standart

Сушилка для фруктов D600A/700

Код 51096652

Инструкция по эксплуатации



Содержание

Важная информация по технике безопасности 3

Эксплуатация и уход за сушилкой 5

Меры предосторожности 6

Общие рекомендации для сушки 7

Сушка фруктов 10

Сушеные фруктовые полоски-роллы 14

Таблица для сушки фруктов 16

Сушка овощей 18

Сушка мяса 24

Сушка трав 28

Восстановление влаги сушеной пищи 33

Приготовление пищи используя сушеные продукты 34

Рецепты 35

Фруктовые роллы 41

Лакомства для домашних животных 42

Сушеные изделия ручной работы 46

Аксессуары 53

Важная информация по технике безопасности

Используя этот электрический прибор, необходимо соблюдать общие правила техники безопасности, в том числе следующие:

1. Внимательно прочитайте всю инструкцию перед использованием прибора и сохраните руководство для будущего.
2. Это устройство не игрушка, поэтому нужно заботиться о детях, когда они используют это устройство, или, когда рядом с устройством находятся дети. Это устройство держите вне досягаемости для детей.
3. Немедленно прекратите использование устройства, если его кабель поврежден. Замену поврежденного кабеля доверьте специалистам.
4. Не используйте прибор, если он не работает должным образом или был поврежден. Прибор должен осмотреть и ремонтировать специалист.
5. Когда прибор не используется или перед его чисткой, отключите кабель питания от электрической розетки. Подождите, пока прибор остынет перед подключением или удалением его частей.
6. Остерегайтесь движущихся частей.
7. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
8. Не ударьте и не уроните устройство. Не используйте прибор, если он упал или имеет признаки повреждения.
9. Придерживайтесь следующих условий: Не используйте шнур, чтобы перенести или тянуть устройство; не используйте шнур в качестве ручки, старайтесь не притиснуть шнур дверьми и не тяните вокруг острых краев или углов.
10. Храните вдали от горячих газовых печей, электроплит, горелки или любых других горячих поверхностей. Не используйте это устройство на мокрой или горячей поверхности, или вблизи источника тепла.
11. Перед отключением питания, устройство сначала выключите (OFF) переключателем. Для отключения прибора от сети, отсоедините его кабель питания от электрической розетки. Не вытягивайте вилки взяв за шнур.
12. Перед подключением устройства к сети или перед использованием, сначала высушите руки и убедитесь, что устройство является безопасным для использования.

13. Включенное (ON) или действующее устройство должно всегда стоять на ровной, устойчивой поверхности, например, на столе или столешнице, что бы в устройство попадало достаточно воздуха. Основы устройства никогда не ставьте на ковер, полотенце, газеты и т.д., поскольку через низ устройства воздух не движется, и устройство может быть повреждено. Запрещается закрывать все устройство любым материалом, в противном случае устройство испортиться. Чтобы сушилка хорошо функционировала, она должна стоять на открытом и вентилируемом пространстве.
14. Частей этого устройства нельзя мазать никакими маслами.
15. Запрещается любую часть прибора, шнур питания или вилку замачивать в воду или в любую другую жидкость.
16. Используя аксессуары, которые не указаны в рекомендациях изготовителя прибора, можно пораниться.
17. Внутри сушилки не используйте острых приборов.
18. Устройство используйте только по его прямому назначению.
19. Данного устройства не используйте на открытом воздухе или в помещении на мокрой поверхности. Устройство предназначено только для домашнего использования, в помещении.
20. Данный прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами с физическими или умственными недостатками.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

ЗАМЕЧАНИЕ: это устройство имеет короткий сетевой шнур. В отличие от длинного шнура, короткий провод имеет более низкий риск зацепится или зацепившись упасть. Можно использовать удлинитель с условием, что кабель будет использоваться с осторожностью. Если используется удлинитель, на его маркированных номинальных значениях электрических параметрах должно быть не меньше номинальной мощности значений параметров устройства. Более длинный кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он не был отвисшим от поверхности стола, в противном случае эго могут потянуть дети или за него можно случайно зацепится.

Эксплуатация и уход за сушилкой

Перед тем как в первый раз вы используете сушилку, промойте подносы и основание в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине, положив на верхней полке посудомоечной машины (удалите перед началом цикла сушки посудомоечной машины). Внимание: Блок питания /вентилятор - запрещается вложить в воду или в посудомоечную машину. Эти детали протрите влажной тканью.

- Основу поставьте на твердую столешницу или стол, подальше от раковины или другого источника воды.
- На основе подложки расположите дополнительные поддоны. Чтобы данная сушилка функционировала должным образом, необходимо установить, как минимум, 5 поддонов (поддон основы считается одним из 5 поддонов). К сушилке можете добавлять дополнительные поддоны, продаваемые отдельно (в общей сложности можно приложить максимум 12 поддонов).
- Верхний поддон закройте с крышкой.
- Вилку шнура питания включите в розетку электросети, отрегулируйте температуру, переключатель устройства поставьте в положение (ON), и устройство будет готовым к сушке.

