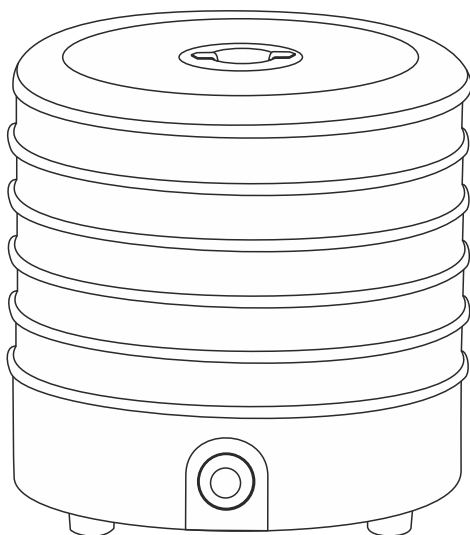


УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР НАШЕЙ СУШИЛКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ!

Мы ценим Ваш выбор и уверены, что при правильной эксплуатации данный прибор будет служить Вам в течение долгих лет.

Прежде чем подключить прибор и приступить к его использованию, просим Вас внимательно ознакомиться с данным Руководством, так как в нем содержатся полезные рекомендации, касающиеся безопасной установки, эксплуатации и обслуживанию сушилки для овощей и фруктов, которые помогут Вам использовать ее оптимальным образом.



Заводом-изготовителем устанавливается:

- Гарантийный срок эксплуатации изделия - один год.
- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.



СОДЕРЖАНИЕ

Назначение и общие указания	4
Характеристики и параметры.....	5
Комплектность	5
Правила и условия безопасной эксплуатации	6
Устройство	7
Подготовка к работе	8
Порядок работы	9
Рекомендации по сушке	10
Техническое обслуживание	17
Правила хранения и транспортирования	18
Возможные неисправности и методы их устранения	19

Сушка продуктов под лучами солнца - способ заготовки продуктов, известный уже многие тысячи лет. До изобретения холодильника и химических консервантов, сушка оставалась простым, надежным и безопасным способом сохранить продукты на те времена, когда пищи будет недостаточно. Хотим поздравить Вас с покупкой современно сушилки для овощей и фруктов, сочетающей в себе древние, проверенные временем традиции и последние научные наработки с тем, чтобы дать Вам возможность заготавливать продукты контролируемым и безопасным способом в домашних условиях.

При помощи данного прибора Вы можете сберечь только что собранные овощи и фрукты, сохранив их аромат и питательную ценность, чтобы насладиться их вкусом позже, когда пройдет сезон. Сушеные продукты легко хранить, так как они меньше портятся и занимают мало места. Помимо этого, они мало весят, поэтому их удобно брать с собой в поход или на пикник. Сушеные овощи очень удобно добавлять в супы в конце приготовления. Сушеные фрукты очень вкусные и питательные.

Сушка - это процесс удаления влаги из продуктов, в результате которого продукты можно хранить в течение длительного времени для использования в дальнейшем. Согласно исследованиям, сушка продуктов позволяет сохранить до 97% питательных веществ в продуктах (для сравнения консервирование сохраняет только 20-30%, а заморозка - 40-60% питательной ценности). Сушеные продукты сохраняют свой вкус и запах, так как натуральные запахи концентрируются в них во время удаления из них влаги.

Еще одним достоинством сушеных продуктов является возможность их восстановления путем добавления воды. Сушеные продукты впитывают воду и восстанавливают свой объем, форму и текстуру, при этом их изначальный аромат и питательная ценность сохраняются почти на 100%.

НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

НАЗНАЧЕНИЕ

Бытовая электрическая сушилка для овощей и фруктов (далее по тексту - сушилка), предназначена для изготовления сушеных овощей и фруктов из свежих продуктов или их полуфабрикатов путем испарения содержащейся в них влаги под воздействием нагретого воздуха.

Сушилки применяются в домашних условиях и представляют собой электрический бытовой прибор.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Сушилка для овощей и фруктов - это современный, удобный бытовой прибор для быстрого и легкого приготовления вкусных, здоровых и натуральных продуктов. Тёплый воздух, температура которого пребывает под постоянным контролем, циркулирует внутри прибора между крышкой, съёмными поддонами и основанием прибора.

Таким образом, все продукты на съёмных поддонах тщательно высушиваются без потери питательных веществ. Благодаря этому, можно целый год наслаждаться овощами, фруктами или грибами без консервантов.

Сушение является простым и эффективным способом заготовки и хранения овощей, фруктов, ягод, грибов, лекарственных растений и специй, а также рыбы и мяса. Кроме того, в сушилке можно готовить сухофрукты, пастилу, сухари, лапшу и другие продукты.

При покупке сушилки обязательно проверьте её работоспособность, комплектность, отсутствие механических повреждений. Проверьте товарный чек, наличие штампа магазина и даты продажи в гарантийном талоне, сверьте серийные номера, указанные на приборе и вписанные в гарантийный талон.

В торговой организации Вы можете узнать адреса ближайших специализированных сервисных центров, куда Вы можете обратиться по вопросам гарантийного и послегарантийного сервисного обслуживания.

Запомните основные требования, изложенные в данном Руководстве, которые Вы должны соблюдать для обеспечения безопасной и долговечной работы сушилки.

Дата производства сушилки указана на этикетке, расположенной на задней стенке основания корпуса.

Производитель оставляет за собой право на внесение незначительных конструктивных усовершенствований, которые могут быть не отражены в данном Руководстве.

Рисунки, приведенные в данно Руководстве и на упаковке изделия являются схематичными; внешний вид Вашей сушилки может отличаться.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОГРАНИЧЕНИЯХ

Используйте сушилку только по её прямому назначению в домашних условиях. Сушилка не предназначена для использования в коммерческих целях. Промышленное и иное другое нецелевое использование прибора будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации. В этом случае производитель не несет ответственность за возможные последствия.



2

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ПАРАМЕТРЫ

Характеристики и параметры	модель			
	DVN31-500/5 DVN31-500/5T*	DVN31-500/7 DVN31-500/7T*	DVN37-500/5 DVN37-500/5T*	DVN37-500/7 DVN37-500/7T*
Количество поддонов для овощей и фруктов	5	5 (возможно до 7)	5	5 (возможно до 7)
Форма корпуса	цилиндрическая		цилиндрическая	
Диаметр(размер) поддона для овощей	305 мм		385 мм	
Полезный объем	15 л	15 (22) л	20 л	20 (28) л
Мощность нагрев. элемента	500 Вт	500 Вт	500 Вт	500 Вт
Наличие, мощность вентилятора	да, 16Вт	да, 30Вт	да, 16Вт	да, 30Вт
Тип управления	биметаллический терморегулятор		биметаллический терморегулятор	
Регулировка температуры	от 30 до 70 °С (в нижнем поддоне)			
Класс защиты от поражения электрическим током	прибор класса 0			
Степень защиты от доступа воды и доступа к токоведущим частям	IP20			
Номинальное напряжение и род тока	220В +/-10%, переменный ток частотой 50Гц			
Номинальная потребляемая мощность	516 Вт	530 Вт	516 Вт	530 Вт
Вес нетто	3,1 кг	3,1 (3,7) кг	5 кг	5 (5,7) кг
Габаритные размеры (ШхГхВ)	305х305х395мм	305х305х395мм (305х305х495мм)	385х385х400мм	385х385х400мм (385х385х470мм)

3

КОМПЛЕКТНОСТЬ

Характеристики и параметры	модель			
	DVN31-500/5 DVN31-500/5T*	DVN31-500/7 DVN31-500/7T*	DVN37-500/5 DVN37-500/5T*	DVN37-500/7 DVN37-500/7T*
Основание сушилки	1	1	1	1
Поддоны для овощей и фруктов	5	5	5	5
Поддоны для пастилы	1	1	1	1
Верхняя крышка	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1
Коробка упаковочная	1	1	1	1

Примечания:

- Незначительные изменения в комплектации могут быть не отражены в настоящем Руководстве.

- В случае повреждения или отсутствия одного из пунктов комплектации - свяжитесь с продавцом.

* буква Т в названии обозначает модификацию с прозрачными поддонами для овощей и фруктов

4

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ**ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

Помните! Безопасность при эксплуатации прибора обеспечивается его конструкцией, правильным подключением к сети электропитания и выполнением Вами основных требований в процессе эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации.

Подключение прибора производится только к сети электропитания, имеющей исправные устройства защиты (автоматические выключатели, плавкие предохранители).

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь, что параметры сети соответствуют параметрам, указанным на этикетке, прикрепленной к задней стенке корпуса прибора.

Перед подключением прибора к сети электропитания убедитесь в исправности шнура электропитания, вилки шнура и розетки сети электропитания.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается эксплуатировать прибор с поврежденным шнуром электропитания.

В случае неисправности отключите прибор от сети.

Не кладите шнур на острые края и не используйте его для переноски прибора.

Замену поврежденного шнура электропитания должны осуществлять квалифицированные техники специализированных сервисных центров.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Перед отключением прибора от сети электропитания необходимо обеспечить охлаждение нагревательного элемента и корпуса прибора. Для этого переведите ручку регулятора температуры в положение 0 и дайте прибору поработать еще 2-3 минуты.



Не допускайте попадания жидкости внутрь изделия, не загружайте продукты в поддоны до полного стекания воды и сока после мойки.

Запрещается переносить сушилку во включенном состоянии, помещать прибор во влажную среду, погружать корпус в жидкость, во избежание поражения током.



В конструкции прибора предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термореле. Срабатывание защитного термореле свидетельствует о неисправности в работе сушилки. Восстановление работоспособности прибора возможно путем нажатия кнопки термореле в нижней части основания прибора (см. раздел Техническое Обслуживание на стр.18).



