



ULTRA FD1000 DIGITAL – SNACKMAKER FD500 DIGITAL
(УЛЬТРА FD1000 ДИДЖИТАЛ– СНЭКМЕЙКЕР FD500 ДИДЖИТАЛ)
БЫТОВЫЕ СУШИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Содержание	Страница
Введение	2
Функциональные особенности	2
Меры предосторожности	4
Уход за изделием	5
Инструкции по работе с сушильным аппаратом Ezidri Ultra FD1000 DIGITAL и Snackmaker FD500 DIGITAL	6
Технические характеристики	7
Примечание о данных моделях сушилок EZIDRI	8
Подготовка к работе	9
Полезные советы	10
Сушение фруктов	12
Таблица сушения фруктов	14
Фруктовое пюре/пастила	17
Таблица сушения фруктового пюре/пастилы	19
Сушение овощей	20
Таблица сушения овощей	22
Примерный вес конечного сухого продукта	24
Сушение мяса и рыбы	25
Сушение трав и специй	28
Сушение цветов	30
Рецепты	33
Гарантия	50

ВВЕДЕНИЕ

Имея более 35-летний опыт в производстве сушильных аппаратов, компания «Hydraflow Industries Limited», Новая Зеландия, объединила технологии 21-го века и заняла лидирующее место в мире по производству сушильных аппаратов. Знак качества компании «Hydraflow» гарантирует высокую надежность сушильных аппаратов марки «EZIDRI» благодаря системе направленного потока теплого воздуха, что обеспечивает самые высокие стандарты приготовления натуральных, вкусных и полезных сушеных продуктов без использования консервантов и различных добавок.

Имея сертификаты соответствия международным электротехническим и пищевым стандартам, торговая марка «EZIDRI» является ведущим мировым брендом сушильных аппаратов.

Уникальная система потока теплого воздуха в сочетании с новейшим техническим схемным решением обеспечивает точность и равномерность температуры потока воздуха, гарантирует быстрое и равномерное высушивание с минимальным потреблением электроэнергии и **исключительную вместимость**. Сушильные аппараты марки «EZIDRI» ваш надежный и экономичный помощник на долгие годы благодаря высококачественному послепродажному обслуживанию, известному во всем мире.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

СУШИЛЬНЫЙ АППАРАТ EZIDRI ULTRA FD1000 DIGITAL – Универсальный сушильный аппарат

Базовый комплект: основание, 5 поддонов, 1 сетчатый лист, 1 лист для пастилы, книга пользователя с рецептами. Вмещает до 15 кг сырых продуктов. Сушильный аппарат «Ultra FD1000 DIGITAL» вмещает до 30 поддонов трав и цветов, до 24 поддонов фруктов и овощей, а также вяленой говядины, до 15 поддонов при приготовлении фруктовой пастилы, блюд и супов.

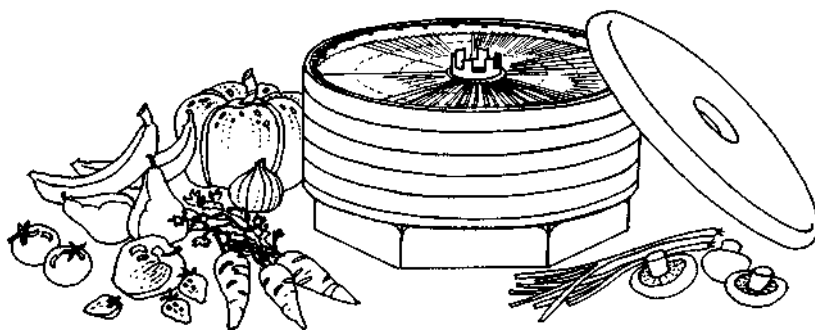
Цифровая регулировка температуры в диапазоне от 30°C до 70°C. Цифровая регулировка времени: от 1 до 48 ч.

Автоматическое понижение температуры при работающем вентиляторе до 30°C по завершении установленного времени, что предотвращает восстановление уровня влаги особенно при работе в условиях повышенной влажности.

EZIDRI SNACKMAKER FD500 DIGITAL – Семейный сушильный аппарат

Базовый комплект: основание, 5 поддонов, 1 сетчатый лист, 1 лист для пастилы, книга пользователя с рецептами. Сушильный аппарат вмещает до 15 поддонов трав и цветов, до 12 поддонов фруктов и овощей, а также вяленой говядины, до 10 поддонов при приготовлении фруктовой пастилы, блюд и супов.

Цифровая регулировка температуры в диапазоне от 30°C до 60°C. Цифровая регулировка времени: от 1 до 24 ч.



ПОДДОНЫ: Слой нарезанных фруктов или овощей размещается непосредственно на каждом поддоне. Затем поддоны ставятся на основание и накрываются крышкой.

СЕТЧАТЫЙ ЛИСТ. Сетчатый лист представляет собой съемный пластиковый гибкий лист для легкого удаления высушенного продукта, а также используется для высушивания продуктов мелкого размера, которые могут проскальзывать через перекладины поддона.

ЛИСТ ДЛЯ ПАСТИЛЫ. Лист для пастилы (предварительно смазанный растительным маслом) используется при сушке пастилы, закусок и супов. Лист также размещают на нижний поддон для сушки маринованного мяса для приготовления вяленой говядины, а также для сушки трав и цветов.

ПОЛЫЕ ПОДДОНЫ: Полые поддоны обеспечивают дополнительную высоту при сушке больших предметов, таких как пучки трав, цветочные бутоны или цветы со стеблями. Полые поддоны можно приобрести у местного продавца или эксклюзивного импортёра.

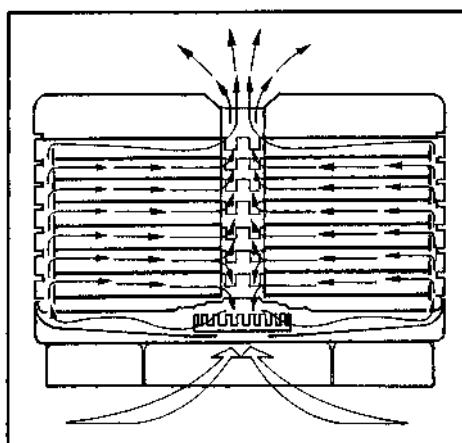


СХЕМА ПОДАЧИ ТЕПЛОГО ВОЗДУХА В СУШИЛЬНЫХ АППАРАТАХ «EZIDRI»

Чтобы обеспечить полное функционирование уникальной системы потока теплого воздуха «EZIDRI», при работе с аппаратами «Ultra» или «Snackmaker» всегда следует использовать не менее 5 поддонов, даже если продуктами загружено от одного до четырёх поддонов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Весь ассортимент сушильных аппаратов марки EZIDRI производится по самым высоким стандартам. При работе с сушильными аппаратами необходимо придерживаться всех необходимых мер предосторожности, как и с любой электробытовой техникой, и следовать всем рекомендациям, описанным ниже.

ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

1. При первом подключении прибора убедитесь, что вентилятор в центре основания вращается. Это можно определить визуально и по характерному звуку. В случае его неисправности незамедлительно отключите прибор от электропитания и верните его по месту приобретения.
2. Внешняя поверхность прибора может нагреваться при работе.
3. Во избежание поражения электрическим током:
 - (а) Не погружайте основание прибора, шнур или вилку в воду или другую жидкость.
 - (б) Не лейте воду в отверстие крышки, или какие-либо другие отверстия прибора.
 - (в) При приготовлении пастилы или пюре наливайте содержимое на лист для пастилы на отдельном поддоне, не установленном на прибор, а затем аккуратно перенесите поддон на прибор.
 - (г) При приготовлении пастилы, убедитесь, что пюре имеет необходимую консистенцию и не прольется через края листа для пастилы. Консистенция пюре должна быть такой, чтобы можно было равномерно распределить пюре с помощью лопатки.
 - (д) Не перемещайте прибор во время его работы.
 - (е) Перед очисткой прибора выключите питание и выньте вилку из розетки (См. «Уход за изделием»)
4. Отключайте прибор от электропитания, когда он не используется.
5. Не используйте прибор, если он неисправен или поврежден. Верните его в магазин или отнесите его в авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или регулировки настроек.
6. Во избежание опасности в случае повреждения шнура питания обратитесь для его замены к авторизованному сервисному центру.
7. Не используйте прибор EZIDRI или его комплектующие не по назначению. Прибор предназначен только для высушивания продуктов.
8. Не используйте комплектующие, не рекомендованные производителем.
9. Не используйте острые предметы, способные повредить прибор.
10. Запрещается использовать прибор вне помещения.
11. Не допускается свисание шнура питания со стола и его касания горячих поверхностей.
12. Не ставьте прибор вблизи горячей газовой или электрической плиты или на нее, а также в нагретую духовку.
13. Всегда следуйте инструкциям Книги пользователя, входящего в комплект. При возникновении вопросов обратитесь к продавцу или эксклюзивному импортеру за консультацией.

14. Прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием необходимого опыта и знаний, только под присмотром или после обучения их использованию прибора и только в случае, если они понимают существующую опасность. Дети не должны играть с прибором. Мытье прибора и уход за ним не должны осуществляться детьми за исключением случаев, если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
16. Подробная информация о том, как очищать поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, содержится в руководстве по эксплуатации «УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ».
17. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
18. Прибор предназначен для бытового и аналогичного использования, например:
- на кухнях магазинов, офисов и др.;
 - на фермах;
 - в отелях, мотелях и прочих местах проживания при использовании их проживающими;
 - в гостиницах, мини-гостиницах



19. Утилизация прибора:

Данная маркировка означает, что прибор не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами на территории ЕС. В целях предотвращения возможного нанесения вреда окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, перерабатывайте прибор способом, обеспечивающим повторное использование материальных ресурсов. Для утилизации прибора обратитесь в центры сбора и утилизации отходов или к продавцу, у которого был приобретен прибор, и сдайте прибор с целью безопасной переработки.

УХОД ЗА ИЗДЕЛИЕМ

КРЫШКА: Отсоедините крышку от прибора, протрите мягкой, влажной тряпкой. Не используйте абразивные материалы или острые предметы.

ПОДДОНЫ И СЕТЧАТЫЕ ЛИСТЫ: Замочите в теплой воде с мягким моющим средством. Затем при помощи мягкой щетки очистите от засохших кусочков пищи.

ЛИСТЫ ДЛЯ ПАСТИЛЫ: Промойте в теплой воде или протрите бумажным полотенцем. Не мойте горячей водой во избежание прилипания пастилы. Не применяйте моющие средства.

ОСНОВАНИЕ: Не погружайте ОСНОВАНИЕ, ШНУР ПИТАНИЯ или ВИЛКУ в воду. Протирайте мягкой, влажной тряпкой. Не используйте абразивные материалы или острые предметы.

НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ: При мытье прибора не используйте никаких растворителей, т.к. они могут повредить прибор.

ИНСТРУКЦИЯ ПО РАБОТЕ С СУШИЛЬНЫМИ АППАРАТАМИ EZIDRI ULTRA FD1000 DIGITAL И SNACKMAKER FD500 DIGITAL

1. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Установите нужную температуру - FD1000 30-70°C
FD500 30-60°C

2. ТАЙМЕР



Установите нужное время –
FD1000 от 1 до 48 часов
FD500 от 1 до 24 часов

3. КРАСНЫЙ ИНДИКАТОР



Загорается при подключении к
электропитанию

4. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ



Включить или выключить
прибор

ИНСТРУКЦИИ

1. Подключите электропитание

Вы услышите один звуковой сигнал, и загорится
красный индикатор

2. Нажмите кнопку «Включить»

Вы услышите один звуковой сигнал, на дисплее
будет указана температура 30°C и время 1 час.
Прибор находится в режиме ожидания.

3. Установите температуру

Установите нужную температуру. Шаг 5°C.

4. Установите время

Установите нужное время. Шаг 1 час.

5. Нажмите кнопку «Включить»

Прибор начнет работать.

Установка температуры (шаг 5°C) и времени (шаг 1 час). Для быстрой настройки температуры и времени нажмите и удерживайте кнопки.

Примечание: ULTRA FD1000 DIGITAL - По истечении установленного времени прибор автоматически устанавливает температуру 30 °C и продолжает работать до выключения прибора. Эта функция предотвращает восстановление уровня влаги. SNACKMAKER FD500 DIGITAL - По истечении установленного времени прибор автоматически отключается. В случае отключения электроснабжения установленные время и температура автоматически вернутся к предыдущим настройкам.