Поддоны и основа

Поддоны данной сушилки очень легко чистить. Всего несколько минут замочите их в теплой воде с мягким моющим средством. С помощью мягкой щетки, удалите взвешенные частицы пищи, которые не удалились после замачивания поддона в воду. Запрещается любую часть устройства чистить металлической или грубой губкой, царапающими (абразивными) чистящими средствами или острыми предметами, поскольку такие материалы могут повредить поверхность. Поддоны и основание можно мыть в посудомоечной машине, разместив их на верхней полке, но они **должны быть удалены из посудомоечной машины перед циклом сушки.**

Блок питания

Остатки сушеных продуктов от блока питания удалите с мягкой чистой тканью или смоченным полотенцем. Убедитесь, что в систему электропитания непопадут капли воды или другой жидкости.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩАЕТСЯ БЛОК ПИТАНИЯ МОЧИТЬ В ВОДУ ИЛИ В ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ! С БЛОКА ПИТАНИЯ НЕ СНИМАЙТЕ НИКАКИХ ЧАСТЕЙ!

ВНИМАНИЕ: Перед очисткой убедитесь, что блок питания отключен от сети питания.

Меры предосторожности

При сушке еды следуйте этим правилам безопасности:

- Прежде чем прикасаться к пище, вымойте хорошо руки.
- Перед использованием, всю посуду и приборы очистите мягким моющим средством и промойте водой.
- Перед использованием обязательно хорошо очистите все столешницы и разделочные доски, как описано в предыдущем пункте. Деревянные или пластиковые разделочные доски тщательно дезинфицируйте.
- Храните продукты в холодильнике, прежде чем начать готовить их для сушки. Сушеные продукты питания храните в холодильнике или морозильной камере.
- Открыв герметичный контейнер с сушеными продуктами, высушенную пищу используйте как можно скорее.
- Уже открытую посуду с сушеной пищей храните плотно закрытую в холодильнике, чтобы сохранить пищу свежей, и она не испортилась.
- Не распыляйте растительное масло непосредственно на поверхность поддона.
- Не сушите пищи, которая была приготовлена или маринованная с алкоголем.
- Поддоны предназначены для использования только с этой сушилкой для фруктов. Не используйте поддоны в обычных печах или других устройствах.
- При сушке на данной сушилки, используйте минимум 4 поддоны, даже если останутся пустые поддоны.
- При сушке пищи с жидкостями, соусы или пюре, используйте лоток без отверстий (в наборе 2 шт.).

- Если сушите мясо, когда блок питания находится в верхней части, лист фруктовых полосок-роллов положите на нижний поддон. Фруктовых полосок-роллов лист задержит жидкость, а затем устройство будет легче чистить.

Общие рекомендации для сушки

Время сушки и качество сушеной пищи сильно зависит от типа пищи, влаги воздуха и даже от способа приготовления пищи для сушки.

- Экспериментируйте выбирая различные температуры сушки, толщину кусочков, способы подготовки для сушки или сушку без предварительной подготовки.
- Таким образом, вы сможете выбрать, какой вариант лучше всего подходит для ваших потребностей и ожиданий.
- Для того, чтобы сохранить питательные вещества и приготовить качественный продукт, пищевые продукты для сушки нужно подготовить быстро. Пищевые продукты положив в сушилку, они должны непрерывно сушится, выбрав рекомендуемую температуру и время. Не выключайте сушилку и не оставляйте не полностью высушенную пищу на поддоне, поскольку она может испортится или начать распространять неприятный запах.
- Всю пищу равномерно положите одним слоем. Если кусочки перекрываются, для просушки перекрывающихся участков потребуется вдвое больше времени.
- Не добавляйте новых продуктов к уже подсохшим продуктам. Добавив к сушенной партии свежие продукты, как раньше, так и позднее добавленные будут медленнее сушится. Однако, в случае необходимости, несколько поддонов можно высвободить для новой пищи, а уже немного высушенные продукты сложить более плотно на меньшем числе поддонов.
- У многих людей есть больше чем одна сушилка для фруктов. Если у вас есть две сушилки, через несколько часов вы можете комбинировать их сушеные фрукты и начать сушить новую партию на оставшейся части поддонах второй сушилки.

Выбор продуктов для сушки

Выбирайте лучшего качества продукцию, спелые и хороший вкус и запах имеющую пищу. Хорошо промойте, чтобы удалить всю грязь, пыль и насекомых. Отрежьте сбитые или плохие части.

Размещение пищи на поддонах

Пищевые кусочки равномерно сложите на поддонах. Разместите кусочки так, чтобы они не перекрывали друг друга, иначе они будут сохнуть длиннее. Разместив кусочки на поддоне, поместите поддон на сушилку, чтобы начать сушку.

Время сушки

Время сушки может зависеть от типа пищи и ее количества, от толщины и однородности кусков, от содержания воды в пище, влажности и температуры воздуха, а также от модели сушилки. Время высыхания также сильно зависит от региона, суток или погодных условий. Делайте заметки, чтобы было легче обеспечить время сушки конкретных пищевых продуктов.