Во избежание попадания трав и мелких корней через отверстия жалюзи на нагревательный элемент, имеющий высокую температуру, и вентилятор, рекомендуется траву укладывать на подстеленную в поддоне в один слой марлю.



Не допускайте непрерывную работу прибора более 10 часов. По истечении указанного времени, сушилку необходимо отключить от сети в соответствии с описанными выше рекомендациями (поверните ручку терморегулятора в положение «0» для охлаждения нагревателя, затем через 1-2 минуты выньте вилку из розетки) и дать остыть двигателю в течении 10 минут.

Во время работы прибора рекомендуется подкладывать под него жаростойкий материал или ставить на жароустойчивую поверхность во избежание возможного возгорания.

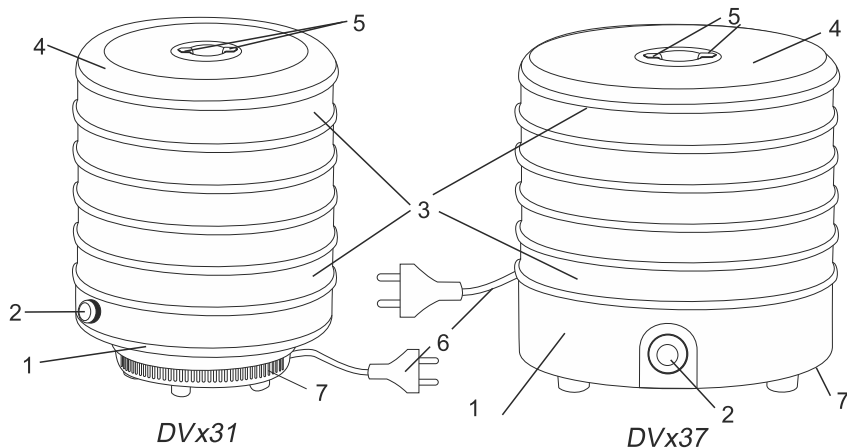
Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте его во время работы. Это может привести к перегреву и поломке сушилки.

Не мойте крышку и съемные поддоны сушилки в посудомоечной машине, так как это может привести к деформации пластиковых деталей.

Данное Руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с прибором.

5

УСТРОЙСТВО



1. Основание корпуса
2. Терморегулятор
3. Съемные поддоны (отделения для перерабатываемых продуктов)
4. Верхняя крышка

5. Указатели времени старта и окончания процесса сушки
6. Шнур питания
7. Вентиляционные отверстия

Прибор состоит из основания корпуса (1), в котором располагается электронагревательный элемент, вентилятор для улучшения циркуляции воздуха, терморегулятор (2) и реле защиты от перегрева, съемных поддонов (отделений) для перерабатываемых продуктов (3) и верхней крышки (4) с указателями (5). Для подключения сушилки к электрической сети служит шнур питания (6). Вентилятор засасывает воздух через вентиляционные отверстия в основании корпуса (7) и подает его на электронагревательный элемент, где воздух нагревается и через металлические жалюзи проходит сквозь съемные поддоны с разложенными на них перерабатываемыми продуктами. Терморегулятор служит для выставления и поддержания оптимальной температуры сушки продуктов. В случае увеличения температуры выше заданной, реле защиты от перегрева отключит электронагревательный элемент.

УКАЗАТЕЛИ ВРЕМЕНИ СТАРТА И ОКОНЧАНИЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ

На верхней крышке прибора располагается шкала от 1 до 24, соответствующая количеству часов в сутках. Для того, чтобы контролировать время сушки продуктов перед стартом процесса сушки Вы можете выставить один указатель на время старта процесса, а второй, на время его окончания. Таким образом, Вы не забудете, когда поставили продукты сушиться и когда они будут готовы. Примерный интервал времени, необходимого для сушки того или иного продукта Вы можете посмотреть в таблице на стр. 13.

6

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Аккуратно выньте прибор и его комплектующие из коробки. Удалите все упаковочные материалы.

Обязательно сохраните не месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и этикетку с названием модели и серийным номером прибора!

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Вымойте крышку и поддоны сушилки теплой водой с небольшим количеством средства для мытья посуды. Затем вытрите их насухо. Протрите основание корпуса и металлический диск слегка влажной мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! Не мойте прибор под проточной водой и не погружайте его в воду!

Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Убедитесь, что свободное пространство вокруг прибора составляет не менее 5 см.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что характеристики сети соответствуют параметрам, указанным на этикетке прибора.

Перед использованием убедитесь в том, что внешние и видимые части прибора не имеют повреждений, сколов и иных дефектов.

При первом включении сушилки возможно появление постороннего запаха, что не является неисправностью. Чтобы запах не перешел к продуктам, установите поддоны сушилки на основание корпуса, закройте крышку и дайте сушилке поработать без продуктов в течение 30-40 минут, пока не исчезнет запах. Данная процедура необходима только при первом включении, впоследствии запах не будет появляться.



7

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Установите прибор на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Воздух должен свободно проходить через отверстия в основании корпуса.
2. Снимите верхнюю крышку и все поддоны для сушки продуктов.
3. Предварительно подготовленные согласно рекомендациям, указанным в соответствующем разделе данного Руководства на стр. 10, продукты равномерно разложите на поддоны.



Фрукты, овощи, ягоды, грибы перед тем, как поместить в прибор, тщательно вымойте и поместите в дуршлаг, чтобы удалить излишки влаги. Нарезанные овощи и фрукты также необходимо выдержать некоторое время на воздухе или подсушить полотенцем, чтобы исключить стекание сока внутрь прибора.

Внимание! Не ставьте на основание корпуса поддоны с продуктами, с которых стекает вода или сок.

4. Поместите съемные поддоны на основание корпуса и накройте крышкой. Во время сушки крышка должна все время находиться на приборе.
5. Подключите прибор к электросети, при этом должен включиться вентилятор, обеспечивающий циркуляцию воздуха в приборе и выход через отверстие в крышке.
6. С помощью терморегулятора установите необходимый температурный режим для сушки перерабатываемых продуктов. Рекомендации по температуре и времени сушки для различных продуктов приведены в таблице в разделе «Рекомендации».
7. На верхней крышке прибора располагаются два указателя и временная шкала при помощи которых Вы можете зафиксировать время старта и время когда процесс сушки можно завершить.

Примечание: 1. Для равномерного просушивания продуктов рекомендуется с периодичностью в 2 часа менять поддоны местами (нижний ставить на верх). Чтобы не забыть об этом, можно второй указатель на крышке передвигать на 2 часа в каждую смену поддонов.

2. Если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо остудить и хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете в морозильнике.



Внимание! Съемные поддоны нагреваются во время работы прибора. Используйте полотенце или прихватки!

Не укладывайте горячие или теплые продукты в ёмкости для хранения. Дайте им остыть.



При использовании поддонов для пастилы не размещайте их ниже 3 яруса (отчет от основания) для лучшей вентиляции всего пространства сушилки. При расположении сплошного поддона для пастилы на первом ярусе (прямо над основанием) существует вероятность того, что температура на нем будет выше, чем задается терморегулятором, что может привести к разрушению полезных ферментов продуктов.

8. По окончании процесса сушки поверните ручку терморегулятора в крайнее левое положение (зона Без нагрева) для охлаждения электронагревательного элемента, затем, через 2-5 минут выньте вилку из розетки.

9. Дайте продуктам полностью остыть. Поместите высушенные продукты в пищевой контейнер или полиэтиленовый пакет и положите их в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе «Рекомендации» данного Руководства).

10. Очистите прибор при помощи слегка влажной салфетки. Вымойте съемные поддоны под проточной водой с добавлением моющего средства для мытья посуды. Высушите, соберите прибор, уложите в сумку-мешок, входящий в комплектацию и уберите в место хранения.

8

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ЧИСТКА И УХОД

Сушилка для овощей и фруктов не требует специального технического обслуживания при условии сохранения его от механических повреждений и содержания в чистоте поверхностей прибора.

ЗАЩИТНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ

В случае срабатывания защиты от перегрева возможно повторно включить защитное термореле путем нажатия на расположенную на его корпусе кнопку. Доступ к кнопке осуществляется через отверстие на нижней стороне основания прибора с помощью любого подходящего по размеру предмета (например карандаша, ручки или отвертки). Перед тем как выполнить это действие обязательно отключите сушилку от электрической сети. Для выявления возможных неисправностей, которые привели к срабатыванию защиты, работа прибора после включения термореле должна происходить под непрерывным наблюдением в течение не менее 30 минут. Помните, что прибор должен эксплуатироваться в проветриваемом сухом помещении или вне помещения под навесом и не должен подвергаться воздействию прямых солнечных лучей. Запрещается чем-либо накрывать работающую сушилку, а также размещать её на поверхностях, ограничивающих доступ воздуха к вентиляционным отверстиям в основании корпуса прибора. В случае повторного срабатывания защиты от перегрева обратитесь для поиска и устранения неисправностей в авторизованный сервисный центр.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и дайте ему полностью остыть.

Вымойте верхнюю крышку и поддоны для продуктов теплой мыльной водой, после чего протрите сухим, чистым полотенцем.

Основание корпуса и металлический диск с отверстиями для воздуха протрите мягкой слегка влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, чтобы не повредить поверхность.

Никогда не погружайте основание сушилки для овощей и фруктов, шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

Не мойте части сушилки в посудомоечной машине, так как это может привести к деформации пластиковых деталей.

После очистки дать всем элементам прибора полностью высохнуть, затем сушилку можно собрать и использовать снова.



9

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ

Отключите сушилку от электросети и дайте ей полностью остыть.

Выполните все требования раздела «Чистка и уход».

Храните прибор в сухом, недоступном для детей месте, при комнатной температуре, при отсутствии кислотных и других паров, вредно действующих на материалы, входящем в комплект сумке-мешке, в оригинальной, закрытой упаковке.

Не ставьте на коробку с прибором тяжелые предметы.