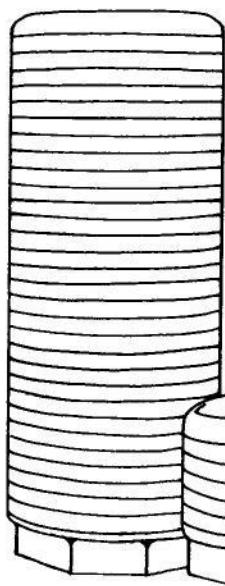
Во время работы прибора вы не сможете изменить заданную температуру и время. Чтобы изменить настройки, нажмите кнопку питания, прибор остановит работу, затем измените температуру или время и снова нажмите кнопку питания, чтобы возобновить работу.

6. Чтобы выключить прибор

Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 2 секунд.
Прибор остановит работу, но красный индикатор означает, что прибор все еще подключен к электропитанию.

Технические характеристики

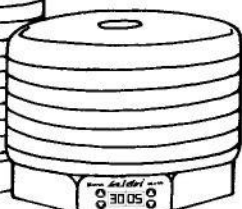
Сушильные аппараты «Ezidri»		SNACKMAKER FD500 DIGITAL	ULTRA FD1000 DIGITAL
Основание	АБС пластик	✓	✓
Крышка основания	Огнестойкий поликарбонат	✓	✓
Поддоны, полые поддоны	Пищевой АБС пластик	✓	✓
Сетчатый лист	Пищевой полипропилен	✓	✓
Лист для пастилы	Пищевой полипропилен	✓	✓
Крышка	АБС пластик	✓	✓
Все материалы не содержат бисфенол.		✓	✓
Размеры	Диаметр:	340 мм	390 мм
	Высота:	268 мм	280 мм
Вес, не более		3,4 кг	5,0 кг
Макс. кол-во поддонов		15 поддонов	30 поддонов
Конструкция поддонов	Двойная стенка	✓	
	Тройная стенка		✓
Двигатель вентилятора	Макс. число оборотов	✓	✓
Мощность, не более		500 Вт	1000 Вт
Напряжение	230-240 В, 50 Гц	✓	✓
Безопасность	Тепловая защита по температуре воздушного потока - термopредохранитель	✓	✓
	Тепловая защита от перегрева электродвигателя - термopредохранитель	✓	✓
	Двойная изоляция от потери тепла		✓
Температура	30°C - 60°C	✓	
	30°C - 70°C		✓
	Цифровое управление	✓	✓
Таймер	1 ч – 24 ч	✓	
	1 ч – 48 ч		✓
Сертификаты	AS/NZ60335.2.9 + <u>AS/NZ60335.1.2+</u> EN60335.2.9+ EN62233:2008 CE -EN 60335-2-9+ - EU	✓	✓
	GS Mark		✓
Гарантия	24 месяца	✓	✓
Принимая во внимание постоянное усовершенствование продукции, компания «Hydraflow Industries Limited» оставляет за собой право изменять технические характеристики.			



Ezidri®

ULTRA FD1000 DIGITAL

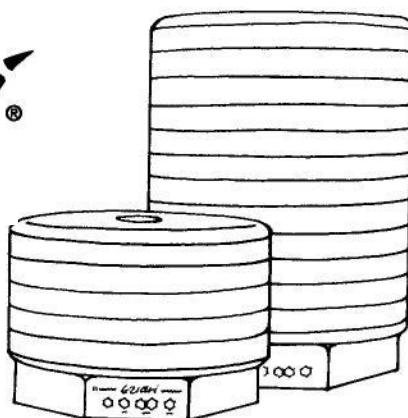
5 поддонов с возможностью
увеличения до 30



Ezidri®

**SNACKMAKER FD500
DIGITAL**

5 поддонов с
возможностью
увеличения до 15



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Извлеките поддоны, расположенные между основанием и крышкой прибора.
2. Подключите прибор к сети и включите его в соответствии с инструкцией (см. стр.6), установите время и температуру. Убедитесь, что вентилятор работает, и подождите несколько минут перед приготовлением первой партии продуктов, чтобы прибор прогрелся.
3. Уложите продукты на поддоне в один слой. Не смазывайте поддоны никаким растительным маслом или иным жиром, так как это может привести к их растрескиванию.
4. При сушке трав, цветов и мелких продуктов используйте сетчатый лист. Благодаря его гибкости вы сможете легко извлечь присохшие фрукты и овощи, например бананы и томаты.
5. При приготовлении пастилы, супов и других блюд лист для пастилы следует слегка смазать растительным маслом. Излишки масла уберите бумажным полотенцем. Установите лист на нижний поддон, самый близкий к основанию, при сушке трав или цветов.
6. Наполните поддон в стороне от сушилки и затем аккуратно установите поддон на основание прибора, особенно при приготовлении пастилы, т.к. пюре может пролиться на основание сушилки.
7. Всегда устанавливайте сушилку в **ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОЕ МЕСТО**.
8. **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.**
 - Тщательно мойте руки перед работой с продуктами.
 - Вымойте все принадлежности, емкости и кухонные доски с помощью моющих средств.
 - Готовьте продукты для сушки быстро и храните излишек в холодильнике.
 - Если вы оставляете высушенные продукты в сушилке для остывания, накройте отверстие крышки, чтобы мухи и иные насекомые не попали внутрь сушилки.
 - Всегда храните высушенные продукты в герметичных контейнерах в прохладном темном месте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ: В случае отключения электроснабжения оба прибора возобновят работу, вернувшись к предыдущим настройкам температуры и таймера.

Чем больше вы пользуетесь сушилкой, тем больше опыта вы приобретаете. Вы заметите, что существует множество факторов, которые влияют на процесс и результат высушивания, например влажность, высота над уровнем моря, процесс приготовления и качество свежего продукта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выберите созревшие спелые продукты и быстро их обработайте. Не оставляйте нарезанные продукты надолго перед приготовлением их в сушилке, т.к. это влияет на качество конечного продукта. По возможности нарежьте овощи и фрукты на одинаковое количество долей. Тогда вы будете в точности знать, сколько кусочков класть при приготовлении определенного рецепта. Чтобы продукты высохли равномерно и в одно время, нарежьте их одинаковыми кусочками толщиной 5 мм, или используйте кухонный комбайн или слайсер.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА: Позволяет избежать окисления (потемнения светлых продуктов, например яблок) и предотвращает потерю необходимых витаминов. В качестве альтернативы лимонной или аскорбиновой кислоте для обработки продуктов можно применять натуральный цитрусовый сок.

ВЫСУШИВАНИЕ: Всегда размещайте сушилку в хорошо проветриваемом помещении. Перед началом работы рекомендуется немного прогреть сушилку. Рекомендуется сушить одинаковые продукты вместе. В процессе сушки к частично высушенным продуктам не добавляйте сырые, т.к. это может привести к увеличению времени высушивания. На каждый поддон кладите только один слой продуктов.

ПРОВЕРКА СТЕПЕНИ ВЫСУШИВАНИЯ: По возможности проводите ее перед окончанием высушивания, т.к. пересушенные продукты теряют полезные и вкусовые качества. Кроме того, такие продукты сложнее восстанавливаются. Охлажденный после высушивания кусочек продукта следует разорвать пополам и сдавить, если влага не выступила, то это значит, что он готов и подлежит хранению.

Обычно после высушивания фрукты и пастила становятся упругими и хорошо гнутся, однако, если к ним добавлялся мед, они могут быть слегка липкими. Овощи становятся твердыми или хрустящими, а вяленая рыба и говядина жесткой и гибкой.

УПАКОВКА: Всегда охлаждайте сушеные продукты перед упаковкой их в герметичные емкости. При охлаждении продуктов храните их вдали от насекомых и высокой влажности.

- Вакуумная упаковка и стеклянные емкости идеально подходят для длительного хранения высушенных продуктов.
- Чаще всего используется стеклянная тара, прежде использовавшаяся для хранения пищевых продуктов.
- Также можно использовать пакет с застежкой, но перед его использованием удалите из пакета как можно больше воздуха.
- Обычные пластиковые пакеты негерметичны и пропускают влагу.

ХРАНЕНИЕ:

Высушенные продукты следует хранить в **ПРОХЛАДНОМ ТЕМНОМ СУХОМ МЕСТЕ**. При понижении температуры на каждые 10°C, срок хранения увеличивается почти в четыре раза. Холодильник или морозильная камера – идеальное место для хранения высушенных продуктов с малым содержанием кислот, таких как овощи, мясо и рыба. Поместив высушенные продукты в морозилку на 48 часов, вы предотвратите появление в них насекомых.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ:

Чтобы избежать потери полезных веществ, не добавляйте при замачивании продуктов слишком много воды. Количество воды, которую впитают продукты, и время, требуемое для этого, зависят от степени их сухости. Если вся вода впиталась, но продукт все еще выглядит сухим, добавьте необходимое количество воды. Кипящая вода ускоряет процесс восстановления.

Хотя сухофрукты можно употреблять в сушеном виде в качестве закуски, их так же можно тушить или использовать при приготовлении пирогов, восстановив их путем добавления 1 стакана воды к 1 стакану сухофруктов. Дайте им постоять в воде до полного восстановления, затем используйте согласно рецепту.

Для овощей общим правилом восстановления является пропорция: 1 стакан воды на 1 стакан сухого продукта. При тушении или запекании сушеные овощи добавляются прямо в кастрюлю во время процесса приготовления блюда, но не забывайте добавлять воду к сушеным овощам для полного их восстановления.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ ТЕМПЕРАТУР ДЛЯ СУШКИ ПРОДУКТОВ

EZIDRI	ULTRA FD1000 DIGITAL	SNACKMAKER FD500 DIGITAL
 Травы и специи	30-40°C	30-40°C
 Овощи и цветы	50°C	50°C
 Фрукты и пастила	55°C	55°C
 Мясо и другие блюда	60°C	60°C

СУШЕНИЕ ФРУКТОВ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА: ULTRA FD1000 DIGITAL 55°C
SNACKMAKER FD500 DIGITAL 55°C

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 - 14 часов

Для сушения разных фруктов требуется разное время. Время может зависеть от толщины кусочков, влажности воздуха, высоты над уровнем моря, содержания влаги во фруктах. Сушилку следует размещать в хорошо проветриваемом месте, чтобы не допустить повторного попадания влажного воздуха в сушильный аппарат.

Для получения сухофруктов высокого качества выбирайте твердые, зрелые фрукты. Перезрелые фрукты лучше всего использовать для приготовления пастилы.

Быстро нарежьте то количество фруктов, которое необходимо для одного поддона. Затем сразу же поместите поддон в сушилку и приступайте к нарезке следующей партии.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Хорошо промойте фрукты, удалите подгнившие участки, косточки и черенки. Насухо протрите бумажным полотенцем. Обычно фрукты нарезают острым ножом, в кухонном комбайне, яблокорезкой и т.д. на дольки толщиной не более 5 мм. Одинаково нарезанные по размеру кусочки обеспечивают равномерное высушивание. По желанию яблоки, груши, цитрусовые и косточковые фрукты можно сушить с кожурой.

НЕОБХОДИМА ЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА?

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА НЕОБЯЗАТЕЛЬНА ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА ФРУКТОВ, КОТОРЫЕ ПРОСТО НАРЕЗАЮТ И ВЫСУШИВАЮТ. Тем не менее, обработка позволяет сохранить естественный цвет фруктов, а также важные витамины А и С.

Натуральные консерванты, например цитрусовый и ананасовый соки предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарежьте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их. Дайте стечь соку и выложите фрукты на поддоны. Фрукты с косточками (абрикосы, сливы и др.), киви и тамарилло можно обработать раствором: 1 часть меда развести в 2 частях воды. Раствор необходимо немного нагреть, чтобы мед полностью растворился, затем остудить его, положить в него фрукты и дать настояться до утра, что поможет сохранить цвет фруктов, так они станут глазированными и еще более вкусными.

Для приготовления раствора аскорбиновой или лимонной кислоты растворите 15 мл (1 ст. л.) кислоты в двух литрах воды. Чтобы фрукты не потемнели, поместите их на 2 минуты в получившийся раствор. Затем достаньте их, дайте стечь и уложите фрукты на поддон.