Температура сушки

Фрукты, фруктовые полоски-роллы и овощи, сушите на такой температуре: от 55°C до 60°C. При сушке пищи на такой температуре сохраняться более термочувствительных витаминов A и C. Начиная высыхать, любая пища покрывается расой, так что для первых пару часов сушки можно установить выше, чем 60°C температуру. Первые пару часов фактическая температура пищи останется от 6°C до 8°C ниже, чем температура воздуха.

Мясо и рыбу сушите на максимальной температуре, на которую можно установить сушилку. Такая температура на первых этапах сушки предотвращает распространение бактерий и других микроорганизмов, характерных для мяса и рыбы, из-за которых портится мясо.

Орехи и семена содержат много жира, так что суша при высоких температурах, пища может иметь горький вкус и неприятный запах. Оптимальная температура - от 30°C до 40°C.

Травы и специи наиболее пахнут, когда первый раз цветут, так что их нужно собирать пока они еще свежие, прежде чем начнут цвести. Ароматические масла очень чувствительны и должны быть высушены от 30°C до 40°C. Не распределяйте на поддоны слишком много пищи, в противном случае время сушки будет длиннее.

Сушенные цветы, травы и специи для сухих ароматических смесей следует сушить при температуре от 30°C до 40°C, чтобы сохранить запах.

Упаковка

Некоторые куски могут сохнуть быстрее, чем другие. Высушенные продукты должны быть вынуты и помещены в герметическую посуду, а остальные кусочки остаться в сушилке до тех пор, пока полностью высохнут. Все сушеные продукты как можно скорее упакуйте, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов, чтобы они не стали липким не начали поглощать влагу в воздухе. Сушеные продукты храните в герметической посуде, которая является влагостойкая. Для высохших продуктов питания идеально подходит „i-eco“ вакуумное уплотнительное устройство. Это позволит увеличить время хранения высушенных продуктов питания в 3-4 раза.

Многие упаковочные материалы являются полупрозрачными, так что упакованные сушеные пищевые продукты еще должны храниться в пластиковой или металлической посуде, которая является светонепроницаемой. Не держите вместе в посуде фруктов и овощей, потому что могут смешаться их запахи и появится влага.

Сушеные фруктовые полосы-роллы лучше вынуть, пока они еще теплые. Заверните в полиэтиленовую пленку и поместите в герметическую, влагостойкую посуду. Лук и помидоры особенно склонны поглощать влагу в воздухе, поэтому они должны быть упакованы сразу после удаления из сушилки.

Отметка

Все сушеные продукты должны быть помечены, записывая название продукта, дату сушения и количество или вес. Ясно отметив продукты, вы сможете потреблять их вовремя, прежде чем они не потеряли питательные вещества и не испортились.

Проверка сушеной пищи

В окончательных этапах сушения, за пищей нужно присматривать, чтобы она не пересохла. Пересохшей пищи текстура, питательная ценность и вкус хуже. Для того, чтобы проверить, является ли пища хорошо высушенной, возьмите один кусочек, подождите, пока он остынет, и потрогайте тот кусочек пальцами.

- Фрукты легко гнутся и напоминают кожу, у них нет влажных мест. Сломайте кусочек на половину, сожмите и посмотрите, не нашлась ли влага на месте перелома. Если влаги нет, это означает, что пища достаточно сухая, чтобы ее можно была хранить в течение длительного периода времени.
- Сушенные фруктовые полоски-роллы должны напоминать кожу, на них не должно быть липких мест.
- Сушеное мясо должно быть твердо эластичным, но не хрупким.
- Сушеная рыба должна быть твердо эластичной, но не хрупкой. Если рыба жирная, она может выглядеть влажной, так как она будет содержать много жира.
- Овощи должны быть твердо эластичными или хрустящими.
- Если пища недостаточно высушенная или на нее через не плотную посуду попала влага, качество и пищевая ценность могут снизиться, а храня такую пищу, она может получить плесень.

Хранение

Храните в прохладном, сухом, как можно больше затененном месте. Чем в более затененном и прохладном месте хранится высушенная пища, тем дольше она сохранит качество и питательную ценность. Идеальной температурой хранения сушенных пищевых продуктов является от 15°C и ниже предела температуры замерзания. Идеальное место хранения - морозильник или холодильник, особенно храня продукты с низким содержанием кислоты, такие как мясо, рыба и овощи.

Сушка фруктов

Фрукты идеально подходят для сушки, потому что они особенно богаты натуральным сахаром.



У фруктов есть повышенная кислотность (поэтому они меньше портятся и не составляют благоприятной среды для распространения микроорганизмов) и превосходный вкус! Сезонные фрукты можно приобрести в больших количествах из сада или фермеров - это будет гораздо дешевле, чем покупать в супермаркете.

Выбор

Фрукты, которые были собраны хорошо спелые, имеют самый большой натуральный сахар и имеют самую высокую питательную ценность. Чтобы сушенный продукт был самого лучшего качества, сушите только свежие, чистые и неповрежденные фрукты.