При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к повреждению прибора и/или нарушению целостности упаковки.

УТИЛИЗАЦИЯ

Данный прибор спроектирован и изготовлен из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических товаров. Соблюдайте местные правила.



Утилизируйте старые приборы отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация Вашего прибора позволит предотвратить возможные отрицательные воздействия для окружающей среды.

Перед сдачей Вашего прибора во вторсырье выведите его из строя, срезав шнур, чтобы избежать злоупотреблений.

10

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Сушилка для овощей и фруктов является надежным электрическим прибором, не требующим периодических ремонтных работ. В случае неисправностей в работе прибора, ремонт осуществляется специалистами сервисных центров.

В случае, если работа прибора по Вашему мнению отличается от нормальной, для поиска и устранения неисправности выполните следующие действия:



Внимание! Однозначными признаками неисправности прибора являются признаки температурной деформации основания корпуса прибора, появление запаха гари, дыма, интенсивное свечение нагревательного элемента, заметное через вентиляционные отверстия в металлическом диске, закрывающем основание корпуса прибора. При появлении этих признаков немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь в сервисный центр.



11

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ: ПОДГОТОВКА, ХРАНЕНИЕ, ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ, РЕЦЕПТЫ**ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К СУШКЕ**

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- кухонный нож;
- разделочная доска;
- контейнеры или пакеты для хранения сушеных продуктов.

Также Вам могут пригодиться следующие инструменты:

- блендер для приготовления фруктового пюре при готовке пастилы;
- кухонный комбайн или подобные кухонные приборы для быстрой и однородной нарезки овощей и фруктов;
- чайник или пароварка для бланшировки овощей;
- блокнот для записи удачных рецептов.

ЧИСТКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Как правило, в кожуре или кожице овощей и фруктов содержится большая часть питательных веществ. Поэтому, в случае, если Вы планируете употреблять в пищу сушеные продукты, то лучше не чистить овощи и фрукты. Если же Вам нужны сушеные яблоки для пирога или сушеные томаты для супа, то можете почистить их. В любом случае, если есть необходимость в чистке овощей и фруктов для какого-то определенного рецепта, то следует это сделать заранее - до начала сушки.

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Успешность сушки во многом зависит от того, каким способом были нарезаны исходные продукты. Равномерная нарезка овощей и фруктов способствует тому, что все кусочки будут одинаковыми и иметь одну и ту же влажность. Чем толще кусочек, тем дольше он будет сушиться. Вы можете сами определять размеры кусочков, но постарайтесь нарезать их так, чтобы все кусочки имели практически одинаковый размер.

В процессе сушки влага лучше выходит с поверхности срезов, а вот собственная кожица и кожура, защищающая овощи и фрукты, наоборот замедляют процесс сушки. Следовательно, чем больше будет площадь среза, тем быстрее будет происходить сушка. По этой причине стеблевые овощи (спаржа, ревень) нужно разрезать вдоль ровно или по диагонали, чтобы внутренние стороны были максимально открыты.

Фрукты следует нарезать поперек сердцевине, а не вдоль через сердцевину. Старайтесь нарезать их ровными плоскими дольками.

Клубнику лучше разрезать пополам. Даже мелкие ягоды лучше разрезать пополам или бланшировать, чтобы слегка вскрыть защитную кожицу.

Цветоножки брокколи и цветной капусты следует разрезать пополам или на четыре части в зависимости от их диаметра.

ЗАПОЛНЕНИЕ ПОДДОНОВ СУШИЛКИ

Для равномерной сушки продуктов выкладывайте их в поддоны так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Можно заполнить все дно поддонов, при этом постарайтесь уложить продукты в один ряд. Это особенно важно для таких продуктов, как банановые дольки или кольца ананасов. В то же время это не особо важно для бобовых. Если по окончании процесса сушки некоторые кусочки окажутся недостаточно высушенными, одной из причин этого может быть то, что они были накрыты другими кусочками.

В процессе сушки продукты теряют влагу и уменьшаются в объеме. Это позволяет сэкономить место при их хранении.

Нарезанные продукты следует перемешивать в процессе сушки, что обеспечит им равномерное просушивание. Для лучшего эффекта сушки можно совместить смену поддонов местами с перемешиванием каждые 2-3 часа. Перед тем, как перемешать продукты, выключите прибор, отсоедините его от электросети, снимите поддоны с основания. После того, как перемешаете продукты, соберите сушилку и продолжите процесс сушки.

ВРЕМЯ СУШКИ

Невозможно указать точное время сушки, необходимое для тех или иных продуктов, так как оно зависит от множества факторов:

- содержания влаги в продуктах (уровень влаги может сильно различаться в различных сортах одного вида продукта);
- степени зрелости продуктов;
- толщины или размеров кусочков;
- комнатной температуры и влажности;
- плотности продукта;
- плотности укладки продуктов в поддоны и т.д.

На время сушки всегда влияет то, какие продукты Вы выбираете. Имеет значение срок и условия хранения продуктов, то, как они были выращены и доставлены к Вам. С опытом Вы научитесь определять необходимое для сушки время во время нарезки овощей и фруктов и сможете сказать, какие продукты быстрее всего будут готовы, а на сушку каких потребуется больше времени. К примеру, очень сочные томаты из-за большого содержания в них влаги требуют более длительной сушки по сравнению с другими продуктами. А вот капуста, которая изначально не очень сочная, высушится достаточно быстро. По этой же причине сушка цитрусовых займет больше времени, чем сушка яблок.

Чтобы определить готовность продуктов, периодически отключайте прибор от электросети и снимайте секции. Проверку продуктов с высокой степенью влажности (сочные фрукты, мясо), следует начинать проводить часа через 4 после старта сушки. А проверку продуктов с низкой степенью влажности (лечебные травы, зелень) можно проверять на готовность через 2-3 часа. Вы достаточно быстро научитесь определять необходимое время сушки.

Важное замечание: продукты лучше пересушить, чем недосушить. Недосушенные продукты часто портятся. Пересушенные же продукты, которые кажутся ломкими или коричневыми, по-прежнему подходят для приготовления супов и выпечки. И хотя на их восстановление может уйти больше времени и потребоваться больше воды, на аромат и качество продуктов в целом это не влияет.

Рекомендуемые условия по подготовке продуктов и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице. Время сушки указано приблизительно и зависит от множества факторов, описанных выше. Обратите внимание на рекомендации по подготовке продуктов и свойства конечных сушеных продуктов, описанные в таблице. При этом Вы можете изменять их исходя из личного опыта и предпочтений.



ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

продукт	предварительная подготовка	показатель готовности продукта	температурный режим (зона терморегулятора)	продолжительность сушки, (часы)
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ				
яблоко	- очистите, удалите сердцевину, нарежьте кусочками или дольками 5-8 мм толщиной	гибкие	III	6-9
груша	- очистите, удалите сердцевину, нарежьте кусочками или дольками 10 мм толщиной, или	жесткие		7-12
	- разрезать грушу пополам/ на четвертинки, удалить сердцевину, бланшировать в кипящей воде 5-6 секунд, остудить	гибкие	III	15-30
слива	- нарезать половинками, удалить косточку, выкладывать срезом вверх	мягкие	первые 3-4 часа далее II	10-15
абрикос	- нарезать половинками, удалить косточку, выкладывать срезом вверх	жесткие или гибкие	III	10-18
вишня	- сушить целиком, предварительно бланшировать 3-4 сек. в содовом растворе (1/3 ч.л. пищевой соды на 1л кипятка)	жесткие	III	20-40
виноград	- сушить на кисти, предварительно бланшировать 3-4 сек. в содовом растворе (1/3 ч.л. пищевой соды на 1л кипятка), через 6 часов остудить на воздухе, ягоды снять с кисти, выложить на поддон, продолжить	гибкие	III	10-15
ягоды (малина, черника, смородина и др.)	- сушить целиком, выкладывать в один ряд на поддон, периодически помешивать деревянной лопаточкой	гибкие	III	9-15
клубника	- разрезать пополам	гибкие	II	10-13
персик, нектарин	- нарезать половинками, удалить косточку, можно также удалить кожицу, выкладывать срезом вверх	гибкие	III	10-15
банан	- очистить, нарезать дольками до 5мм	жесткие	II	9-15
ананас	- очистить, нарезать ломтиками или кубиками по 5-10 мм	жесткие	III	12-18
апельсиновая цедра	- нарезать длинными полосками	хрустящие	III	6-16
шиповник	- отсортировать по размеру, выложить в один ряд	жесткие	III	6-10
цитрусовые: апельсин, мандарин, лимон	- нарезать на кусочки толщиной 3 мм	хрустящие или жесткие	III	14-18
киви	- очистить фрукт от кожуры, нарезать кружками до 5мм	жесткие	II	9-13
дыня, арбуз	- разрезать пополам, удалить косточки и волокна, очистить от кожуры. Нарезать кусочками толщиной 5мм	жесткие	III	10-16
хурма	- использовать твердые сорта, можно вяжущие. Кожуру удалить по желанию. Нарезать толщиной 5 мм	жесткие	III	12-14

