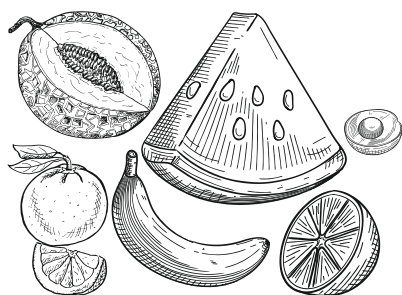
1. Подготовить вишню: вымыть, удалить веточки.

Также нужно удалить косточки: разрезать на половинки, либо при помощи специальных приспособлений.

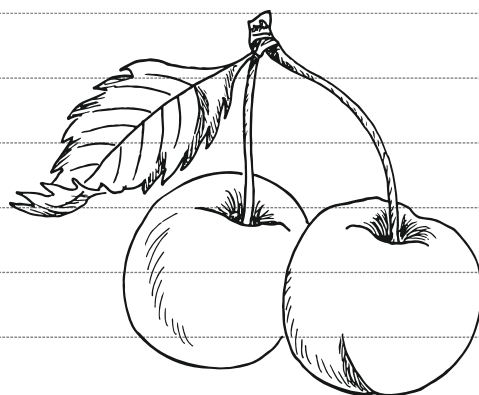
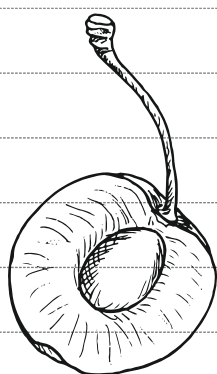
Половинки сушатся быстрее.

2. Дать стечь соку, выложить вишню на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (в центре вырезать круг для циркуляции воздуха между поддонами).

3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-6ч, далее перевести в положение II и сушить до готовности (10-16ч в зависимости от сочности и величины плодов).



Фрукты и ягоды



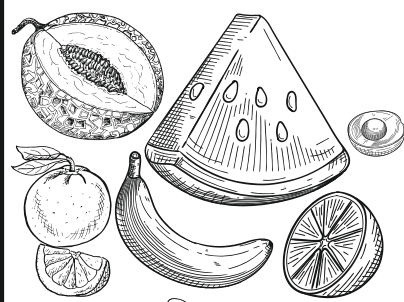
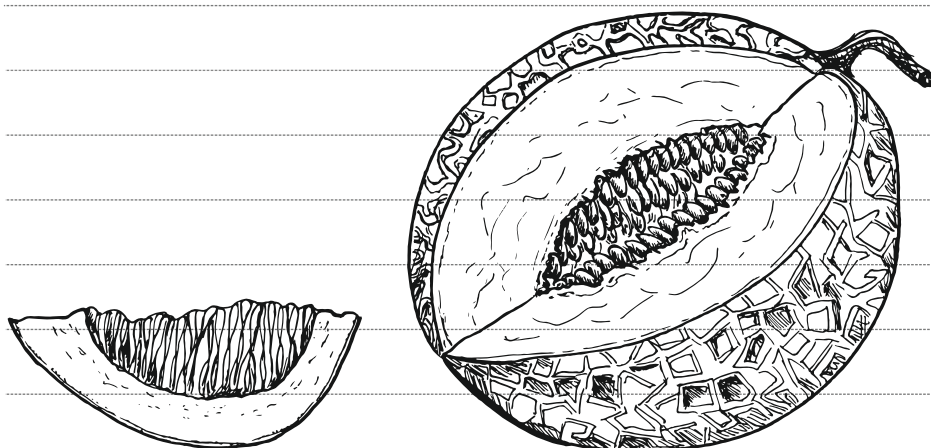
Дыня сушеная

Секретный рецепт приготовления:

1. Дыню подготовить: вымыть, разрезать пополам, удалить семечки, снять кожуру. Нарезать ломтиками толщиной 10–15мм.
2. Разложить ломтики на поддонах для овощей и фруктов.
3. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 13–16ч.

Ингредиенты:

2–3кг дыни.



Фрукты и ягоды

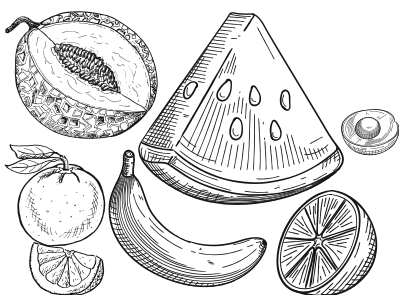
Арбуз сушеный

Ингредиенты:

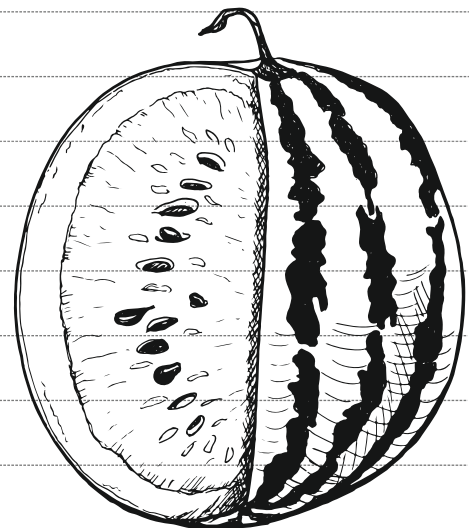
2-3кг арбузов.

Секретный рецепт приготовления:

1. Арбуз нарезать ломтиками толщиной не более 5мм. Удалить кожуру и семечки.
2. Дать стечь соку. Разложить ломтики равномерно по поддонам для овощей и фруктов в 1 слой.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-16ч.
4. Снять ломтики с поддонов, остудить, упаковать в пакеты и хранить в холодильнике.



Фрукты и ягоды



Клубничная мука

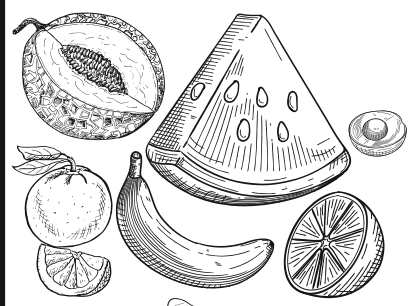
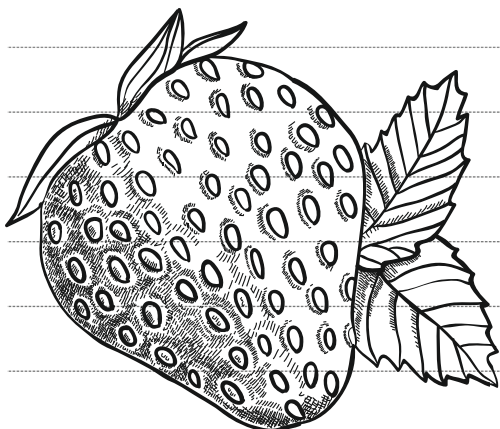
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить клубнику: удалить хвостики, вымыть, дать воде стечь, разложить на бумажное полотенце. Нарезать ягоды слайсами (пластинками) потоньше.
2. Разложить слайсы на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 4-6ч. В процессе сушки нужно будет перевернуть слайсы.
3. Высушенные слайсы перемолоть кофемолкой в муку. Если мука будет немного влажной-можно полчаса просушить ее в сушилке, высыпав на поддон для пастилы. Хранить в плотно закрывающейся таре в темном, сухом месте.

Ингредиенты:

2кг крупной, не водянистой клубники или земляники.

Клубничную муку можно класть в приправы для мяса и птицы, в соусы; добавлять в крема и начинки для выпечки смешивать с сахарной пудрой, добавлять в кашу, в мягкое масло, в йогурты, в молочные коктейли и пр.



Фрукты и ягоды

Цитрусовые в глазури

Ингредиенты:

1кг фруктов (апельсины,

лимоны или мандарины);

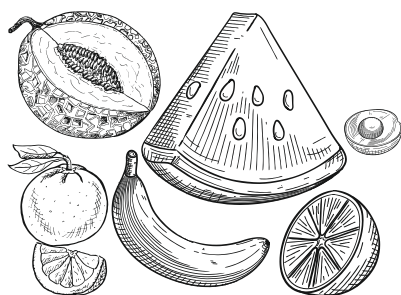
200г (1 стакан) сахара;

0,5л (2 стакана) воды;

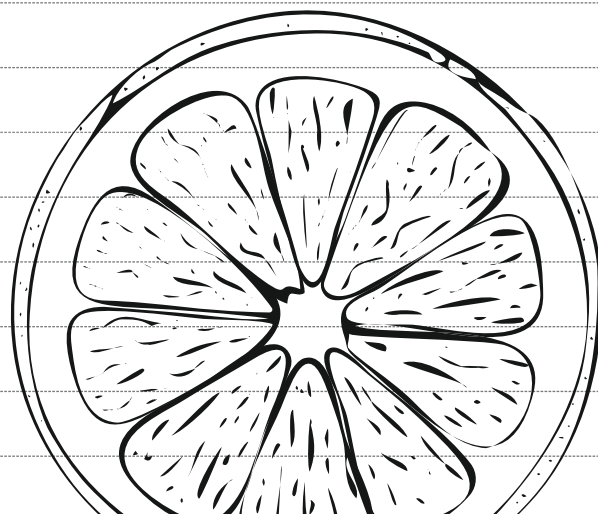
1 плитка шоколада.

Секретный рецепт приготовления:

1. Фрукты очистить от кожуры, нарезать кружками толщиной около 0,5см.
2. Сделать сахарный сироп: смешать воду с сахаром, закипятить до растворения. Сироп охладить.
3. Фрукты залить сиропом и оставить на 8-10 часов.
4. Слить сироп и выложить фрукты на поддон (можно использовать поддон для пастилы или застелить марлей).
5. Установить терморегулятор сушилки на границу зоны II и III. Сушить 12-15 часов.
6. По окончании сушки растопите плитку шоколада и, обмакнув фрукты одним концом, выложите на блюдо.



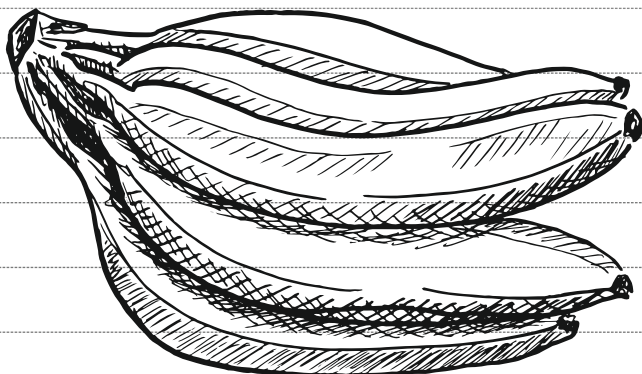
Фрукты и ягоды



Банановые чипсы в глазури

Секретный рецепт приготовления:

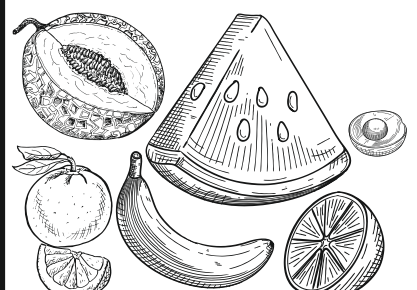
1. Бананы очистить от кожуры, нарезать наискось ломтиками около 5мм толщиной.
2. Сделать сахарный сироп: смешать воду с сахаром, закипятить до растворения сахара.
3. Переложить в сироп бананы, довести до кипения и отключить.
4. Через 10-15мин переложить бананы на бумажное полотенце, дать стечь сиропу.
5. Выложить ломтики бананов на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для овощей и фруктов. Выкладывать одним слоем. Не устанавливать поддоны на основание сушилки, пока жидкий сироп не стечет. Также вы можете предварительно застелить дно поддонов пергаментной бумагой. Для того, чтобы воздух циркулировал между поддонами, в центре листов бумаги вырежьте круглое отверстие.
6. Установить терморегулятор в положение III. По прошествии 2-3 часов бананы можно перевернуть. Сушить 10-15 часов.



Ингредиенты:

- 1,5кг бананов;
- 200г (1стакан) сахара;
- 250мл (1стакан) воды.

бананы лучше брать немного незрелыми

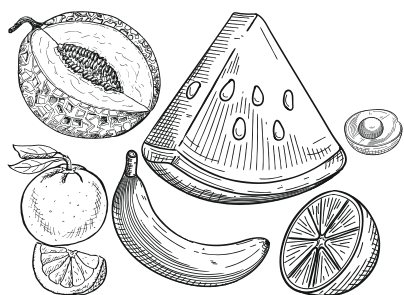


Фрукты и ягоды



Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:

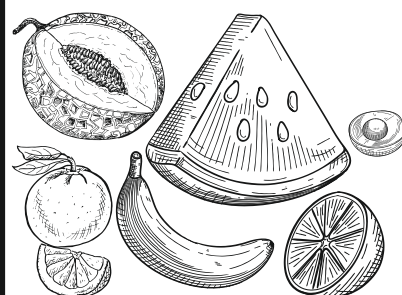


Фрукты и ягоды



Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:

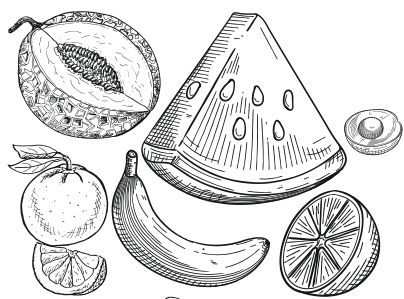


Фрукты и ягоды



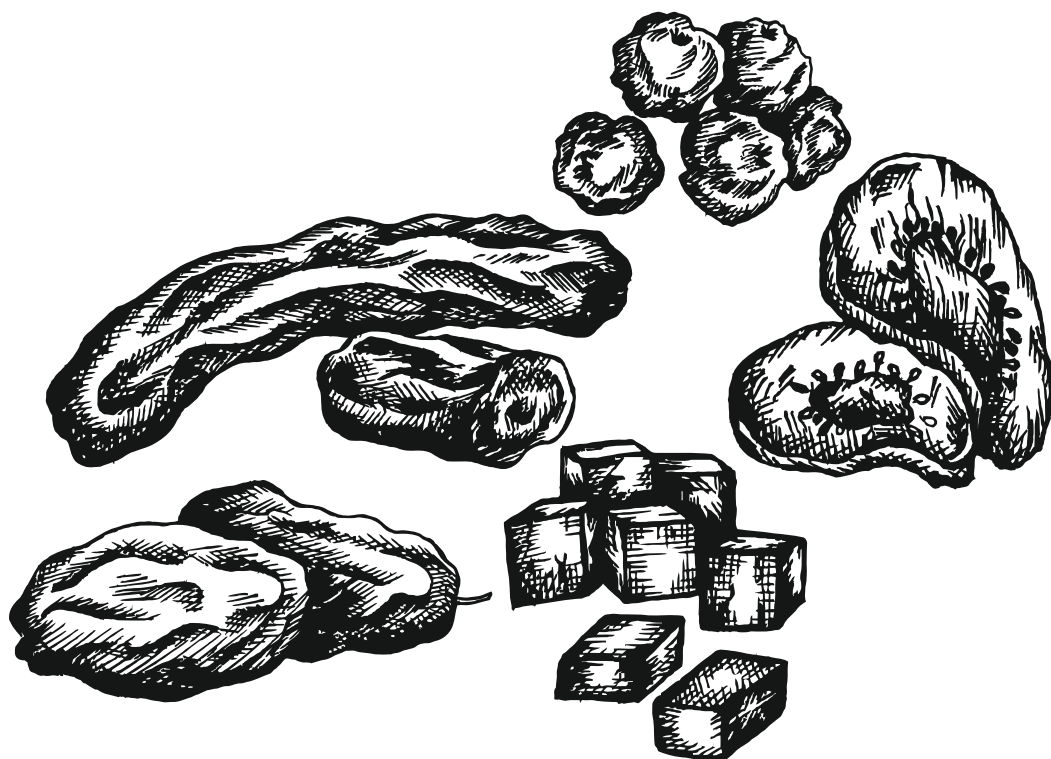
Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Фрукты и ягоды

— — — — —
Валяные фрукты и
овощи, цукаты
— — — — —



Изюм

Ингредиенты:

2кг винограда.

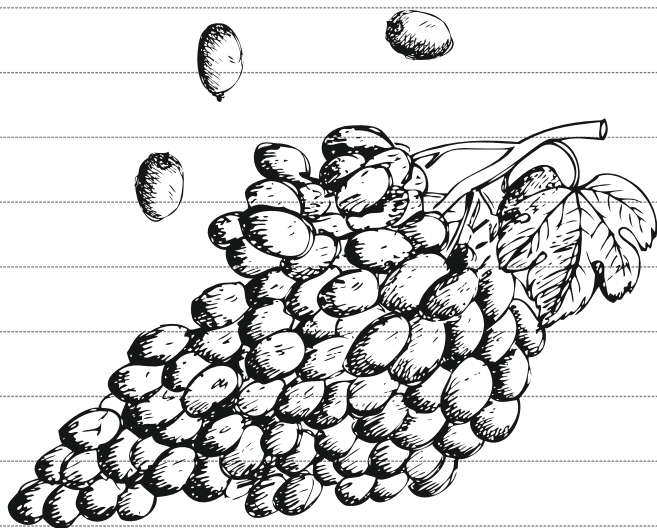
Для изюма подходят специальные изюмные сорта. Также можно сушить кишмишные сорта

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить виноград: почистить, снять с веток, вымыть, дать стечь воде. Положить в плоскую миску и слегка наколоть ягоды вилкой.
2. Разложить виноград по поддонам. Сушить в 3 захода. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 12ч, далее сделать перерыв 12 часа и снова сушить 12ч, далее снова перерыв и третья сушка до готовности.



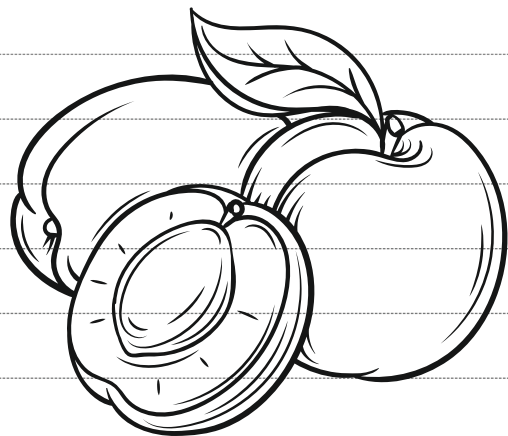
Вяленые фрукты и овощи, цукаты



Курага домашняя (абрикосы вяленые)

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить абрикосы: вымыть, просушить, удалить косточки, сохраняя целостность. Взвесить фрукты.
2. Сложить абрикосы в кастрюлю, пересыпать сахаром (на 1кг фруктов без косточек—350г сахара). Перемешать. Оставить для отделения сока на 24ч. Периодически аккуратно перемешивать.
3. Вынуть фрукты, дать полностью стечь соку. Взвесить абрикосы после отделения сока.
4. На 1кг абрикосов без сока требуется 300г сахара и 350мл воды. Залить воду в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения, убавить огонь до минимального и выдержать фрукты при малом кипении 7-10мин, периодически помешивая. Выключить огонь, настаивать абрикосы в горячем сиропе до остывания до 40-50град. Далее выложить фрукты на сито, дать стечь сиропу в течение нескольких часов.
5. Разложить абрикосы по поддонам. Сушить в 3 захода. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 3ч, далее перевести в положение I и вялить до готовности (примерно 3-4ч).



Ингредиенты:

2кг абрикосов;

700г (3,5 стакана) сахара.

После отделения сока на 1кг фруктов еще понадобится:

300г (1,5 стакана) сахара

+350мл воды (добавлять по факту взвешивания).

Абрикосы подойдут из твердых сортов или слегка недозрелые (вес после подготовки, удаления косточек).

Абрикосы должны быть примерно одного размера, без повреждений.



Вяление фруктов и овощей, цукаты

Чернослив домашний

Ингредиенты:

2,5кг слив;

1кг (5стаканов) сахара;

1л воды.

подходят сорта слив:

венгерка, Чернослив адыгейский, Ренклед, Синяя птица.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить сливы: почистить, вымыть, разрезать вдоль, удалить косточки. Лучше подходят твердые, целые фрукты.

2. Сделать сахарный сироп: смешать воду с сахаром, закипятить до растворения сахара.

3. Опустить сливы в сироп, довести до кипения и проварить 10мин на минимальном огне. Выключить, оставить сливы в сиропе на 2-3часа.

4. Вынуть сливы из сиропа, разложить на бумажном полотенце или на сите, дать стечь сиропу.

5. Разложить сливы на поддоны для овощей и фруктов срезом вверх.

6. Чернослив сушится в 3 этапа. На первом, установить терморегулятор в положение II. Сушить 3-4ч. Далее выключить сушилку, дать сливам отдохнуть 5-6ч. На втором этапе, установить терморегулятор в положение между II и III зонами. Сушить 6ч. На третьем этапе установить терморегулятор на максимум. Сушить 5-8ч до готовности. На всех этапах сушки поддоны переставлять местами каждый час.

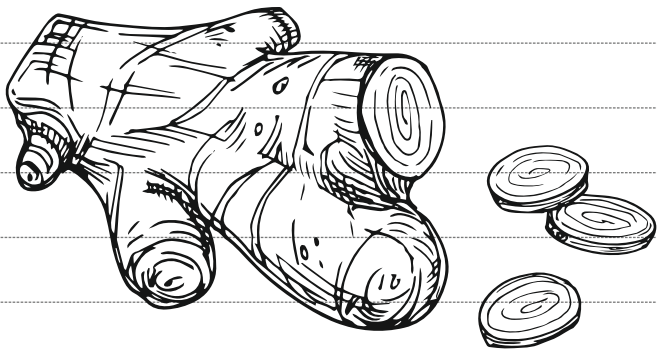


Валение фрукты и овощи, цукаты

Имбирь в сахаре

Секретный рецепт приготовления:

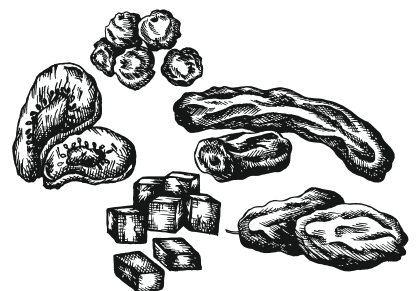
1. Подготовить имбирь: клубни очистить от кожуры, нарезать тонкими слайсами (пластинками) толщиной до 3мм.
2. Воду смешать с 400г сахара, довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить имбирь и вываривать около 1 часа.
3. По окончании варки, накрыть крышкой и дать настояться около 1 часа.
4. Пластинки имбиря вынуть, стряхнуть лишнюю влагу, обвалять в сахаре со всех сторон, выложить на поддоны сушилки.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-6 часов.



Ингредиенты:

1кг имбиря;
600г (3стакана) сахара;
1л воды.