Подготовка

Тщательно промойте фрукты и вырежьте все плохие места. Кожуру фруктов (если хотите) очистить, удалите плодоножки, вырежьте сердцевину и удалите семена. Нарежьте половинками, или от 0,5 см до 1,2 см толщиной круглыми или полукруглыми ломтиками (это выполните быстрее, если вы используете пищевой комбайн или специальный режущий прибор - таким образом, вы получите такие же самые кусочки, которые затем высохнут в то же время). Некоторые фрукты, такие как финики, сливы, виноград, черника, клюква и т.д., покрыты натуральным воском. Если вы хотите высушить эти фрукты целиком, окуните их в кипящую воду в течение 1-2 минут (время зависит от вида, толщины и твердости кожи фрукта) - это ускорит процесс сушки. Намокшая кожа становится более пористой, поскольку она удалит естественное восковое покрытие, и сушка будет происходить быстрее. Этот процесс иначе известен как «потрескивание кожи». На коже фрукта появятся крошечные, иногда невидимые линии, через которые выйдет влага.

Большинство фруктов можно сушить половинками, удалив кости. Если будете сушить фрукты не очистив кожи, кусочки сложите кожей вниз, чтобы мякоть и сок фруктов не потек бы через поддоны. Ближе к концу процесса сушки, чаще проверяйте куски, а им высохши - достаньте их. Будете ли Вы очищать кожу фруктов зависит от ваших личных предпочтений, но, если фрукт покрыт воском искусственным способом, он должен быть очищен, чтобы удалить воск. Кожа имеет питательное

значение, но, как правило, кожа высушенного фрукта является жесткой, поэтому кусочки фруктов с кожурой будут сохнуть дольше. Попробуйте сушить фрукты разными способами - очищенные и с кожурой - и сами решите, какой вариант является наиболее приемлемым для вас. Если вы хотите, перед сушкой можете обработать фрукты.

Обработка перед сушкой

Большинству фруктов предварительная обработки перед сушкой не нужна. Обычно для большинства фруктов достаточно их просто порезать ломтиками и сушат. Однако есть и таких фруктов, у которых окисление происходит быстрее, чем у других. Во время сушки, в период окисления, поверхности, где еда была разрезана, чернеют. По этой причине, пища теряет вкус и аромат, а также витамины А и С. Выполнив предварительную обработку пищи, еда окисляется меньше, поэтому сохраняет лучшее качество, вкус и, конечно, больше витаминов.

Яблоки, груши, персики и абрикосы лучше предварительно обработать перед сушкой. Фрукты будут вкуснее, иметь больше питательной ценности, их можно будет дольше хранить. Почернеть склонные, порезанные фрукты подержите в аскорбиновой кислоте растворе, чтобы фрукты меньше чернели во время их подготовки. Не держите нарезанных фруктов в растворе более одного часа.

Попробуйте различные методы и сами решите, который метод лучше всего подходят для вас.

Выберите один из этих способов обработки фруктов перед сушкой:

Натуральная обработка

Чтобы фрукты меньше чернели, перед сушкой они могут быть обработаны с фруктовым соком с аскорбиновой кислотой. Хотя фрукты и потеряют немного цвета, можно использовать ананасовый, апельсиновый сок, а также сок желтого или зеленного лайма. Можно использовать и смеси аскорбиновой кислоты, которые продаются в

супермаркетах. Следуйте на упаковке предоставленные инструкции. Фрукты разрежьте ломтиками и сразу поместите в сок или смесь аскорбиновой кислоты. Выдержите в соку около 5 минут и разложите их на поддонах. Фрукты также могут быть взмочены в мед или в смесь меда и сока.

Бланширование в сиропе

В сиропе бланшированные фрукты бывают слаще, потому что впитывают сахар из раствора, используемого для бланшировки. Они также будут более липкими, даже если перед сушкой были помытыми. Приготовьте сахарный сироп, смешивая сахар (1 стакан), белый кукурузный сироп (1 стакан) и воду (2 стакана). Смесь варите до кипения и добавьте приготовленные фрукты. Медленно варите 10 минут на слабом огне. Снимите с огня и держите в горячем сиропе 30-45 минут. Фрукты слегка промойте холодной водой и положите их на сушильные поддоны.

Сульфирование

Замачивание фруктов в растворе бисульфита натрия замедляет процесс окисления и уменьшает чернение, а также позволяет сохранить больше витаминов А и С. Бисульфита натрия можно приобрести в виннице. Сульфировать не рекомендуется, если продукт будет потреблять человек, которому контролируется использование натрия из-за астмы или из-за проблем, связанных с дыханием. 1 ч.л. бисульфита натрия растворите в 3,8 л воды. Вымачивать от 5 до 10 минут. Затем промыть.