ОВОЩИ, ГРИБЫ, ЗЕЛЕНЬ

морковь	- очистить от кожицы, бланшировать в кипящей воде целиком 12-20 минут до полуготовности, нарезать брусками или кружочками до 3-5мм толщиной	жесткие	III	6-9
свекла	- очистить от кожицы, бланшировать в кипящей воде целиком 20-30 минут до полуготовности, нарезать брусками или кружочками до 3-5 мм толщиной	жесткие	III	8-16
белые корни (пастернак, петрушка, сельдерей)	- очистить от кожицы, мелких корешков, бланшировать, нарезать на ломтики до 3мм толщиной	хрупкие	III	5-9
перец сладкий	- извлечь сердцевину, нарезать на полоски 5-8мм шириной	хрупкие	II	5-14
перец острый	- сушить целиком, плодоножку можно удалять после сушки	хрупкие	III	8-14
баклажан/тыква/кабачок	- очистить от кожуры, нарезать кубиками или соломкой до 5мм толщиной. можно бланшировать 2-3 минуты в кипятке	гибкие	II	7-15
картофель	- нарезать кубиками, дольками или кружками, бланшировать в кипятке 8-10 минут	хрупкие	II	6-15
капуста	- нарезать на полоски 5-8 мм шириной, бланшировать в кипятке 2 минуты, охладить	гибкие	III	6-8
цветная капуста	- разделить на соцветия, порезать небольшими кубиками, бланшировать в кипятке 2 минуты, охладить	гибкие	III	6-8
лук репчатый	- снять кожицу, срезать шейку и донце, нарезать кружками, разделить на кольца	хрупкие	II	6-10
томат	- снять кожицу, нарезать дольками или кольцами	жесткие	II	9-12
зеленый горошек	- горошины извлечь из стручков, бланшировать 2-3 минуты в содовом растворе (на 1л кипятка - 5г пищевой соды), охладить	жесткие	первые 2-3 часа дать остыть 2ч далее II	6-10
чеснок	- очистить от чешуек, вымыть, зубцы разрезать пополам, выложить срезом вверх. Уже высушенный чеснок можно перемолоть в порошок для приправы к блюдам	хрупкие	II	8-10
грибы	- вымыть, снять кожицу, мелкие грибы сушить целиком, крупные - нарезать на полоски толщиной до 10мм	гибкие	II	5-9
зелень (укроп, базилик, петрушка)	- зелень вымыть, дать стечь воде, нарезать или сушить целиком. На дно поддонов положить марлю, чтобы избежать попадания мелких частей в отделение с нагревательным элементом	хрупкие	I	2-4
лекарственные травы	- траву вымыть, дать стечь воде, нарезать или сушить целиком. На дно поддонов положить марлю	хрупкие	I	2-4
щавель	- листья тщательно вымыть, дать стечь воде, можно нарезать или сушить целиком	хрупкие	I	6-8



ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Для сохранения продуктов свежими и готовыми к использованию в течение максимального времени важное значение имеют условия хранения сушеных продуктов.

Перед тем, как убрать продукты на хранение после сушки, подождите, пока они полностью остынут.

Сушеные продукты храните в сухом, прохладном, темном месте. Под воздействием тепла и света продукты могут испортиться. Идеальная температура хранения - 15-16 °С. Также можно хранить сушеные продукты в морозильной камере, предварительно поместив их в герметичную упаковку.

Для хранения сушеных продуктов подходят любые чистые, воздухонепроницаемые, влагоустойчивые контейнеры. Хорошо для этого подходят плотные, застегивающиеся пластиковые пакеты. Максимально наполните каждый пакет, выдавите из него избыточный воздух, застегните. Наполненные пакеты можно сложить в металлические банки с крышками, например, банки от чая или кофе, чтобы уберечь продукты от насекомых. Также можно использовать стеклянные банки с плотно закрывающимися крышками. Продукты в них можно укладывать как в пакетах, так и без. Для хранения сушеных продуктов также подходят и качественные пластиковые контейнеры, если их крышки не пропускают воздух. Не следует хранить сушеные продукты в бумажных или матерчатых мешках, тонких пластиковых пакетах или емкостях без плотно закрывающихся крышек.

По возможности удалите весь воздух из контейнера для хранения и закройте его плотно. Не рекомендуется использование «дышащих» контейнеров или контейнеров с неплотно прилегающей крышкой.

Не рекомендуется хранить сушеные продукты в металлических емкостях.

Не рекомендуется хранить сушеные овощи и фрукты более одного года. Подписывайте дату сушки сушеных продуктов и потребляйте сначала продукты, которые были высушены раньше, а затем те, которые были высушены позже.

Сушеное мясо, птицу, дичь или рыбу не следует хранить более 3 месяцев в холодильнике или 1 года в морозильнике.

В течение нескольких первых недель проверяйте, не образовалась ли в контейнерах влага. Если это так, то это значит, что сушку необходимо проводить дольше. Также в процессе хранения в контейнерах может увеличиваться влажность из-за конденсата. В таком случае выложите продукты в поддоны для сушки и повторите процесс.

Рекомендуется сушить урожай летом, когда фрукты, овощи и ягоды свежие и оптимально подходят для этого. Ежегодно обновляйте запас сушеных продуктов.

Если на сушеных продуктах появилась плесень, это означает, что они не были высушены должным образом. Всегда выбрасывайте заплесневевшие продукты.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

Восстановление - это обратный сушке процесс, в результате которого продукты возвращаются в свое естественное состояние. Некоторые сушеные фрукты имеют отличный вкус и в высушенном состоянии, тем не менее, многие продукты Вам захочется сначала восстановить перед тем, как употребить в пищу.

Измельченные овощи, а также фрукты для выпечки обычно не требуют восстановления. При необходимости вы можете побрызгать их небольшим количеством воды.

Чтобы восстановить овощи и фрукты, которые будут использоваться для приготовления суфле, пирогов и другой выпечки, теста или масла, добавьте 2 части воды к 3 частям (по объему) продукта.

Чтобы восстановить овощи и фрукты, которые будут использоваться для приготовления в жидкости, например, овощных гарниров, фруктовых десертов или компотов, добавьте 1-1,5 части воды к 1 части продукта. Для приготовления может потребоваться дополнительная жидкость.

Измельченные продукты восстанавливаются быстро. Обычно достаточно 15-30 мин. Кусочки

овощей крупнее или фруктовые дольки, а также кубики мяса могут восстановиться за одну ночь, если положить их в воду и оставить в холодильнике. Если такой способ Вам не подходит, положите продукты в кипящую воду, снимите кастрюлю с плиты и дайте постоять 2-3 часа. Целые фрукты требуют больше всего времени для восстановления. Лучше всего оставлять их в воде на всю ночь.

Не выливайте жидкость, которая остается после восстановления, так как она имеет высокую питательную ценность. Мы рекомендуем заморозить эту жидкость, чтобы впоследствии использовать ее для приготовления супов, пастилы, пирогов, компотов.

Если Вы собираетесь добавлять сушеные овощи в супы, то нет необходимости восстанавливать их. Просто добавьте сушеные овощи в суп за час до подачи на стол.

Не рекомендуется добавлять соль, специи, бульонные кубики или томатные продукты до того, как овощи полностью восстановятся или приготовятся. Перечисленные продукты негативно влияют на процесс восстановления.

Некоторые продукты восстанавливаются медленнее, чем другие. На восстановление моркови и фасоли требуется больше времени, чем на восстановление картофеля или зеленого горошка. Рекомендуем следовать следующему правилу: чем больше времени требуется на сушку продукта, тем больше времени понадобится на его восстановление.

Не следует использовать больше жидкости, чем это необходимо, так как в противном случае питательные вещества уйдут в избыточную воду. Положите сушеные продукты в емкость и залейте воды столько, чтобы покрыть продукты. При необходимости, если продукты впитают налитую воду, долейте воды еще.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ФРУКТОВ

Сушеные фрукты имеют отличный вкус и высокую питательную ценность, они не содержат консервантов, и, что очень важно, их себестоимость не высока, если их сушить при помощи данной сушилки. Сушеные фрукты можно употреблять в пищу непосредственно или использовать для приготовления пастилы, а также добавлять в мороженое.

Любые фрукты перед сушкой следует вымыть, разделить пополам, при необходимости удалить сердцевину и косточки и порезать на кусочки или дольки.

Многие фрукты при сушке будут темнеть, при этом вкус, аромат и все полезные свойства в них сохраняются. Если Вас это смущает, то для того, чтобы фрукты не темнели, можно положить их на 2 минуты в раствор лимонного, ананасового или апельсинового сока или в раствор аскорбиновой кислоты. Свежевыжатые или утилизированные лимонный, ананасовый и апельсиновый соки идеально подходят для предварительной обработки фруктов из-за своего натурального сладкого вкуса. Ананасовый и апельсиновый сок можно использовать неразведенными, а лимонный лучше развести с водой в пропорции 1 к 8 (1часть лимона к 8 частям воды). Однако существует вероятность, что вкус сока может пересилить вкус фруктов и не всегда поможет в сохранении естественного цвета. Пробуйте различные соки и разводите их в различных пропорциях, чтобы получить наилучший результат. Экспериментируйте с временем обработки фруктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

Пастила имеет множество имен - мармелад, смоква, фруктовые полоски и т.д. Она представляет собой фруктовое пюре, высушенное в виде тонких полосок или других форм. Пастила - вкусное и полезное блюдо. После того, как вы попробуете изготовленную собственными руками из свежих и качественных фруктов или ягод пастилу, Вы уже не захотите покупать что-либо подобное в магазине. Приготовление пастилы - прекрасный способ использовать перезревшие или избыточные фрукты, которые в противном случае испортятся.

Тщательно вымойте фрукты холодной водой, удалите из них сердцевину. При необходимости следует удалить кожуру, кожицу, косточки или семена. Для приготовления пюре используйте блендер. Пюре должно получиться однородным, мягким, но достаточно густым. Можно использовать один вид фруктов или комбинацию фруктов. Вы можете добавить в пюре



мед, фруктовый сок или воду, но нужно помнить, что пюре не должно быть слишком жидким, так как в этом случае оно не сохранит форму полосок в сушилке. Во время приготовления пюре пробуйте его на вкус, чтобы получить наилучший результат. Если пюре вкусное - пастила будет еще вкуснее! Не делайте пюре слишком сладким, так как во время сушки вкус и аромат станут более концентрированными.