РАСПОЛОЖЕНИЕ ФРУКТОВ

Расположение половинок абрикосов или слив наизнанку, то есть кожурой вниз, ускоряет процесс сушки. Более крупные фрукты следует разрезать на четыре части или дольками толщиной 5 мм.

РАСТРЕСКИВАНИЕ КОЖУРЫ

При высушивании целых фруктов, имеющих натуральное восковое покрытие, таких как виноград, вишня или черника, следует погрузить их в кипящую воду на три минуты. При этом их кожура трескается, становится более пористой, что приводит к более быстрому удалению влаги и ускоряет процесс высушивания. Не забудьте после погружения в кипяток, остудить фрукты в холодной воде. Большие виноградины следует разрезать пополам и поместить на поддон кожурой вниз, при этом отпадает необходимость обработки их кипятком.

НАПОЛНЕНИЕ ПОДДОНОВ

Размещайте фрукты на поддоне в один слой, не накладывая их друг на друга, так как это может сделать процесс сушки дольше. На одном поддоне помещается примерно полкилограмма сырых фруктов.

ПРОВЕРКА СТЕПЕНИ ВЫСУШИВАНИЯ

Большинство фруктов после сушки становятся гибкими и жесткими без капель воды, когда полностью высохнут. Разделите кусочек пополам, нажмите на кусочек и проверьте, осталась ли внутри влага.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Для восстановления фруктов достаточно добавить чашку воды на чашку фруктов. Кипящая вода ускоряет процесс восстановления. Дайте фруктам постоять до полного восстановления, затем приступайте к приготовлению по рецепту. Для фруктовых салатов можно использовать вместо воды фруктовый сок или непосредственно йогурт.

ВЛАЖНОСТЬ

При высокой влажности воздуха в сушилке SNACKMAKER FD500 DIGITAL и ULTRA FD1000 DIGITAL рекомендуется установить максимальную температуру (max°C), чтобы избавиться от высокого уровня влаги.

ТАБЛИЦА СУШЕНИЯ ФРУКТОВ

ВНИМАНИЕ: При высокой влажности воздуха необходимо установить высокую температуру

Внимание: в таблице указано рекомендуемое время приготовления

Рекомендуемая температура сушения:

10-14 часов

ULTRA FD1000 DIGITAL

SNACKMAKER FD500 DIGITAL

55°C

55°C



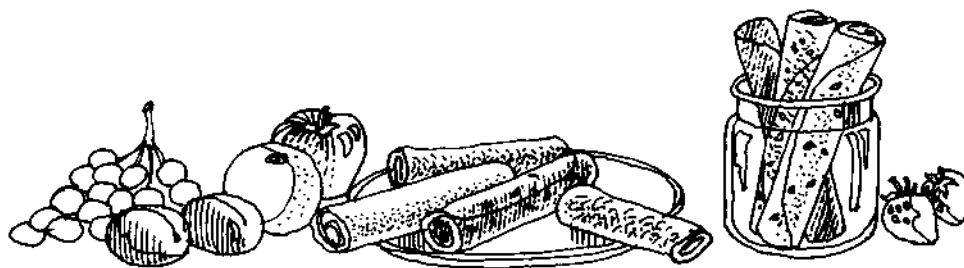
Фрукты	Подготовка к сушке	Приблизительное время приготовления (час)	После сушения	Как использовать
Яблоки	Очистить от кожуры (по желанию), нарезать на дольки, удалить сердцевину, предварительная обработка не обязательна	8-12	Гибкие	Закуски, пироги, оладьи
Абрикосы	Нарезать на дольки твердые спелые фрукты, или разрезать пополам, удалить косточки, расположить наизнанку. По желанию на ночь положить в раствор меда с водой.	12-24	Жесткие или гибкие	Закуски, мюсли, мясные блюда, десерты
Бананы	Нарезать спелые бананы на кусочки толщиной 5 мм или разрезать их вдоль. По желанию замочить в цитрусовом соке.	12-16	Жесткие	Закуски, мюсли, банановый торт
Черника	Вымыть и удалить стебельки. Бланшировать 3 мин., затем положить в холодную воду.	12-16	Жесткие	Мороженое, йогурт, мюсли, пироги, кексы
Вишня	Вымыть, удалить стебельки и косточки, или разрезать пополам.	14-24	Жесткие	Пироги, мороженое, торты, закуски
Цитрусовые: Апельсины, танжело, мандарины, лимоны	Нарезать на кусочки толщиной 3 мм. По желанию кожуру можно сушить отдельно.	14-18	Хрустящие или жесткие	Закуски, порошок, торты, десерты, конфеты

Кокос	Слить молочко, вынуть мякоть. Удалить темную кожуру, натереть мякоть на терке или нарезать на кусочки толщиной 5 мм.	10-14	Хрустящие или жесткие	Торты, мороженое, мюсли, карри, десерты
Фейхоа	Разрезать фрукты пополам, вынуть мякоть, нарезать на кусочки толщиной 5 мм.	10-14	Жесткие	Закуски, десерты, конфеты
Фиги	Спелые фиги разрезать на половинки или четвертинки. По желанию опустить в кипящую воду с медом или сахаром для придания большей гибкости.	10-24	Жесткие или гибкие	Пудинги, торты, закуски, добавлять при тушении блюд
Виноград	Положить целиком или нарезать на половинки. При сушке целиком, обработать кипятком в течение 3 минут.	18-26	Гибкие	Торты, мюсли, закуски
Киви	Очистить фрукт от кожуры и нарезать на кусочки толщиной 5 мм.	10-12	Гибкие	Закуски, десерты, чатни
Дыни: канталупа, арбуз, испанские дыни	Разрезать пополам, удалить косточки и волокна, очистить кожуру. Нарезать на кусочки толщиной 5 мм.	10-16	Жесткие	Закуски
Манго	Очистить от кожуры, удалить косточку, нарезать на кусочки толщиной 5 мм.	10-14	Жесткие	Закуски, мюсли
Нектарины, персики	Тщательно вымыть, разрезать пополам, удалить косточку, нарезать кусочками толщиной 5 мм	10-12	Жесткие	Десерты, пироги, закуски, чатни
Папайя	Разрезать пополам, удалить семечки и волокна, очистить от кожуры, нарезать кусочками толщиной 5мм	10-12	Жесткие	Закуски, фруктовые салаты
Груши	Нарезать кусочками толщиной 5 мм. По желанию предварительно обработать, удалить кожуру и сердцевину.	10-12	Жесткие	Закуски, десерты, подавать сушеными с сыром

Хурма	Использовать спелые, но твердые плоды. По желанию удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм.	12-14	Жесткие	Закуски, фруктовые салаты, сливочный сыр
Ананас	Удалить кожуру и сердцевину, нарезать кусочками толщиной 5 мм	14-18	Гибкие	Мюсли, фруктовые салаты, закуски
Сливы	Нарезать спелые твердые плоды на кусочки или половинки, удалить косточку, положить кожурой вниз	10-14	Жесткие	Десерты, мюсли, закуски, чатни
Ревень	Нарезать на кусочки толщиной 5-10 мм	8-12	Жесткие	Пироги, тушеные блюда
Клубника	Нарезать твердые ягоды на кусочки толщиной 5 мм	8-10	Хрустящие	Мюсли, мороженое, йогурт
Тамарилло	Очистить от кожуры, нарезать на кусочки толщиной 5 мм	10-12	Ломкие	Закуски, тушеные блюда, фруктовые салаты, чатни

Примерный вес конечного сухого продукта из 10 кг сырых фруктов	Яблоки	1,5 кг	Персики	1,5 кг
	Абрикосы	1,5 кг	Груши	2,0 кг
	Вишня	2,0 кг	Бананы	2,0 кг

Фруктовое пюре/пастила



РЕКОМЕНДУЕМАЯ
ТЕМПЕРАТУРА:

ULTRA FD1000 DIGITAL 55°C

SNACKMAKER FD500 DIGITAL 55°C

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12 - 14 часов

ПРИМЕЧАНИЕ: При высокой влажности воздуха необходимо установить высокую температуру.

Пастила – это высушенные, свернутые в трубочку листы предварительно сваренного или сырого фруктового или овощного пюре с сахаром или без. Из протертых фруктов получаются более толстые листы пастилы, чем из фруктового пюре. Фрукты, которые окисляются быстрее других (абрикосы, яблоки, персики, ягоды и др.), лучше сначала довести до кипения, затем охладить и лишь после этого готовить из них пюре.

- Положите лист для пастилы на поддон, который вынут из сушилки, слегка смажьте лист растительным маслом, чтобы готовая пастила не прилипла к листу.
- Приготовьте (разомните, натрите) густое пюре из перезревших фруктов или овощей.
- Лопаткой размажьте пюре по предварительно смазанному растительным маслом листу. В идеале, слой пюре в середине листа должен быть тоньше, чем по краям.
- Один лист Ezidri ULTRA FD1000 DIGITAL вмещает не более 2 стаканов пюре, а лист Ezidri SNACKMAKER FD500 DIGITAL – 1,5 стакана.
- Поставьте поддон и лист с пюре на основание сушилки.
- Избегайте попадания пюре на основание, т.к. это может привести к его повреждению.
- Во время приготовления пастилы не передвигайте сушилку.
- Установите для Ezidri SNACKMAKER FD500 DIGITAL и Ezidri ULTRA FD1000 DIGITAL температуру 55°C.
- Обычно пастила считается готовой, когда в центре листа она становится не липкой. Пастила из бананов и ягод может быть слегка липкой. Чтобы пастила не крошилась из-за большого количества семян, ягоды лучше комбинировать с другими фруктами.
- Среднее время сушки – 12 – 14 часов, т.е. ночь.
- Пастила, приготовленная в миксере (блендере), более однородная; в то время как пастила из размятых фруктов более толстая и сушится дольше. Снимайте пастилу пока она еще теплая, затем сверните ее в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила хранится дольше.

ПРИМЕНЕНИЕ:

Пастила – очень вкусная закуска. Ее можно восстановить, разбавив водой или соком в пропорции 1:1 и использовать как соус или пюре. Из пастилы легко приготовить прекрасный десерт для детей. Можно использовать в качестве прослойки в бисквитах или начинки для пирогов. Для приготовления джема без сахара три части пастилы залить одной частью кипятка.

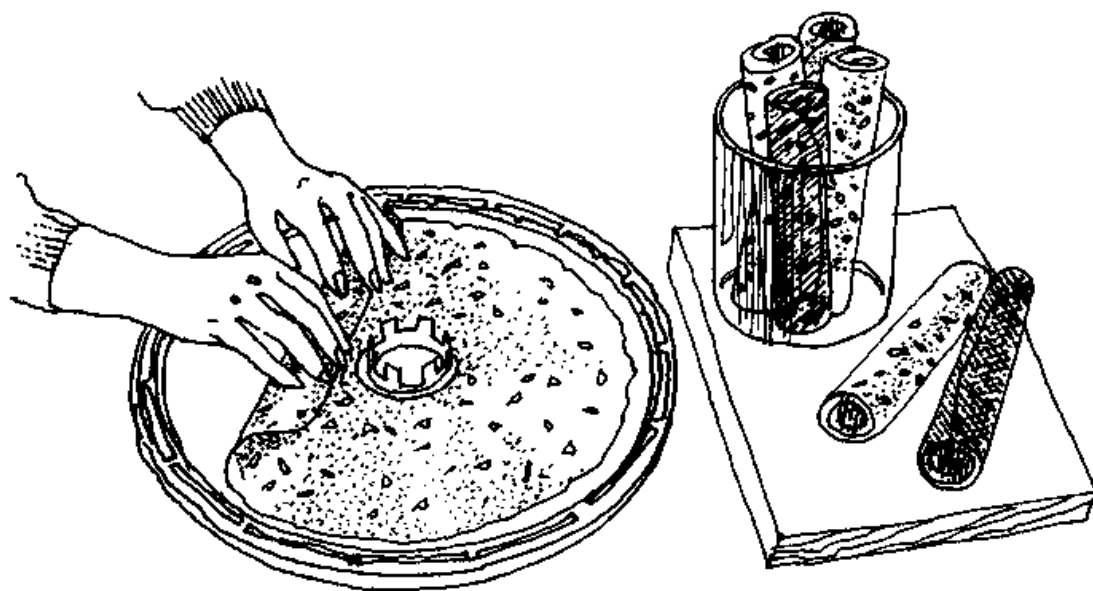


ТАБЛИЦА СУШЕНИЯ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ / ПАСТИЛЫ

ВНИМАНИЕ: При высокой влажности воздуха необходимо установить высокую температуру