Заправка

Приготовив фрукты для сушки, заправьте их специями, желатиновым порошком или кокосовыми орехами, чтобы их вкус был более интересным. Фрукты можно посыпать мюсли, рублеными орехами, семенами мака, семенами кунжута или семенами подсолнечника. Такие приправы лучше использовать для свежих фруктов, который сначала были помочены в фруктовый сок или мед. Используйте свое воображение и придумайте разнообразие других жидких или сыпучих специй для заправки сушеных фруктов.

Кондиционирование

Обычно влага равномерно распределяется в высушенных кусках фруктов, оставив их несколько дней в комнатной температуре. Если некоторые кусочки будут более сухими, чем другие, во время кондиционирования

влага равномерно распределится по кусочкам. Если на крышке посуды составляется конденсат, это означает, что фрукты были недостаточно высушены. Вновь вложите фрукты в сушилку, и все проверяйте, как фрукты сохнут.

Полезные советы

 Яблочный соус мгновенно приготовите чашку сушеных яблочных кусочков смеситель смешивав с чашкой воды.

 Клубника идеально подходит для приготовления молочных, фруктовых коктейлей или наливку для мороженого.

 Сушеные кусочки дыни или арбуза становятся похожими на сладости.

 Сушеные кусочки или порошок лимона и апельсина, подходят для изготовления блюд, требующих тертую цедру цитрусовых фруктов.

 Сушеный виноград - это изюм, который приправит блюда и насытит жидкостей намного лучше, чем в магазине продаваемый изюм.

 Приготовьте для сушки кусочки банана толщиной 0,5 см, замочите их в мед (1/2 стакана), смешанный с водой (около 1/4 чашки). Слейте жидкость. Распределите на поддоны и сушите. Чтобы разнообразить, в глазурь добавьте 1/8 ложки порошка корицы перед замачиванием кусочков банана.

Сушеные фруктовые полоски-роллы



Фруктовые полоски-роллы - это один из самая любимая закуска как для маленьких, так и для взрослых обжор. Это жевательная фруктовая закуска изготавливается из свежего фруктового пюре, который высушивается и скручивается таким образом, чтобы его можно было легко съесть в качестве закуски. Фруктовые полоски-роллы легко приготовить, а приготовив в домашних условиях, это будет стоить меньше, чем при покупке в магазине.

Выбор

Для этой превосходной фруктовой закуски подойдут практически любые фрукты. Большинство фруктов могут быть использованы с другими фруктами. Некоторые фрукты, такие как яблоки, имеет много пектина волокна, и, следовательно, имеют отличные текстуры после высыхания. Потенциальные комбинации фруктов бесконечны. Используйте свое воображение! Используйте свежие сезонные фрукты. Кроме того, можно использовать немного перезревшие, неправильной формы или слегка потрепанные фрукты, которые не подходят для консервированния или сушки.

Некоторые фрукты, такие как цитрусовые, должны быть объединены с другими фруктами, потому что они содержат много жидкости и очень мало мякоти. Если вы видите, что из фрукта течет слишком много сока, с таким фруктом используйте яблоко, яблочное пюре или подобный фрукт, который сделает смесь толще. Если свежие фрукты не доступны, вы можете использовать консервированные (подслащенные или несладкие). Просто слейте жидкость и залейте фрукты в блендер. Яблочное пюре можно взять прямо из банки и производит отличные фруктовые полоски-роллы. Вы можете также использовать замороженные фрукты, но они имеют больше сока.
Просто разморозьте и делайте все так, как и описано для свежих фруктов.

Подготовка

Фрукты помойте, вырежьте все сбитые или поврежденные места. Смесителем сделайте очень плавное фруктовое пюре. В некоторые смесители во время смешивания некоторых фруктов может понадобиться добавить немного сока или воды, чтобы смеситель начал перемешивать. Обычно не нужно дополнительно в фрукты сыпать сахар, но, если они являются недозрелыми или очень кислыми, вы можете добавить немного низкой концентрации кукурузного сиропа или меда. Добавьте 1 ложку или более подсластителя на кварту пюре по своему вкусу (в фруктовые полоски-роллы добавив сахара, во время хранения, он станет хрупким).

Сушка и хранение

На поддон сушилки положите лист фруктовых полосок-роллов, который должен быть смазан небольшим количеством растительного масла, чтобы масса не прилипала к листу. Пюре должно быть равномерно

распределено; толщина должна быть около 0,5-1 см. Сушить при 55°C - 60°C, до тех пор, пока фрукты станут похожими на кожу и гибкими (приблизительно через 4-8 часов). В верхней части, или под фруктами, не должно оставаться липких мест. Таким образом, высушенную фруктовую массу удалите, пока еще она теплая, оберните в рулон, порежьте небольшими кусочками (если вы хотите) и заверните в пищевую упаковочную пленку. Отдельно завернутые кусочки рекомендуется хранить в больших герметичных и влагонепроницаемых контейнерах.

Таблица для сушки фруктов

Для сушки различных фруктов требуется различное время. Время сушки зависит от количества фруктов в сушилке, от толщины фруктовых кусочков и влаги в пищевых продуктах. Ниже предъявлены общие рекомендации. Более точное время высыхания установите сами, несколько раз пытаясь высушить в различных длительностях и записав свои наблюдения.