Для приготовления пастилы рекомендуется использовать специальные поддоны, предназначенные для этой цели. Они кладутся на дно поддона для овощей и фруктов. Если поддонов у Вас недостаточно, то можно для этой цели применить пищевую пленку, которую следует уложить на дно стандартного поддона. Единственное условие - нужно оставить в центре или с одного из краев незакрытое пространство для того, чтобы воздух циркулировал по сушилке. Если планируете использовать несколько поддонов, то следующий ставьте таким образом, чтобы пленка перекрывала противоположную сторону.

Если Вы готовите очень густое пюре, например, банановое, распылите небольшое количество растительного масла на поддон для пастилы или пищевую пленку. Когда весь поддон для пастилы или пленка будет покрыта полосками из пюре, установите все поддоны на основание сушилки один на другой. Сушите полоски из пюре, пока по консистенции они не станут похожи на пастилу. Регулятор установите в III зону. Время около 4-8ч. Полоски должны легко отделяться от поддона или пленки. Храните пастилу в пищевой пленке или полиэтиленовых пакетах в холодильнике.

К пюре Вы также можете добавлять различные специи, измельченные орехи, кокосовую стружку. Для разнообразия можно сочетать в пюре несколько видов фруктов и ягод. Например, Вы можете приготовить пастилу из клубники и банана, из клубники и смородины, из персика и ананаса, из апельсина и ананаса, из абрикоса и ананаса, из малины и яблока, из малины, банана и кокоса, из смеси ягод, из яблок и ежевики, из яблок с добавлением корицы, из клюквы и апельсина с добавлением кокоса и т.п. Вот некоторые рекомендации по сочетаниям компонентов и возможным добавкам к пастиле:

Яблоки. Сочетаются с бананом, виноградом, любыми ягодами. В качестве добавок можно использовать мед, корицу, соки, цитрусовые, орехи, семечки подсолнечника.

Груши. Сочетаются с бананом, виноградом, яблоком. В качестве добавок можно использовать корицу, цитрусовый сок, кокосовую стружку, мускатный орех.

Сливы. Сочетаются с яблоком, персиком, бананом, клубникой. Добавки - мед, коньяк.

Абрикосы. Сочетаются с яблоком, бананом. Добавки - мед, коньяк.

Вишня. Сочетаются с яблоком, ревенем. Добавки - мед, ревень.

Ягоды. Сочетаются с клубникой, яблоком, бананом. Добавки - мед.

Клубника. Сочетаются с яблоком, бананом, ревенем. Добавки - мед.

Персики/нектарины. Сочетаются с яблоком, сливой, клубникой. Добавки - мед, корица, орехи.

Бананы. Сочетаются с ананасом, папайей, цитрусовым соком. Добавки - орехи, кокос.

Ананасы. Сочетаются с бананом, папайей. Добавки - кокосовая стружка, кунжут.

Киви. Сочетаются с яблоком, бананом. Добавки - цитрусовый сок.

Дыня. Сочетаются с ананасом, бананом, папайей. Добавки - цитрусовый сок.

Хурма. Сочетаются с яблоком. Добавки - мед.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ ОВОЩЕЙ

Сушеные овощи можно добавлять в супы, тушеные блюда, запеканки и пр. Их можно использовать практически всегда вместо свежих овощей. Сушеные овощи также ароматны и универсальны в использовании, как и сушеные фрукты.

Перед подготовкой овощей к сушке их следует тщательно вымыть холодной водой. После этого продукты необходимо почистить и при необходимости порезать.

Как правило, продукты требуют незначительной предварительной подготовки к сушке. Однако имеется ряд исключений. Некоторые овощи, такие как лук, чеснок, перец, томат и грибы могут быть подвержены сушке и впоследствии восстановлены без предварительной подготовки. Остальные овощи нужно бланшировать или подержать на пару перед сушкой. Во многих овощах содержатся ферменты, которые помогают им созревать. Эти ферменты остаются

активными в продуктах и могут вызвать нежелательные изменения аромата. И хотя овощи, высушенные без предварительной обработки, могут сохранять свои полезные свойства в течение 3-4 месяцев, овощи, которые были подвергнуты тепловой обработке перед сушкой, восстанавливаются быстрее, хранятся дольше и в течение большего времени сохраняют свой аромат.

Лучший способ предварительной обработки овощей - обработка паром. В дуршлаг или на решетку пароварки выложите нарезанные или измельченные овощи в один слой до 2-3 см высотой. Установите дуршлаг на кастрюлю, в которую была предварительно налита вода или решетку в пароварку. Вода не должна касаться овощей.

В конце обработки овощи должны стать мягкими. Подготовленные овощи разложите на поддонах сушилки и начните их сушку. Картофель, зеленый горошек, цветную капусту, брокколи, стручковую фасоль рекомендуется бланшировать. Так как эти овощи часто используются в супах и тушеных блюдах, бланшировка поможет сохранить их естественный цвет. Опустите овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду, стряхните остатки воды с овощей, разложите по поддонам сушилки. Хотя бланшировка продуктов требует меньше времени, чем обработка паром, во время бланшировки многие питательные вещества теряются. Не рекомендуется бланшировать измельченные овощи, которые могут перевариться во время процедуры. Бланшировать лучше овощи, нарезанные дольками. Не кладите более одного стакана овощей на 1 литр воды. Время на бланшировку занимает 1/3-1/2 от времени обработки паром.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СУШКЕ МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

Сушеное мясо идеально подходит для того, чтобы брать его с собой в поход или на пикник. После восстановления оно по вкусу напоминает свежеприготовленное.



Внимание! За исключением вяленого мяса, любое мясо, рыба и птица нуждаются в предварительной подготовке для обеспечения безопасности здоровья потребителей продуктов. Несоблюдение рекомендаций по подготовке мяса, рыбы и птицы может привести к пищевому отравлению!

ПОДГОТОВКА МЯСА И ДИЧИ К СУШКЕ

Выбирайте постное мясо без жира. Перед сушкой мясо следует замариновать, чтобы придать ему дополнительный аромат и сделать его более нежным. В состав маринада обязательно должны входить соль, которая удалит из мяса лишнюю влагу и увеличит срок его хранения. В состав маринада не должно включаться какое-либо растительное масло. В большинстве случаев маринад включает в себя какую-либо кислоту (к примеру, уксус или томатный соус), так как кислота разрушает волокна мяса и делает его нежнее.

Чтобы получить очень тонкие кусочки, рекомендуется нарезать частично мороженое мясо. Если Вы сушите мясо или дичь, чтобы потом использовать его в тушеных блюдах, супах и др., обязательно приготовьте его перед сушкой. Готовое мясо нарежьте на небольшие кубики и положите на поддоны сушилки. Сушите пока вся влага не испарится - на это требуется 2-8 часов.

Когда Вам нужно будет добавлять сушеное мясо в блюда, вначале восстановите его, положив в воду или бульон на полчаса или более. Мясо должно стать нежным и приобрести тот же размер, что имело перед сушкой. Говядину выбирайте постную. Лучше использовать вырезку, боковую часть или крестец, чем шею, лопатку или ребра.

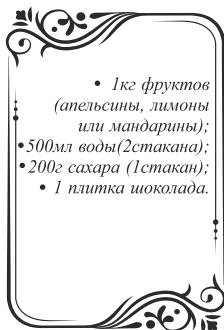
ПОДГОТОВКА ПТИЦЫ К СУШКЕ

Перед сушкой мясо птицы следует обязательно приготовить. Рекомендуется готовить его на пару или пожарить. Грудки цыпленка более постные, чем темное мясо.

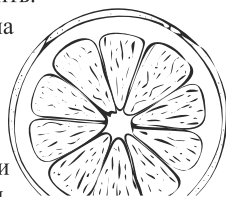
ПОДГОТОВКА РЫБЫ К СУШКЕ

Перед сушкой рекомендуется приготовить на пару или запечь рыбу в духовке (запекать в течение 20 минут при температуре 200 С или до готовности). Для сушки лучше подходят камбала и морской язык.

цитрусовые в глазури



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 подложить марлю).
5. Установить терморегулятор сушки на границу зоны II и III и сушить 12-15 ч.
6. По окончании сушки растопите плитку шоколада и, обмакнув фрукты одним концом, выложите на блюдо.

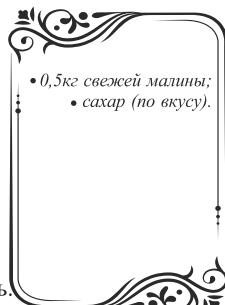


малиновая пастила

1. Ягоды вымыть и высушить.
2. Перетереть вручную в ступке до однородной массы. При «ручном» способе перемалывания пюре не вспенивается, пастила получится полупрозрачной.

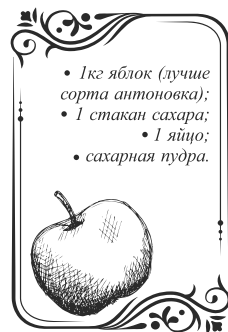


3. Перелить массу в кастрюлю, при желании добавить сахар или мед. Довести до кипения и кипятить 2-3 минуты. Дать массе остыть.
4. Смазать поддон для пастилы или лист пергаментной бумаги растительным маслом и налить малиновое пюре тонким слоем. Разровнять.



5. Установить терморегулятор в положение между режимами II и III и 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.

яблочная пастила (для «Белевская»)



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 6-9 минут).



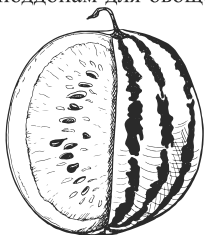
4. 3/4 части пюре выложить ровным слоем на поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги, вырезанные под форму поддонов для фруктов (в центре прорезать небольшой круг для циркуляции воздуха между поддонами). Установить терморегулятор в положение III и сушить около 6 часов.

5. 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.