ULTRA FD1000 DIGITAL - 55°C
SNACKMAKER FD500 DIGITAL – 55°C
Приблизительное время приготовления:
12 - 14 часов



Фрукты	Возможные сочетания	Добавки
Яблоки	Бананы, любые ягоды, виноград	Корица, мед, цитрусовые, соки, орехи, семена подсолнечника
Абрикосы	Яблоки, бананы	Мед, бренди
Бананы	Ананасы, папайя, цитрусовый сок, ореховое масло	Орехи, кокос
Черника	Яблоки, бананы	Мед
Вишня	Яблоки, ревень	Орехи, мед
Фейхоа	Бананы, яблоки	Мед, цитрусовый сок
Виноград	Яблоки, бананы	Мед, цитрусовый сок
Гуава	Бананы, яблоки, ананас	Кокос
Киви	Тамарилло, яблоки, бананы	Цитрусовый сок
Манго	Ананасы, яблоки, бананы	Натуральные добавки
Нектарины, персики	Яблоки, сливы, клубника	Мускатный орех, мед, корица
Папайя	Бананы, ананасы, дыня, маракуйя, яблоки	Кокос
Груши	Яблоки, бананы, виноград	Корица, цитрусовый сок, мускатный орех, кокос
Хурма	Яблоки	Мед
Ананас	Маракуйя, бананы, папайя, гуава	Кокос, кунжутные семечки
Сливы	Яблоки, персики, клубника, бананы	Мед, бренди
Тыква		Коричневый сахар, гвоздика, мед
Малина	Клубника, яблоки, бананы	Мед
Ревень	Яблоки, бананы, клубника	Сахар, мед
Клубника	Ревень, яблоки, бананы	Мед
Тамарилло	Киви, яблоки, бананы	Цитрусовый сок
Дыня	Бананы, ананас, папайя	Цитрусовый сок
Йогурт	Все фрукты за исключением киви	Орехи и семечки

СУШЕНИЕ ОВОЩЕЙ



Рекомендуемая температура: ULTRA FD1000 DIGITAL 50°C

SNACKMAKER FD500 DIGITAL 50°C

Приблизительное время приготовления: 6 - 10 часов

Внимание: При высокой влажности воздуха необходимо установить высокую температуру

Для сушения разных овощей требуется разное время. Время сушения зависит от величины кусочков, влажности, высоты над уровнем моря и содержания влаги в самом продукте.

Всегда ставьте сушилку в хорошо проветриваемом месте, чтобы не допустить повторного попадания влажного воздуха. Для получения качественных сушеных овощей выбирайте зрелые твердые продукты. Как и при приготовлении фруктов, необходимо выбирать спелые овощи, а после обработки и нарезки незамедлительно приступить к их сушке, чтобы минимизировать потери полезных веществ.

ПОДГОТОВКА

Тщательно вымойте овощи, удалите подгнившие участки. Нарежьте овощи на кусочки размером 5 мм с помощью острого ножа или кухонного комбайна. Бобы и спаржу нарезают под большим углом (по-французски).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

Такие продукты как бобы и горох следует обработать паром, что позволит сохранить их цвет, предотвратить химические изменения состава, уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение, остановить процесс созревания и уменьшить время сушки, так как благодаря пару кожура становится более пористой.

ОБРАБОТКА ПАРОМ

Наполните кастрюлю с плотно прилегающей крышкой кипящей водой на 20 мм. Поместите в нее нарезанные овощи в специальном дуршлаге и, накрыв крышкой, обрабатывайте их в соответствии с таблицей. Остудите их в холодной воде, чтобы остановить процесс варки. Дайте воде стечь, и высушите овощи бумажным полотенцем.

ОБРАБОТКА В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Поместите нарезанные овощи в микроволновую печь и готовьте их в течение 2 мин. в обычном режиме, периодически помешивая.

НАПОЛНЕНИЕ ПОДДОНОВ

Положите кусочки овощей на поддон в один слой. Один поддон вмещает примерно полкилограмма сырых овощей.

ПРОВЕРКА СТЕПЕНИ СУХОСТИ

Возьмите охлажденный кусочек, согните и разломите его. Он должен быть достаточно твердым и жестким без мягких участков и капелек влаги.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Добавьте 1,5 стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настояться (примерно 20 мин.) и затем используйте согласно рецепту. Кипящая вода ускоряет процесс восстановления. В супы или рагу сушеные овощи добавляют непосредственно в кастрюлю без предварительного замачивания, они восстановятся во время приготовления.

МОЛОТЫЕ СУШЕНЫЕ ОВОЩИ

Сушеные овощи, такие как лук, чеснок, грибы, сельдерей, можно перемолоть в блендере и использовать при приготовлении приправ, супов, салатов, детского питания.

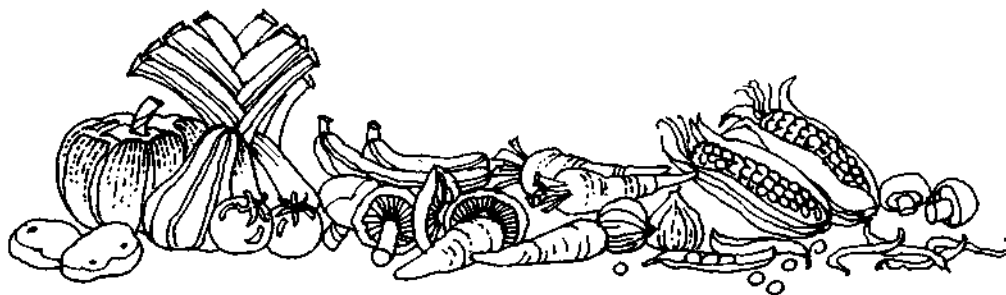


ТАБЛИЦА СУШЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Внимание: При высокой влажности воздуха необходимо установить высокую температуру:

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА
СУШЕНИЯ

ULTRA FD1000 DIGITAL - 50°C

SNACKMAKER FD500 DIGITAL- 50°C



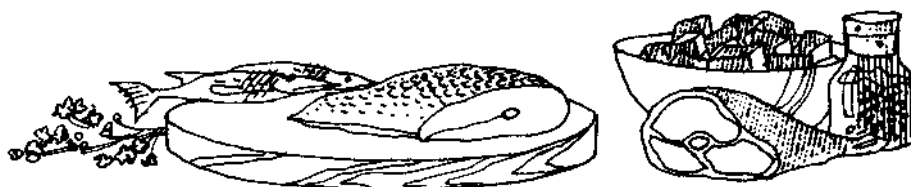
Овощи	Подготовка	Приблизительное время приготовления (час)	После сушения	Использование
Спаржа	Нарезать под большим углом величиной 20 мм. Бланшировать 5 мин.	6-8	Жесткие	Измельчить в порошок для приготовления супов и соусов
Бобы	Нарезать молодые бобы под большим углом. Бланшировать 3 мин. Не пересушите. Одним слоем на поддон.	4-6	Хрупкие	Восстановить в кипящей воде в течение 5 мин., затем готовить как свежие
Кормовые бобы	Очистить молодые бобы и варить в течение 5 мин для снятия кожуры. Остудить в холодной воде.	8-10	Жесткие	Тушеные блюда
Свекла	Варить пока не станет мягкой. Охладить и нарезать кусочками толщиной 5 мм.	8-10	Жесткие	Для восстановления положите в уксус и затем используйте для салатов
Брокколи, цветная капуста	Тщательно промыть соцветия. Нарезать каждое соцветие кусочками толщиной 5 мм и бланшировать в течение 3 минут.	6-8	Хрустящие	Супы, тушеные блюда, пироги
Морковь	Очистить от кожуры, нарежьте на кусочки толщиной 5 мм или натереть на терке, бланшировать 3 мин.	8-10	Жесткие	Запеканки, супы, морковные пироги
Сельдерей	Нарезать на кусочки толщиной 5 мм	6-8	Хрустящие	Порошок для соли с сельдереем, супы, тушеные блюда
Кукуруза	Очистить початок от листьев, отварить на пару и отделить зерна	6-10	Хрупкие	Оладьи, супы, тушеные блюда

Огурец	Нарезать на кусочки толщиной 5 мм. Почистить от кожуры по желанию.	6-8	Жесткие	Салаты, соусы
Баклажан	Нарезать на кусочки толщиной 5 мм. Почистить от кожуры по желанию. Бланшировать 5 мин.	8-10	Жесткие	Итальянские блюда, запеканки
Зеленые овощи: мангольд, шпинат, капуста	Тщательно вымыть, отделить листья. Бланшировать до тех пор, пока овощи слегка не обмякнут. Не мешать друг с другом.	4-8	Хрупкие	Приправа для супов и тушеных блюд. Капусту можно восстановить в уксусе
Грибы	Молодые грибы необходимо вытереть влажной тряпкой. Сушить целиком или нарезать кусочками	6-10	Хрустящие	В виде порошка при приготовлении супов, соусов, омлетов, запеканок, пирогов стир-фрай, пиццы.
Лук	Удалить шелуху, корни, перья. Нарезать на кусочки или кольца толщиной 5 мм. Лучше сушить отдельно.	6-10	Хрустящие	В виде порошка при приготовлении супов, соусов, луковой соли, пирогов, тушеных блюд, пиццы
Пастернак	Очистить от кожуры, нарезать кусочками и кубиками толщиной 5 мм. Бланшировать в течение 5 мин.	8-10	Жесткие	Запеканки, тушеные блюда
Горох	Почистить молодой горох и бланшировать. Сушить в один слой, не пересушивать.	5-8	Хрупкие	При приготовлении других овощей, тушеных блюд, супов
Перец: стручковый перец	Нарезать на полоски или кольца толщиной 5 мм, удалить семена	8-10	Жесткие	Итальянские блюда, запеканки, супы
Картофель: Белый Сладкий Кумара Ямс	Промыть, почистить и нарезать картофель на кубики толщиной 5 мм или натереть на терке. Отварить в соленой воде 5 мин. Промыть в проточной воде.	8-10	Запеканки	Супы, тушеные блюда, запеканки, оладьи

Томаты	Промыть свежие твердые томаты, нарезать на кусочки толщиной 5 мм, сразу же положить их на поддон. Из перезрелых томатов можно приготовить пастилу	10-12	Жесткие	Итальянские блюда, супы, пицца. Порошок. Сушеные без кожуры помидоры заливают растительным маслом
Репа	Удалить кожуру, нарезать кусочками толщиной 5 мм, бланшировать 8 мин.	8-10	Жесткие	Запеканки, тушеные блюда
Цукини: кабачки	Отрезать концы, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 2 мин	7-9	Жесткие	Супы, запеканки, чипсы с соусом

Примерный вес конечного сухого продукта	Вес свежих овощей	Примерный вес сушеных овощей
	10 кг моркови 10 кг сельдерея 10 кг кукурузы 10 кг лука 1 лук 10 кг гороха 10 кг шпината 1 стакан шпината 10 кг помидоров 1 средний помидор	1 ¹ / ₂ кг 1 кг 3 кг 1 кг 1 ¹ / ₂ ст.л. лукового порошка или ¹ / ₄ стакана сушеного 2 кг 1 кг 2 ст. л. порошка шпината 1 кг 1 ст.л. томатного порошка

СУШЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ULTRA FD1000 DIGITAL 60°C
ТЕМПЕРАТУРА:

SNACKMAKER FD500 DIGITAL 60°C

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6-8 часов

ДЖЕРКИ ИЛИ БИЛТОНГ

Сушеное соленое замаринованное сырое мясо, обычно говядина или оленина. Не рекомендуется сушить сырое (невареное) куриное мясо и свинину.

СУШЕНОЕ ВАРЕНОЕ МЯСО

Предварительно отварите мясо, затем нарежьте на маленькие кусочки и засушите. Мясо может быть приготовлено как часть блюда, например, в виде запеканки, тушеного блюда или стир-фрая. Затем высушите его и восстановите путем добавления воды. Для такой сушки можно использовать куриное мясо и свинину, которые нельзя использовать для приготовления джерки.