Пищевой продукт	Приготовление	Среднее время сушки	Возможные варианты использования
Яблоки	Очистить, вырезать сердцевину, нарезать 1 см кусочками, предварительно обработать	4-10 часов	Яблочное пюре, пироги, в тесте запеченные яблоки, кольца, закуски, хлеб и печенье
Абрикосы	Разрезать пополам, удалить косточку и нарезать на четвертинки, предварительно обработать	8-16 часов	Десерты, сухие завтраки, мясные пироги и соусы
Бананы	Очистить, нарезать 1 см толщины кусочками или разрезать вдоль	6-12 часов	Закуски, детское питание, сухие завтраки, печенье и банановый хлеб
Черника	Помыть и оборвать плодоножки. Поместить в кипящей воде	10-18 часов	Хлеб, торты

	до распада кожи		
Консервированные фрукты.	Слить сок. Если кусочки мелкие, положить на сетчатый лист	6-12 часов	Закуски, хлеб, зерновые завтраки
Вишни.	Помыть, удалить стебли и кости	18-26 часов	Хлеб, торты и закуски
Цитрусовые фрукты.	Очистить, при необходимости, нарезать 1 см толщиной кусочками	6-12 часов	Ароматизатор измельчив порошок
Клюквы.	Помыть и оборвать плодоножки. Поместите в кипящую воду до распада кожи	10-18 часов	Хлеб, торты, закуски, мороженое, йогурт
Кокосы.	Удалите внешнюю оболочку, нарежьте 1 см толщиной ломтиками.	3-8 часов	Торты, печенье, десерты и сухие завтраки
Фиги.	Удалить стебли и разрезать пополам	8-15 часов	Наполнители, торты, пудинги, хлеб, печенье
Виноград.	Не резать, удалить стебли (если бланшируете)	10-36 часов 6-10 часов	Изюм; использовать для выпечки, каш и как закуску
Киви.	Очистить, нарезать от 1 до 1,2 см толщиной ломтиками	5-12 часов	Закуски
Лимонный порошок.	Очистить, нарезать 1 см толщиной ломтиками	8-12 часов	Смеси пряностей, маринады
Манго.	Очистить и удалить семена. Нарезать 1,2 см толщиной ломтиками	6-16 часов	Закуски, крупы и хлебобулочные изделия
Дыни.	Разрезают на четверти или 1-1,2 см толщиной ломтиками, предварительно обработать.	8-20 часов	Закуски
Нектарины.	Нарезать 0,5 см толщиной ломтиками	6-16 часов	Закуски, десерты и для выпечки
Апельсины, зеленый и желтый лимон.	Слить сок. Если кусочки мелкие, положить на сетчатый лист	2-12 часов	Закуски, для выпечки и ремесла
Персики.	Очистить по вкусу,	6-16 часов	Закуски, хлеб,

	разрезать на половинки или четвертинки, предварительно обработать		фрукты в тесте, жаренные зерновые завтраки
Груши	Очистить, вырезать сердцевину и нарезать 1 см толщиной ломтиками, предварительно обработать	6-16 часов	Закуски, хлеб, печенье, фруктовые кусочки в тесте и сухие завтраки
Ананасы	Очистить, вырезать сердцевину, нарезать 1-1,2 см толщиной ломтиками	6-12 часов	Закуски, выпечка, запеченные мюсли
Сливы	Нарезать половинками или четвертинками и удалить кости	8-16 часов	Закуски, печенье, хлеб и зерновые завтраки
Ревень	Нарезать 2,5 см кусочками. Парить, пока слегка смягчают	6-14 часов	Торты, пирожные и другие десерты
Клубника	Нарезать половинками или 1,2 см толщиной ломтиками	6-12 часов	Закуски, крупы и хлебобулочные изделия

* Время может варьироваться в зависимости от емкости сушилки и влажности фруктов.

Сушка овощей



Некоторые овощи сушатся достаточно не плохо. Однако, есть и такие овощи, которые лучше использовать свежие или замороженные, потому что они не являются очень привлекательными для сушки. Если вы хотите хранить овощи в течение более длительного периода времени, то лучше их заморозить, чем сушить. Овощи содержат не большое количество кислоты и сахара, поэтому они быстрее портятся и подходят для более короткого хранения чем сушеные фрукты. Упаковка и идеальные условия хранения - являются решающими факторами, которые определяют, будут ли сушеные овощи и в декабре такими же вкусными, как летом только что принесенные овощи из огорода!

Выбор

Выбирайте свежие, хрустящие овощи, чтобы из них приготовили высокого качества сушеные продукты. Так же, как и фрукты, овощи нужно собирать спелыми, и начать сушить как можно скорее.

Подготовка

Тщательно помойте овощи и вырежьте все плохие места. Очистите, обрежьте овощи, вырежьте их сердцевину и (или) нарежьте ломтиками.