рецепты

сушеный арбуз

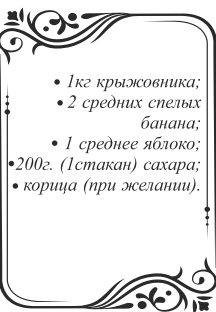
1. Арбуз нарезать ломтиками толщиной не более 5мм. Удалить кожуру и семечки.
2. Дать стечь соку. Разложить ломтики равномерно по сетчатым поддонам для овощей и фруктов в 1 слой.



3. Сушить в зоне терморегулятора III в течении 10-16 часов.
4. Снять ломтики с поддонов, остудить, упаковать в пакеты и хранить в холодильнике.



крыжовниковая пастила



- 1кг крыжовника;
- 2 средних спелых банана;
- 1 среднее яблоко;
- 200г. (1 стакан) сахара;
- корица (при желании).

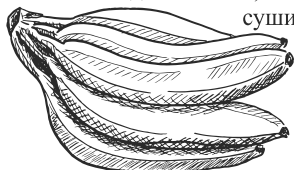
1. Крыжовник очистить от хвостиков, вымыть. Перемолоть блендером, пропустить через сито для удаления косточек (при желании можно оставить).
2. Добавить бананы, яблоко, сахар (можно использовать больше или заменить медом), корицу. Перемолоть блендером в однородное пюре.
3. Выложить пюре на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги тонким слоем. Разровнять по поверхности. Высота слоя около 5мм.



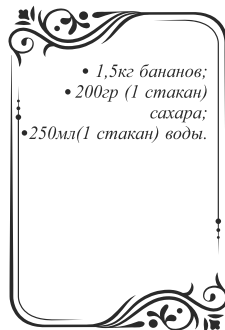
4. Установить терморегулятор в положение между режимами II и III и сушить 8-11 ч.

глазированные банановые чипсы

1. Бананы лучше брать немного незрелые. Очистить от кожуры, нарезать наискось ломтиками около 5мм толщиной.
2. Смешать воду с сахаром в кастрюле. Довести до кипения и полного растворения сахара.
3. Переложить в сироп бананы, довести до кипения и отключить.
4. Через 10-15 минут переложить бананы на бумажное полотенце, дать стечь сиропу.
5. Выложить ломтики бананов на предварительно смазанные растительным маслом сетчатые поддоны для овощей и фруктов. Выложить одним слоем, не устанавливая поддоны на основание сушилки, пока жидкий сироп не стечет.

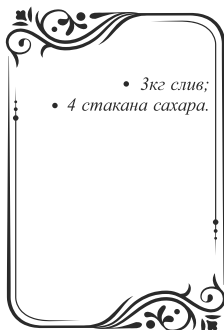


6. Установить терморегулятор в положение III. По прошествии 2-3 часов бананы можно перевернуть. Сушить 10-15 часов.

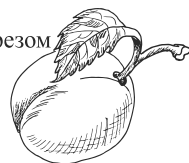


- 1,5кг бананов;
- 200гр (1 стакан) сахара;
- 250мл (1 стакан) воды.

вяленые сливы



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 минут.
5. Достать фрукты, дать стечь сиропу.
6. Выложить сливы на поддоны для овощей и фруктов срезом вверх. Установить терморегулятор в положение II.



Сушить в течение 15-20 часов. Серединка слив должна оставаться вязкой. Не пересушите.

чернослив домашний

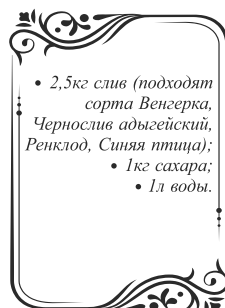
1. Подготовить сливы (почистить, вымыть, разрезать вдоль, удалить косточки). Лучше подходят твердые, целые фрукты.

2. Сахар смешать с водой, довести до кипения и полного растворения.

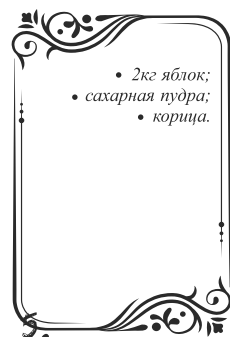
3. Опустить сливы в сироп, довести до кипения и проварить 10 минут на минимальном огне. Выключить, оставить сливы в сиропе на 2-3 часа.

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

5. Разложить сливы по поддонам для овощей и фруктов срезом вверх. Чернослив сушится в 3 этапа. На первом, установить терморегулятор в положение II и сушить 3-4 ч. Далее выключить сушилку, дать сливам отдохнуть 5-6 часов. На втором этапе, установите терморегулятор в положение между II и III зонами, сушить в течение 6 часов. Затем отдых 5-6 часов. На третьем этапе установите переключатель на максимум. Сушить 5-8 часов до готовности. На всех этапах сушки поддоны переставлять местами каждый час.



яблочные чипсы с корицей



1. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, нарезать тонкими кружками до 5мм толщиной.

2. Разложить кружки по поддонам. Сверху посыпать сахарной пудрой (для равномерности лучше через сито) и корицей.

3. Установить режим II, сушить 3-4 часа, затем перевести в положение III и сушить до готовности.



При желании корицу можно заменить на другую пряную приправу.

рецепты

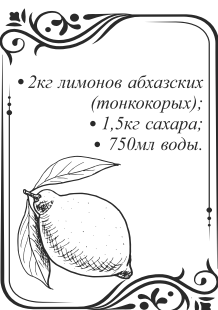
клубника вяленая

1. Подготовить клубнику: помыть, просушить, удалить хвостики.
2. Хорошо перемешать с 600г. сахара. Оставить на 24 часа 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 6 часов.
4. Вынуть клубнику, сироп снова закипятить, снять с огня, всыпать снова клубнику в сироп и оставить на 6 часов.
5. Клубнику выложить на полотенце, дать стечь сиропу. Затем разложить по поддонам для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III, сушить 10-16 часов.

- 1,5кг клубники;
- 1кг сахара;
- 0,5л воды.



лимоны вяленые



- 2кг лимонов абхазских (тонкокорых);
- 1,5кг сахара;
- 750мл воды.

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 1,5кг сахара, закипятить до растворения сахара. Выложить в сироп лимонные дольки и варить на медленном огне в сиропе 10-12 минут. Снять с огня, оставить в сиропе на 20-24 часа. Затем вынуть дольки, закипятить снова сироп, поместить в него дольки и варить на медленном огне 10-12 минут. Снять с огня, оставить в сиропе на 20-24 часа. Еще раз повторить эту процедуру. Дольки должны стать полупрозрачными.

4. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10 часов, затем сделать перерыв 6-10ч. и продолжить сушку до готовности. В зависимости от величины фруктов может понадобиться повторить перерыв и сушку еще раз.



абрикосово-кабачковая пастила

1. Подготовить абрикосы (помыть, удалить косточки и хвостики) и кабачки (помыть, нарезать кубиками).



2. Кубики кабачков выложить в кастрюлю, смешать с сахаром и варить помешивая на слабом огне 20-30 мин.

3. Смешать кабачки в сиропе с абрикосами. Блендером перемолоть до пюреобразной массы.

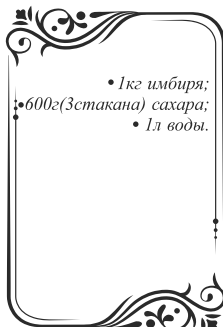
4. Выложить пюре на предварительно смазанные растительным маслом поддоны для пастилы или на листы пергаментной бумаги тонким слоем (в пергаменте нужно сделать отверстие по центру для циркуляции воздуха). Разровнять равномерно по поверхности. Высота слоя не более 10мм.

5. Установить терморегулятор в зону III, сушить 6-7 часов. Пастила готова, когда верхний слой перестанет липнуть.

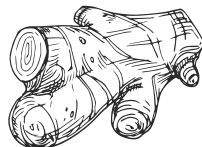
- 2кг абрикос;
- 2кг кабачков;
- 200г (1стакан) сахара;
- корочка.



Имбирь в сахаре



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. Пластины имбиря вынуть, стряхнуть лишнюю влагу, обвалять в сахаре со всех сторон, выложить на поддоны сушилки.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить в течение 5-6 часов.

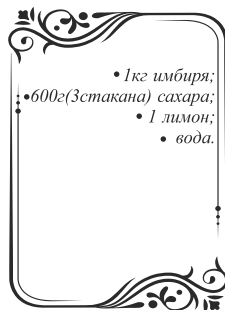


Сироп можно использовать для приготовления полезного чая: на стакан кипятка - 2 ч.л. сиропа, 2ч.л. лимонного сока, мед

имбирные цукаты

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

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, обвалять в сахаре, выложить на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение между II и III, сушить 5-6 часов.



рябиновая пастила



1. Рябину промыть и перебрать. Положить в кастрюлю.
2. Добавить стакан воды, варить 5 минут, кипяток слить. Затем добавить еще 1 стакан воды, после закипания варить около 1 часа.
3. Блендером перемолоть рябину в пюре. Пропустить через сито, удалить кожуру. Добавить сахар, перемешать.
4. Выложить пюре на поддон для пастилы или на разложенную на поддоне для овощей и фруктов пергаментную бумагу (в центре нужно вырезать круг для циркуляции воздуха) слоем не толще 8-10мм.
5. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 10-15ч.



рецепты

грушевая пастила

1. Подготовить груши: вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками.
2. Выжать на кубики груши сок лимона, добавить вино и тушить 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) растительным маслом, выложить пюре равномерно толщиной 5-10мм.



5. Установить терморегулятор в положение между II и III, сушить 10-15 часов. Готовность определяется, когда верхний слой перестает липнуть. Пастила эластичная.

- 1кг груш;
- Лимон;
- 50мл белого вина;
- 200г меда.

персиковая пастила с йогуртом

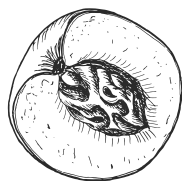
- 1кг персиков;
- 200мл несладкого йогурта без добавок;
- ванилин;
- стружка кокосовая;
- сахарная пудра.