ДЖЕРКИ ИЗ РЫБЫ

Сырая соленая, иногда копченая, рыба, высушенная до низкого содержания влаги.

ДЖЕРКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Выберите нежирную говядину без жира, так как жир во время хранения становится прогорклым. Из 2 кг нежирной говядины вы получите полкилограмма джерки. Нарежьте говядину на длинные полоски толщиной 5 мм. Слегка замороженное мясо резать легче. Мясо, нарезанное поперек волокон легче жевать, чем нарезанное вдоль.

Дичь: При нарезке мяса можно использовать любой способ нарезки, так как мясо дичи нежирное. Мясо рекомендуется заморозить не менее чем на 60 дней, в качестве меры предосторожности, так как животное могло быть носителем заболевания

500 г нежирной говядины или оленины замаринуйте

4 ст. л. соевого соуса

2 зубика чеснока

4 ст.л. вустерширского соуса

1/2 ч.л. соли

1 ст.л. томатного соуса

1 ст.л. молотого имбиря

1/4 ч.л. черного перца

1 ст.л. порошка карри

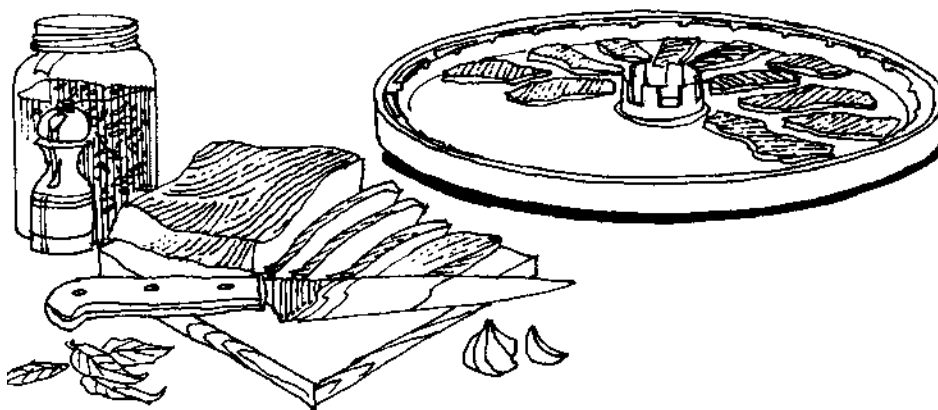
Полностью положите мясо в маринад, накройте и поставьте в холодильник на 6-8 часов. Слейте воду и выложите мясо на поддоны, при этом на нижний поддон положите лист для пастилы, чтобы капли влаги не попали на основание, а затем установите сетчатые листы.

Через четыре часа мясо следует перевернуть. Сушите при температуре 60 °С в течение 6-8 часов. Мясо можно считать готовым, если оно гнется, но при этом не ломается.

На сушеных кусочках не должно быть никаких влажных участков. Срок хранения приготовленного мяса 4 недели. Для более длительного хранения мясо следует хранить в герметичной таре в холодильнике или морозилке.

ВЯЛЕНОЕ МЯСО ИЗ СОЛОНИНЫ:

Купите приправленную солонину, готовую к обработке. Нарезьте ее на длинные, узкие, ровные полоски. Положите на сетчатый лист. Сушите, пока солонина не станет жесткой. Сушеная солонина должна ломаться при сгибе, но не должна быть хрупкой. Положите солонину в герметичный контейнер и храните в холодильнике.



СУШЕНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННОГО МЯСА:

Возьмите нежную вареную говядину, оленину, свинину, ветчину или домашнюю птицу, удалите весь жир. Идеально подходят остатки стейка или жареного мяса. Убедитесь, что мясо полностью готово. Нарезьте полосками толщиной 5 мм или кубиками размером 10 мм, сушите на сетчатых листах на поддонах в течение 6 – 8 часов при температуре 60 °С. Сушеное мясо должно быть сухим, твердым и хрустящим. Срок хранения 6 недель, в холодильнике в герметичном контейнере – 8 недель, в морозилке – 6 месяцев.

Мясо, которое тушилось или запекалось в составе запеканки или тушеного блюда, следует нарезать одинаково тонко, чтобы мясо и овощи сушились и восстанавливались за одно и то же время. Пикантный фарш, китайское рагу из курицы (чау-мейн), шашлык из свинины - все это пригодно для сушки. Восстановление вареной рыбы не рекомендуется.

Готовые блюда следует сушить на поддоне, слегка смазанном растительным маслом, 6 – 8 часов при температуре 60°С. Через три часа перемешать. Хранить в герметичных контейнерах в прохладном темном месте или контейнерах, предназначенных на вынос, которые хранить до использования в холодильнике или морозилке.

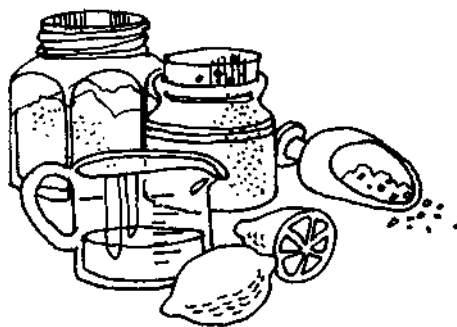
Для восстановления просто налейте холодной воды, постепенно доведите до кипения, постоянно помешивая. Томите на малом огне в течение 20 минут или до полного восстановления.

СУШЕНИЕ РЫБЫ

Возьмите постную, свежую рыбу, быстро очистите ее и храните ее в холоде до момента сушения. Убедитесь, что рыба ранее не была заморожена. Замороженную рыбу также можно сушить, но вкус и текстура будут хуже, чем у свежей рыбы.

Нарежьте рыбу полосками толщиной 5 мм, замаринуйте и поставьте в холодильник на 6 – 8 часов. Маринад должен содержать 4 ч.л. соли на килограмм свежей рыбы. Положите рыбу на сетчатые листы на поддоны и сушите в течение 6 – 8 часов при температуре 60°C, пока рыба не станет сухой и жесткой, при этом она не должна крошиться.

Хранить в герметичных контейнерах в прохладном темном месте, в холодильнике или морозилке, если необходимо хранить более 2 недель. Лучше использовать нежирные породы рыбы, такие как группер, треска, снеппер, хек или окунь.



ЛИМОННЫЙ МАРИНАД (на 1 кг рыбы)

4 ч.л. соли,
2 ст.л. сушеной петрушки,
2 ч.л. лукового порошка,
1/2 стакана лимонного сока.

Хорошо перемешать и смазать
равномерно каждый слой рыбы.

СУШЕНИЕ ТРАВ И СПЕЦИЙ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА: ULTRA FD1000 DIGITAL

30-40°C

SNACKMAKER FD500 DIGITAL

30-40°C

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6 - 8 часов

Травы легко выращивать. Сушить их лучше летом, чтобы использовать зимой при приготовлении супов, запеканок и соусов. При сушении трав вы можете контролировать температуру, что позволяет сохранить их цвет и полезные свойства, хотя свежие травы и специи в любом случае более ароматны.

Собирайте травы ранним утром, когда они наиболее ароматны.

Сушите травы со стеблями, поскольку они могут обсыпаться при сушке. Семена после очистки их от кожуры необходимо высушить дополнительно.

Травы могут потемнеть, если их сушить при слишком высокой температуре. Она не должна превышать 35°C для сушки трав и 40°C - для специй.

ПОДГОТОВКА

Отделите листья от стеблей, если стебель толстый и жёсткий, тщательно промойте их.

НАПОЛНЕНИЕ ПОДДОНОВ

Положите сетчатые листы на поддоны, они не дадут травам просыпаться через щели поддонов. Расположите травы на поддоне в один слой. При сушке пучков из трав используйте полые поддоны между поддонами, что позволит увеличить их высоту.

ПРОВЕРКА СТЕПЕНИ ВЫСУШИВАНИЯ

Листья трав после сушки крошатся, а семена становятся хрупкими. Отсоедините сушеные листья от стеблей, дайте им остыть и поместите в герметичный контейнер. Через несколько дней проверьте, если на стенках контейнера появился конденсат, то необходимо продолжить сушку.

ХРАНЕНИЕ

Храните травы в непрозрачных емкостях с герметичной крышкой в прохладном темном месте, при использовании измельчайте или перемалывайте травы для большего аромата. Не храните травы в бумажных пакетах, так как бумага поглотит масла, содержащиеся в травах, что приведет к потере ароматов. Сделайте надписи на емкостях с названием трав, поскольку после сушки травы трудно распознать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШЕНЫХ ТРАВ

Из одного килограмма трав после высушивания получается около 125 грамм. Некоторые травы, например кориандр и базилик, теряют свой аромат быстрее других трав, особенно при длительном хранении.

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

Возьмите 1 ч.л. с верхом сушеных трав на 1 стакан кипятка. Дайте настояться 5 мин и процедите.



СУШЕНИЕ ЦВЕТОВ



РЕКОМЕНДУЕМАЯ ULTRA FD1000 DIGITAL

50°C

ТЕМПЕРАТУРА:

SNACKMAKER FD500 DIGITAL

50°C

ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6-12 часов

Попробуйте высушить цветы в сушильном аппарате «EZIDRI» и вы будете приятно удивлены. Благодаря контролю температуры, все части цветка сушатся быстро и равномерно, исключая потерю формы, что часто случается при сушке цветов другими способами.

Большинство цветов с широким бутоном, например розы, пионы, подсолнухи, маргаритки, живокость и дельфиниум, отлично сушатся. При сушке бутонов пионов, подсолнухов, камелии и даже магнолии используйте полые поддоны.

ПОТ-ПУРРИ:

Собирая цветы для пот-пурри, выбирайте открытые бутоны предпочтительно утром после того, как испарится роса. Выбирайте их по цвету, форме и свежести. Срежьте секатором ароматные листья и бутоны цветов, не имеющие повреждений. Уберите лепестки с больших бутонов и разложите их одним слоем на поддоне, или используйте одно или два полых поддона между слоями бутонов.

Хотя в большинстве смесей пот-пурри используются лепестки роз или лаванды в качестве основы, существует много других цветов, например лилия, жимолость, жасмин и ароматные листья, например, герани, которые очень интересны и придают пот-пурри специфический аромат. Упругие бутоны роз следует разрезать на чашечки величиной 5 мм, а бутоны гвоздики разрезать пополам, чтобы обеспечить равномерную сушку.

Тщательно перемешайте все компоненты после окончания сушки и добавьте несколько специй, чтобы придать мускусную нотку пот-пурри. Корень фиалки и лимонная кожура помогут сохранить аромат цветочных лепестков.

Храните пот-пурри в герметичных металлических или керамических емкостях в прохладном сухом месте до 8 недель. Периодически встряхивайте. Поместите часть сухой смеси в красивую емкость и наслаждайтесь приятным ароматом. После того как смесь истратит весь аромат, замените ее новой порцией смеси.

Можно приготовить экзотическое пот-пурри из незрелых фруктов, овощей, орехов, шишек и семян, к которым можно добавить засушенные бутоны подсолнуха, календулы, бархатцев или крупных маргариток.

Высушите красные, зеленые и фиолетовые перцы чили всех форм и размеров целиком или разрежьте их вдоль. В сочетании с шишками и орехами они будут прекрасно смотреться в деревянной миске в качестве украшения.

СМЕСИ ПОТ-ПУРРИ

Ингредиенты и пропорции для пот-пурри подбираются на свой вкус и в зависимости от того, что доступно в данный период года.

ВО ВСЕХ РЕЦЕПТАХ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ СУШЕНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Базовая пропорция для пот-пурри следующая:

4 горсти трав или цветов

1-2 ст.л. закрепителей (корень фиалки или сушеной лимонной кожуры)

1-2 ст.л. смеси специй

По желанию: несколько капель цветочного масла – использовать в небольшом количестве.

В большой миске осторожно перемешайте все сушеные цветы и травы. В отдельной маленькой миске смешайте цветочное масло, закрепители и специи. Тщательно перемешайте и равномерно сбрызните на смесь цветов, крошите сушеных трав. Положите пот-пурри в чистую керамическую посуду с плотно закрытой крышкой. Храните в темном прохладном месте в течение 6-8 недель, дважды в неделю встряхивая или перемешивая смесь до ее «созревания». Через 6-8 недель поместите смесь в миску и наслаждайтесь ароматом и запахом вашего пот-пурри.