Бланширование

Большинство овощей должны быть бланшированные паром, держа над кипящей водой или в микроволновой печи. Бланширование замедляет действие ферментов, которое не разрывается ни во время сушки, ни во время хранения.

Примечание: Вовремя бланширования, ячеистая структура смягчается, и влага легче удаляется, а затем в фруктах можно будет восстановить содержание влаги. Лук, чеснок, перец и грибы бланшировать не нужно. Травок также не требуется бланшировать. Бланшировать в воде не рекомендуется, потому что будут теряться водорастворимые витамины и минералы.

Бланширование паром

Используйте пароварку или кастрюлю с плотно закрывающейся крышкой и съемной полкой. Закипятите около 1 дюйма воды и погрузите кусочки овощей. Закройте. Испаряйте, пока овощи полностью согреются, но не начнут кипеть. Это обычно должно произойти приблизительно в 1/3 часть времени, нужного для приготовления овощей. Овощи должны оставаться хрустящими. Слейте сок на полке и сразу разместите на поддонах в сушилке.

Бланширование в микроволновой печи

Микроволновая печь идеально подходит для бланширования овощей. Приготовьте овощи также, как готовили для бланширования паром. Поместите подготовленные овощи в посуду, подходящую для микроволновой печи, закройте крышкой и включите печь выбрав большую мощность, и варя ½ часть времени, нужного для приготовления свежих овощей.

В зависимости от модели и старости микроволновой печи, может быть, что понадобится остановить печь в течение половины указанного времени, и перемешать овощи, чтобы они равномерно бланшировались.

Сушка

Бланшированные овощи положите на сушильные поддоны так, чтобы воздух мог свободно циркулировать между кусочками. Если сушатся слипающиеся овощи, такие как кукуруза или горох, время от времени перемешивайте их, чтобы охватить все части.

Овощи сушатся до тех пор, пока они не становятся хрустящими, твердыми или рассыпчатыми. Упакуйте овощи сразу после сушки, чтобы в высушенные кусочки не попала влага. Стандартная температура сушки овощей - от 55°C до 63°C.

Полезные советы

Морковь

Для того, чтобы не пришлось большого количества времени терять для терки, сушеную морковь можно использовать для салатов, торта из моркови или салата из капусты.

Зеленая паприка, лук, сельдерей, перья чеснока и т.д.

Просто нарежьте и высушите - одного дня работой приготовьте запасов для всего года!

Спаржевая фасоль, желтая фасоль и зеленый горошек

Наиболее подходят для супа, тушенки или запеканки.

Луковый порошок

Высушите всю головку лука, пока они не станут хрустящей, а затем сотрите в порошок или измельчите в подходящем для лука смесителе («блендере»).

Помидорные ломтики

Сушеные помидоры, посыпанные на зеленый салат, придадут салату и цвет, и вкус. Сушеные помидоры отлично насыщаются влагой в супе,

тушенке или в запеканке. Сушеную помидорную массу можно измельчить в порошок и использовать в супы, соусов и паст.

Универсальный томатный соус

Помойте 6,5 кг спелых помидоров, вырежьте сердцевину. Мельчите смесителем. Сотрите или измельчите:

4 большие зеленые паприки

2 зубчика чеснока

3 большой лука

1 чашка душистого перца

3 большие моркови

В зависимости от количества воды, добавленной в порошковую смесь, приготовите:

- Томатная паста = 1 чайная ложка порошка, 1 чайная ложка воды
- Томатный соус = 1 чайная ложка порошка, 3 чайные ложки воды
- Томатный суп = 1 чайная ложка порошка, 1 чайная ложка воды, 2 чайные ложки сливок
- Томатный сок = 1 чайная ложка порошка, ½ гр. воды

Готовя суп и сок с воды можно использовать или больше, или меньше - по вкусу.

Рекомендации для сушки овощей

Время сушки овощей является различным. Бланшированные овощи сушатся быстрее, но не все овощи можно бланшировать. Ниже в таблице показано среднее время сушки общего применения, так как это зависит от различных факторов. Более точное время высыхания установите сами, несколько раз пытаясь высушить в различных длительностях и записав свои наблюдения.

Пищевой продукт	Приготовление	Среднее время сушки	Возможные варианты использования
Артишоки	Ядро порезать 3 мм толщины полосками. Бланшировать.	6-12 часов	Мариновать или взмочить в тесто и жарить
Спаржевая фасоль	Вымыть и порезать 2,5 см толщины кусочками. Бланшировать.	3-10 часов	Восстановить влагу, подать с сливочным соусом