сироп можно использовать для приготовления полезного чая: на стакан кипятка – 2ч.л. сиропа, 2ч.л. лимонного сока, мед



Выянные фрукты и овощи, цукаты

Имбирные цукаты

Ингредиенты:

1кг имбиря;

600г (3стакана) сахара;

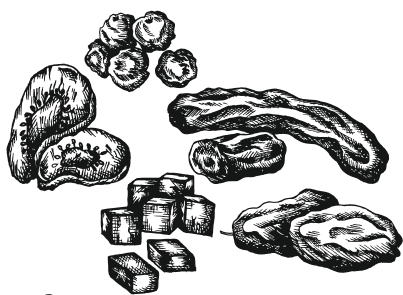
1 лимон;

вода.

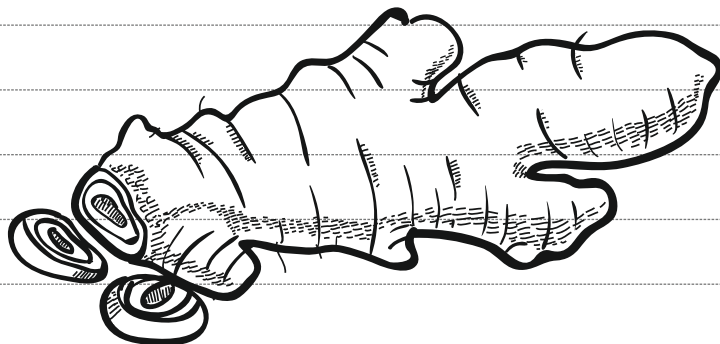
Цукаты из имбиря менее жгучие, чем имбирь в сахаре из предыдущего рецепта.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить имбирь: клубни очистить от кожуры, нарезать тонкими слайсами (пластинками) толщиной до 3мм.
2. Помыть, залить водой, чтобы покрывала полностью. Оставить на 6-8 часов. Воду сменить. Повторить замачивание 3 раза.
3. После 3 замачиваний слить воду, залить новую, поставить на огонь. Варить 20-30мин, затем сменить воду, снова варить 20-30 минут. Всего три раза. После этого вынуть имбирь, просушить.
4. Смешать сахар и 1,5 стакана воды, добавить сок одного лимона. Закипятить, добавить имбирь и цедру от лимона. Варить 20минут. Снять с огня, дать отстояться 6-8 часов. Далее процедуру варки с сиропом повторить еще 2 раза (после закипания варить 20мин., далее пауза 6-8 часов).
5. После 3х кратной варки в сиропе, имбирь вынуть, дать стечь сиропу, обвалить в сахаре, выложить на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 5-6 часов.



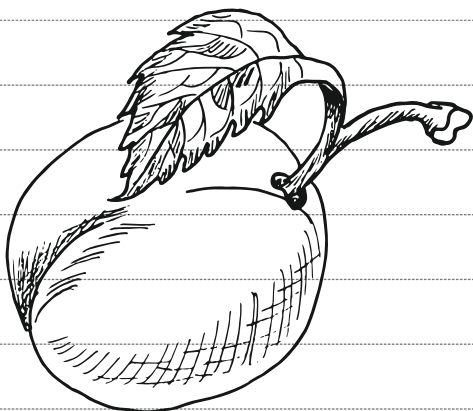
Выяление фруктов и овощей, цукаты



Сливы вяленые

Секретный рецепт приготовления:

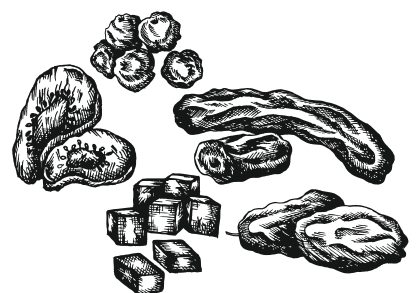
1. Подготовить фрукты: вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.
2. Поместить сливы слоями в кастрюлю, срезом вверх. Каждый слой пересыпать сахаром.
3. Установить сверху пресс. Выдержать сутки.
4. Выделившийся сироп слить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить сливы, варить, помешивая 3-5 мин.
5. Достать фрукты, дать стечь сиропу.
6. Выложить сливы на поддоны для овощей и фруктов срезом вверх. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 15-20 часов. Серединка слив должна оставаться вязкой. Не пересушить.



Ингредиенты:

3кг слив;

800г (4 стакана) сахара.



Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Клубника вяленая

Ингредиенты:

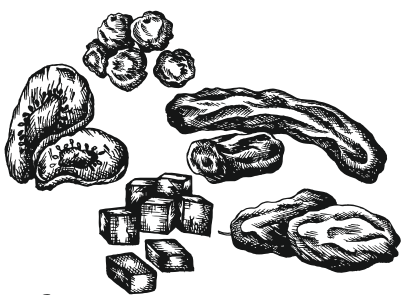
1,5кг клубники;

1кг (5стаканов) сахара;

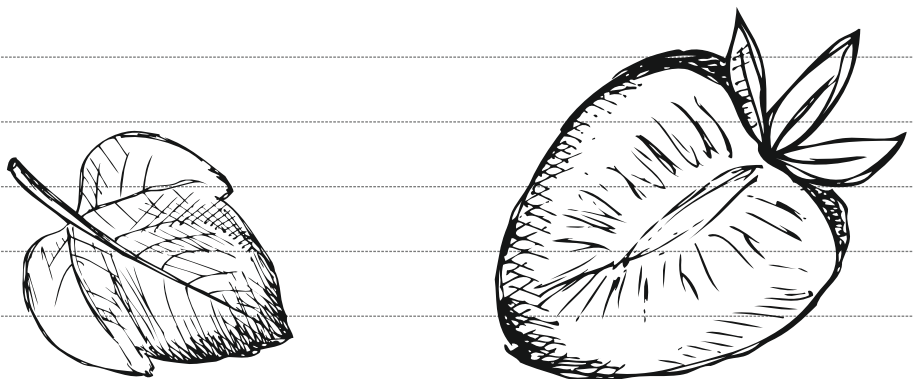
0,5л воды.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить клубнику: помыть, просушить, удалить хвостики.
2. Пересыпать 600г сахара, хорошо перемешать. Оставить на 24ч для выделения сока. Периодически встряхивать для равномерного распределения сахара. По прошествии времени – сок слить.
3. Смешать 400г сахара с водой. Поставить на огонь, довести до кипения и полного растворения сахара. Всыпать в сироп клубнику, довести до кипения и снять с огня. Оставить в сиропе на 6часов.
4. Вынуть клубнику из сиропа. Сироп снова закипятить, снять с огня, всыпать клубнику в сироп и оставить на 6 часов.
5. Выложить клубнику на полотенце, дать стечь сиропу. Разложить по поддонам для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-16 часов.



Вяленые фрукты и овощи, цукаты



Лимонные вяленые

Секретный рецепт приготовления:

1. Лимоны вымыть теплой водой. В кастрюле нагреть воду до 85–95 градусов и опустить в нее лимоны до размягчения корочки.

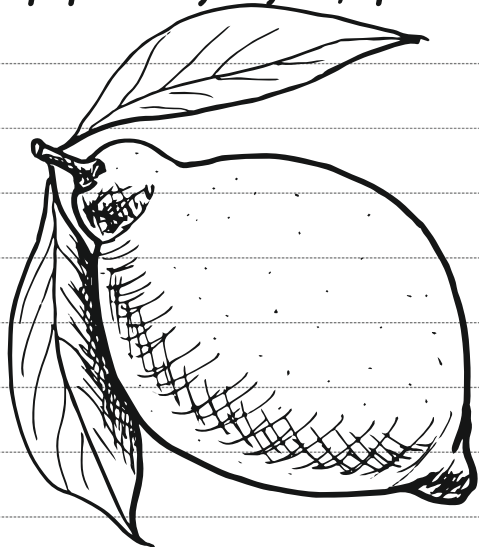
Не варить! Вынуть сразу же как корка станет мягкой.

2. Остудить теплой водой, вытереть. Разрезать каждый лимон на 4 дольки (семена, кожуру, перегородки не удалять).

3. Смешать 3 стакана воды и 1,5 кг сахара, закипятить до растворения сахара. Выложить в сироп лимонные дольки и варить на медленном огне 10–12 мин. Снять с огня. Оставить в сиропе на 20–24 ч. Затем вынуть дольки, закипятить снова сироп, поместить в него дольки и варить на медленном огне 10–12 мин. Снять с огня, оставить в сиропе на 20–24 ч. В третий раз повторить эту процедуру. Дольки должны стать полупрозрачными.

4. Установить терморегулятор в положение III.

Сушить 10 ч. Затем сделать перерыв 6–10 ч и продолжить сушку до готовности. В зависимости от величины фруктов может понадобиться повторить перерыв и сушку еще раз.



Ингредиенты:

2 кг лимонов;

1,5 (7,5 стакана) кг сахара;

750 мл (3 стакана) воды.

Лучше всего подходят абхазские лимоны (тонкокорые).



Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Персики вяление

Ингредиенты:

2кг персиков;

800г (4стакана) сахара.

Также рецепт подходит и для
нектаринов

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить персики: вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, наколоть кожицу в нескольких местах.

2. Уложить персики в кастрюлю. Пересыпать сахаром, оставить для выделения сока на 1,5 суток.

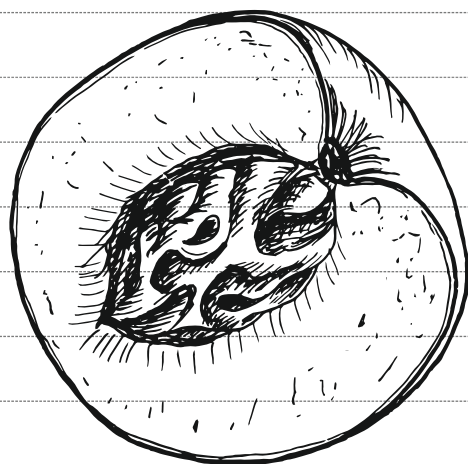
3. Выложить персики на сито, дать стечь соку. Сок поставить на огонь, довести до кипения, убавить огонь до минимума. Выложить персики в сироп.

Помешивать, следить, чтобы они все окунались в сироп. Через 10мин персики выложить в сито, чтобы сироп стек. Остудить персики.

4. Переложить персики на поддоны сушилки срезом вверх. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6ч, далее сделать перерыв 2 часа и снова сушить 6-8 ч до готовности.



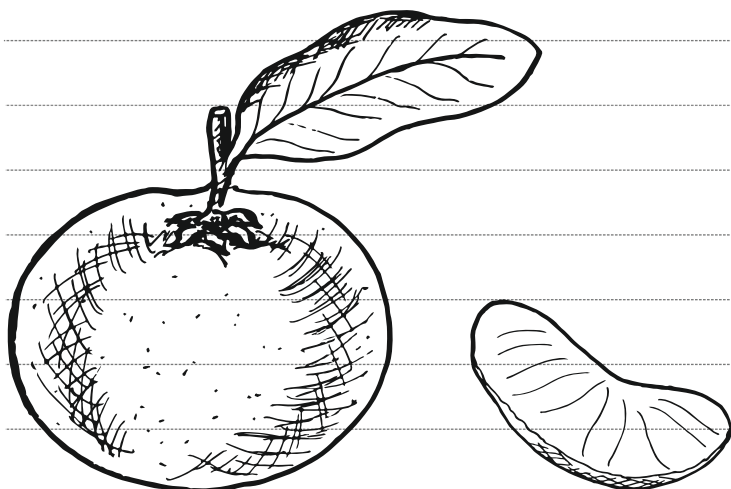
Вяление фрукты и
овощи, цукаты



Мандарины вяление

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить фрукты: очистить от кожуры.
2. Сложить мандарины в кастрюлю, пересыпать сахаром. Добавить воды. Довести до кипения. Прокипятить 5 мин, аккуратно помешивая, чтобы сохранить целостность фруктов. Оставить в сиропе на 10-12 ч.
3. Повторно поставить довести до кипения и прокипятить 5 мин. Если сироп был жидким – добавить сахар. Оставить в сиропе на 6 ч.
4. Выложить фрукты на сито, дать стечь сиропу 1-2 ч.
5. Переложить мандарины на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (в листах бумаги сделать круглые отверстия по центру для циркуляции воздуха между поддонами). Установить терморегулятор сушилки в положение III. Сушить 10-12 ч, затем сделать перерыв 6 ч, далее сушить на III до готовности.
6. По окончании сушки можно растопить плитку шоколада и, обмакнув фрукты, выложить на блюдо.



Ингредиенты:

1кг мандаринов;

200г (1 стакан) сахара;

1 стакан воды.



Вяление фрукты и овощи, цукаты

Киви вяленый

Ингредиенты:

2кг киви;

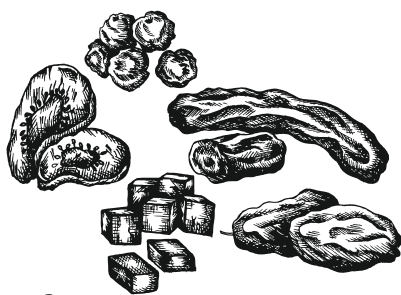
400г (2стакана) сахара;

0,5стакана воды.

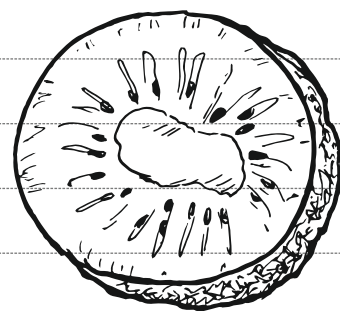
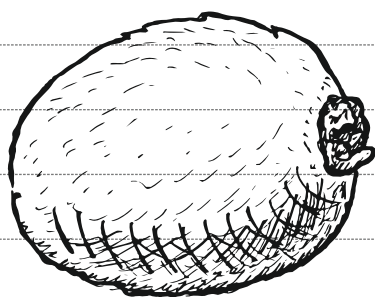
Если киви кислые, то количество сахара можно увеличить.

Секретный рецепт приготовления:

1. Приготовить сироп: смешать сахар и воду, довести до кипения и варить до полного растворения сахара. Снять с огня.
2. Подготовить киви: очистить от кожуры, нарезать кружками 0,5–0,7см толщиной.
3. Залить киви теплым сиропом. Когда полностью остынет – поставить в холодильник. Периодически перемешивать. Если через несколько часов сироп не станет густоватым – фрукты слишком кислые, можно добавить еще сахар.
4. По прошествии 24ч выложить фрукты на сито, дать стечь сиропу.
5. Выложить киви на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (для циркуляции воздуха между поддонами нужно в листах пергаментной бумаги прорезать круги в центре).
6. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6–10ч до достижения желаемой степени вяления.



Вяление фрукты и овощи, цукаты



Бананы вяление

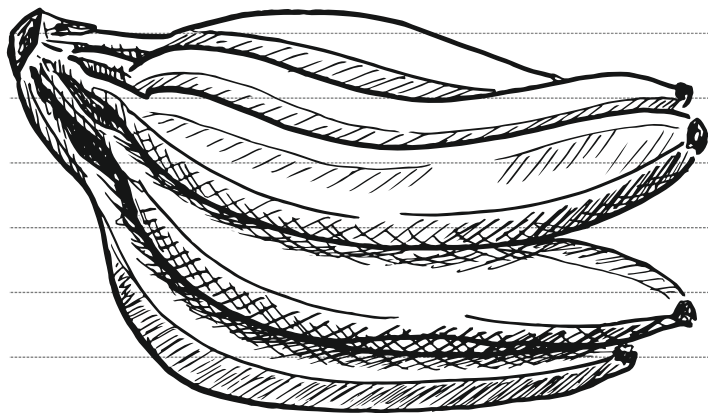
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить бананы: очистить от кожуры.
2. Разложить целые бананы на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг).
3. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 14-18ч.

Ингредиенты:

Бананы среднего размера - сколько есть.

Для вяления отлично подходят перезрелые бананы.



Вяление фрукты и овощи, цукаты

Терн вяленый

Ингредиенты:

2кг терна;

100г (0,5 стакана) сахара;

цедра 1 апельсина;

ванилин;

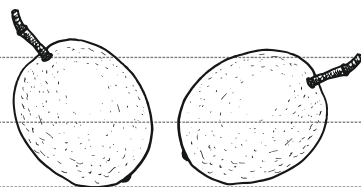
корица молотая.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить терн: вымыть, просушить, удалить косточки.
2. Следующее действие осуществляйте на застеленном столе (не на основании сушилки). Разложить терн кожицей вниз на поддонах для пастилы или на застеленных пергаментной бумагой поддонах для овощей и фруктов. Посыпьте терн равномерно сверху сахаром, ванилином и корицей. Натереть на терку цедру апельсина и разложить между терном.
3. Установите аккуратно поддоны на основание сушилки. Установите терморегулятор в положение III. Сушить 6-8ч.



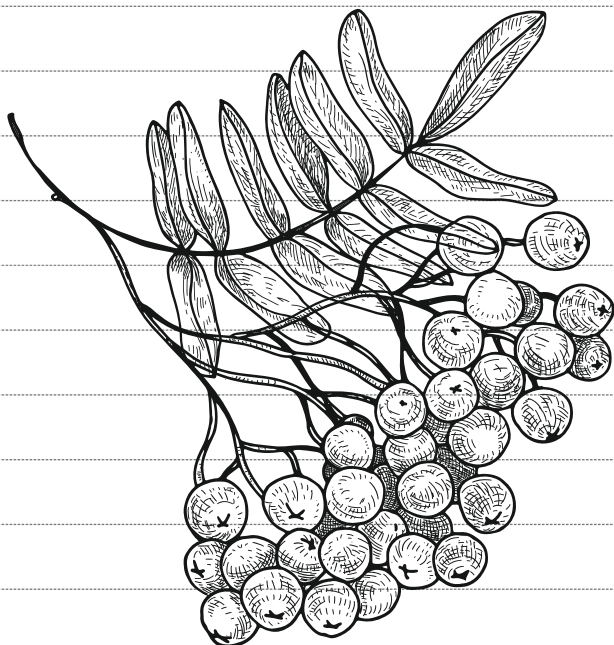
Вяление фрукты и овощи, цукаты



Рябина черноплодная вяленая

Секретный рецепт приготовления:

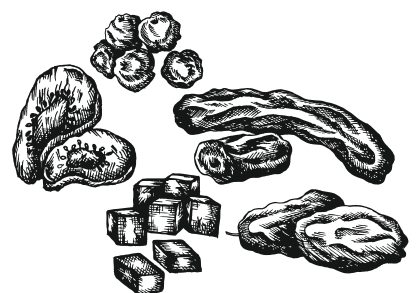
1. Смешать воду, сахар в кастрюле. Довести до кипения. Выдавить сок лимона. Сварить сироп.
2. Высыпать в сироп ягоды черноплодной рябины, проварить минут 20.
3. Снять с огня, дать остыть. Выложить на дуршлаг, дать стечь сиропу.
4. Разложить равномерно ягоды на поддоны, предварительно застеленные пергаментной бумагой. Установить регулятор температуры в положение III.
5. Сушить 8-12 часов до состояния изюма.



Ингредиенты:

- 1кг черноплодной рябины;
- 400г (2стакана) сахара;
- 1 лимон;
- 1,5 стакана воды.

вяленую рябину можно использовать для добавления в выпечку, в каши, для приготовления компотов, чая и просто так, в качестве десерта.



Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Кабачки вяленые

Ингредиенты:

3кг кабачков;

2 лимона;

цедра 2 апельсинов;

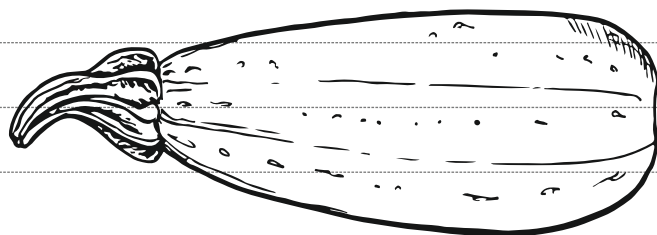
1,5кг (6,5 стакана) сахара.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить кабачки: удалить кожуру, хвостики, семена; нарезать кольцами толщиной 1,5–2см.
2. Добавить нарезанную цедру, 500г сахара, аккуратно перемешать. Оставить на 5–6ч, периодически помешивая.
3. Вынуть кабачки, дать стечь соку. В сок добавить оставшийся сахар, сок 1–2 лимонов, закипятить. Переложить кабачки в сироп вместе с цедрой, перемешать. Проварить на медленном огне до прозрачности, снять с огня, отставить на час.
4. Вынуть кабачки, дать стечь сиропу. Разложить кабачки на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой, сверху переложить цедрой.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 4–5 часов.



Вяленые фрукты и овощи, цукаты



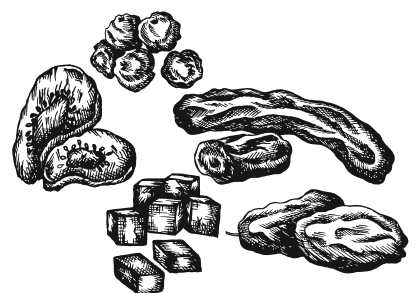
Цукаты из арбузных корок и кабачков

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить арбузные корки: срезать кожу, нарезать кубиками до 3см. Подготовить кабачки: вымыть, удалить семена, нарезать кубиками до 3см.
2. Сложить все в кастрюлю. Пересыпать сахаром. Перемешать. Оставить на 4-6ч для образования сока.
3. Поставить на огонь, довести до кипения. Кипятить 10-15мин на медленном огне. Снять с огня. Оставить на 12часов. По прошествии времени - снова довести до кипения, варить 10-15мин. Оставить на 12 часов. По прошествии времени - снова довести до кипения, добавить лимонной кислоты и ванилин. Варить также 10-15мин. Остудить.
4. Выложить кубики на сито, дать стечь соку.
5. Разложить кубики на поддонах для пастилы или на листы пергаментной бумаги, вырезанные под форму поддонов для овощей и фруктов (в центре прорезать небольшой круг для циркуляции воздуха между поддонами).
6. Установить терморегулятор в максимальное положение. Сушить 3-4ч. Далее перевести терморегулятор в положение между II и III. Сушить до готовности (3-6ч в зависимости от величины кубиков).
7. По окончании сушки, сложить цукаты в емкость, пересыпать сахарной пудрой.

Ингредиенты:

- 1кг арбузных корок;
- 1кг кабачков;
- 1кг (5стаканов) сахара;
- ванилин - по вкусу;
- 1ч.л. лимонной кислоты;
- сахарная пудра.



Выяленные фрукты и овощи, цукаты

Цукаты из груш

Ингредиенты:

4кг груш;

1,4 (7стаканов) сахара;

2ч.л. лимонной кислоты;

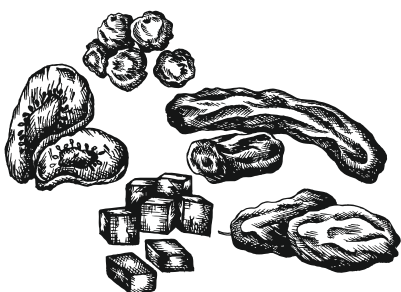
сахарная пудра.