СЛАДКО-ОСТРЫЙ ПОТ-ПУРРИ

1 стакан лепестков роз ½ стакана цветков лаванды

2 ст.л. розмарина 2 ст.л. ложки ромашки

½ стакана измельченной 1 ст.л. семян кориандра
апельсиновой кожуры

1 ст.л. целой гвоздики 1 измельченная палочка
корицы

ЗИМНИЙ ПОТ-ПУРРИ

10 шт. красного и зеленого перчиков чили

20 шт. больших шишек

10 шт. неочищенного миндаля

1 стакан ломтиков лимона

2 ст.л. смеси специй

10 цветов подсолнуха

4 сухих плода магнолии

10 шт. нечищеного грецкого ореха

1 стакан кусочков груш

1 стакан мха

СМЕСЬ КИВИ

1 стакан ломтиков красного тамарилло

1 стакан ломтиков апельсина

1 стакан зеленого чили

1 стакан кусочков киви

1 стакан больших шишек

1 стакан орехов макадамия

Выберете зеленые фрукты и орехи с неповрежденной кожурой и скорлупой. Нарезьте фрукт на кусочки толщиной 5 мм и сушите все ингредиенты в течение приблизительно 12 часов.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ШАРИКИ

Ароматические шарики приготовить очень легко и быстро. Положите их на поддон и установите одно или несколько полых поддонов в зависимости от размера фрукта. Из яблок, лимонов, лайма или апельсина получаются отличные ароматические шарики.

Шпатель проткните кожуру фрукта равномерно по всей поверхности и в каждое отверстие положите головку гвоздики. Затем поместите шарики в смесь из следующих ингредиентов:

35 г корицы,

1 ч.л. порошка корня фиалки,

35 г молотого мускатного ореха.

Оставьте ароматические шарики в этой смеси на несколько дней, периодически переворачивайте их. Поместите шарики на лист для пастилы, затем на поддон и установите необходимое количество полых поддонов. Сушить при температуре 40° С до тех пор, пока шарики не сморщатся и не усохнут – приблизительно в течение 36 часов. После окончания процесса сушки обвяжите каждый шарик длинной лентой или веревкой, или заверните в сетчатую ткань и привяжите ленточку.



РЕЦЕПТЫ



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

½ стакана каждого сушеного фрукта: киви, нектарина, ананаса, абрикоса, клубники, сливы, персика, яблока

4 стакана воды или фруктового сока,

1/2 стакана бренди (не обязательно).

Восстановить пока не станут мягкими. Перед подачей охладить

▪ Для консервации: смешать один стакан восстановленных фруктов и один стакан сахара, варить, постоянно помешивая. Варить пока не загустеет.



ТРОПИЧЕСКИЙ ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

½ стакана каждого сушеного фрукта:

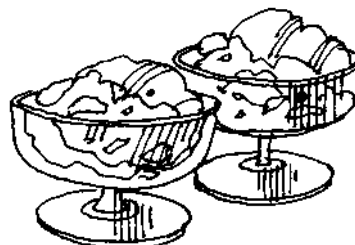
ананаса, манго, папайи, цитрусовых фруктов, кокоса

2 ст.л. кристаллизованного имбиря

2 ½ стакана апельсинового сока.

Смешайте фрукты и имбирь, добавьте сок и слегка перемешайте. Дайте постоять пока фрукты не станут мягкими. Очень вкусно подавать с мороженым.

▪ Добавить немного апельсинового ликера.



ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ, АНАНАСОМ И ФЕЙХОА

1 стакан сушеных фруктов

1 стакан воды

1 стакан муки

1 ч.л. разрыхлителя

3 ст.л. сахара

1 яйцо

1/3 стакана молока

1 ч.л. размягченного сливочного масла

Щепотка соли

Замочите фрукты до полного восстановления. Взбейте яйцо и добавьте молоко и масло. Добавьте просеянную муку, разрыхлитель, соль и сахар и взбейте до однородности. Добавьте фрукты. Обжарьте до золотистой корочки с обеих сторон. Положите на бумажное полотенце, чтобы стекли излишки масла.

▪ Посыпьте сахаром и корицей.



ГЛАЗИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ, ТАМАРИЛЛО И ЦИТРУСОВЫЕ

1 кг фруктов 1 стакан сахара

2 стакана воды

Очистите фрукты от кожуры и нарежьте кусочками толщиной 5 мм. Залейте сахар водой и вскипятите. Охладите полученный сироп, положите в него фрукты и оставьте на ночь. Аккуратно слейте сироп и выложите фрукты на сетчатый лист на поддон. Сушите 12-14 часов при температуре 55 °С.



- Обмакните один край в растопленный темный шоколад.

- Вместо ½ стакана воды можно использовать ½ стакана мятного ликера.

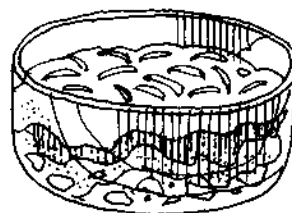
БИСКВИТ С КИВИ И ТАМАРИЛЛО

2 стакана сушеных глазированных тамарилло и киви

2 стакана воды Херес (по вкусу)

1/3 стакана молотого миндаля 1 пастила из тамарилло

1 бисквитный корж 1 стакан ванильного заварного крема



Восстановите фрукты до мягкости. Положите пастилу из тамарилло на дно стеклянной миски. Сверху положите корж, сбрызните его хересом, затем фрукты и сироп. Сверху вылейте заварной крем и украсьте миндалем.

- Вместо хереса и пастилы из тамарилло можно использовать бренди и сливовую пастилу.

СЛИВОВЫЙ ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ

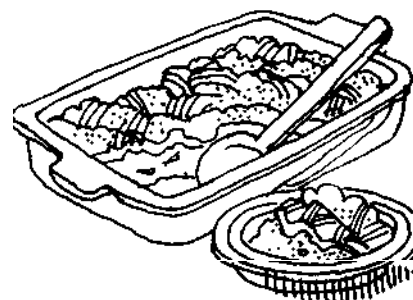
1^{1/2} стакана сушеных слив 1 ст.л. бренди
2 стакана воды ½ стакана сахара
2 ст.л. саго или
кукурузной муки

Начинка:

115 г сливочного масла ½ стакана коричневого сахара
½ стакана муки ½ стакана кокоса

Восстановите сливы в воде и добавьте сахар, саго и корицу. Вылейте в форму для пирога. Смешайте коричневый сахар с мукой и маслом до получения песочного теста. Посыпьте сверху кокосом. Выпекайте 30 минут при температуре 180°C.

- Вместо слив можно использовать яблоки, персики или абрикосы.

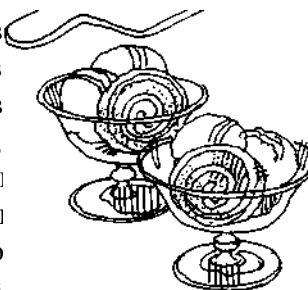


РУЛЕТ ИЗ ФЕЙХОА

1 ³ / ₄ стакана муки	115 г сливочного масла
¹ / ₄ стакана кокоса	³ / ₄ стакана молока
¹ / ₄ стакана сахара	2 ст.л. апельсинового сока и цедры
2 ч.л. разрыхлителя	¹ / ₄ ч.л. соли
1 пастила из фейхоа	1 стакан воды



Разломайте пастилу на кусочки, положите в стакан с водой и поставьте на 2 минуты в микроволновую печь, или дайте настояться в течение 15 минут. Просейте муку, разрыхлитель и соль в миску, добавьте сливочное масло и размешайте, пока не получится песочное тесто. Добавьте кокос, затем молоко, чтобы получилось крутое тесто. Раскатайте тесто в прямоугольную форму размером 20 см. Смешайте пастилу из фейхоа с апельсиновой цедрой, соком и сахаром. Выложите на тесто, оставляя края свободными. Затем скатайте рулет и выложите в форму швом вниз. Выпекать 30 минут при температуре 200°C пока не зарумянится.



Подавать горячим с заварным кремом, сливками или мороженым.

- Попробуйте приготовить рулет из пастилы с черникой или яблок для получения традиционного рулета с джемом.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ФАРШ

3 стакана сушеной фруктовой смеси, включающей яблоки

Цедра и сок 1 лимона и 1 апельсина	1 ч.л. смеси специй
1 стакан коричневого сахара	1 ч.л. соли
¹ / ₂ ч.л. молотой гвоздики	1 ч.л. корицы
¹ / ₄ стакана бренди, виски или рома	1 ¹ / ₂ ч.л. молотого мускатного ореха

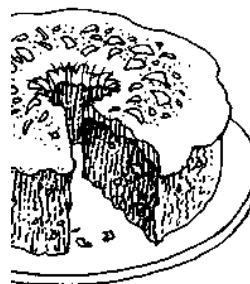
Измельчите фрукты в блендере, добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Положите полученную массу в контейнер и закройте. Храните в холодильнике или в прохладном темном месте.



- Используйте прошлогодние запасы сухофруктов или приготовьте тропический фруктовый фарш из ананасов, кокосов и папайи. Сухофрукты желательно заморозить, так их легче будет размолоть в блендере.

МОРКОВНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

2 стакана кипятка	2 стакана молотой сушеной моркови
2 стакана сахара	1 ½ стакана растительного масла
2 стакана просеянной муки	2 ч.л. соды
2 ч.л. разрыхлителя	1 ч.л. соли
3 ч.л. корицы	4 взбитых яйца
½ стакана дробленых грецких орехов	



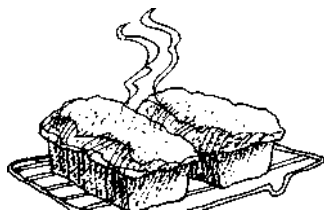
Залить морковь кипятком, дать настояться полчаса для восстановления и слить излишек воды. Смешать масло и сахар, добавить сухие ингредиенты и яйца. Затем добавить морковь и орехи. Вылить полученную массу на смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать 30-35 минут при температуре 175°C. Охладить и полить глазурью из сливочного сыра.

ГЛАЗУРЬ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА:

250 г сливочного сыра	125 г сливочного масла
1 ч.л. ванили	2 стакана сахарной глазури

Взбить масло и сыр, добавить ванилин и сахарную пудру. Снова взбить до однородной массы. Полить пирог глазурью и посыпать дробленными грецкими орехами.

ХЛЕБ ИЗ ХУРМЫ



1 стакан сахара	1 стакан растительного масла
3 ¼ стакана муки	4 яйца
1 стакан сушеной хурмы	1 ч.л. соли
1 ½ кипятка	2 ч.л. соды
1 ч.л. корицы, мускатного ореха или гвоздики	
½ стакана дробленых орехов	

Настоять хурму в горячей воде в течение 5 минут и перемешать. Смешать сахар, соль, масло, яйца и соду (предварительно растворив в стакане воды). Добавить муку и орехи. Разлить в две смазанные формы, выпекать 1 час при температуре 180°C. Сразу вынуть из форм и остудить на доске.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ХУРМЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

1 пастила из хурмы 25 г сливочного сыра

Слегка разомните перезревшую вяжущую или не вяжущую хурму. Положите в сушилку на 10-12 часов и сушите при температуре 55°C. Охладите, сверху намажьте толстый слой сливочного сыра. Нарежьте кружочками при помощи острого ножа или ножниц.

▪ Подавать к чаю или кофе.



СУШЕНЫЕ ФРУКТОВЫЕ КВАДРАТИКИ

200 г сливочного
масла
1 ½ стакана
сушеных киви
½ стакана сахара

1 яйцо
3 больших стакана рисовых шариков
или тамарилло
1 стакан воды

Настоять фрукты в горячей воде в течение 5 минут. Размягчить масло с сахаром в миске, добавить яйца, затем сушеные фрукты. Варить 5 минут. Добавить рисовые шарики. Выложить на плоскую форму и остудить. Разрезать на квадратики и посыпать

• Попробуйте приготовить с сушеными яблоками или кусочками абрикосов

ХРУСТЯЩИЕ БАНАНОВЫЕ БАТОНЧИКИ



100 г сливочного	2 ст.л. меда
½ стакана	½ стакана
нерафинированного	кокосовой
сахара	стружки
1 стакан овсяных	½ стакана муки
хлопьев	
½ стакана	1 ч.л.
измельченной	разрыхлителя
банановой пастилы	

Растопить масло вместе с сахаром и медом, добавить остальные ингредиенты и размешать. Вылить в смазанную маслом форму и выпекать 15-20 минут при температуре 175°C. Затем разрезать на кусочки, пока не остыло.