1. Подготовить персики: вымыть, 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.



персики вяленые

1. Подготовить персики (вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, наколоть кожуру в нескольких местах) .
2. Уложить персики в кастрюлю, засыпать сахаром, оставить для выделения сока на 1,5 суток.
3. Вынуть персики, 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 10 минут персики выложить на сито, чтобы сироп стек, остудить персики.



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

- 2кг персиков (нектаринов);
- 800г (4стакана) сахара.

цукаты из кабачков и огурцов

- 1,5кг кабачков;
- 1,5кг огурцов;
- 900г сахара;
- 2 ч.л. лимонной кислоты;
- 100г мяты свежей;
- 2ч.л. аниса молотого;
- 2ч.л. кардамона молотого;
- 2ч.л. бадьяна молотого;
- сахарная пудра.

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 3 минуты, вынуть, обдать холодной водой.

3. Посыпать кубики овощей сахаром, добавить 1ч.л. лимонной кислоты, добавить специи, перемешать, оставить на 2 часа.

4. Овощи дадут сок. Довести до кипения, помешивая, варить на слабом огне 10 минут. Снять с огня, положить половину мяты свежей. Закрыть крышкой, оставить на 9-11 часов.

5. Добавить 1ч.л. лимонной кислоты, вторую половину мяты, довести до кипения, варить 5 минут. Оставить на 1 час остывать.



6. Овощи выложить на дуршлаг. Ветви мяты - удалить. Дать стечь сиропу.

7. Выложить кубики овощей на смазанные маслом поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу. Установить режим III, сушить 7-9 часов.

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

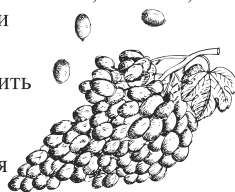


изюм

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

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 III режим, сушить 12 часов, далее перерыв 12 часов и следующая сушка 12 часов, далее снова перерыв и третья сушка до готовности.



- 2кг винограда.

кабачки вяленые

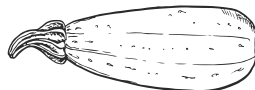
1. Подготовить кабачки: удалить кожуру, хвостики, семена; нарезать кольцами толщиной 1,5-2см.

2. Добавить нарезанную цедру, 500г сахара, аккуратно перемешать. Оставить на 5-6 часов, периодически перемешать.

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 4-5ч.



- 3кг кабачков;
- 2 лимона;
- цедра 2 апельсинов;
- 1,5кг сахара.

рецепты

курага домашняя (абрикосы вяленые)

1. Подготовить абрикосы: абрикосы должны быть примерно одного размера, без повреждений. 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 24 часа. 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 и полного растворения. Заложить в сироп фрукты, довести до кипения, убавить огонь до минимального и выдержать фрукты при малом кипении 7-10минут, периодически помешивая. Выключить огонь, настаивать абрикосы в горячем сиропе до остывания до 40-50град. Далее выложить фрукты на дуршлаг, дать стечь сиропу в течении нескольких часов.

5. Выложить абрикосы на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III, сушить 3 часа. Далее перевести в положение I и вялить до готовности (примерно 3-4 часа).

• 2кг абрикосов твердых сортов или слегка недозрелых (вес после подготовки, удаления косточек);
• 700г сахара.
• После отделения сока на 1кг фруктов еще понадобятся:
300г сахара +
350мл воды (добавлять по факту взвешивания)



цукаты из груш и кабачков

• 1кг груш;
• 2кг кабачков после очистки;
• 1кг сахара;
• 2ч.л. лимон. кислоты;
• 1ч.л. кардамона молот.;
• 1ч.л. корицы молотой;
• ванилин;
• сахарная пудра.

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 2 минуты 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 полтора часа. Затем довести до кипения и проварить 5-8мин, аккуратно перемешивая. Снять с огня, накрыть крышкой, дать настояться в сиропе 8-10часов. Кубики станут полупрозрачными.

4. Добавить 1ч.л. лимонной кислоты, довести до кипения, варить 2-3минуты, и дать настояться еще полтора часа под крышкой. Затем выложить на дуршлаг, дать стечь сиропу.

5. Разложить цукаты на поддоны для овощей и фруктов, установить терморегулятор в положение III, сушить 4 часа, затем перевернуть, перевести терморегулятор в положение II, сушить 6-8часов. Цукаты должны быть подсушенными, но упругими. По окончании сушки посыпать сахарной пудрой.

вишня сушеная

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



• 4кг вишни.

пастила из хурмы со сливочным сыром

- 2шт спелых хурмы;
- 50гр сливочного сыра

1. Фрукты помыть, очистить от кожуры, удалить косточки, нарезать дольками или кубиками.

2. Блендером довести до состояния пюре. Выложить на предварительно смазанный растительным маслом поддон для пастилы ровным слоем 5-10мм. Также можно использовать пергаментную бумагу, вырезанную по диаметру поддона для фруктов (в центре нужно прорезать отверстие для циркуляции воздуха).

3. Установить терморегулятор в положение между II и III, сушить 8-11 часов.

4. На охлажденный блин готовой пастилы намазать толстым слоем сливочный сыр, свернуть рулетом и нарезать острым ножом на небольшие роллы.



Рулет из пастилы



1. Разложить на ровной поверхности лист тонкого лаваша.

2. Сверху положить расправленный лист фруктовой пастилы (на ваш вкус), обрезать излишки лаваша.

3. Спрыснуть 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 12 часов.

4. По прошествии времени рулет можно нарезать острым ножом на роллы и подать к чаю или кофе.



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

Шарлотка из сушки

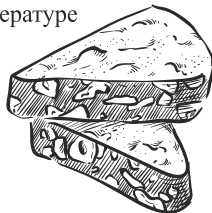
- 1 стакан сушки яблок;
- 1 стакан сушки груш;
- 1 стакан сушки вишни;
- 250мл сметаны;
- 3 яйца;
- 150г сахара;
- 1ч.л. разрыхлителя или гашеной соды;
- какао-порошок;
- 6ст.л. отрубей;
- мука.

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 все это тестом.

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



рецепты

бесе

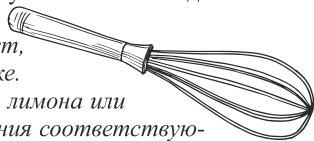
1. Белки отделить от желтков. Делать тщательно, нельзя допустить попадания желтков в белковую массу. Охладить.
2. Подготовить посуду, в которой будут взбиваться белки. Вымыть, обезжирить, тщательно вытереть. Поставить перед взбиванием в морозильник на 15-20 минут.
3. Положить белки в подготовленную посуду, добавить столовую ложку сахара. Взбивать венчиком или миксером на средней скорости до образования пенки. Далее добавлять понемногу сахар (не более 1 ст. ложки 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 яйца;
- 240г сахара;
- лимонная кислота.

4. Переложить белковый крем в кондитерский мешок. Сформировать бese на поддоне для пастилы или на пергаментной бумаге, вырезанной под форму поддонов (в центре бумажного круга обязательно проделать отверстие для циркуляции воздуха).
5. Установить терморегулятор сушилки в положение III. Сушить 4-6 часов до готовности.

Бесе в сушилке получается абсолютно белым, не желтеет, не подгорает, в отличие от бese приготовленного в духовке.

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



овсяное печенье

- 1 спелый банан;
- 1/2 стакана овсяных хлопьев;
- клубника, малина, изюм - по вкусу.



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 4-6 часов до готовности. Печенье должно стать хрустящим.

морковный пирог

1. Восстановить сушеную морковь: залить кипятком на час.
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 выпекания маслом. Вылить тесто. Поставить форму для выпекания в разогретую духовку. Печь при температуре 180 градусов около 45 минут.



- 1 стакан сушеной моркови;
- 2 яйца;
- 150г муки;
- 60мл растительного масла;
- 150г сахара;
- 100мл йогурта;
- 1 ч.л. соды;
- 1 ч.л. молотой корицы;
- соль.

соус томатно-чесночный

- 2 ст. ложки томатного порошка;
- 1 ч.л. чесночного порошка;
- мед, сок лимона - по вкусу;
- соль.

1. Восстановить томатный порошок горячей водой.
2. Восстановить чесночный порошок горячей водой.
3. Смешать до однородности. Добавить специй, соль, мед, сок лимона по вкусу.

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



Рулет из сушеных овощей

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.



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



Соус из сушеных грибов

- 250г сушеных грибов;
- 4ст. ложки муки;
- 800мл жирного молока;
- сушеный лук;
- сушеная морковь;
- соль, перец;
- мускатный орех.

1. Сушеные грибы залить водой и замочить на 5-9 часов. Далее поставить на огонь, довести до кипения и прокипятить в течении 20минут. Грибы вынуть, мелко нарезать.

2. В глубокой сковороде растопить кусочек сливочного масла и пожарить на нем 4 столовые ложки муки в течении 2 минут.

3. Постоянно помешивая, влить жирное молоко и варить на медленном огне 40минут. 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.

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



рецепты

сухарики

1. Хлеб порезать кубиками (около 1см).
2. Разложить на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 2-3 часа.
3. Переложить сухарики в миску. Руки слегка смазать растительным маслом и аккуратно перемешать сухарики, 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.

• 1/2 булки ржаного или пшеничного хлеба;
• растительное масло;
• специи по вкусу.

чипсы

- 4 средних клубня картофеля;
- молоко;
- 1 луковица;
- 1 маленькая морковь;
- зелень;
- соль, перец.

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, вырезанную под размер поддона с отверстием по центру для циркуляции воздуха. Разровнять тонким слоем 5-8мм.



4. Установить терморегулятор в положение III, сушить 10-12 часов до готовности. Покрошить до нужного размера.