рецепт также применим и

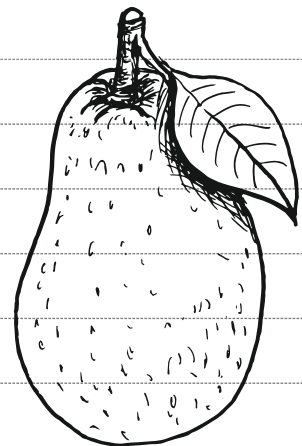
для яблок.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить фрукты: вымыть, нарезать кубиками (примерно 1,5см). Сложить в кастрюлю.
2. Пересыпать сахаром, оставить на 12 часов для отделения сока.
3. Довести до кипения, добавить 1ч.л. лимонной кислоты. Снять с огня. Перемешать. Оставить на 12часов.
4. По прошествии времени—снова довести до кипения, добавить 1ч.л. лимонной кислоты. Снять с огня. Перемешать. Оставить на 12 часов.
5. В третий раз довести до кипения. Снять с огня. Остудить.
6. Выложить кубики на сито, дать стечь сиропу 2-3ч.
7. Разложить кубики груши на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (для циркуляции воздуха между поддонами необходимо в центре бумаги вырезать круг). Кубики раскладывать так, чтобы каждый был по отдельности.
8. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 12-18ч, периодически меняя поддоны.
9. По окончании сушки собрать цукаты в емкость, пересыпать сахарной пудрой.



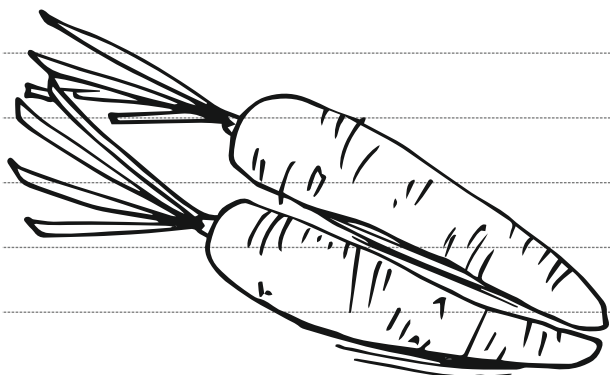
Валение фрукты и овощи, цукаты



Цукаты из моркови

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить морковь: почистить, вымыть, нарезать не толстыми кружками или брусочками. Пересыпать сахаром (0,5 стакана). Оставить до образования сока. Сок слить.
2. Апельсин ошпарить кипятком, разрезать на небольшие части, сложить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения. Варить 6-8мин, Затем всыпать 3 стакана сахара, перемешать, довести до кипения и полного растворения.
3. Залить горячим сиропом морковь, перемешать. Дать полностью остыть. Снова поставить на огонь, довести до кипения и варить до готовности моркови (она станет полупрозрачной, сироп загустеет). Снять с огня, сироп слить. Морковь выложить на сито, дать стечь сиропу.
4. Разложить морковь на поддонах для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (в центре бумаги необходимо прорезать круг для циркуляции воздуха между поддонами).
5. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 6-9 часов. По окончании сушки сложить цукаты в емкость и пересыпать сахарной пудрой.



Ингредиенты:

- 1кг моркови;
- 1 апельсин;
- 700г (3,5 стакана) сахара;
- 250мл (1стакан) воды;
- сахарная пудра.



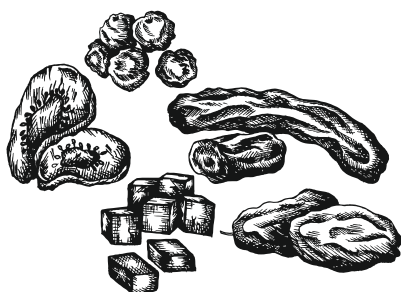
Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Цукаты из кабачков и огурцов

Ингредиенты:

1,5кг кабачков;
1,5кг огурцов;
900г (4,5 стакана) сахара;
2ч.л. лимонной кислоты;
100г мяты свежей;
2ч.л. аниса молотого;
2ч.л. кардамона молотого;
2ч.л. бабьяна молотого;
сахарная пудра.

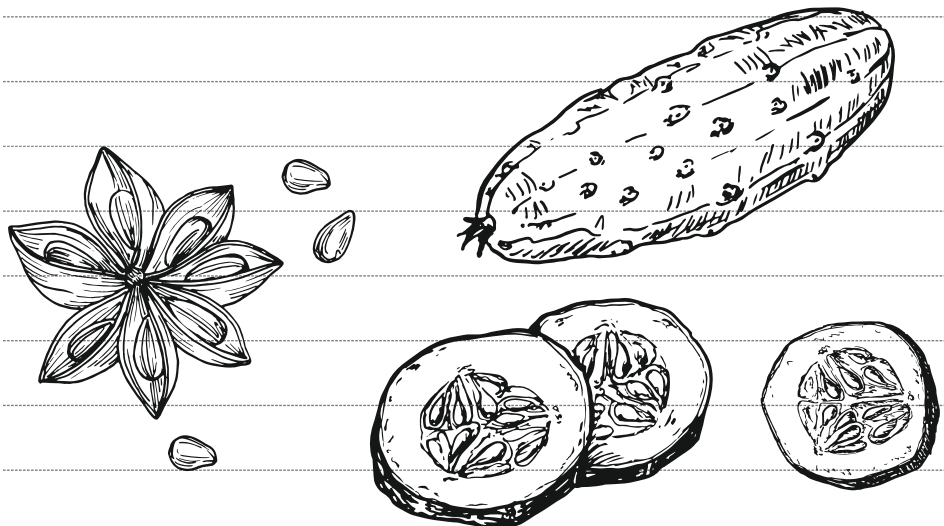
Можно огурцы и кабачки не смешивать, подготавливать по отдельности, используя разные специи. Вкусы будут значительно отличаться.



Валеные фрукты и овощи, цукаты

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить овощи: вымыть, удалить кожицу, нарезать кубиками, примерно 1см.
2. Бланшировать: в кипящую воду с содой (на 1л воды – 1ч.л. пищевой соды) опустить овощи, прокипятить 3мин, вынуть, обдать холодной водой.
3. Посыпать кубики овощей сахаром, добавить 1ч.л. лимонной кислоты, добавить специи, перемешать, оставить на 2ч.
4. Овощи дадут сок. Довести до кипения. Помешивая, варить 10мин. Снять с огня, положить половину мяты свежей. Накрыть крышкой, оставить на 9-11ч.
5. Добавить 1ч.л. лимонной кислоты, вторую половину мяты. Довести до кипения, варить 5мин. Оставить на 1ч остывать.
6. Овощи выложить на сито. Ветви мяты – удалить. Дать стечь сиропу.
7. выложить кубики овощей на смазанные маслом поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 7-9 часов. По готовности –посыпать сахарной пудрой.



Цукаты из груш и кабачков

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить фрукты и овощи. Груши вымыть, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать кубиками 2см. Кабачки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кубиками 1,5см.
 2. Бланшировать кубики: прокипятить 2мин в содовом растворе (на 1л кипятка – 1ч.л. соды). Промыть холодной водой.
 3. Засыпать кубики сахаром, специями и 1ч.л. лимонной кислоты, перемешать и дать настояться 1,5ч. Затем довести до кипения и проварить 5–8мин, аккуратно перемешивая. Снять с огня, накрыть крышкой, дать настояться в сиропе 8–10ч. Кубики станут полупрозрачными.
 4. Добавить 1ч.л. лимонной кислоты, довести до кипения, варить 2–3мин, и дать настояться еще 1,5ч под крышкой. Затем выложить на сито, дать стечь сиропу.
 5. Разложить цукаты на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (в центре сделать отверстия для циркуляции воздуха между поддонами). Установить терморегулятор в положение III. Сушить 4ч, затем перевернуть, перевести терморегулятор в положение II, сушить 6–8ч. Цукаты должны быть подсушенными, но упругими.
- По окончании сушки – посыпать сахарной пудрой.

Ингредиенты:

- 1кг груш;
- 2кг кабачков после очистки;
- 1кг (5 стаканов) сахара;
- 2ч.л. лимонной кислоты;
- 1ч.л. кардамона молотого;
- 1ч.л. корицы молотой;
- ванилин;
- сахарная пудра.



Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Цукаты из тыквы

Ингредиенты:

3кг подготовленной тыквы;

2 апельсина;

2,4кг (12 стаканов) сахара;

3 стакана воды;

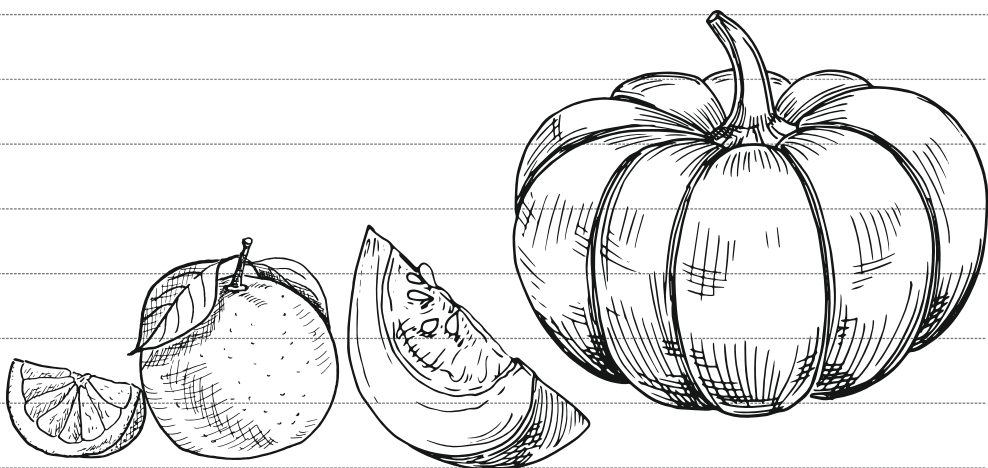
сахарная пудра.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить тыкву: вымыть, обсушить, разрезать на части, удалить корку и семена. Нарезать брусками около 50х20мм.
2. Пересыпать тыкву небольшим количеством сахара. Оставить на несколько часов для выделения сока. Сок слить.
3. Апельсины обдать кипятком, нарезать мелкими кубиками вместе с цедрой. Залить кипящей водой и варить 10мин.
4. Оставшийся сахар залить апельсиновым отваром (вместе с апельсинами), довести на огне до кипения и полного растворения сахара. Кипящим сиропом залить тыкву. Остудить.
5. После остывания поставить массу на медленный огонь и варить до готовности тыквы (она станет прозрачной, сироп – густым). Вынуть тыкву из сиропа. Дать стечь.
6. Разложить тыкву по поддонам сушилки. Установить терморегулятор между II и III. Сушить до готовности.
7. Готовые цукаты пересыпать сахарной пудрой.

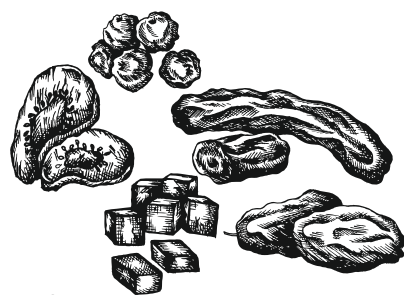


Вяление фруктов и овощей, цукаты



Секретный рецепт приготовления:

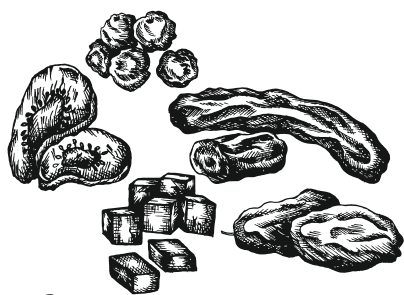
Ингредиенты:



Вяленые фрукты и овощи, цукаты

Ингредиенты:

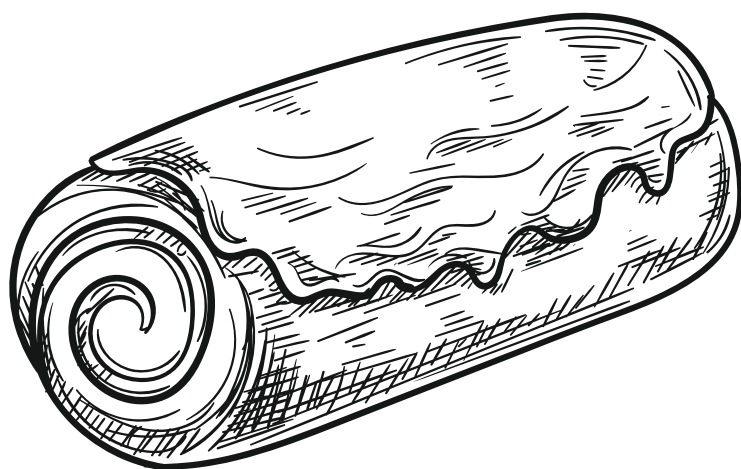
Секретный рецепт приготовления:



Вяление фрукты и
овощи, цукаты



Пастуша



Пастила яблочная (а-ля белевская)

Ингредиенты:

2кг яблок (лучше сорта

антоновка);

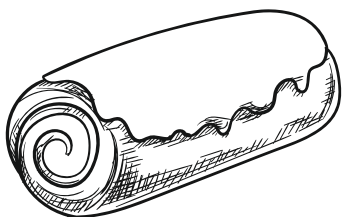
400г (2стакана) сахара;

2 яйца;

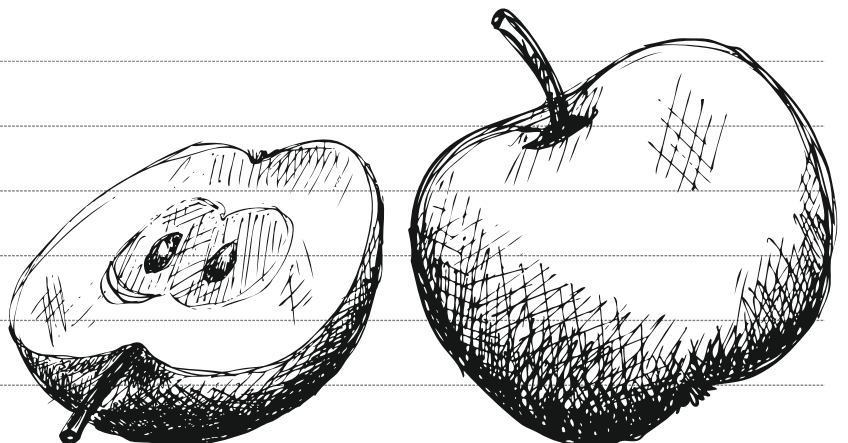
сахарная пудра.

Секретный рецепт приготовления:

1. Яблоки вымыть. Запечь в духовке.
2. Очистить фрукты от кожуры и семенной части. Мякоть загрузить в блендер вместе с сахаром и сделать пюре. Остудить.
3. Отделить белок от желтка. Белок добавить к яблочному пюре и взбить блендером до образования белой пышной массы (примерно 6-9мин).
4. 3/4 части пюре выложить ровным слоем на поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги, вырезанные под форму поддонов (в центре прорезать небольшой круг для циркуляции воздуха между поддонами).
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить около 6 часов.
6. Снять коржи пастилы, выложить их последовательно на противень духовки, смазывая слои оставшейся частью белково-яблочного пюре. Запекать в духовке 2 часа при температуре 100 градусов. По готовности посыпать сахарной пудрой.



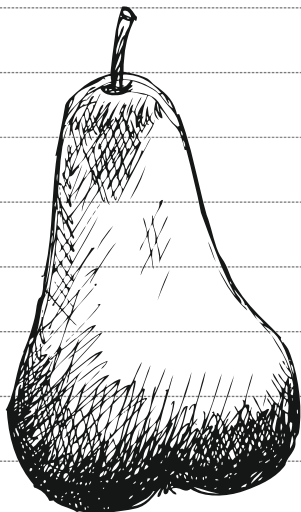
Пастила



Пастила из груш

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить груши: вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.
 2. Выжать на кубики груши сок лимона, добавить вино и тушить на медленном огне до мягкости груш.
 3. Остудить. Блендером пюрировать массу. Добавить мед.
 4. Смазать поддоны для пастилы или пергаментную бумагу, вырезанную под форму поддонов (в центре прорезать круг для циркуляции воздуха между поддонами) растительным маслом. Выложить пюре равномерно толщиной 5-10мм.
 4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 10-15ч.
- Готовность определяется, когда верхний слой перестанет липнуть. Пастила эластичная.



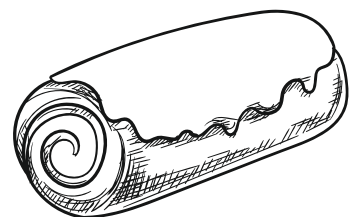
Ингредиенты:

1кг груш;

1 лимон;

50мл белого вина;

200г меда.



Пастила

Пастила из груши и имбиря

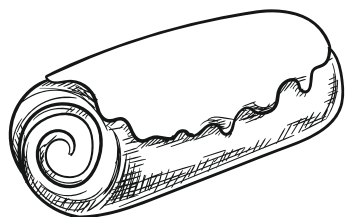
Ингредиенты:

2кг груш;

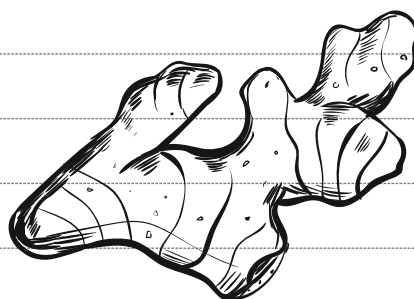
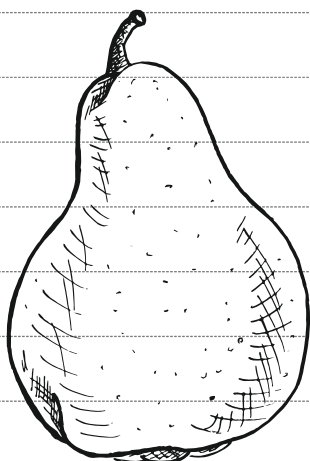
30г имбиря.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить имбирь: удалить кожуру, натереть на мелкой терке. Подготовить груши: вымыть, снять кожуру, нарезать кусочками.
2. Сложить грушу и имбирь в емкость. Блендером пюрировать до однородной массы.
3. Разложить пюре ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг).
4. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 15-19ч.



Пастила



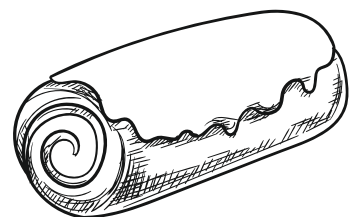
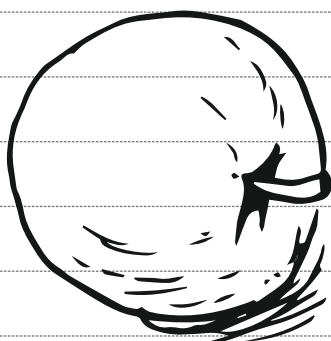
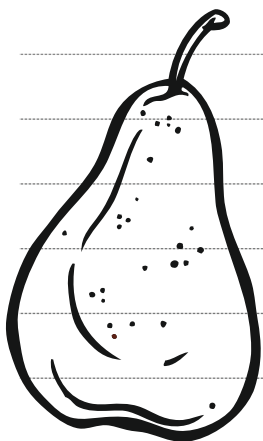
Пастила из груш и яблок

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить яблоки: вымыть, запечь в духовке, снять кожицу, нарезать кусочками. Подготовить груши: вымыть, снять кожуру, нарезать кусочками.
2. Сложить фрукты в емкость. Блендером пюрировать до однородной массы.
3. Разложить пюре ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг).
4. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 15-19ч.

Ингредиенты:

- 2кг груш;
- 4 яблока средних размеров.



Пастила

Пастила Пьяная груша

Ингредиенты:

2кг груш;

100мл белого вина;

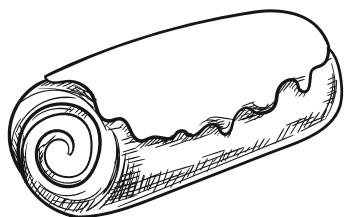
1 крупный лимон;

300г меда;

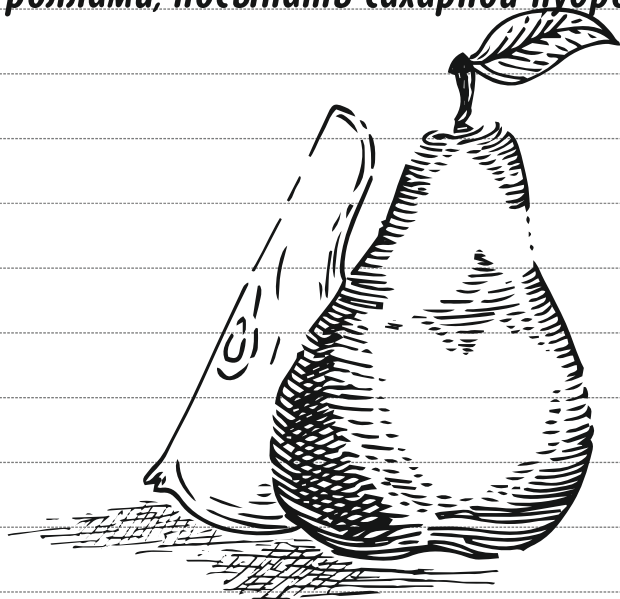
сахарная пудра.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить груши; вымыть, дать стечь воде, удалить семенную часть, нарезать небольшими кубиками. Подготовить лимон: снять цедру, выдавить сок.
2. Смешать кубики груш, лимонный сок и белое вино. Поставить на огонь, довести до кипения, тушить до размягчения груш. Остудить.
3. Блендером пюрировать массу до однородности. Добавить мед.
4. Разложить пюре на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг). Разровнять. Толщина слоя 0,5-1см.
5. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 22-25ч. до готовности. Готовая пастила не должна прилипать к пальцу при касании.
6. Готовую пастилу скрутить рулетами. При подаче на стол нарезать роллами, посыпать сахарной пудрой.