ЯБЛОЧНО-ЧЕРНИЧНЫЕ КЕКСЫ

1 стакан отрубей	1 ст.л. кукурузного сиропа
1 стакан муки грубого помола	1 ч.л. соды
1 пастила из черники и яблок	1 ч.л. размягченного сливочного масла



1 стакан молока

Нагреть сироп, молоко и масло, добавить соду. Смешать с сухими ингредиентами и пастилой до мягкой консистенции. Выпекать на противне 25-30 минут при температуре 180°C.

▪ Положите пастилу в морозилку, чтобы легче ее разломать.

ФРУКТОВЫЙ БАТОН

2 стакана сахара	2 стакана воды	60 г сливочного масла
1 ст.л. смеси специй	½ стакана молока	

2 стакана измельченной смеси сушеных фруктов (яблоки, груши, тамарилло, киви и др.)
3 ½ стакана муки с разрыхлителем

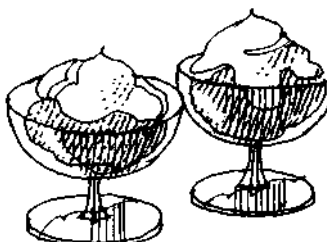
2 яйца

Смешать первые шесть ингредиентов в кастрюле и варить, не доводя до кипения, 10 минут. Охладить, затем добавить взбитые яйца и муку. Хорошо перемешать. Разлить по двум формам и выпекать 1 час при температуре 190°C.

БАНАНОВО-РОМОВЫЙ ДЕСЕРТ

2 стакана сушеных бананов	½ стакана рома
Взбитые сливки	2 ч.л. с верхом коричневого сахара

Залить сухие бананы ромом с водой и добавить сахар. Выпекать в духовке до размягчения. Подавать десерт теплым со взбитыми сливками.



ГЛАЗИРОВАННАЯ ЦИТРУСОВАЯ ЦЕДРА

2 стакана цедры 1 стакан воды
1 стакан сахара

Положите цедру в кастрюлю с водой и варите на медленном огне, не доводя до кипения. Приготовьте сироп из воды и сахара (возьмите воду, в которой варилась цедра, убедитесь, что она не горчит). Варите сироп, помешивая, пока вся вода не испарится и сироп не загустеет. Замочите цедру в сиропе, слейте излишек сиропа, сушите на сетчатом листе на поддоне в течение 14-16 часов при температуре 55 °С.

Рецепт для приготовления в микроволновой печи: Приготовьте сироп из воды и сахара, добавьте цедру, поставьте в микроволновую печь, поварите, затем поставьте на средний режим и готовьте, пока фрукты не станут мягкими. Слейте сироп, затем готовьте в сушилке, как описано выше.

- Можно использовать фиги, нарезанные пополам или на четвертинки, варите их, пока не станут прозрачными (1-1 ½ часа). Слейте излишки сиропа. Обваляйте кусочки в сахарной пудре, корице или имбире.

МЮСЛИ БАБУШКИ СМИТ

1 стакан овсяных 3 яблока
хлопьев

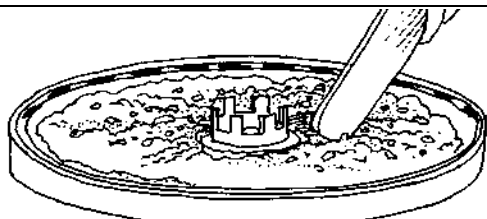
½ стакана 1 ст.л. меда
миндальных
хлопьев

1 ст.л. 1 стакан
растительного абрикосового
масла йогурта

Сок 1 лимона ½ ч.л. соли

¼ стакана
кунжутных семечек

Яблоки с кожурой натрите на терке. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте. Дайте настояться 20 минут. Разложите смесь на листах для пастилы, слегка смазанных маслом. Положите в сушилку и сушите в течение 20 часов при температуре 55 °С, временами помешивая.



АПЕЛЬСИНОВО-МЕДОВЫЕ МЮСЛИ

3 стакана овсяных хлопьев	1 стакан апельсинового сока
½ стакана измельченных сухофруктов	½ ч.л. мускатного ореха
½ стакана семян подсолнуха	2 ст.л. жидкого меда
½ стакана ростков пшеницы	

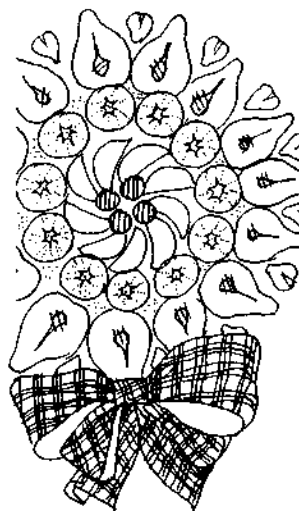


Смешайте хлопья, сухофрукты, ростки, семечки и мускатный орех. В маленькой кастрюле разогрейте мед и апельсиновый сок, доведите до кипения, регулярно помешивая. Залейте сиропом хлопья. Сушите на листе для пастилы в течение 10 часов при температуре 55°C.

- Чем дольше вы сушите мюсли, тем более хрустящими они получатся.

СЪЕДОБНЫЕ ВЕНКИ

Лучше всего для венка подойдут разрезанные вдоль неочищенные от кожуры яблоки и груши. Яблоки и груши с кожурой, нарежьте вертикально на кусочки толщиной 5 мм, сушите в течение 8-12 часов при температуре 55°C. Не используйте первый и последний кусочки, которые в основном являются кожурой. Разложите по кругу, располагая каждый кусочек яблока или груши на предварительно вырезанной круглой картонной подложке или на сетчатый лист с большим количеством расплавленного шоколада. Затем выложите один или два кольца сушеных фруктов вокруг центра. Сушеные клубника и киви сделают венок более колоритным и заполнят пустые места. К центру венка можно добавить ленту из шотландской ткани, повязанную бантом, или бант, сделанный из сливовой и клубничной пастилы. В качестве основы для венка можно использовать пастилу из киви, обильно сдобренную расплавленным шоколадом.



- Сделайте венок в форме сердца на День Святого Валентина или в форме рождественского венка на Рождество. Такие венки станут красивым, вкусным и полезным подарком.
-

ПОЛЕЗНАЯ ПАСТИЛА

1 стакан цельных овсяных хлопьев

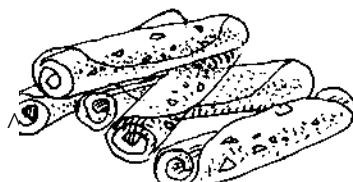
2 стакана абрикосового йогурта

2 стакана бананового пюре

½ стакана измельченного миндаля

Хорошо перемешайте и сушите в течение 16 часов при температуре 55 °С.

▪ Вместо бананов можно использовать 2 стакана свежих фруктов, нарезанных кубиками.



ЧАТНИ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

½ стакана сушеных киви ¼ стакана сушеного лука

½ сушеных персиков ¼ стакана сушеного винограда

¼ стакана цедры апельсина 1 ч.л. имбирного порошка

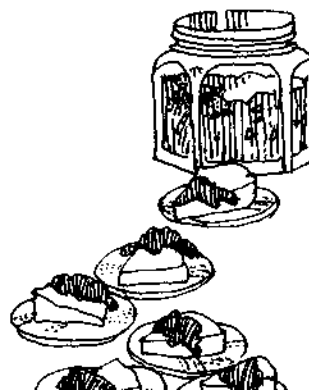
½ коричневого сахара 1 ч.л. соли

1 стакан белого уксуса 1 стакан воды

1/8 ч.л. кайенского перца 1 ч.л. порошка карри

Положите все ингредиенты в кастрюлю, доведите до кипения и варите в течение часа. Затем остудите, положите смесь в банку и плотно закройте.

▪ Намажьте на крекер, а сверху положите кусочек сыра камамбер.



ЧАТНИ ИЗ ТАМАРИЛЛО

1 стакан сушеных тамарилло ½ стакана сушеного лука ¼ стакана молотого имбиря

½ стакана сушеных яблок ¾ стакана сушеного винограда ½ стакана сушеного ананаса

1 стакан белого уксуса 1 стакан коричневого сахара 2 стакана воды
1 ч.л. специй 1/8 ч.л. кайенского перца 1 ч.л. соли

Положите все ингредиенты в кастрюлю, доведите до кипения, помешивая, до полного растворения сахара. Варите в течение часа до полного восстановления сушеных фруктов, и пока смесь не загустеет. Остудите, положите смесь в банку и плотно закройте.

▪ Можно использовать не только сушеные фрукты, но комбинировать их со свежими и консервированными фруктами, но в этом случае добавлять меньше воды. Эта приправа отлично подойдет к жареной свинине.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ КАРРИ

½ стакана следующих фруктов и овощей:

Ананаса, яблок, киви,

Томатов, красного и зеленого стручкового
перца, лука

1 чили 1 ст.л. порошка

2 стакана воды или 2 ст.л. муки
бульона

2 ст.л. сливочного
масла

Положите карри, масло и муку в
кастрюлю и варите на слабом огне,
помешивая, до однородной массы.
Добавьте сушеные фрукты, овощи и
бульон и варите на медленном огне в
течение часа.

▪ Для более сильного аромата приготовьте карри за день до подачи.
Можно часть воды или бульона заменить кокосовым молоком.

ТЫКВЕННЫЙ СУП

1 кг тыквы 2 измельченных луковицы

2 стакана воды 2 измельченных зубчика
чеснока

2 ч.л. говяжьего бульона 2 ч.л. сахара

½ ч.л. измельченного 2-3 стакана молока

мускатного ореха

Соль/перец 1/2ч.л. карри (по вкусу)

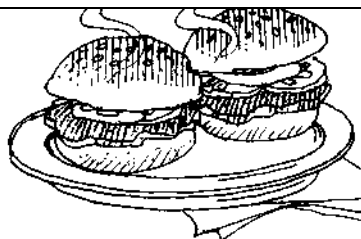
Очистите и порежьте на кусочки тыкву. Положите в
кастрюлю тыкву, лук, чеснок, сахар, воду и бульон и
варите, пока тыква не станет мягкой. Налейте в массу
молоко до получения пюре и добавьте приправы.
Охладите и сушите на слегка смазанном растительным
маслом листе для пастилы в течение 8 часов при
температуре 55°C. Суп можно хранить как в виде
пастилы, так и в виде порошка (смолоть в блендере) для
приготовления быстрорастворимых супов.

▪ Большинство ингредиентов для супа, такие как лук-
порей, томаты и шпинат, легко сушить. Их также можно
перемолоть в блендере для приготовления
быстрорастворимого супа. Чтобы приготовить суп, надо
всыпать 1 ст.л. сухой смеси для супа в кружку и залить
кипятком, суп будет готов через несколько минут.



АППЕТИТНЫЙ БУРГЕР

1 кг фарша из говядины или свинины 12 сушеных абрикосов
1 мелко нарезанный лук 1 яйцо
1 стакан измельченных лесных орехов 2/3 стакана белого вина
Панировочные сухари 1/4 ч.л. молотых специй
Соль/перец по вкусу



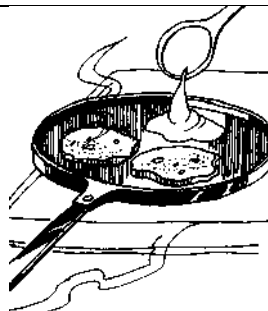
1/4 стакана порошка из сушеных томатов

Замочите абрикосы в вине на 10 минут. Слейте и смешайте остаток с томатным порошком. При необходимости добавьте вино до получения консистенции томатной пасты. Хорошо перемешайте фарш, лук, орехи и специи. Сделайте гамбургеры, полейте их сверху томатно-винным соусом и запекайте в течение 30 минут при температуре 150°C или приготовьте на медленном огне в барбекю.

▪ Говядину/баранину с абрикосами можно заменить свининой с яблоками.