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

галеты из овощного рагу

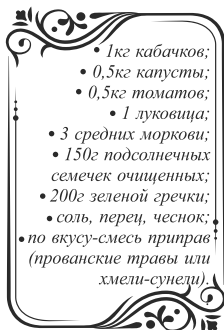
Галеты можно сделать из любого любимого овощного блюда (рагу, сое). Особенно ароматными получаются галеты из блюд с перцем и чесноком.

1. Приготовить вкусное овощное блюдо, по привычному рецепту.
2. Остудить. 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. Получившийся блин разрезать на чипсы.
4. Можно есть в таком виде. Или восстановить, залив небольшим количеством кипятка.



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

овощные хлебцы



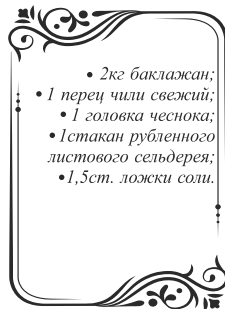
1. Зеленую гречку замочить на ночь. Промыть.
2. Все ингредиенты пропустить через мясорубку. Тщательно перемешать, добавить соль, перец, специи.
3. Сформировать из массы небольшие лепешки, выложить на поддоны для пастилы или на пергаментную бумагу. Толщина лепешек не более 5мм (При использовании пергаментной бумаги - вырезать по форме поддона для овощей и фруктов, по центру сделать отверстие для циркуляции воздуха).



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

баклажанная икра сушеная

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.

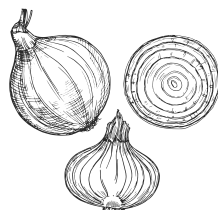
Икру можно добавлять при приготовлении тушеных блюд.

луковый порошок



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 6-10 часов до хрустящего состояния.
4. Перемолоть сушеный лук в порошок нужного помола в кофемолке.

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



рецепты

смесь специй «Прованские травы»

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 фрукты. Можно прямо на ветках, можно рядом друг с другом. Установить терморегулятор в положение I, сушить 2-4 часа.

4. Отделить листочки от веточек. Разные травы можно хранить по-отдельности или сразу смешать все вместе. Хранить в герметичной таре.



• Зелень свежая в равной пропорции например по 100г, в следующем составе:

- мята;
- чабрец (тимьян);
- розмарин;
- шалфей;
- орегано;
- базилик зеленый.

чипсы томатные

1. Для чипсов подходят томаты мясистых сортов, твердые, без пустот внутри - «сливовидные». Подготовить томаты: помыть, 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).

3. Установите терморегулятор в положение III. Сушить 9-12 часов. Затем перевести терморегулятор в положение I или II, сушить еще 2 часа.



- 4кг томатов (лучше подходят сливовидные);
- 3ст.л. масла оливкового;
- 2ч.л. соли;
- 2 ч.л. специй по вкусу.

смесь специй «томат, базилик и чеснок»

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



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 15минут.

4. Разложить томаты на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III и сушить 7-10 часов.

5. При помощи кофемолки добиться нужного помола для смеси.

6. Отдельно высушить базилик зеленый. Помыть, стряхнуть, выложить на поддоны для овощей и фруктов и сушить 2-3 часа при положении терморегулятора в зоне I. Сухой базилик измельчить до нужного размера.

7. Объединить молотые томаты с базиликом. Смесь хранить в плотной, герметичной таре.

Для разных задач можно использовать смесь разного помола.

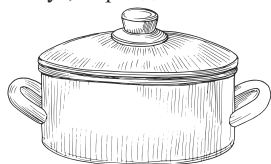
- 3 кг томатов (лучше подходят сливовидные);
- 45г базилика зеленого, сушеного;
- 3 головки чеснока;
- 140г соли каменной.



овощное рагу

- 1 стакан сушеных кабачков;
- 1 стакан сушеных баклажанов;
- 1 стакан сушеного перца болгарского;
- 1/2 стакана сушеной моркови;
- 1/2 стакана сушеного лука;
- растительное масло
- 150г сметаны;
- специи, зелень по вкусу.

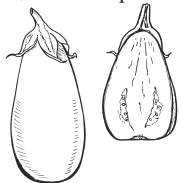
1. Восстановить овощи по отдельности.
2. Выложить все вместе в глубокую сковороду и обжарить, помешивая, на растительном масле на среднем огне 20 минут.
3. Посолить, поперчить, добавить любимых специй. Залить сметаной. Убавить огонь. Тушить под закрытой крышкой 35-40 минут, периодически помешивая.



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

рулеты из сушеных баклажанов

1. Восстанавливаем сушеные баклажаны, слегка отжимаем излишки влаги.
2. Отварить яйцо, натереть на мелкой терке. Также натереть сыр. Смешать яйцо, сыр, майонез или сметану, а также чеснок, пропущенный через чеснокодавку.



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.

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



борщ из сушеных овощей

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

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

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 кружками. 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 переваривать).



7. Заготовка для борща делается следующим образом: указанные выше овощи берутся в произвольных пропорциях и перемешиваются. Хранить в герметичной таре.

Для заваривания борща взять одну столовую ложку заготовки, залить кружкой горячей воды, дать настояться до набухания овощей. Добавить специи.

рецепты

цукаты из тыквы

1. Подготовить тыкву: вымыть, обсушить, разрезать на части, удалить корку и семена. Нарезать брусками ~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 10 минут.

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 в положение между II и III, сушить до готовности. Готовые цукаты пересыпать сахарной пудрой.



- 3кг подготовленной тыквы;
- 2 апельсина;
- 2,4 кг сахара;
- 3 стакана воды;
- сахарная пудра.



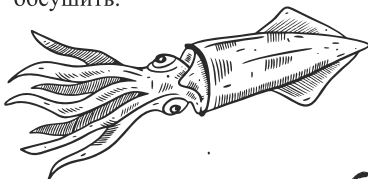
кальмар сушеный

1. Кальмаров тщательно очистить. Нарезать тело и щупальца полосками по 15мм.

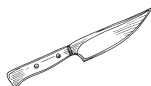
2. Посыпать кальмара белым перцем, добавить соевый соус. Положить под пресс на 12 часов. По прошествии времени достать, обсушить.

3. Разложить на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 9-12 часов.

- 1кг кальмара;
- соевый соус;
- паприка белая сушеная.



джерки из горбуши



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 3 часа.

3. Вымыть и удалить лишнюю влагу с рыбы бумажным полотенцем.

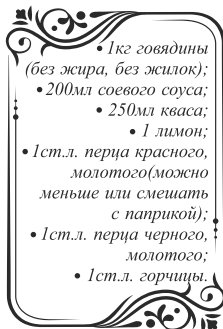
4. Разложить филе на поддонах для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III и сушить 6-8 часов. Рыба должна стать жесткой.

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



- 1 кг горбуши;
- 6ст.л. соевого соуса;
- 1/2ч.л. перца черного молотого;
- 2ч.л. паприки;
- 1ст. ложка коричневого сахара.

ЧИПСЫ МЯСНЫЕ



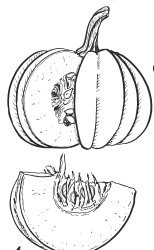
1. Подготовить мясо: срезать жир, удалить жилки. Нарезать пластинами 5-10мм. Легче резать подмороженное мясо. Резать поперек волокон.

2. Из соевого соуса, перцев, горчицы и сока от половинки лимона сделать маринад. Добавить его к мясу, хорошо перемешать. Оставить в холодильнике на 12 часов.

3. Мясо освободить от маринада, промакнуть бумажным полотенцем. Выложить пластины говядины на поддоны для овощей и фруктов. Установить терморегулятор в положение III. Сушить 3 часа, перевернуть, сушить еще 3 часа.



ТЫКВЕННЫЙ СУП ДЛЯ ЗАВАРКИ В КРУЖКЕ



1. Подготовить тыкву: вымыть, удалить семена, снять кожуру. Нарезать кубиками 1,5-2см.

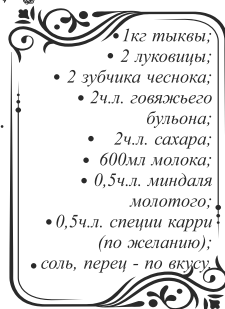
2. Лук, чеснок мелко порезать. В кастрюлю сложить тыкву, лук, чеснок, добавить сахар, бульон. Залить водой и варить до размягчения тыквы.

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 1см.

5. Установите терморегулятор в положение между II и III, сушить 7-9 часов до хрустящего состояния. Суп можно хранить, как в виде пастилы, так и в виде порошка (если перемолоть его в кофемолке).

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



ИВАН-ЧАЙ



1. Свежие листья иван-чая уложить в пакет, закрыть и держать в течении 4часов.

2. Пропустить листья через мясорубку.

3. Утрамбовать в миске, накрыть крышкой и оставить при температуре 25-27градусов на 12 часов для ферментации.

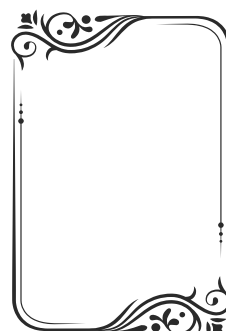
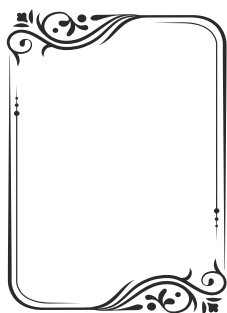
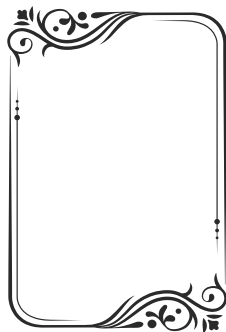
4. Разложить на застеленные марлей поддоны для овощей и фруктов слоем 1-1,5см. Установить терморегулятор в максимальное положение. Сушить периодически перемешивая до готовности.

Хранить в банках с плотно закрывающейся крышкой.





ВАШИ РЕЦЕПТЫ





ВАШИ РЕЦЕПТЫ