Пастила



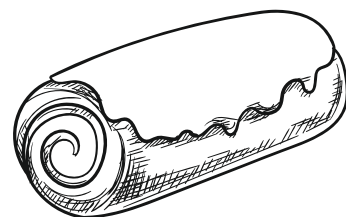
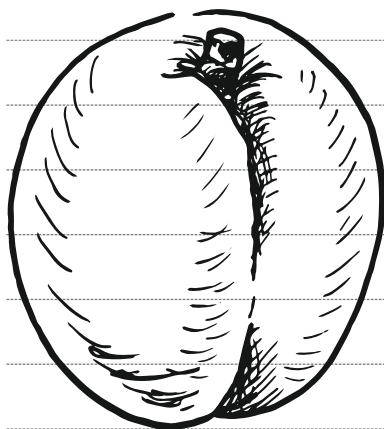
Пастила из сливы

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить сливу: вымыть, удалить косточки.
2. Сложить в кастрюлю, добавить сахар, корицу. Блендером пюрировать до однородной массы.
3. Разложить пюре ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг). Толщина слоя – 5-10мм.
4. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-6ч. Далее перевести терморегулятор в положение II. Сушить еще 3-4ч до готовности. Готовая пастила не должна прилипать к пальцу при прикосновении.

Ингредиенты:

3кг слив;
300г (1,5 стакана) сахара;
корица молотая – по вкусу.



Пастила

Пастила из клубники и черешни

Ингредиенты:

2кг клубники;

0,5кг черешни (после
удаления косточек);

2 банана.

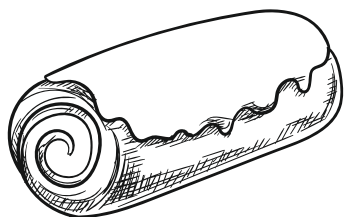
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить клубнику и черешню: вымыть, дать стечь воде. Из черешни удалить косточки. Банан очистить от кожуры.

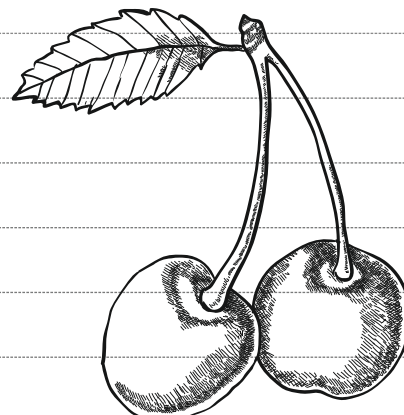
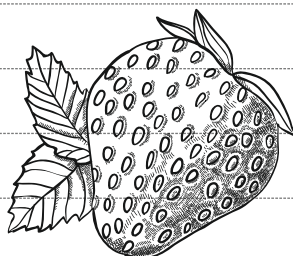
2. Сложить клубнику, черешню и бананы в емкость и довести блендером до состояния пюре.

3. Разложить пюре на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг). Разровнять. Толщина слоя около 1см.

3. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 9-13ч до готовности. Готовая пастила не прилипает к пальцу при касании. По готовности скрутить в рулет.



Пастила



Пастила из черной смородины

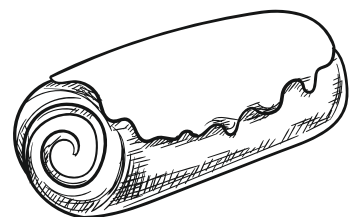
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить смородину: вымыть, удалить хвостики.
2. Подготовить фрукты: яблоки вымыть, запечь в духовке, нарезать кусочками; апельсин очистить, разделить на дольки; с лимона снять цедру.
3. Сложить смородину, яблоки, дольки апельсина и цедру лимона в блендер. Пюрировать до однородности. Добавить мед или сахар, хорошо перемешать.
4. Разложить пюре ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг).
5. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 15–18ч.

Ингредиенты:

- 2кг черной смородины;
- 3 яблока;
- 1 апельсин;
- цедра 1 лимона;
- мед или сахар – по вкусу.

Если в черной смородине есть твердые косточки или не хотите, чтобы в пастиле была кожица от ягод, то после того как вымыли и перебрали ягоды на 1 этапе, пюрируйте смородину отдельно, а затем перетрите на сите.



Пастила

Пастила из груш с пряностями

Ингредиенты:

2кг груш;

корица;

кардамон;

гвоздика;

анис (бадьян);

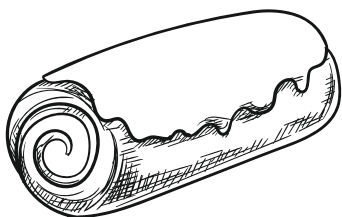
цедра лимона;

0,5 стакана воды.

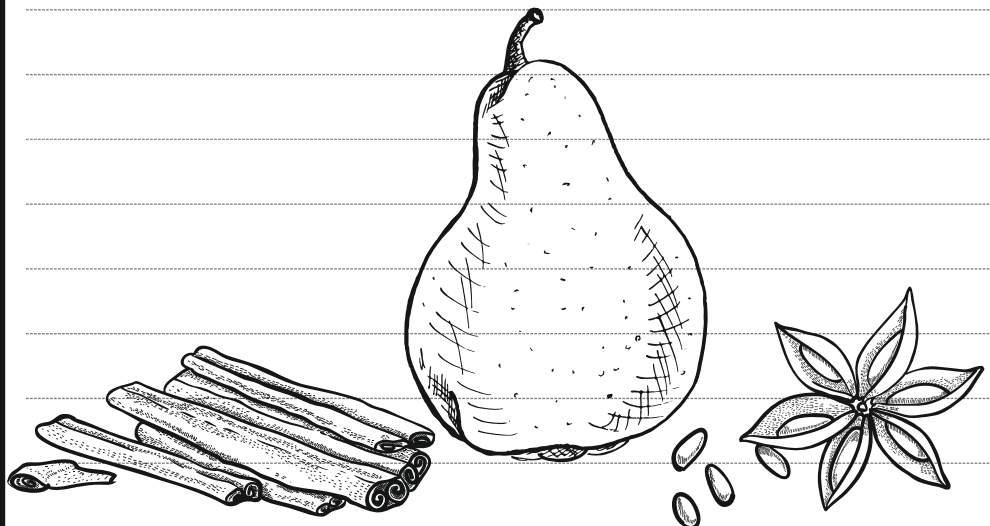
Состав и пропорции специй можно выбрать исходя из личных предпочтений или использовать готовую пряную молотую смесь.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить груши: вымыть, очистить от кожуры, нарезать мякоть кусочками
2. В емкость сложить палочку корицы, по несколько зерен кардамона, аниса, гвоздики и цедру лимона. Залить водой, поставить на огонь, довести до кипения и оставить на 30-40мин.
3. Залить груши специями. Блендером пюрировать до однородной массы.
4. Разложить пюре ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг).
5. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 15-19ч.



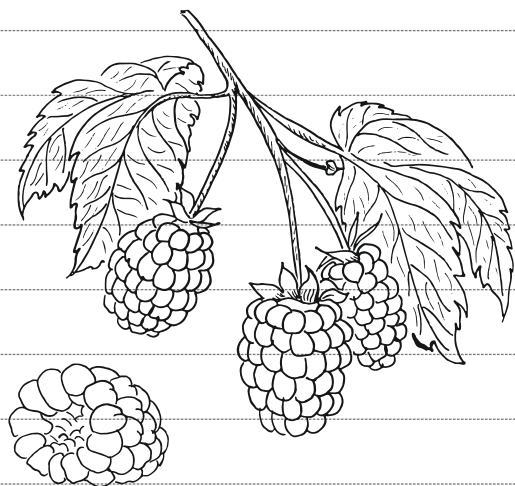
Пастила



Пастила из малины

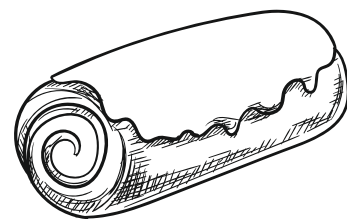
Секретный рецепт приготовления:

1. Ягоды вымыть и высушить.
2. Перетереть вручную в ступке до однородной массы. При ручном способе перемалывания пюре не вспенивается, пастила получится полупрозрачной.
3. Перелить массу в кастрюлю, при желании добавить сахар или мед. Довести до кипения и кипятить 2–3 мин. Дать массе остыть.
4. Смазать поддон для пастилы или лист пергаментной бумаги растительным маслом и налить малиновое пюре тонким слоем. Разровнять.
5. Установить терморегулятор в положение между режимами II и III. Сушить 3–6 ч.
6. Когда верхний слой перестанет быть липким, пастилу можно снимать. Свернуть роллом, дать остыть. Можно завернуть в пищевую пленку и хранить в холодильнике.



Ингредиенты:

1кг свежей малины;
сахар (по вкусу).



Пастила

Пастила из рябины

Ингредиенты:

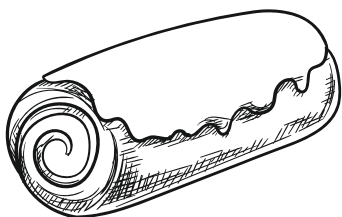
1кг рябины;

1кг (5стаканов) сахара;

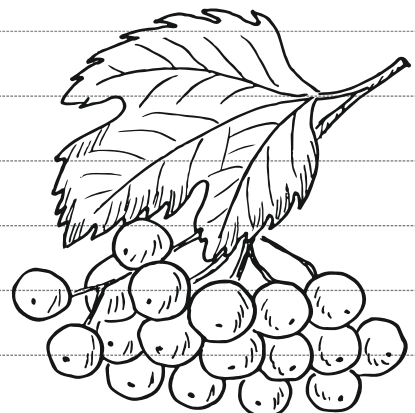
вода.

Секретный рецепт приготовления:

1. Рябину промыть и перебрать. Сложить в кастрюлю.
2. Добавить стакан воды, варить 5мин., кипяток слить. Затем добавить еще стакан воды. После закипания варить 1 час.
3. Блендером перемолоть рябину в пюре. Пропустить через сито, удалить кожуру. Добавить сахар, смешать.
4. Выложить пюре на поддон для пастилы или на разложенную пергаментную бумагу (в центре вырезать круг для циркуляции воздуха между поддонами) слоем не толще 8-10мм.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-15ч.



Пастила



Пастила из крыжовника

Секретный рецепт приготовления:

1. Крыжовник очистить от хвостиков, вымыть.

Перемолоть блендером, пропустить через сито для удаления косточек (при желании можно оставить).

2. Добавить бананы, яблоко, сахар (можно использовать больше или заменить медом), корицу. Перемолоть блендером в однородное пюре.

3. Выложить тонким слоем пюре на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги.

Разровнять по поверхности. Высота слоя около 5мм.

4. Установить терморегулятор в положение между режимами II и III. Сушить 8-11 ч.

Ингредиенты:

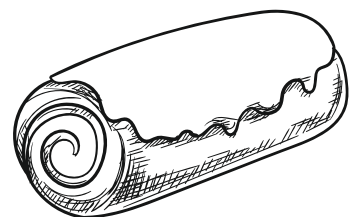
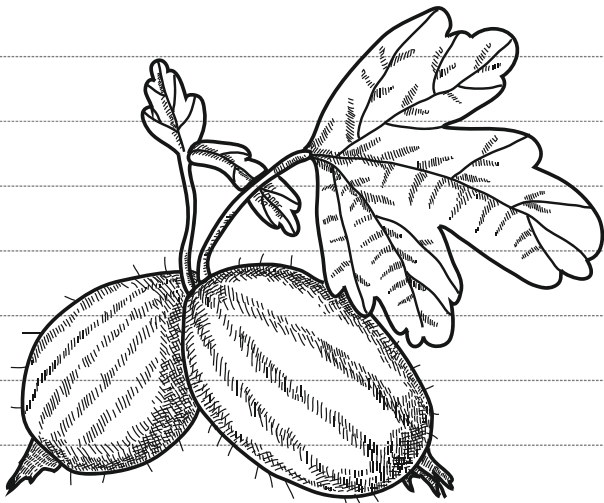
1кг крыжовника;

2 средних спелых банана;

1 среднее яблоко;

200г (1стакан) сахара;

корица (при желании).



Пастила

Пастила из клюквы

Ингредиенты:

1кг клюквы

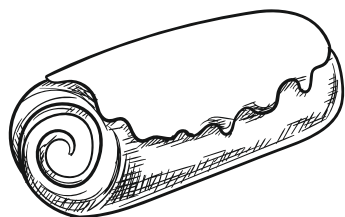
800г (4стакана) сахара;

сахарная пудра.

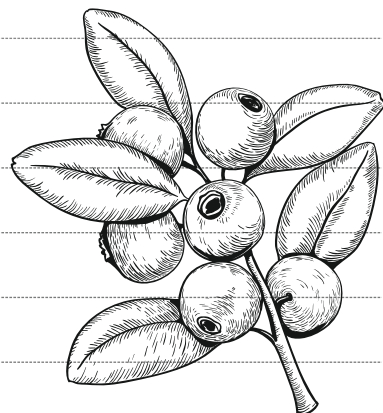
Чтобы пастила легко снималась с пергаментной бумаги, необходимо слегка смочить бумагу с обратной стороны.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить ягоды: вымыть, перебрать. Пюрировать блендером до однородной массы.
2. Переложить пюре в кастрюлю, добавить сахар. Поставить на огонь. Довести до кипения и прокипятить несколько минут. Дать массе немного остыть
3. Разложить пюре на поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (в центре бумаги необходимо вырезать круг для циркуляции воздуха между поддонами).
4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 12-18ч, периодически меняя поддоны.
5. По окончании сушки, скрутить пастилу рулетом. При подаче на стол-нарезать роллами, пересыпать сахарной пудрой.



Пастила



Пастила из абрикосов

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить абрикосы: вымыть, удалить косточки.

Сложить в емкость, пересыпать сахаром и корицей.

При помощи блендера пюрировать фрукты до однородной массы.

2. Выложить пюре на поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (в центре бумаги необходимо вырезать круг для циркуляции воздуха между поддонами).

Разровнять. Слой пюре должен быть не толще 1 см.

3. Установить терморегулятор в положение III.

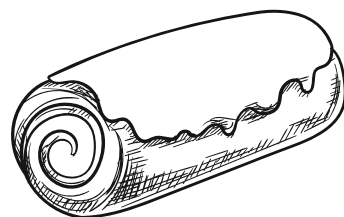
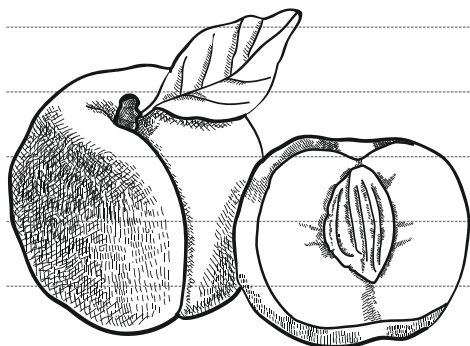
Сушить 5-7 ч. Далее перевести терморегулятор в положение II. Сушить до готовности (3-5 ч). Готовность определяется исчезновением липкости.

Ингредиенты:

3 кг пастилы;

300 г (1,5 стакана) сахара;

корица молотая - по вкусу.



Пастила

Пастила из дыни

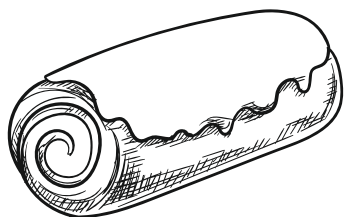
Ингредиенты:

2кг дыни;

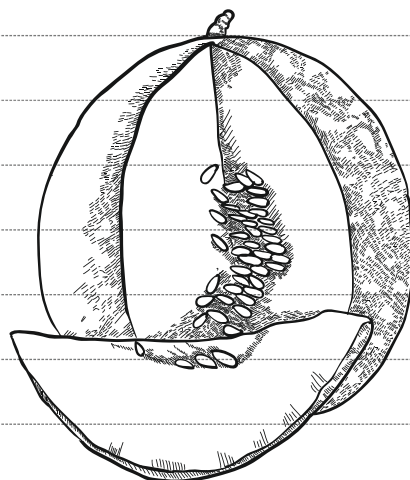
1 лимон.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить дыню: очистить от кожуры, удалить семенную часть. Нарезать дыню кубиками.
2. Подготовить лимон: удалить цедру, семечки.
3. Блендером пюрировать дыню и лимон в однородную массу.
4. Выложить пюре на поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (для циркуляции воздуха между поддонами нужно в бумаге сделать круглое отверстие посередине). Разровнять пюре слоем до 1см. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 14-18ч.



Пастила



Пастила абрикосово-кабачковая

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить абрикосы (помыть, просушить, удалить косточки) и кабачки (помыть, нарезать кубиками).
2. Кубики кабачков выложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, варить, помешивая на слабом огне 20–30 мин.
3. Смешать кабачки в сиропе с абрикосами. Блендером перемолоть до пюреобразной массы.
4. Выложить пюре на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги тонким слоем. В пергаменте необходимо будет сделать отверстие по центру для циркуляции воздуха между поддонами. Разровнять равномерно по поверхности. Высота слоя не более 1 см.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6–7 часов. Пастила готова, когда верхний слой перестанет липнуть.

Ингредиенты:

- 2 кг абрикос;
- 2 кг кабачков;
- 200 г (1 стакан) сахара;
- корица.



Пастила

Пастила из кабачков, лимона и мяты

Ингредиенты:

3 кабачка;

2 лимона;

70г листьев мяты;

1 банан;

мед - по вкусу.

Секретный рецепт приготовления:

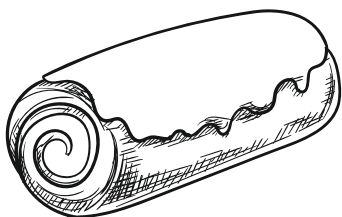
1. Кабачки вымыть. Лимоны вымыть, удалить косточки.

Мяту вымыть. Банан очистить.

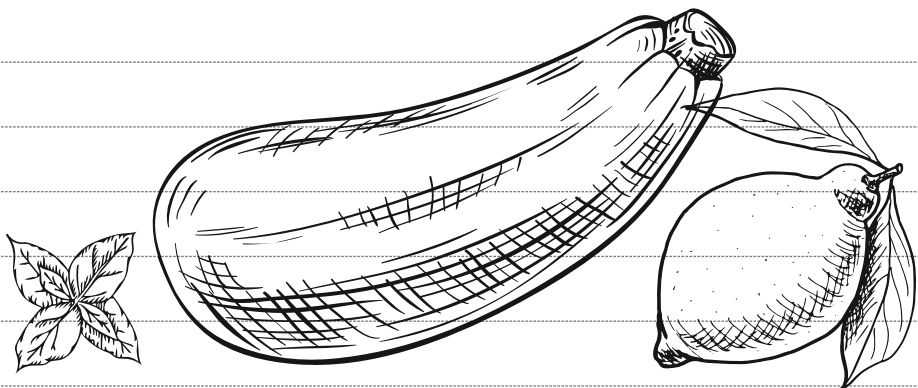
2. Все ингредиенты нарезать удобными частями, сложить в чашу и измельчить блендером до однородной массы.

3. Пюре выложить ровным слоем на поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги, вырезанные под форму поддонов (в центре прорезать небольшой круг для циркуляции воздуха между поддонами).

5. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 7-10 часов.



Пастила



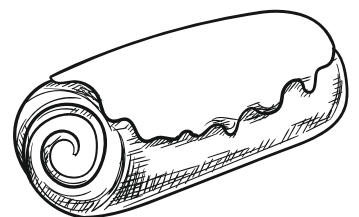
Пастила с персиком и йогуртом

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить персики: вымыть, просушить, удалить косточки, нарезать кубиками.
2. Смешать с йогуртом. Блендером превратить в пюре. Добавить ванилин по вкусу и кокосовую стружку.
3. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 7-9 часов. По окончании сушки скрутить роллом, посыпать сахарной пудрой.

Ингредиенты:

- 1кг персиков;
- 200мл несладкого йогурта без добавок;
- ванилин;
- стружка кокосовая;
- сахарная пудра.



Пастила

Пастила из хурмы со сливочным сыром

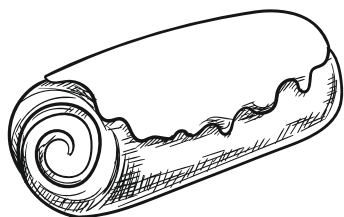
Ингредиенты:

2шт спелых хурмы;

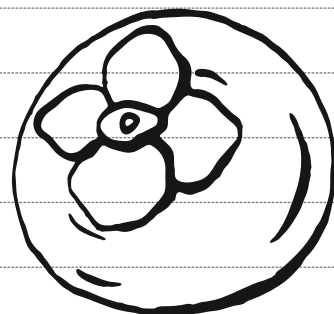
50гр сливочного сыра.

Секретный рецепт приготовления:

1. Фрукты вымыть, очистить от кожуры, удалить косточки, нарезать дольками или кубиками.
2. Блендером довести до состояния пюре. Выложить на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы ровным слоем 5-10мм. Также можно использовать пергаментную бумагу, вырезанную по диаметру поддона для овощей и фруктов (в центре нужно прорезать отверстие для циркуляции воздуха между поддонами).
3. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 8-11ч.
4. На охлажденный блин готовой пастилы намазать толстым слоем сливочный сыр, свернуть рулетом и нарезать острым ножом на небольшие роллы.



Пастила



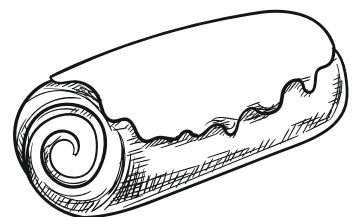
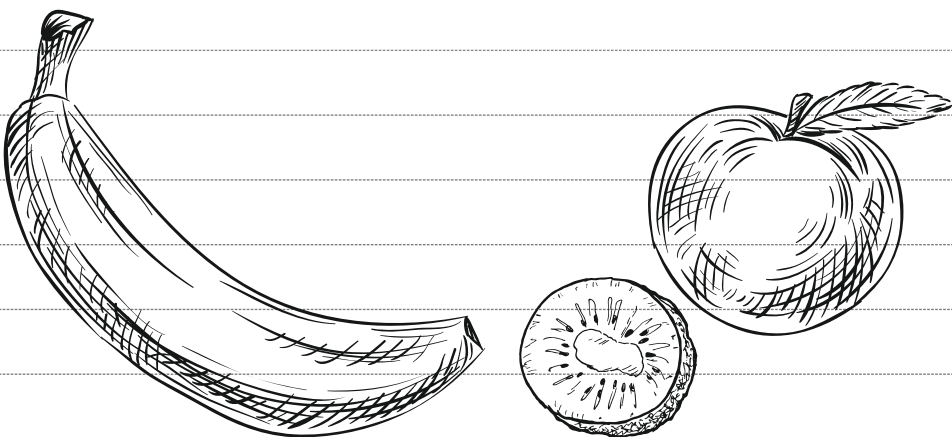
Пастила из киви, бананов и яблок

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить яблоки: потереть на крупной терке, поставить на огонь для размягчения. Остудить.
2. Сложить яблоки, киви и бананы в емкость и довести блендером до состояния пюре.
3. Разложить пюре на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг). Разровнять. Толщина слоя около 1см.
3. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 8-10ч. до готовности. Готовая пастила не прилипает к пальцу при касании. По готовности скрутить в рулет.