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЫ

1/2 стакана просеянной муки 1 стакан сушеной кукурузы
1 ч.л. соды 1 взбитое яйцо
1/4 ч.л. соли Черный перец по вкусу
1 стакан молока



Отварите сушеную кукурузу в молоке до мягкости, остудите, добавьте взбитое яйцо. В кукурузную смесь добавьте муку, соду, соль и перец и хорошо перемешайте. Жарить как обычные оладьи до золотисто-коричневого цвета.

ЧИПСЫ ТАКО

1/4 стакана лука 1/2 стакана красного и зеленого перца
1 стакана тертого сыра 1/2 ч.л. кайенского перца
1/4 ч.л. порошка чили 1 измельченная долька чеснока
2 стакана пюре из консервированной кукурузы

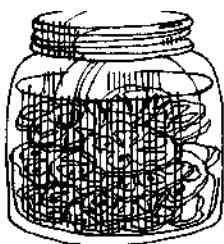
Смешать все ингредиенты в блендере до однородной массы. Выложить массу на смазанный растительным маслом лист для пастилы и сушить 10 часов при температуре 55°C до высыхания одной стороны. Затем перевернуть на другую сторону и сушить еще 2 часа до хрустящего состояния. Поломать на чипсы.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЧИПСЫ

Отварить картофель, посолить, поперчить и добавить молоко до получения пюре. Не добавляйте масло, т.к. оно после сушки будет горчить. Разложить пюре на слегка смазанный растительным маслом лист для пастилы и сушить 10-12 часов при температуре 60°C.

СУШЕННЫЕ ТОМАТЫ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ

¼ стакана растительного масла	3 измельченные дольки чеснока
1 стакан подсушенных томатов	1 небольшой сушеный красный чили
Сушеные веточки петрушки, орегано и розмарина	1 стакан оливкового масла первого отжима



В небольшой кастрюле нагреть растительное масло, добавить чеснок, розмарин и чили. Варить пока чеснок не станет хрустящим и золотистым, а масло не приобретет аромат. Снять с огня и охладить при комнатной температуре. Наполнить поллитровую банку сушеными томатами и зеленью и залить процеженным ароматным маслом. Добавить оливковое масло, чтобы оно полностью закрыло томаты. Закрыть банку и поставить в холодильник, срок хранения около 6 месяцев.

- Если томаты слишком сухие, они не впитают масло. Попробуйте с кубиками сыра Фета

ЗАПРАВКА ИЗ СУШЕНЫХ ТОМАТОВ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ

¼ стакана процеженных сушеных томатов	2 ст.л. уксуса
6 ст.л. масла из-под томатов	2 ст.л. каперсов
Молотый черный перец по вкусу	1 ст.л. петрушки

Перемешайте все компоненты до однородной массы. Подавать в качестве соуса к кусочкам сыра моцарелла, огурцам или к салату из зелени. Расчет на полстакана.

ПЕСТО ИЗ СУШЕНЫХ ТОМАТОВ В АРОМАТНОМ МАСЛЕ

½ стакана томатов	1 стакан воды
½ стакана масла из томатов	2 зубчика чеснока
Молотый черный перец	¼ стакана кедровых орехов
2 ст.л. сыра пармезан	

Положите томаты в воду и доведите до кипения. Варите 10 минут. Слейте воду, но сохраните ее. Измельчите в блендере томаты до состояния пюре, добавьте масло, кедровые орехи, чеснок, соль и перец. Перемешайте до состояния однородного пюре. Добавьте сыр пармезан и оставленную от варки воду до консистенции соуса. Подавайте с пастой, полив сверху. Хранить в холодильнике в плотно закрытом контейнере около двух недель. Расчет на 1 ¼ стакана.

СУШЕНЫЕ ТОМАТЫ ДЛЯ ПАСТЫ

Подсушенные томаты, кайенский перец, сушеные баклажаны слоями выложить в банку, чередуя слои с чесноком и базиликом. Наполнив банку до конца, залить оливковым маслом.

Подавать: Вынуть из банки кусочки овощей, порезать их на тонкие полоски, добавить белое или красное вино для мягкости. Добавить масло, в котором овощи стояли, нагреть и смешать с пастой. Сверху посыпать тертым пармезаном или сыром романо.

- Можно добавить анчоусы для придания блюду средиземноморской пикантности.

ЮЖНОАФРИКАНСКИЙ БИЛТОНГ

1 кг оленины	1 ст.л. крупной соли
2 ч.л. сахара	½ ч.л. молотого черного перца
1 ст.л. молотого кориандра	¼ стакана уксуса

Нарезать мясо на полоски толщиной 10 мм и поместить в маринад на ночь. Вынуть из маринада и сушить на сетчатом листе или листе для пастилы, смазанном растительным маслом, 10-12 часов при температуре 60 °С, пока мясо не станет гибким, при этом мясо не должно ломаться.

ДЕНДЕНГ МАНИС

(Сладкая сушеная говядина по-индонезийски)

1 кг говядины	250 г коричневого сахара
1 ст.л молотого имбиря	1 ст.л. лимонного сока
1 ч.л. соли	3-4 ст.л. молотого кориандра

Нарезать мясо полосками толщиной 5 мм поперек волокон и добавить маринад. Не добавлять никакой другой воды, т.к. сок, имеющийся в мясе, разбавит маринад. Вынуть мясо из маринада, дать маринаду стечь, сушить на сетчатом листе или листе для пастилы 8 часов при температуре 60°С.

ПАСТИЛА ИЗ МЯСНОГО ФАРША

500 г фарша	2 луковицы, нарезанные кубиками
6 измельченных зубчиков чеснока	4 томата, нарезанных ломтиками
½ ч.л. порошка	2 ч.л. орегано



Обжарить все ингредиенты без масла в течение 5 минут, постоянно помешивая деревянной ложкой, пока фарш не потемнеет. Удалить образовавшийся после жарки жир. Смешать в блендере до однородного состояния. Разложить на слегка смазанном растительным маслом листе для пастилы и сушить в течение 8-10 часов при температуре 60°С.

Для восстановления добавить 1 стакан теплой воды к 1 стакану сушеного фарша и варить до готовности. Получится густой, питательный суп.

ОТБИВНАЯ БАРАНИНА ПО-АРАБСКИ

2 кг нежирной баранины	5 луковиц, нарезанных кубиками
1 пастила из айвы с имбирем	1 ст.л. оливкового масла
1 ст.л. кориандра и петрушки	Черный перец, кайенский перец, паприка, соль

Нарежьте мясо на отбивные, обваляйте в специях с луком. Нагрейте масло в сковороде и готовьте отбивные, пока они не станут мягкими. Удалите весь жир, образовавшийся при жарке. Добавьте айвовую пастилу, нарезанную на маленькие кусочки, и готовьте еще полчаса.

СЛАДКО-КИСЛАЯ СВИНИНА С РИСОМ

500 г свинины	2 нарезанных яблока	240 г консервированных ананасов
1 ч.л. корня имбиря	2 нарезанных луковицы	100 г зеленой фасоли
2 ст.л. коричневого сахара	1 ч.л. лимонной кислоты	½ ч.л. порошка карри
½ ч.л. куркумы	3 ст.л. кукурузной муки	3 ст.л. подливы «Бисто»

Соль по вкусу



Нарезать свинину на маленькие полоски или кубики, убрать весь жир. Тушить с солью и имбирем до мягкого состояния на медленном огне с закрытой крышкой. Добавьте овощи, фрукты и другие ингредиенты и тушите еще 1 час на медленном огне. Выложить на поддон для пастилы и сушить 8-10 часов при температуре 60°C. Через несколько часов перевернуть.

Для восстановления просто добавьте воды, доведите до кипения и варите в течение 20 минут, постоянно помешивая. При подаче выложить поверх подушки из риса.

РИС: Приготовить 2 стакана риса согласно инструкции на упаковке. Разложить его на листе для пастилы и сушить при температуре 55°C. Для восстановления добавить равное количество кипящей воды к рису и дать постоять 5 минут.

▪ Любые блюда: тушеное мясо, запеканка, консервированное мясо, спагетти и вареные бобы, можно сушить и восстанавливать, как описано в рецепте «сладко-кислая свинина с рисом». Мясо следует нарезать кубиками или полосками, а мясной фарш просто идеален для этого блюда.

МОЛЛЮСКИ

Моллюски можно сушить как в сыром виде, так и вареном: в кастрюле-скороварке отварите моллюски в течение 1-2 часов или отварите на слабом огне в течение 5-6 часов, и затем поместите в сушильный аппарат на 16-24 часа при температуре 60°C. Для восстановления оставьте настаиваться в воде на ночь. Сырые моллюски, нарезанные полосками или молотые в мясорубке, сушить 6-10 часов при температуре 60°C. Для восстановления достаточно несколько часов.

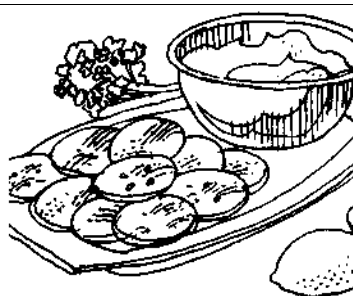
КАЛЬМАРЫ

Тщательно очистить кальмары и нарезать тело кальмара и щупальца на кусочки размером 10 мм, бланшировать 5 минут и сушить на сетчатом листе в течение 8-12 часов при температуре 60°C. Для восстановления замочить в 1 литре воды с ½ ч.л. соды до мягкости или можно употреблять в сушеном виде, как это делают японцы.

СУШЕНАЯ РЫБА СО СМЕТАНОЙ

1 стакан сметаны	¼ ч.л. перца
¼ стакана майонеза	1 ст.л. сушеной петрушки
2 ст.л. лимонного сока	1 стакан сушеной рыбы
1 измельченный зубчик чеснока	

Смешать вместе сметану, майонез, лимонный сок, чеснок, перец и петрушку. Размельчить сушеную рыбу и смешать с полученным соусом. Подавать с крекером, картофельными чипсами, сушеными томатами, цукини или дольками огурца.



ПОРОШОК ИЗ ХРЕНА, ЧЕСНОКА И ИМБИРЯ

Хрен, чеснок и имбирь очистить, нарезать и пропустить через мясорубку. Разложить на листе для пастилы и сушить в течение 3-5 часов при температуре 50°C. Смолоть в порошок и еще раз просушить, если порошок все еще влажный. Остудить, поместить в герметичную банку и хранить в прохладном темном месте.

При использовании взять 3 ст.л. порошка, залить белым уксусом, дать постоять, чтобы порошок впитал уксус, смешать с ½ стаканом сметаны.

Подавать с жареной говядиной.

ТРОПИЧЕСКИЕ ПОЛЕЗНЫЕ ПАСТИЛКИ

1 стакан арахисового масла ½ стакана меда

1 стакан сухого молока ½ стакана кунжута

2 стакана измельченных сушеных ананасов, манго и бананов

Смешайте ореховое масло, молоко и мед до однородной массы. Затем добавьте сушеные фрукты и кунжут, хорошо перемешайте. Положите получившуюся смесь на дно емкости диаметром 20 см, при этом уплотнив ее, и нарежьте массу на маленькие квадратики. Аккуратно выньте квадратики и выложите на сетчатый лист. Сушите в течение 6 часов при температуре 60°C до хрустящего состояния.

▪ Полезные пастилки получаются очень вкусными из любой комбинации фруктов.

ФРУКТОВЫЕ ШАРИКИ

2 стакана смеси сушеных фруктов ½ стакана сгущенного молока с сахаром

½ стакана измельченного миндаля ½ стакана кокосовой стружки

Смешайте сухофрукты и миндаль, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Охладите в течение 2 часов и затем сделайте шарики величиной 15 мм и обваляйте их в кокосовой стружке. Поместите в сушилку на 5 часов при температуре 60°C и сушите до хрустящего состояния.

Хранить в плотно закрытых емкостях.

▪ Можно использовать излишки сухофруктов с прошлого сезона, измельченные в блендере.

ФРУКТОВЫЕ ШАРИКИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

1 стакан кокосовой стружки 2 стакана измельченных сушеных яблок

½ стакана арахисового масла 1 ч.л. ванили

Смешайте хорошо все ингредиенты. Сделайте шарики размером 15 мм и сушите 5 часов при температуре 60°C до хрустящего состояния.

▪ Попробуйте положить измельченную банановую пастилу вместо яблок.