Ингредиенты:

- 3 киви;
- 3 банана;
- 6 яблок.



Пастила

Пастила из дыни и брусники

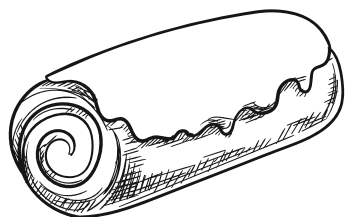
Ингредиенты:

1 дыня;

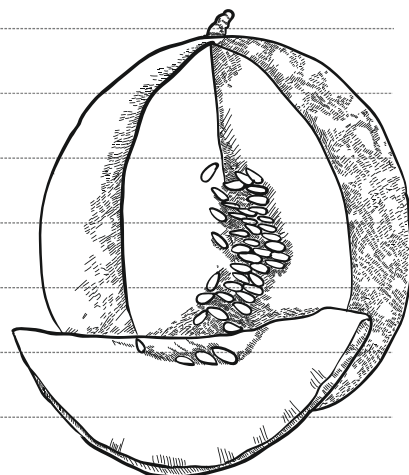
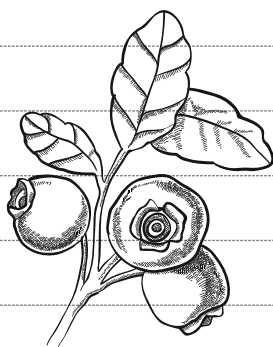
0,5кг брусники свежей или
размороженной.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить дыню: удалить семена, мякоть сложить в блендер и довести до однородной массы.
2. Бруснику вымыть, просушить и довести блендером до однородной массы.
3. На смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (чтобы воздух свободно циркулировал между поддонами, необходимо в центре бумаги прорезать круг) последовательно выложить пюре из дыни и брусники. Так, чтобы получился мраморный рисунок. Толщина слоя около 1см.
4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 7-10ч. до готовности. Готовая пастила не прилипает к пальцу при касании. По готовности скрутить в рулет.

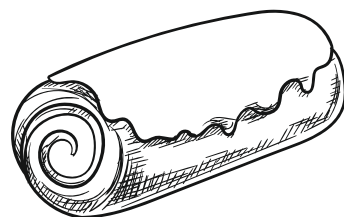


Пастила



Секретный рецепт приготовления:

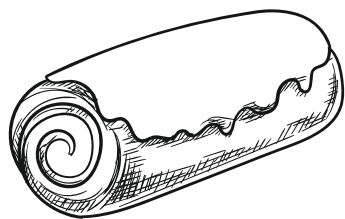
Ингредиенты:



Пастила

Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Пастила

Блиса из сухофруктов



Ореховый рулет из пастилы

Ингредиенты:

листья пастилы;

орехи;

мед или варенье.

Пастила может быть любая.

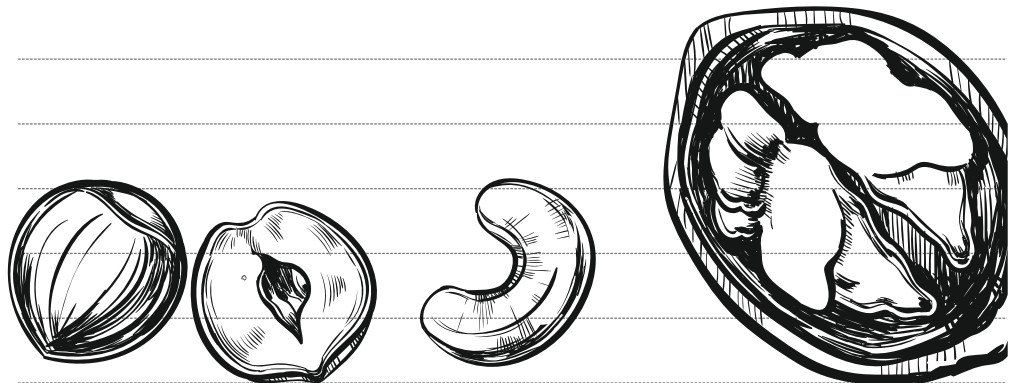
Орехи также можно использовать на Ваш вкус – фундук, миндаль, грецкие, кедровые, арахис и т.д.

Секретный рецепт приготовления:

1. Разложить лист пастилы на столе. Смазать тонким слоем меда или вареньем.
2. Измельчить орехи.
3. Посыпать листья пастилы ореховой крошкой.
4. Плотно завернуть пастилу в рулет. Замотать рулет в пищевую пленку и положить в холодильник на 1ч.
5. Нарезать рулет на роллы. Дополнительно можно посыпать сахарной пудрой.



Блюда из сухофруктов



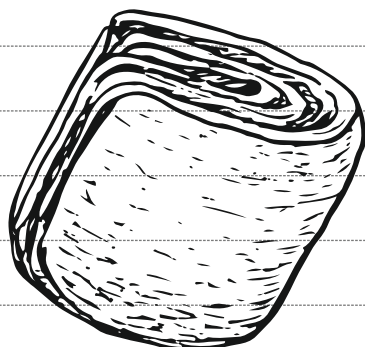
Рулет из пастилы

Секретный рецепт приготовления:

1. Разложить на ровной поверхности лист тонкого лаваша.
2. Сверху положить расплавленный лист фруктовой пастилы (на ваш вкус), обрезать излишки лаваша.
3. Сбрызнуть слегка пастилу водой, сверху присыпать орехами и сахарной пудрой.
4. Свернуть лаваш с пастилой в рулет, упаковать в пищевую пленку и положить в холодильник на 12ч.
5. По прошествии времени рулет можно нарезать острым ножом на роллы и подать к чаю или кофе.

Ингредиенты:

Лист любой фруктовой пастилы;
1 тонкий лаваш;
орехи;
сахарная пудра.



Блюда из сухофруктов

Шарлотка из сухофруктов

Ингредиенты:

1 стакан сушки яблок;

1 стакан сушки груш;

1 стакан сушки вишни;

250мл сметаны;

3 яйца;

150г сахара;

1ч.л. разрыхлителя или

гашеной соды;

какао-порошок;

Чст.л. струбей;

мука.

Секретный рецепт приготовления:

1. Восстановить сушеные фрукты в теплой воде.

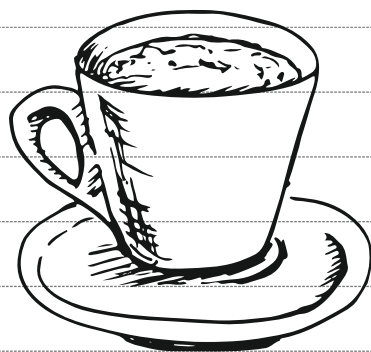
2. Подготовить тесто из указанных ингредиентов. По консистенции должно быть как густая сметана.

3. Форму для выпечки смазать маслом, посыпать манной крупой и уложить слоями яблоки, груши, вишню. Залить тестом.

4. Готовить в духовке 40мин при температуре 180град.



Блюда из сухофруктов



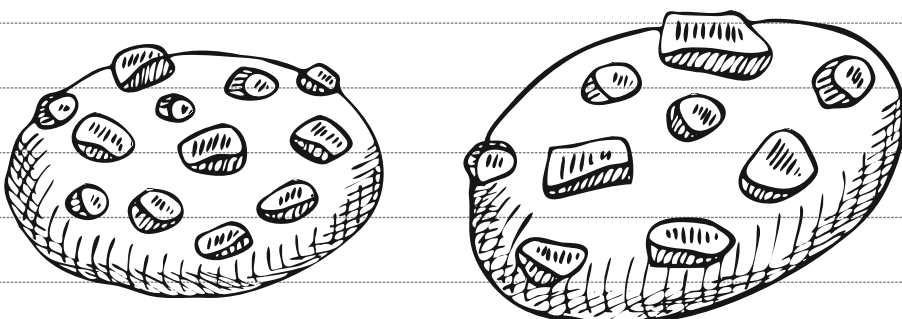
Овсяное печенье

Секретный рецепт приготовления:

1. Спелый банан размять вилкой до однородной массы.
2. Всыпать овсяные хлопья, перемешать.
3. Ягоды мелко нарезать, добавить к овсяно-банановой массе.
4. Разложить массу в виде тонких лепешек на предварительно смазанных растительным маслом поддонах для пастилы.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 4-6ч до готовности. Печенье должно стать хрустящим.

Ингредиенты:

- 1 спелый банан;
- 0,5 стакана овсяных хлопьев;
- клубника, малина, изюм - по вкусу.



Блюда из сухофруктов

Морковный пирог

Ингредиенты:

1 стакан сушеной моркови;

2 яйца;

150г муки;

60мл растительного масла;

150г сахара;

100мл йогурта;

1ч.л. соды;

1ч.л. молотой корицы;

соль.

Секретный рецепт приготовления:

1. Восстановить сушеную морковь: залить кипятком на 1ч.

2. Смешать муку, корицу, соду. Добавить щепотку соли.

3. Отдельно смешать яйца, растительное масло, сахар и йогурт.

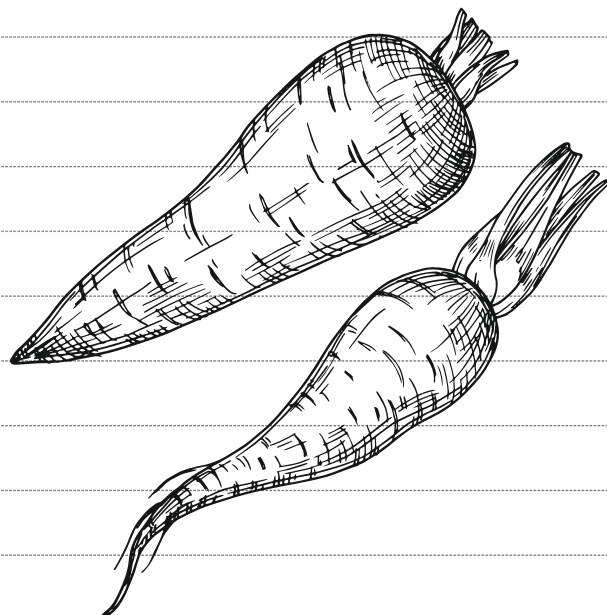
4. Объединить смеси в тесто. Морковь отжать, добавить в тесто, перемешать до однородной массы.

5. Смазать форму для выпечки маслом. Вылить тесто. Поставить форму для выпечки в разогретую духовку.

Печь при температуре 180град около 45мин.



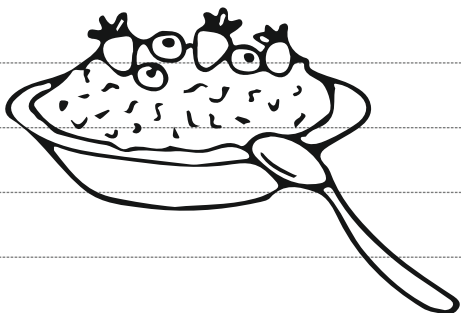
Блюда из сухофруктов



Овсяная каша с сухофруктами

Секретный рецепт приготовления:

1. В кастрюлю или в чашу мультиварки высыпьте геркулес. Залейте водой.
2. Сушеные ягоды и фрукты можно измельчить ножом. Добавить к крупе.
3. Поставьте кашу на медленный огонь. Если готовите в мультиварке – выберите режим Молочная каша. Периодически помешивайте.
4. Через 20 мин добавьте сахар или мед, перемешайте. Еще варить 10 мин.
5. По окончании варки положите кусочек сливочного масла, перемешайте, накройте крышкой и дайте настояться еще 5-10 мин.



Ингредиенты:

- 1 стакан геркулеса;
- сушеные ягоды и фрукты – по 1-2 щепотки;
- 2,5 стакана воды;
- 3-5 ч.л. сахара;
- 20г сливочного масла.

Сушеные фрукты и ягоды можно использовать в произвольном составе и комбинации. Экспериментируйте, ищите те сочетания, которые будут идеальны именно для вас, в конкретное время. Можно группировать кислые или сладкие ингредиенты или же смешанные. Разнообразие зависит только от вашей фантазии. Для сушеных ягод и фруктов лучше подходит овсянка долгого приготовления.



Блюда из сухофруктов

Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Блюда из сухофруктов

Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:



Блюда из сухофруктов

Ингредиенты:

Handwriting practice lines for the ingredients section.

Секретный рецепт приготовления:

Handwriting practice lines for the secret recipe section.



Блюда из сухофруктов

Сушеные овощи, грибы,
травы и специи



Сельдерей сушеный

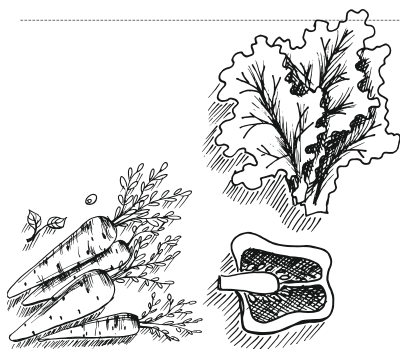
Ингредиенты:

зелень сельдерея.

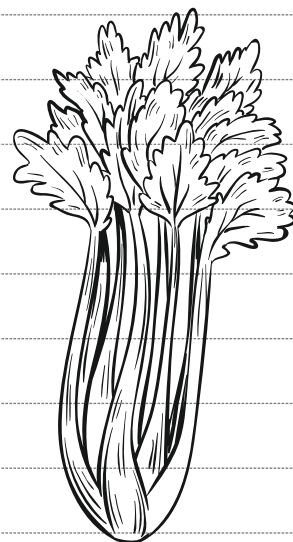
Сушеный сельдерей используется в супах, бульонах, в мясных блюдах. Стебли лучше подходят для смесей.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить сельдерей: хорошо вымыть, просушить, отделить листья от стеблей. Листья порезать на средние кусочки. Стебли порезать на мелкие кусочки.
2. Разложить по отдельности листья и стебли на поддоны для овощей и фруктов. Предварительно застелите поддоны марлей.
3. Установить терморегулятор в положение I. Сушить 12-15ч.



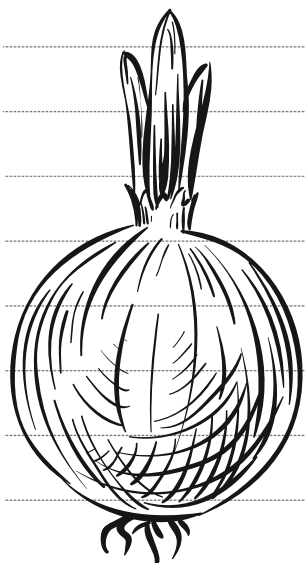
Сушение овощей, грибов, трав и специй



Лук сушеный

Секретный рецепт приготовления:

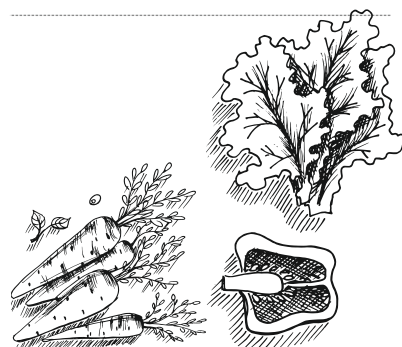
1. Подготовить лук: очистить от кожуры, вымыть, высушить бумажным полотенцем. Нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Еще раз промыть, убрать лишнюю влагу бумажным полотенцем.
2. Разложить лук по поддонам для овощей и фруктов. Неплотно друг к другу. Можно переложить поддоны марлей, чтобы мелкие детали не попадали в моторный отсек.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-6ч. Затем перевести в положение II и еще сушить 2ч.



Ингредиенты:

2кг лука репчатого.

Сушеный лук можно использовать в супах, при варке и тушении.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи

Луковый порошок

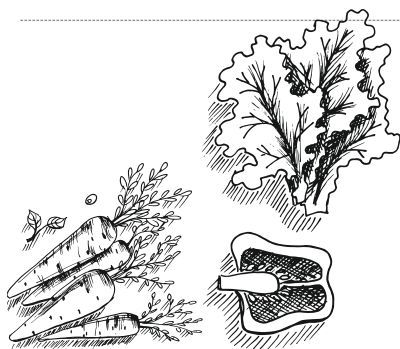
Ингредиенты:

3кг лука репчатого.

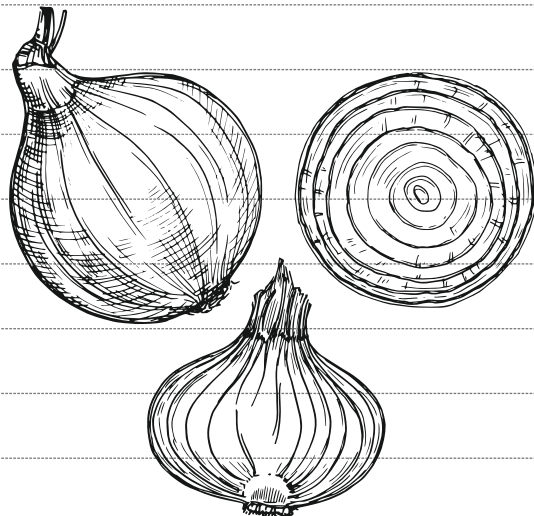
Луковый порошок можно
применять в маринадах,
соусах, в выпечке.

Секретный рецепт приготовления:

1. Лук почистить, вымыть, порезать тонкими кольцами или полукольцами.
2. Разложить лук на поддонах для овощей и фруктов.
3. Установить терморегулятор в положение III.
Сушить 6-10ч до хрустящего состояния.
4. Перемолоть сушеный лук в порошок нужного помола в кофемолке.



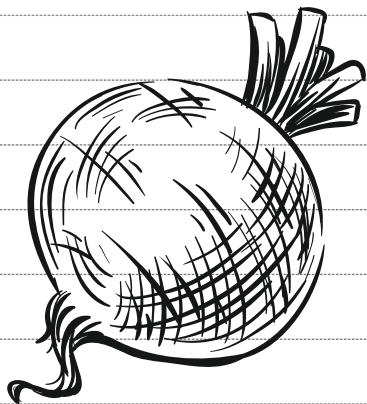
Сушение овощей, грибов,
травы и специй



Свекла сушеная

Секретный рецепт приготовления:

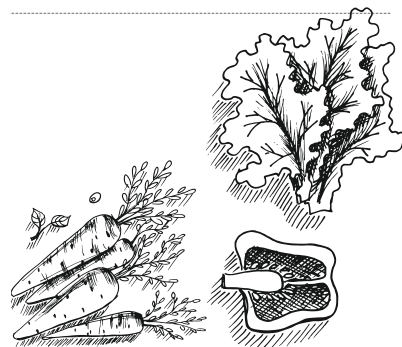
1. Подготовить свеклу: почистить, помыть, нарезать брусочками толщиной около 5мм.
2. Разложить на поддонах для овощей и фруктов. Можно предварительно застелить их марлей.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6-12ч.



Ингредиенты:

Свекла свежая - сколько есть.

Свекла легко восстанавливается. Можно использовать для супов и салатов.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи

Чеснок сушеный

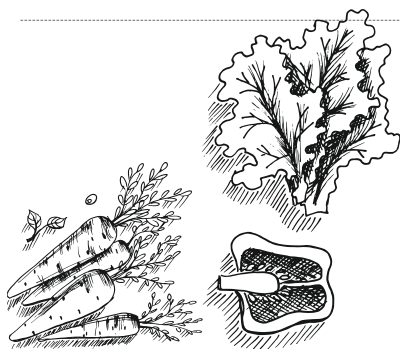
Ингредиенты:

1кг чеснока.

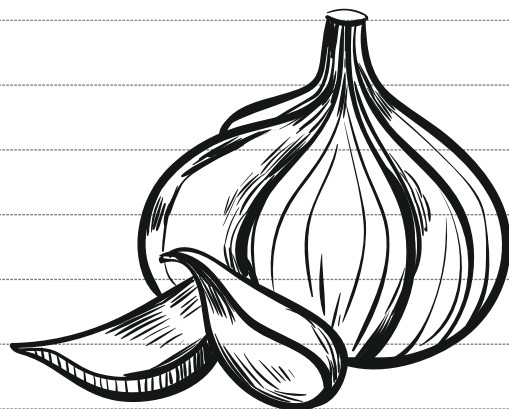
Сушеный чеснок можно применять везде, где и свежий. Хранить в стеклянной таре в темном сухом месте.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить чеснок: удалить оболочку, нарезать тонкими ломтиками. Для удаления липкого сока, можно быстро окунуть в холодную воду и выложить на сито. Дать стечь воде.
2. Разложить чеснок на застеленных марлей поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6-8ч. Далее перевести терморегулятор в положение I и досушивать 2-3ч.



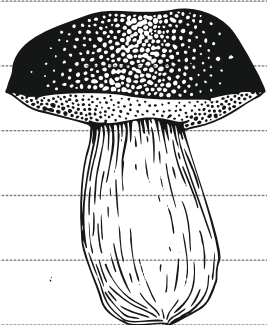
Сушение овощи, грибы, травы и специи



Грибы сушеные

Секретный рецепт приготовления:

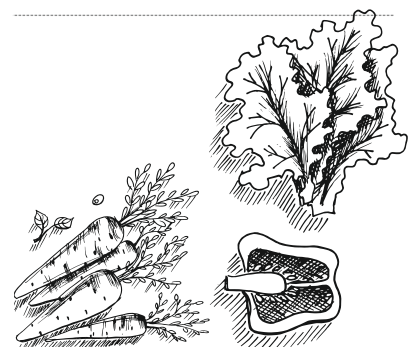
1. Подготовить грибы: перебрать, тщательно очистить от лишнего мусора и примесей. Можно очень быстро окунуть в воду, чтобы не успели набрать избыточную влагу.
2. Грибы нарезать пластинами толщиной около 5мм. Важно, чтобы все пластины были примерно одной толщины для равномерности сушки.
3. Разложить грибные пластины равномерно по поддонам для овощей и фруктов, без наложения друг на друга.
4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 3-8 часов. Сушеные грибы должны быть гибкими, не крошиться. Время сушки сильно зависит от сорта гриба, его влажности и толщины нарезки.
5. Хранить грибы желательно в герметичных контейнерах в темном, сухом, прохладном месте.



Ингредиенты:

Именное количество грибов.

Для сушки лучше всего подходят трубчатые грибы: подосиновики, подберезовики, маслята, белые грибы. Также можно сушить шампиньоны.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи

Смесь Прованские травы

Ингредиенты:

Зелень свежая в равной пропорции. Например, по 100г, в следующем составе:

-мята;

-чабрец (тимьян);

-розмарин;

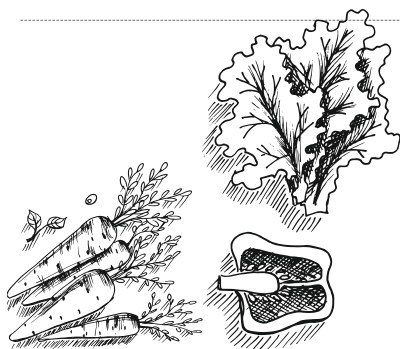
-шалфей;

орегано;

базилик зеленый.

Секретный рецепт приготовления:

1. Свежую зелень подготовить: вымыть, стряхнуть лишнюю влагу. Можно выложить на бумажное полотенце.
2. Поддоны для овощей и фруктов застелить марлей, чтобы исключить попадания мелких веточек в моторный отсек.
3. Разложить зелень по поддонам для овощей и фруктов. Можно прямо на ветках, можно рядом друг с другом. Установить терморегулятор в положение I. Сушить 2-4ч.
4. Отделить листочки от веточек. Разные травы можно хранить по-отдельности или сразу смешать все вместе. Хранить в герметичной таре.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи



Смесь Томат, базилик и чеснок

Секретный рецепт приготовления:

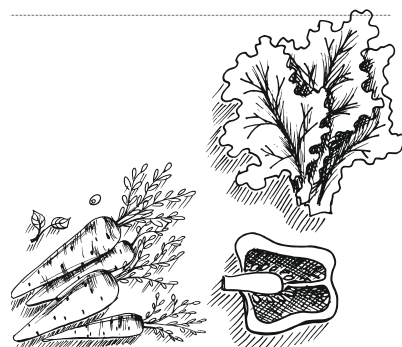
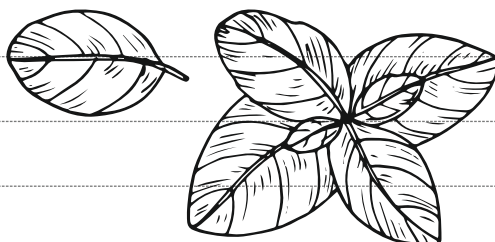
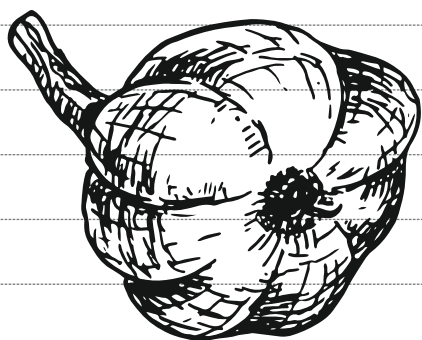
1. Подготовить томаты: вымыть, нарезать кружками не более 5мм толщиной.
2. Чеснок очистить, натереть на мелкой терке или мелко нарезать.
3. Добавить к томатам крупную соль. Перемешать с чесноком и солью. Дать настояться 15мин.
4. Разложить томаты на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 7-10ч.
5. При помощи кофемолки добиться нужного помола для смеси. Для разных задач можно использовать смесь разного помола.
6. Отдельно высушить базилик зеленый. Помыть, стряхнуть, выложить на поддоны для овощей и фруктов и сушить 2-3ч при положении терморегулятора в зоне I. Сухой базилик измельчить до нужного размера.
7. Объединить молотые томаты с базиликом. Смесь хранить в плотной, герметичной таре.

Ингредиенты:

- 3кг томатов;
45г базилика зеленого,
сушеного;
3 головки чеснока;
140г соли каменной.

Лучше подходят томаты мясистых сортов, твердые, без пустот внутри - сливовидные сорта.

Данная смесь отлично подойдет при выпечке хлеба, для салатов, для присыпки яичницы, картофеля и т.д.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи

Смесь перцев

Ингредиенты:

1кг перца болгарского;

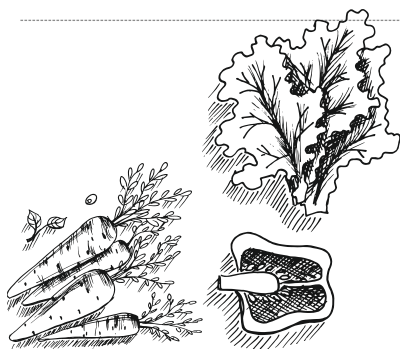
300г перца острого;

300г паприки.

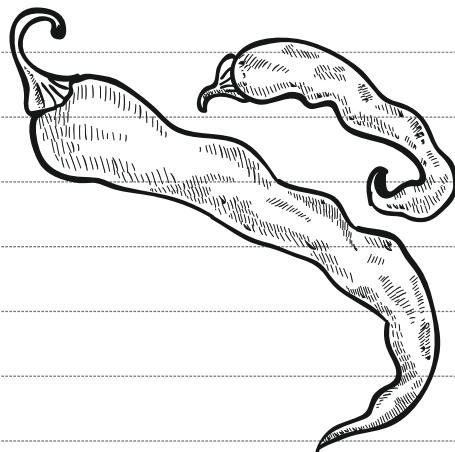
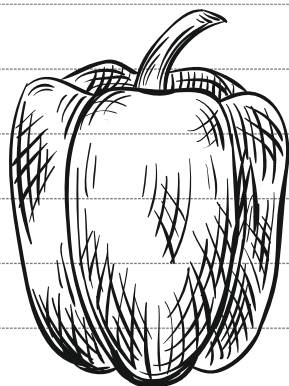
Лучше подбирать перцы разных цветов. Заготовку можно добавлять в супы, можно перемолоть в порошок, добавлять в мясные блюда.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить перец: вымыть, удалить семенную часть, хвостики. Нарезать квадратиками около 2см. Если исходные продукты имеют разную толщину и сочность, то лучше сушить на отдельных поддонах.
2. Разложить заготовки на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 8-10ч. В зависимости от сочности овощей время сушки может значительно отличаться.
3. По окончании сушки перцы смешать. Хранить в темном сухом месте в плотно закрывающейся таре.



Сушеные овощи, грибы, травы и специи



Шиповник сушеный

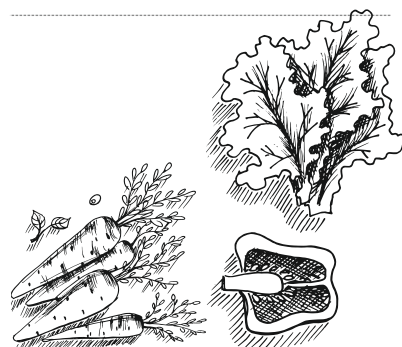
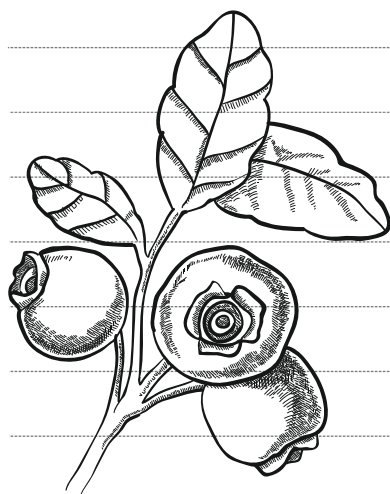
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить ягоды: перебрать, отрезать хвостики.
2. Разложить шиповник на поддоны для овощей и фруктов, переложенные марлей.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-12ч. Потом 2-3ч перерыв и снова сушить 10-12ч. Шиповник сушится неравномерно. В процессе сушки необходимо время от времени перебирать ягоды, отбирать уже высохшие.

Ингредиенты:

Шиповник свежий -
сколько есть.

Мыть шиповник лучше не
перед сушкой, а уже непосред-
ственно перед употреблением.



Сушеные овощи, грибы,
травы и специи

Базилик сушеный

Ингредиенты:

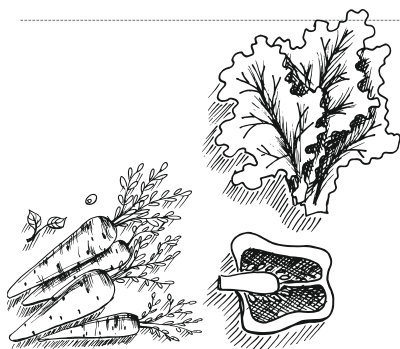
Пучок базилика фиолетового

Чтобы сохранить полезные эфирные масла, измельчать листья и веточки лучше непосредственно при использовании.

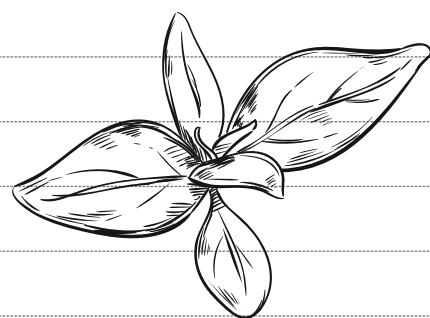
Веточки хорошо подходят при консервации, для приготовления маринадов для мяса и курицы. Листочки хорошо подходят для мясных и овощных блюд, для супов.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить базилик: вымыть, положить на бумажное полотенце, дать стечь избытку влаги. Обобрать листочки с веточек. Веточки можно нарезать по 2-3 см.
2. Разложить на одних поддонах для овощей и фруктов листочки, а на других – веточки. Поддоны можно предварительно переложить марлей.
3. Установить терморегулятор в положение I. Сушить листочки 6-9 ч, веточки – около 24 ч.

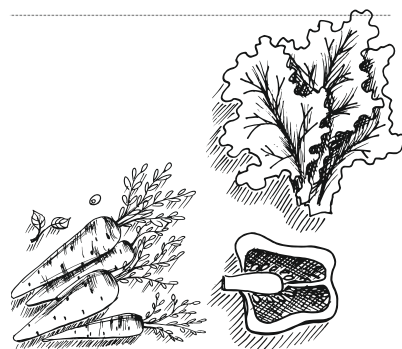


Сушеные овощи, грибы, травы и специи



Секретный рецепт приготовления:

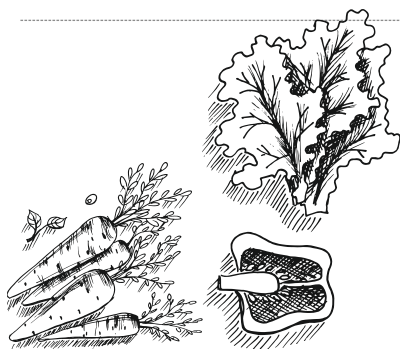
Ингредиенты:



Сушеные овощи, грибы,
травы и специи

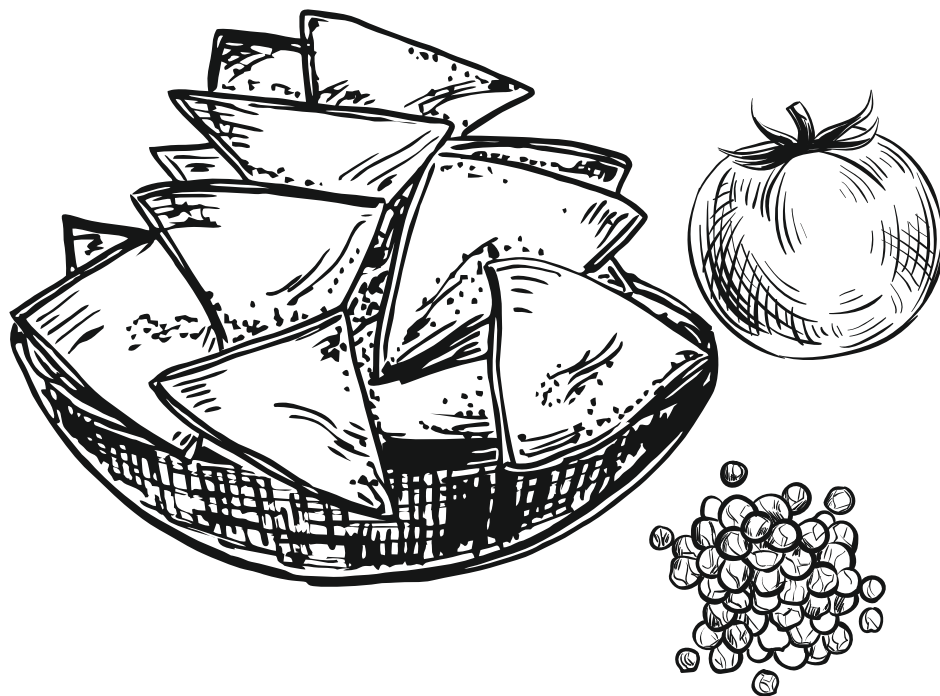
Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Сушеные овощи, грибы,
травы и специи

Овощные блинда
в сушилке



Сухарики

Ингредиенты:

0,5 бухки ржаного или
пшеничного хлеба;

растительное масло;

специи по вкусу.

Секретный рецепт приготовления:

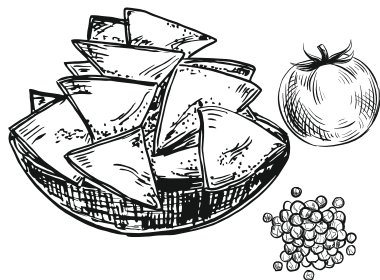
1. Хлеб порезать кубиками (около 1см).

2. Разложить на поддоны для овощей и фруктов.

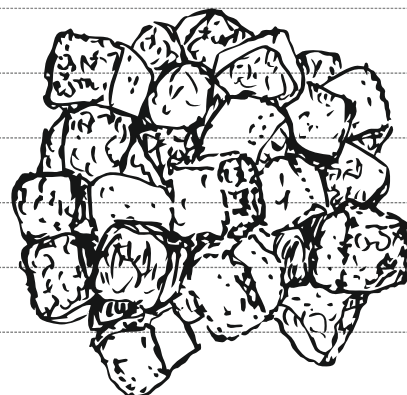
Установить терморегулятор в положение III. Сушить
2-3ч.

3. Переложить сухарики в миску. Руки слегка смазать
растительным маслом и аккуратно перемешать суха-
рики, чтобы масло равномерно распределилось.

4. Далее сухарики посолить и добавить специи по вкусу:
паприка, чесночный, луковый, томатный, укропный
порошок, смесь трав и т.п. Вариации ограничены только
вашей фантазией.



Овощные блюда
в сушилке



Чипсы овощные

Секретный рецепт приготовления:

1. Картофель очистить. Отварить. Сделать достаточно жидкое пюре с молоком.
2. Морковь и лук почистить, порезать мелкими кубиками или потереть на терке. Обжарить на растительном масле до золотистого цвета у лука.
3. Смешать пюре с овощами, добавить мелко нарезанную зелень. Хорошо посолить, поперчить.
4. Выложить пюре на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу с отверстием по центру для циркуляции воздуха. Разровнять тонким слоем 5-8мм.
5. Установить терморегулятор в положение III, сушить 10-12ч до готовности. Покрошить до нужного размера.



Ингредиенты:

состав произвольный, ингредиенты резать чуть мельче, чем обычно. Хорошо получаются блюда, в которых используются пряные специи. Солить, как обычно.

Приготовленные чипсы помассировать руками, слегка смоченными маслом, как в рецепте выше и присыпать любимыми специями.



Овощные блюда в сушилке

Овощные хлебцы

Ингредиенты:

1кг кабачков;

0,5кг капусты;

0,5кг томатов;

1 луковица;

3 средних моркови;

150г подсолнечных семечек
очищенных;

200г зеленой гречки;

соль, перец, чеснок;

по вкусу - смесь приправ
(прованские травы или
хмели-сунели).

Секретный рецепт приготовления:

1. Зеленую гречку замочить на ночь. Промыть.

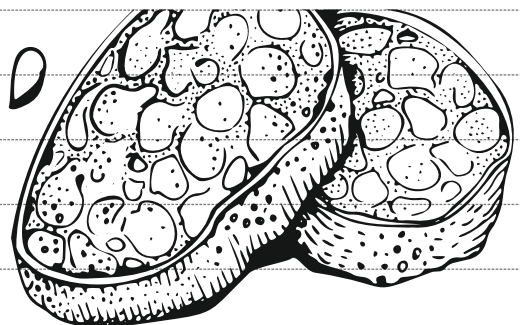
2. Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Тщательно перемешать, добавить соль, перец, специи.

3. Сформировать из массы небольшие лепешки, выложить на поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу. Толщина лепешек - не более 5мм. (При использовании пергаментной бумаги - вырезать по форме поддона для овощей и фруктов, по центру вырезать круг для циркуляции воздуха между поддонами).

4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить до готовности (6-10ч).



Овощные блюда
в сушилке



Баклажанная икра сушеная

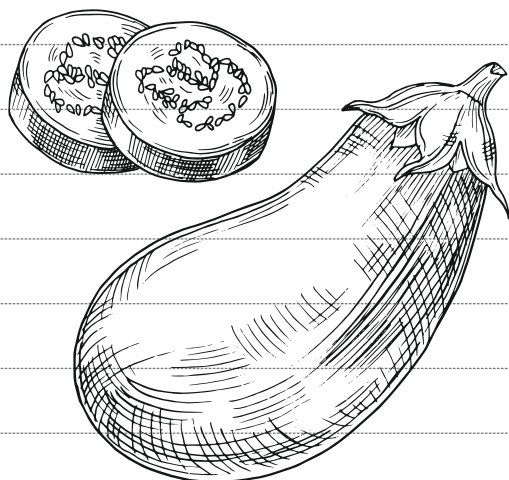
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить баклажаны: вымыть, почистить, удалить кожуру, нарезать небольшими кубиками.
2. Подготовить чили: очистить от семян, помыть, мелко нарезать.
3. Чеснок почистить, мелко нарезать или натереть на терке.
4. Листья сельдерея вымыть, мелко нарубить.
5. Соединить все овощи, сельдерей, посолить, поперчить, тщательно перемешать.
6. Выложить на поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить до готовности.

Ингредиенты:

- 2кг баклажан;
- 1 перец чили свежий;
- 1 головка чеснока;
- 1 стакан рубленого листового сельдерея;
- 1,5ст. л. соли.

Икру можно добавлять при приготовлении тушеных блюд.



Овощные блюда
в сушилке

Чипсы томатные

Ингредиенты:

4кг томатов;

3ст. л. масла сливкового;

2ч. л. соли;

2ч. л. специй по вкусу.

Лучше подходят томаты мясистых сортов, твердые, без пустот внутри - сливовидные сорта.

Секретный рецепт приготовления:

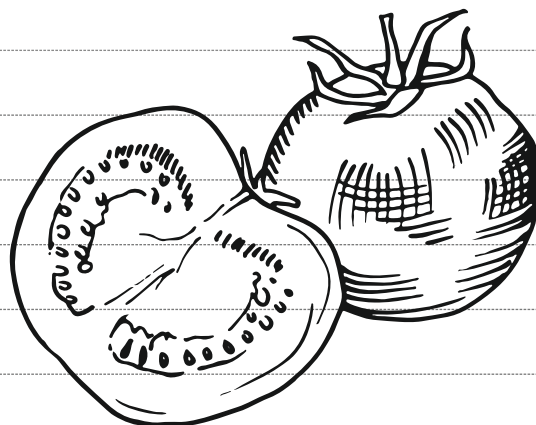
1. Подготовить томаты: вымыть, нарезать кружками толщиной до 5мм.

2. Сразу выкладывать кружки томатов на поддоны для овощей и фруктов, пока они не начали выделять сок. Поддоны можно застелить марлей или пергаментной бумагой (в бумаге нужно вырезать в центре круг для циркуляции воздуха между поддонами).

3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 9-12ч. Затем перевести терморегулятор в положение I или II, сушить еще 2ч.



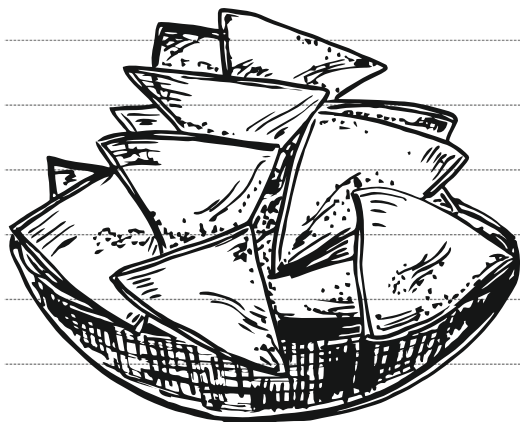
Овощные блюда
в сушилке



Галеты из овощного рагу

Секретный рецепт приготовления:

1. Приготовить вкусное овощное блюдо, по привычному рецепту. Остудить.
2. Выложить блюдо на поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов. Разровнять максимально тонко.
3. Установить терморегулятор в положение III. Сушить досуха, как правило часов 10-12.
4. Можно есть в таком виде. Или восстановить, залив небольшим количеством кипятка.



Ингредиенты:

состав произвольный, ингредиенты резать чуть мельче, чем обычно. Хорошо получаются блюда, в которых используются пряные специи. Солить, как обычно.

Галеты можно сделать из любого овощного блюда (рагу, соте). Особенно ароматными получаются галеты из блюд с перцем и чесноком.



Овощные блюда в сушилке

Закуска из томатов и перцев

Ингредиенты:

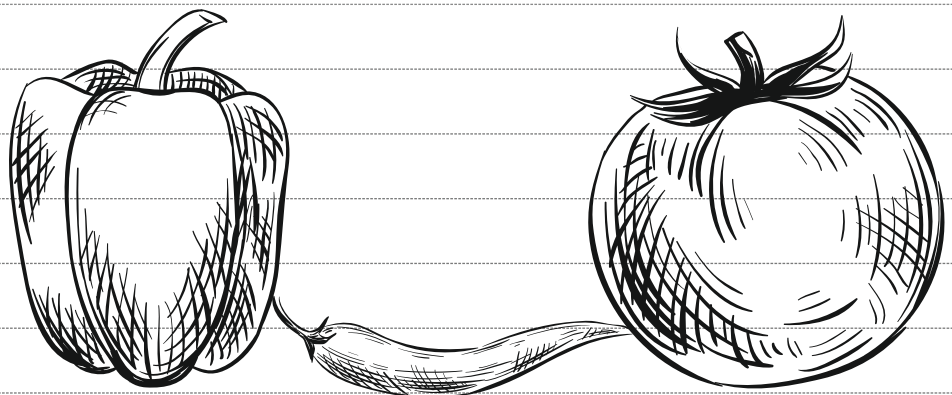
1кг томатов;
2 перца болгарского;
1 перец чили;
3 зубца чеснока;
соль-по вкусу;
смесь трав (к примеру, прованских или хмели-сунели).

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить овощи: вымыть, почистить, удалить семена и хвостики. Чеснок очистить от оболочки.
2. Пропустить все овощи и чеснок через мясорубку. Добавить соль и специи. Хорошо перемешать.
3. Разложить массу ровным слоем на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (в центре бумаги необходимо вырезать круги для циркуляции воздуха между поддонами).
4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 8-10ч.



Овощные блюда
в сушилке



Тыквенный суп для заварки в кружке

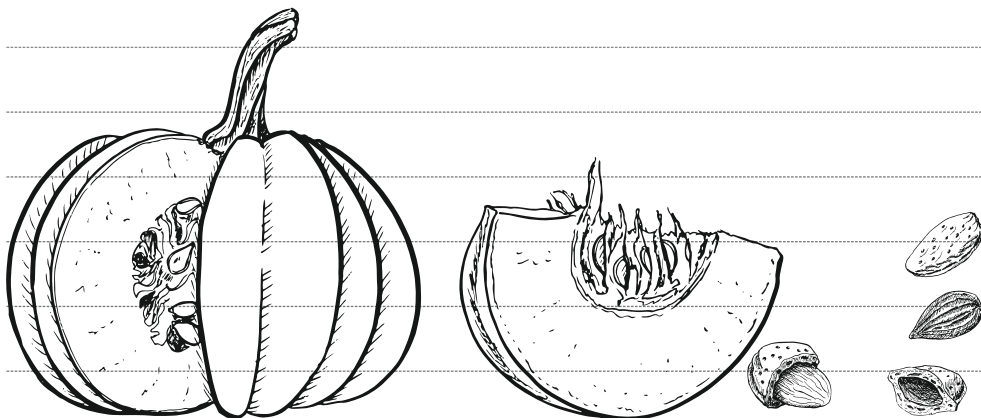
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить тыкву: вымыть, удалить семена, снять кожуру. Нарезать кубиками 1,5–2 см.
2. Лук, чеснок мелко порезать. В кастрюлю сложить тыкву, лук, чеснок, добавить сахар, бульон. Залить водой и варить до размягчения тыквы.
3. Вынуть овощи, залить молоком. При помощи блендера добиться консистенции пюре. Добавить специи. Перемешать.
4. Выложить охлажденное пюре на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу слоем не более 1 см.
5. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 7–9 ч до хрустящего состояния. Суп можно хранить, как в виде пастилы, так и в виде порошка (если перемолоть в кофемолке).

Для заваривания супа, нужно только насыпать в кружку 1 ст.л. сухой смеси и залить кипятком. Через несколько минут, перемешать и можно употреблять.

Ингредиенты:

- 1 кг тыквы;
- 2 луковицы;
- 2 зубчика чеснока;
- 2 ч.л. говяжьего бульона;
- 2 ч.л. сахара;
- 600 мл молока;
- 0,5 ч.л. миндаль молотого;
- 0,5 ч.л. специй карри (по желанию);
- соль, перец – по вкусу.



Овощные блюда
в сушилке

Овощные чипсы

Ингредиенты:

лук;
морковь;
капуста;
льняная мука;
смесь трав и специй
(к примеру, прованская).

Количество ингредиентов
произвольное

Секретный рецепт приготовления:

1. Овощи нарезать кусочками, измельчить в блендере до состояния пюре. Добавить специи, перемешать. При помощи льняной муки загустить массу.
2. Разложить массу на поддоны для пастилы или на поддоны для овощей и фруктов, застеленные пергаментной бумагой (в бумаге необходимо проделать круг для циркуляции воздуха между поддонами).
3. Установить терморегулятор в положение II. Сушить 8-12ч. После сушки, нарезать листы ножницами на кусочки.

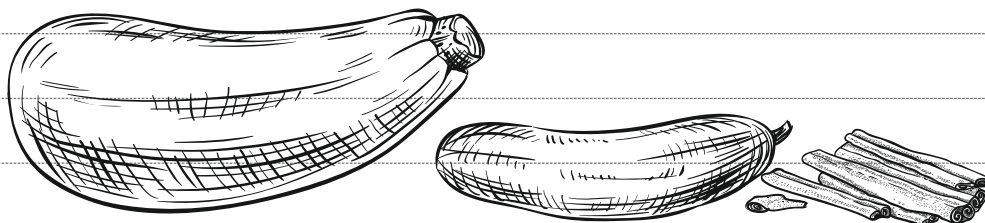


Овощные блюда
в сушилке

Кабачки в коричне-шоколадной смеси

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить кабачки: нарезать кубиками или брусками шириной 1см.
2. Смешать корицу, сахар и какао. Кабачки вывалять хорошо в смеси.
3. Разложить кабачки на поддонах для пастилы или на листы пергаментной бумаги, вырезанные под форму поддонов для овощей и фруктов (в центре прорезать небольшой круг для циркуляции воздуха между поддонами).
4. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 6-8ч до готовности.



Ингредиенты:

- 1кг кабачков;
- 2ст.л. корицы молотой;
- 6ст.л. сахара;
- 2ст.л. какао.

Сахар и какао можно заменить на Несквик или другой сухой напиток на основе какао.



Овощные блюда в сушилке

Ингредиенты:

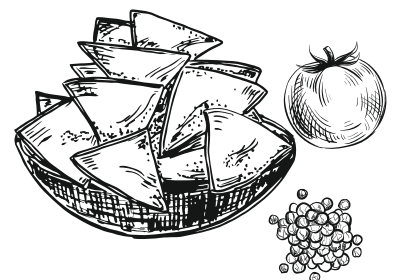
Секретный рецепт приготовления:



Овощные блюда
в сушилке

Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:



Овощные блюда
в сушилке

Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Овощные блюда
в сушилке

Блюда из
сушеных овощей



Соус томатно-чесочный

Ингредиенты:

2ст. л. томатного порошка;

1ч. л. чесночного порошка;

мед - по вкусу;

сок лимона - по вкусу;

соль.

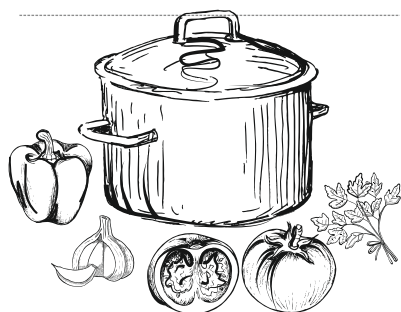
Соус отлично подойдет к пасте, к блюдам из курицы, к мясным полуфабрикатам.

Секретный рецепт приготовления:

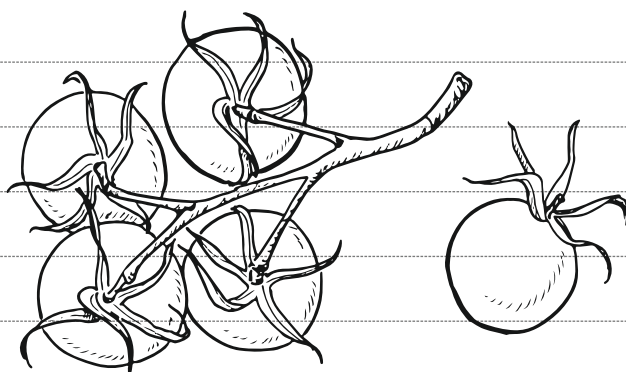
1. Восстановить томатный порошок горячей водой.

2. Восстановить чесночный порошок горячей водой.

3. Смешать до однородности. Добавить специй, соль, мед, сок лимона по вкусу.



Блюда из сушеных овощей



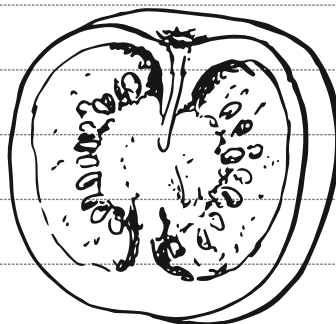
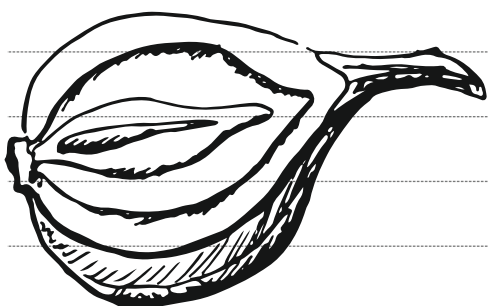
Рулет из сушеных овощей

Секретный рецепт приготовления:

1. Сушеные грибы отварить до готовности.
2. Сушеный лук залить горячей водой, слегка отварить.
3. Томаты восстановить в горячей воде.
4. Овощи отжать, измельчить в блендере, затем обжарить на сковороде на растительном масле.
5. Яйца готовить по отдельности. Разбить в стакан, немного взбить, обжарить в виде блина на сковороде.
6. На яичный блин выложить начинку, завернуть в рулет и поставить в холодильник. Когда остынут, можно нарезать на роллы.

Ингредиенты:

- 1 стакан сушеных грибов;
- 0,3 стакана сушеного лука;
- 1 стакан сушеных томатов;
- 6 яиц;
- растительное масло.



Блюда из сушеных овощей

Соус из сушеных грибов

Ингредиенты:

250г сушеных грибов;

4ст. л. муки;

800мл жирного молока;

сушеный лук;

сушеная морковь;

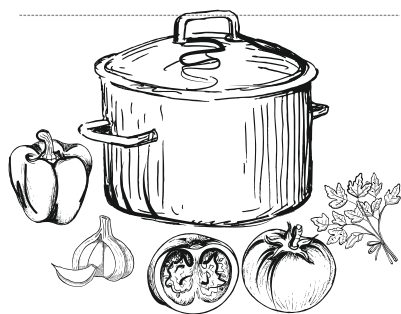
соль, перец;

мускатный орех.

Универсальный соус, который
отлично сочетается с мясом,
птицей, рыбой и яйцами.
Хорошая заправка для пасты.

Секретный рецепт приготовления:

1. Сушеные грибы залить водой и замочить на 5-9ч. Далее поставить на огонь, довести до кипения и прокипятить в течение 20мин. Грибы вынуть, мелко нарезать.
2. В глубокой сковороде растопить кусочек сливочного масла и пожарить на нем 4ст. л. муки в течение 2мин.
3. Постоянно помешивая, влить жирное молоко и варить на медленном огне 40мин. Мешать нужно постоянно венчиком, чтобы избежать образования комков. Соус загустеет, увеличится в объеме. Затем развести грибным бульоном до нужной консистенции.
4. На отдельной сковороде обжарить сушеный лук и сушеную морковь.
5. Смешать обжаренные овощи с грибами, с соусом, солью и перцем по вкусу. Добавить дробленый мускатный орех.



Блюда из сушеных
овощей



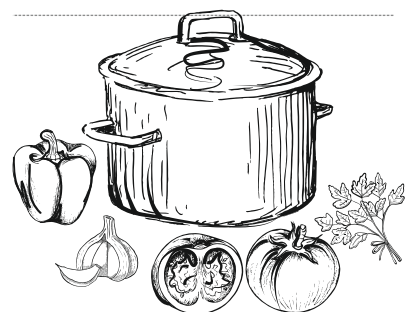
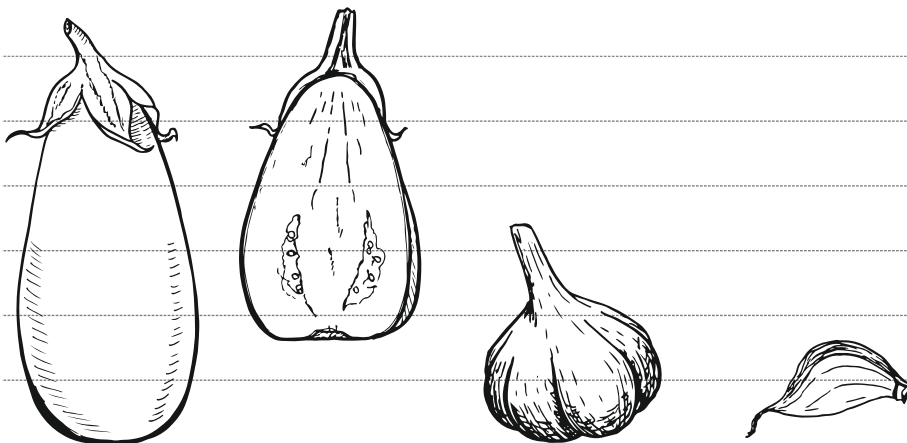
Рулет из сушеных баклажанов

Секретный рецепт приготовления:

1. Восстановить сушеные баклажаны, слегка отжать излишки влаги.
2. Отварить яйцо, натереть на мелкой терке. Также натереть сыр. Смешать яйцо, сыр, майонез или сметану, а также чеснок, пропущенный через пресс.
3. Обжарить баклажаны на сковороде с растительным маслом до золотистой корки с обеих сторон. Излишки масла можно убрать бумажным полотенцем.
4. Начинку из яйца, сыра, майонеза и чеснока выложить на кружочки баклажанов и свернуть их в рулетики. Если кружочки небольшие, то можно зафиксировать зубочисткой.

Ингредиенты:

- 200г сушеных кружочками баклажанов;
- 70г сыра;
- 1 яйцо;
- 70мл майонеза или сметаны;
- чеснок.



Блюда из сушеных овощей

Овощное рагу

Ингредиенты:

1 стакан сушеных кабачков;

1 стакан сушеных
баклажанов;

1 стакан сушеного перца
болгарского;

0,5 стакана сушеной
моркови;

0,5 стакана сушеного лука;

растительное масло;

150мл сметаны;

специи, зелень - по вкусу.

Секретный рецепт приготовления:

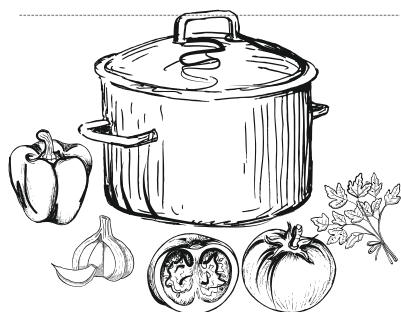
1. Восстановить овощи по отдельности.

2. Выложить все вместе в глубокую сковороду и обжарить, помешивая, на растительном масле на среднем огне 20мин.

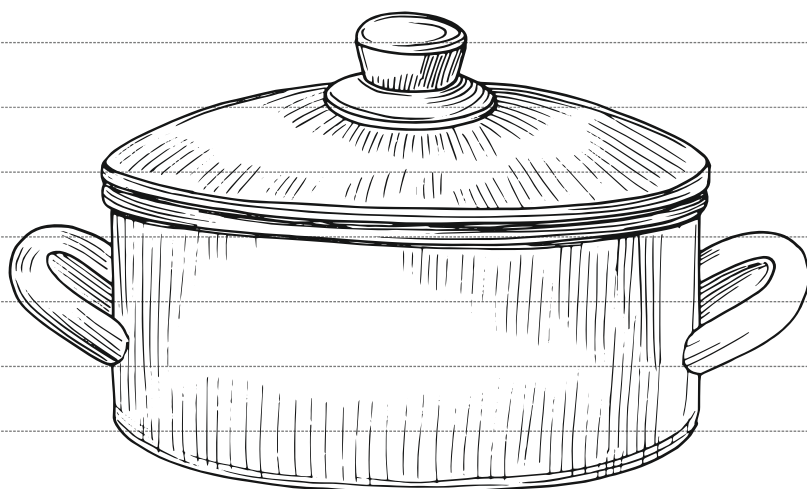
3. Посолить, поперчить, добавить любимых специй.

Залить сметаной. Убавить огонь. Тушить под закрытой крышкой 35-40мин, периодически помешивая.

4. За 5мин до планируемого отключения добавить немного свежей петрушки или кинзы для аромата.



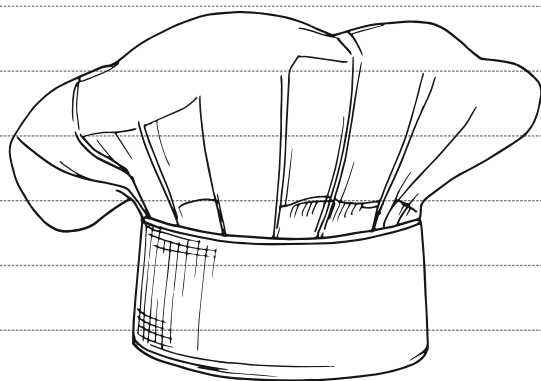
Блюда из сушеных
овощей



Борщ из сушеных овощей

Секретный рецепт приготовления:

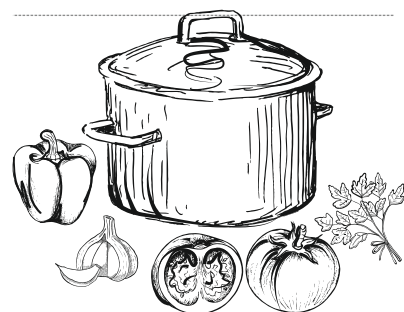
1. Морковь отварить, нарезать кусочками, высушить в сушилке. Аналогично сушится свекла.
2. Капуста свежая или квашеная, огурцы, болгарский перец сушатся без предварительной тепловой обработки.
3. Лук можно высушить как зеленый, так и репчатый.
4. Томат сушится кружочками. Либо можно сделать из заготовки для томатной пасты пастилу. И в борщ крошить.
5. Коренья и зелень, которые привычно кладете в борщ, также подготавливаются и сушатся.
6. Картофель можно заменить фасолью или горошком. Перед сушкой их предварительно отварить до мягкости (не переварить).
7. Заготовка для борща делается следующим образом: указанные выше овощи берутся в произвольных пропорциях и перемешиваются. Хранить в герметичной таре.
8. Для заваривания борща взять одну столовую ложку заготовки, залить кружкой горячей воды, дать настояться до набухания овощей. Добавить специй.



Ингредиенты:

овощи, которые традиционно используете при приготовлении борща из свежих продуктов. Объемы - в зависимости от имеющихся у вас запасов.

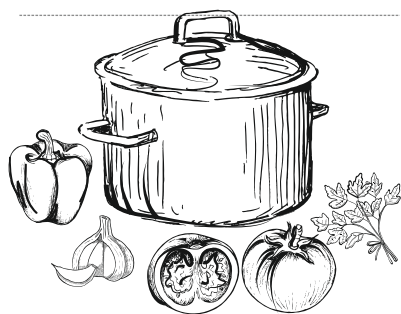
Сушеные овощи заготавливаются в сезон. Смешивать их можно по мере производства.



Блюда из сушеных овощей

Ингредиенты:

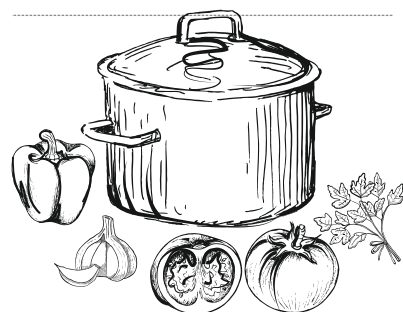
Секретный рецепт приготовления:



Блюда из сушеных
овощей

Секретный рецепт приготовления:

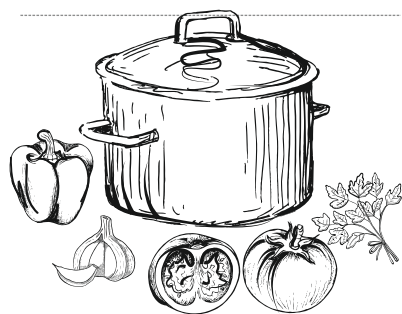
Ингредиенты:



Блюда из сушеных овощей

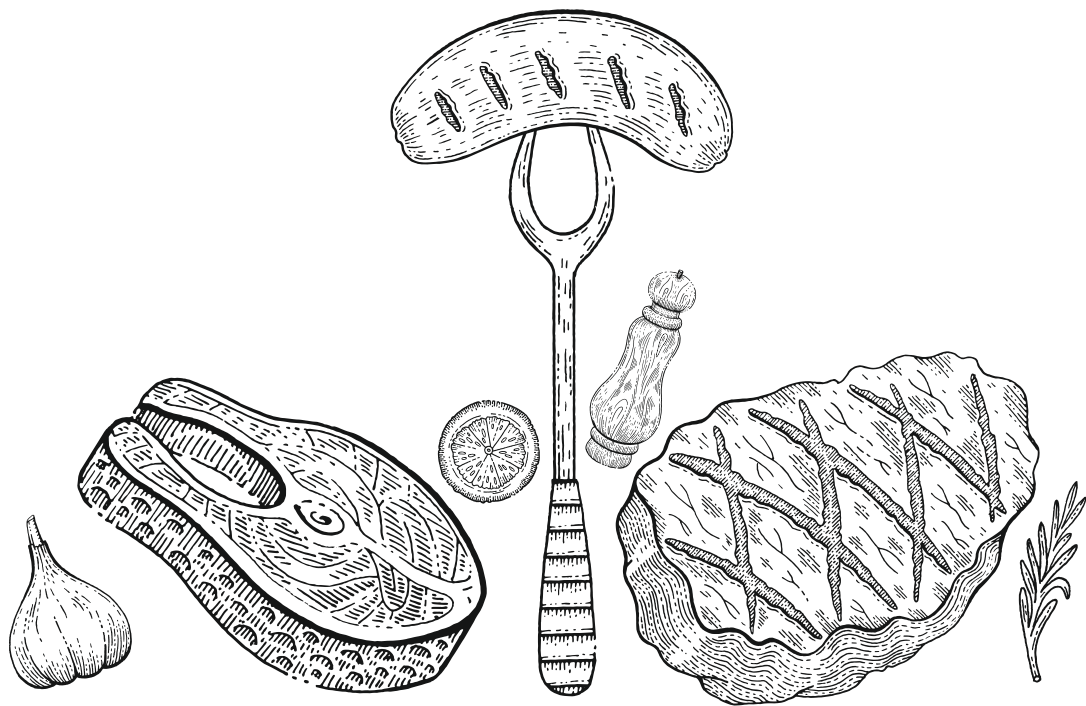
Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Блюда из сушеных
овощей

Блюда из
рыбы, мяса и птицы



Форель вяленая

Ингредиенты:

1кг форели;

2-3ч.л. гранатового соуса;

2-2,5ч.л. соли;

1ч.л. сахара;

смесь трав (к примеру, прованских).

Секретный рецепт приготовления:

1. Нарезать филе форели пластинами 3-4см.

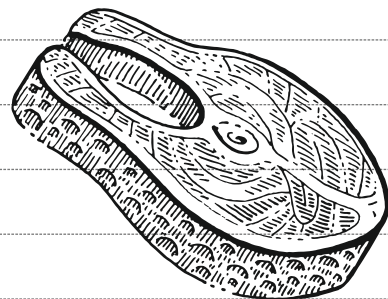
2. Сделать из остальных ингредиентов маринад.

Натереть им рыбу. Поставить мариноваться на 12ч.

3. Разложить филе шкуркой вниз на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 5-7ч.



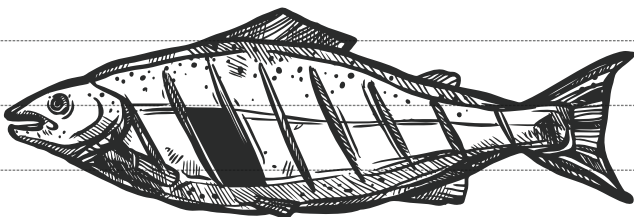
Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Лещ вяленый

Секретный рецепт приготовления:

1. Засолить рыбу: положить предварительно на 2ч в морозильник, далее – выпотрошить аккуратно, натереть солью, сложить в емкость, пересыпая слои солью, придавить, сверху установить гнет. Поставить в холодильник на 7-10 дней. Ежедневно вынимать, придавливать по-новой для выхода воздуха. Гнет возвращать на место. Есть правило (вес гнета равен половине веса всей рыбы).
2. По прошествии времени просолки – вымочить рыбу: хорошо промыть под проточной водой, выложить в большую емкость, залить холодной водой, менять воду каждый час в течение 12 часов.
3. Рыбу разрезать по хребту, выложить на поддоны для овощей и фруктов шкуркой вниз. Установить терморегулятор в положение I. Сушить 7-12ч до желаемой степени вяления.



Ингредиенты:

лещ – сколько есть;
соль (из расчета 150-200г на 1кг рыбы).



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Рыба вяленая

Ингредиенты:

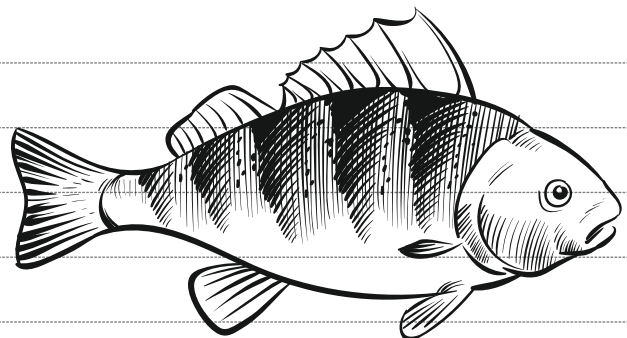
2кг скуня или другой
некрупной речной рыбы;
соль.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить рыбу: почистить, вымыть, удалить головы.
2. Складываем рыбу в кастрюлю слоями. Каждый слой пересыпаем солью (10гр на слой). Накрывать тарелкой, установить пресс. Поставить в холодильник.
3. По прошествии 3-5 дней рыбу вынуть, промыть, сложить в чистую кастрюлю, залить холодной водой на 3-5 часов. Выложить на сито, дать стечь воде.
4. Разрезать рыбу изнутри по хребту, вывернуть, выложить на поддоны для овощей и фруктов мясом вверх.
5. Установить терморегулятор в положение между I и II. Сушить 6-8ч до достижения нужной степени вяления. Так как рыба может быть разного размера, то отдельные тушки могут сушиться разное время.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Джерки из горбуши

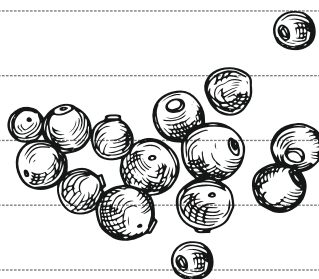
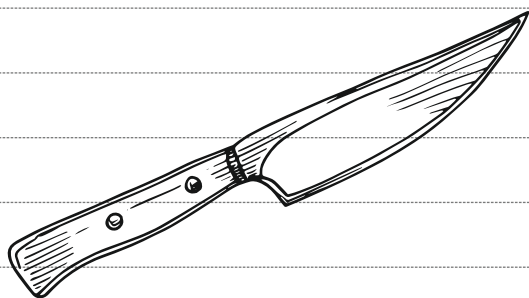
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить рыбу: отделить филе, очистить горбушу от костей и кожи. Нарезать полосками около 5мм толщиной.
2. Из соевого соуса, перцев и сахара приготовить маринад. Залить им рыбу, поставить в холодильник на 3ч.
3. Вымыть удалить лишнюю влагу с рыбы бумажным полотенцем.
4. Разложить филе на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 6-8ч. Рыба должна стать жесткой.

Ингредиенты:

- 1кг горбуши;
- 6ст. л. соевого соуса;
- 0,5ч. л. перца черного молотого;
- 2ч. л. паприки;
- 1ст. л. коричневого сахара.

Хранить джерки из горбуши нужно в герметичном контейнере в холодильнике. Срок хранения - несколько дней.



Блюда из рыбы, мяса и птицы

Кальмар сушеный

Ингредиенты:

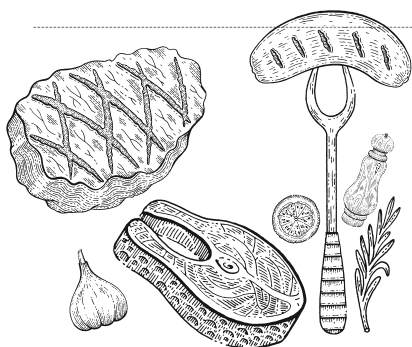
1кг кальмара;

соевый соус;

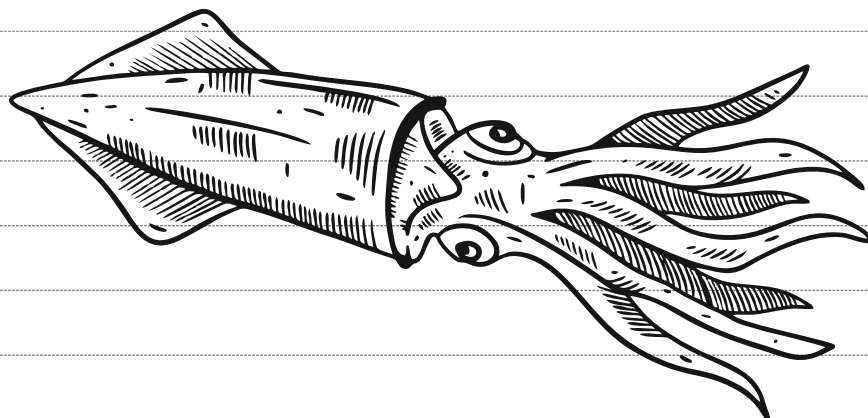
паприка белая сушеная.

Секретный рецепт приготовления:

1. Кальмаров тщательно очистить. Нарезать тело и щупальца полосками по 15мм.
2. Посыпать кальмара белым перцем, добавить соевый соус. Положить под пресс на 12ч. По прошествии времени, обсушить.
3. Разложить на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 9-12ч.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Чипсы мясные

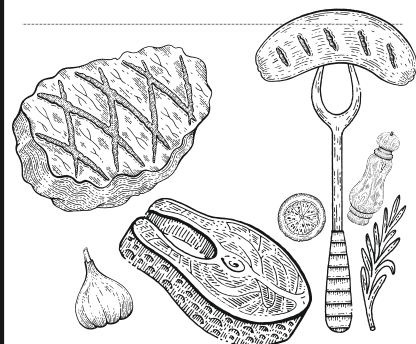
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить мясо: срезать жир, удалить жилки. Нарезать пластинами 5-10мм. Легче резать подмороженное мясо. Резать поперек волокон.
2. Из соевого соуса, перцев, горчицы и сока от половинки лимона сделать маринад. Добавить его к мясу, хорошо перемешать. Оставить в холодильнике на 12ч.
3. Мясо освободить от маринада, промокнуть бумажным полотенцем. Выложить пластины говядины на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 3ч, перевернуть, сушить еще 3ч.



Ингредиенты:

- 1кг говядины (без жира, без жилки);
- 200мл соевого соуса;
- 250мл кваса;
- 1 лимон;
- 1ст. л. перца красного, молотого (можно меньше или смешать с паприкой);
- 1ст. л. горчицы.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Колбаса вяленая

Ингредиенты:

1кг свинины постной;

400г сала;

перец черный молотый -

по вкусу;

соль - по вкусу;

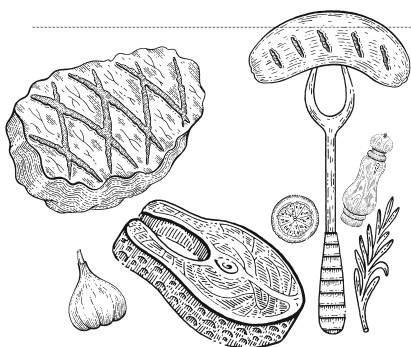
чеснок - по вкусу;

прочие специи - по вкусу;

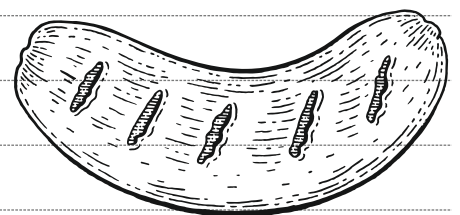
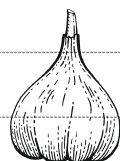
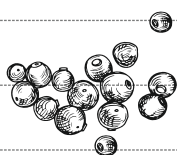
оболочка для наполнения.

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить основу: мясо и сало мелко нарезать, перемешать, добавить специи и измельченный чеснок, перемешать.
2. Наполнить оболочку основой. Убрать в холодильник на 48ч. По прошествии времени колбаску можно поджарить или сразу сушить как есть. Оболочка должна быть не крупной в диаметре.
3. Разложить заготовки на поддоны для овощей и фруктов. Чтобы решетки не пропитались запахом их можно предварительно переложить пергаментной бумагой (в центре бумаги необходимо вырезать круги для циркуляции воздуха между поддонами).
4. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 3ч на одной стороне и 3ч на другой. Затем перевести регулятор в положение между I и II и сушить еще 4-8ч (в зависимости от толщины колбасы).



Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Острая закуска из курицы

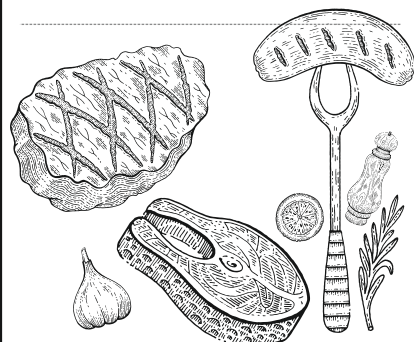
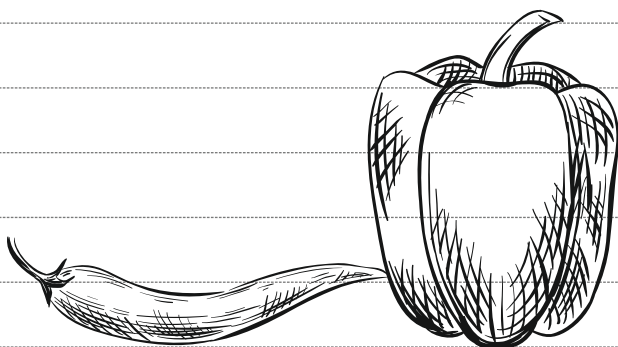
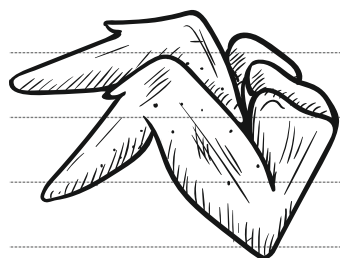
Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить филе: вымыть, просушить бумажным полотенцем. Сложить в кастрюлю.
2. Подготовить маринад: смешать остальные ингредиенты до растворения соли.
3. Залить маринадом филе. Тщательно перемешать. Неплотно накрыть крышкой кастрюлю, поставить в холодильник на 30–36ч. Перемешивать раз в 12ч.
4. Разложить филе на поддоны для овощей и фруктов. Дать стечь маринаду, затем установить на основание сушилки. Установить терморегулятор в положение между II и III. Сушить 6–8ч. Снять поддоны с основания, дать отдохнуть 20мин.
5. Сложить филе в кастрюлю, переложить бумажными полотенцами. Неплотно накрыть крышкой. Убрать в холодильник на 5–8ч. Курица будет гибкой, мягкой и сочной.
6. Перед подачей нарезать тонкими ломтиками.

Ингредиенты:

- 1кг куриного филе;
- 100мл соевого соуса;
- 1ст.л. соуса чили;
- 0,5ч.л. сушеного чеснока;
- 0,5ч.л. сушеной зелени;
- 1ч.л. соли;
- 0,5ч.л. паприки молотой;
- 0,5ч.л. острого красного перца молотого;
- 1ст.л. масла растительного;
- уксус 9%.

Куриное филе лучше выбирать максимально крупное.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Вяленая курица в маринаде

Ингредиенты:

1кг филе куриного;

для маринада ингредиенты
по вкусу:

-соевый соус;

-сливочное масло;

-зерновая горчица;

-соль;

-сахар;

-лимонный сок.

Также данный рецепт
отлично подойдет для
свежей нежирной свинины
(окорок), для телятины
(почечная часть).

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить мясо: вымыть, промокнуть бумажным полотенцем. Нарезать пластинами не более 10мм толщиной. Резать поперек волокон.

2. Приготовить маринад: смешать все ингредиенты в пропорциях по вкусу до однородной массы.

3. Мясо выложить в кастрюлю. Залить маринадом и тщательно перемешать. Убрать в холодильник на 1-2ч.

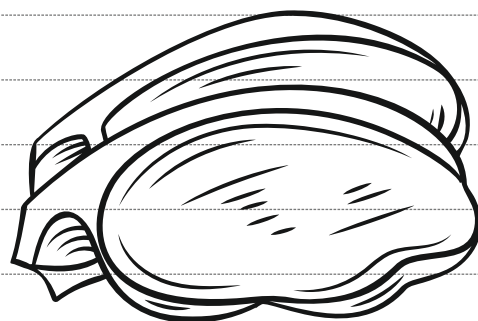
4. На нижний поддон для овощей и фруктов установить поддон для пастилы, чтобы капли от маринада не попали в моторный отсек.

5. Мясо немного отжать и выложить после маринования на поддоны в один слой.

6. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-8 часов периодически переворачивая и перставляя поддоны. По прошествии времени сделать надрез ножом - убедиться, что мясо готово, выделений сока нет. Мясо гибкое, пластичное.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Курица сыровяленая

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить курицу: филе помыть, просушить бумажным полотенцем. Сложить в емкость, пересыпать солью, хорошо помешать. Накрыть крышкой неплотно. Поставить в холодильник на 24ч.

2. Смешать и тщательно перемешать остальные ингредиенты. По прошествии суток филе вынуть, промыть водой, хорошо натереть получившейся смесью специй. Накрыть неплотно крышкой. Поставить в холодильник еще на 24ч.

3. Разложить филе на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 5-7ч.

Ингредиенты:

1кг филе курицы;

3ст.л. соли без горки;

1ч.л. перца черного
молотого;

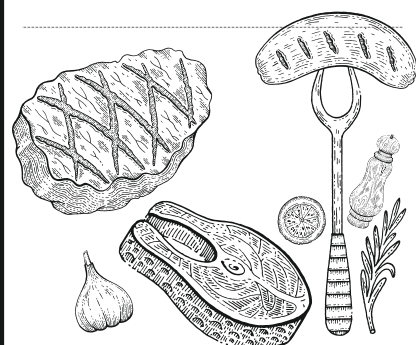
1ч.л. паприки сладкой
молотой;

0,5ч.л. перца красного
молотого;

1ч.л. чеснока сушеного;

0,5ч.л. куркумы;

1ч.л. хмели-сунели.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Индейка сыровяленая

Ингредиенты:

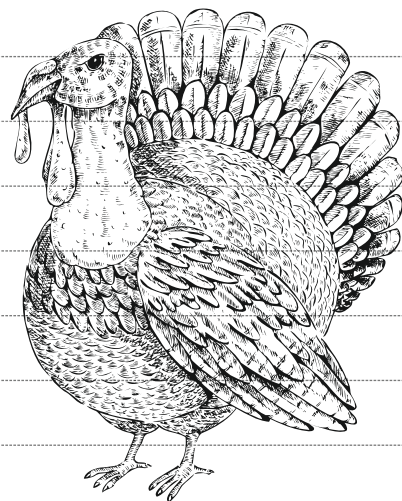
1кг филе индейки;
5ст.л. соевого соуса;
1 лимон;
3ч.л. соли;
2 зубца чеснока;
черный перец горошком;
смесь трав (например,
прованские или любые по
вкусу).

Секретный рецепт приготовления:

1. Подготовить индейку: филе помыть, просушить бумажным полотенцем, нарезать ломтиками 1,5-2см толщиной.
2. Приготовить маринад: смешать соевый соус, сок из 1лимона, соль, чеснок, раздавленный прессом, перец и любимые травы.
3. Залить филе маринадом, хорошо перемешать. Накрыть неплотно крышкой, поставить в холодильник на 18-24ч. По прошествии времени, филе промыть водой, завернуть в марлю и положить в холодильник еще на 12ч.
4. Разложить филе на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение I. Сушить 24ч.



Блюда из рыбы,
мяса и птицы



Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Блюда из рыбы,
мяса и птицы

Прочие блюда



Батончики из сухофруктов и мюсли

Ингредиенты:

7ст.л. мюсли;

300г финики;

300г кураги;

300г изюма;

1ч.л. корицы молотой без

горки;

орехи - по вкусу.

Состав сухофруктов может быть любым (только финики должны быть, как основной вяжущий ингредиент). Орехи также - любые по вкусу.

Секретный рецепт приготовления:

1. Залить сухофрукты водой и проварить 2мин для размягчения. Воду слить. Ссыпать сухофрукты в блендер и перемолоть в однородную массу. Масса должна быть густой. Разделить ее на 2 части.
2. В одну часть добавить мюсли, в другую - корицу, пересыпать дроблеными орехами.
3. На поддон для пастилы или на застеленный пергаментной бумагой поддон для овощей и фруктов выложить части заготовок. Разровнять равномерно.
4. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-12ч. По окончании сушки, нарезать заготовки желаемой формой.



Прочие блюда



Безе

Секретный рецепт приготовления:

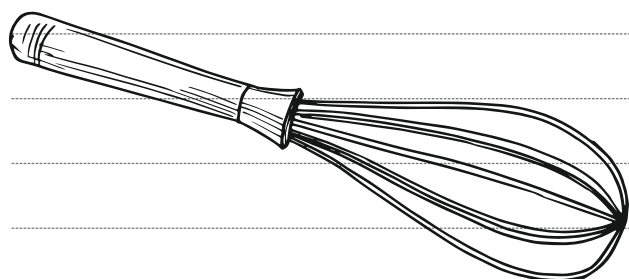
1. Белки отделить от желтков. Делать тщательно, нельзя допустить попадания желтков в белковую массу. Охладить.
2. Подготовить посуду, в которой будут взбиваться белки. Вымыть, обезжирить, тщательно вытереть. Поставить перед взбиванием в морозильник на 15–20 мин.
3. Положить белки в подготовленную посуду, добавить столовую ложку сахара. Взбивать венчиком или миксером на средней скорости до образования пенки. Далее добавлять понемногу сахар (не более 1 ст. л. за раз) и продолжать взбивать. В середине процесса добавить щепотку лимонной кислоты и увеличить скорость миксера. Масса должна получиться плотной, не стекать при переворачивании миски.
4. Переложить белковый крем в кондитерский мешок. Сформировать безе на поддоне для пастилы или на пергаментной бумаге, вырезанной под форму поддонов (в центре бумажного круга обязательно проделать отверстие для циркуляции воздуха между поддонами).
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 4–6 ч до готовности.

Ингредиенты:

- 4 яйца;
- 240 г сахара;
- лимонная кислота.

Безе в сушилке получается абсолютно белым, не желтеет, не подгорает, в отличие от безе, приготовленного в духовке.

Перед 4 этапом можно добавить в белковый крем цедру лимона или апельсина, клубничный или малиновый порошок, для придания соответствующего аромата блюду.



Прочие блюда

Козинаки льняно-кунжутные (флаксы)

Ингредиенты:

200г семян льна;

100г семян кунжута;

1 яблоко;

1 апельсин;

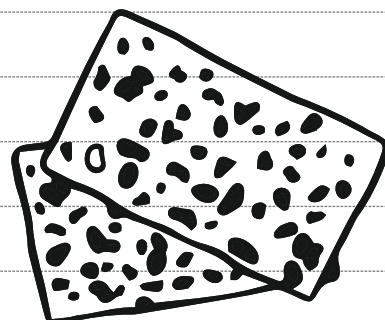
Зст.л. меда.

Секретный рецепт приготовления:

1. Отделить пятую часть (35-40г) семян льна и измельчить в кофемолке. Остальные семена льна замочить в воде на 20-30мин. По мере впитывания воды - подливать еще.
2. Подготовить фрукты: яблоки вымыть, натереть на крупную терку. Апельсины вымыть, измельчить в блендере.
3. Смешать все ингредиенты вместе, перемешать. Масса не должна быть жидкой, больше вязкая.
4. Выложить массу на смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на предварительно застеленные пергаментной бумагой поддоны для овощей и фруктов (для циркуляции воздуха между поддонами нужно в листах пергаментной бумаги прорезать круги в центре). Слой тонкий, равномерный.
5. Установить терморегулятор в начальное положение зоны II. Сушить 10-12ч. По готовности можно разрезать ножницами листы заготовки на козинаки желаемой формы.



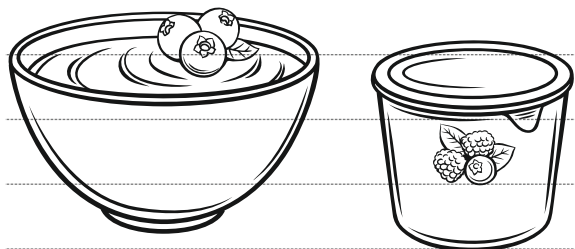
Прочие блюда



Йогурт

Секретный рецепт приготовления:

1. Вынуть молоко и закваску из холодильника. Дать им полежать при комнатной температуре около часа.
2. Вылить молоко в емкость, добавить 3ст.л. закваски и 1ст. л. сахара. Хорошо размешать.
3. Разлить заготовку по невысоким стаканам. Предварительно подберите их таким образом, чтобы они помещались между дном поддона и крышкой. Как вариант – баночки из-под детского пюре.
3. Установить терморегулятор в положение 1. Оставить йогурт на 6–8ч. По консистенции он стане похож на ряженку. По окончании процесса – накройте и уберите баночки с йогуртом в холодильник.



Ингредиенты:

- 1л молока;
- 100мл закваски или йогурта без добавок;
- 1ст.л. сахара.

В качестве закваски отлично подходит магазинный био-йогурт (желательно без каких-либо фруктовых добавок). Когда приготовите первую партию йогурта можно одну баночку оставить в качестве закваски для следующих партий – а они будут:-)



Прочие блюда

Иван-чай

Ингредиенты:

листья иван-чая (кипрея).

Хранить в банках с плотно
закрывающейся крышкой.

Секретный рецепт приготовления:

1. Свежие листья иван-чая уложить в пакет, закрыть и держать в течение 4ч.
2. Пропустить листья через мясорубку.
3. Утрамбовать в миске, накрыть крышкой и оставить при температуре 25-27гр. на 12ч для ферментации.
4. Разложить на застеленные марлей поддоны для овощей и фруктов слоем 1-1,5см. Установить терморегулятор в максимальное положение. Сушить, периодически помешивая, до готовности.



Прочие блюда



Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:



Прочие блюда

Ингредиенты:

Секретный рецепт приготовления:



Прочие блюда

Секретный рецепт приготовления:

Ингредиенты:



Прочие блюда