Зеленая / желтая, стручковая фасоль	Удалить кончики, порезать 2,5 см толщины кусочками. Бланшировать.	6-12 часов	Тушеные блюда, супы и тушеное мясо или рыба
Свекла	Испарять пока смягчает. Охладить и очистить. Порезать на кусочки 1,2 см толщиной.	3-10 часов	Супы и тушеные блюда
Брокколи	Промыть, разрезать на куски. Бланшировать.	4-10 часов	Супы, запеканки или суфле, сливочные или сырные соусы
Морковь	Очистить, срезать кончики, порезать 1 см толщины ломтиками или тонкими полосками. Бланшировать.	6-12 часов	Салаты, супы, тушеные блюда и морковный пирог
Цветная капуста	Промыть, порезать на кусочки. Бланшировать.	6-14 часов	Супы и тушеные блюда
Сельдерей	Обрезать, вымыть и порезать ломтиками 1,2 см толщиной. Бланшировать в растворе: 1/2 чайная ложка пищевой соды и 1 стакан воды.	3-10 часов	Супы, тушеные блюда, порошок для соли сельдерея (соль и сельдерей использовать в равных количествах)
Кукуруза	Очистить кожуру, удалить волосы кукурузы и бланшировать. Отделить от ядер початков.	6-12 часов	Кусочки овощей в тесте, супы, тушеные блюда или кукурузная мука (кукурузы должны быть измельчены)
Баклажан	Пил, нарезать 0,5 см ломтиками толщиной. Бланшировать.	4-14 часов	Сливочные соусы, мясные или рыбные рагу
Чеснок	Зубчики чеснока разделить и очистить.	6-12 часов	Порошок специй.
Грибы*	Очистить с чистой щеткой, не мыть.	4-10 часов	Восстановить влагу. Подходит для супов, мясных блюд, омлета или жарки в сковороде.

Лук	Очистить шкуры, срезать верхушки и корневые концы. Порезать 1 см толщиной ломтиками.	6-12 часов	Супы, тушеные блюда и соусы. Порошок для приправой соли.
Горох	Вылущить, помыть и бланшировать.	5-14 часов	Супы, тушеные блюда и овощные смеси.
Паприка	Удалить стебли и семена. Порезать на кусочки 1,2 см толщиной.	5-12 часов	Супы, тушеные блюда, пицца, мясные блюда и специи.
Перец (острый)	Промыть, порезать ломтиками или разрезать пополам. Удалить семена, если желаете нежнейшей остроты.	3-20 часов	Супы, тушеные блюда, пицца и специи.
Картофель **	Используйте белый картофель. Очистить и порезать 1 см толщиной ломтиками. Бланшировать. Сцедить и сушить.	6-12 часов	Тушеные блюда, супы и тушеное мясо или рыба.
Помидоры	Помыть и порезать 1 см круговыми ломтиками или положить в кипящую воду, чтобы освободить кожу, разрезать пополам или в четверти.	6-12 часов	Супы и тушеные блюда. В смесителе (блендере) измельчить в порошок и добавить воды, чтобы сделать пасту или соус. *** Соус для пиццы высушить в форме для полосок-роллов.
Кабачок или тыквы	Помыть, удалить концы и порезать 1 см толщиной ломтиками или натереть. Если вы планируете позже восстановить влагу, эти овощи необходимо испарить.	5-10 часов	Хлеб, сухарики с соусом, суп и тушеное мясо или рыба. (Использовать через 1 неделю).

* Сушите при температуре 32°C около 2-3 ч., затем повысьте температуру до 52°C и при этой температуре сушите оставшееся время.

** Бланшируйте в течение 5 минут, или пока овощи станут полупрозрачными. Если овощи будут слишком мало испарены, они почернеют во время сушки и хранения

*** Насыщение томатного порошка водой и его использование описано на 19 странице.

Сушка мяса



Сушеное мясо является отличной закуской которую можно положить ребенку в школу, съесть на обед, в походе или где-нибудь еще! Сушенное мясо готовится из приправленного постного сырого мяса, поддержанного в соленной смеси, а затем высушенной дополнительно не варя ее. Так приготовленный продукт богат белками, очень вкусная разжигаемая закуска! Сушеное мясо также может быть использовано в качестве основы для производства соленых бульонов, супов или тушеный блюд.

Сушеное мясо

Сушеное мясо приготовить в домашних условиях намного дешевле, чем покупать в магазине. Из 3 кг большинства видов постного мяса можно приготовить около 1 кг сушеного мяса.

Сушка мяса

Сушеное мясо может быть изготовлено из различных типов звериного или красного мяса, рыбы и птицы. Используйте рыбное филе и куриные грудки. При покупке мяса для сушки, выбирайте постное мясо с очень небольшим количеством жира, потому что жир во время хранения, как правило, скиснет. Отличное сушеное мясо получится из постного бекона или бедренной вырезки.

При изготовлении высушенной свинины, курицы или индюшечья мяса, его заранее варите и обработайте. Обязательно сушите на самой высокой температуре. Высушив, поместите в разогретую духовку на 30 минут при температуре не ниже 74°C, для защиты от сальмонеллы. Если вы хотите, сушить звериное мясо, перед сушкой, заморозьте как минимум на 60 дней, рекомендуемая температура - -18°C, чтобы защитить себя от возможных заболеваний, которыми могли быть больны животные. После того разморозьте мясо, приправьте, порежьте полосками или палочками и разместите на поддоны для сушки.

Подготовка

Используя острый нож, вырежьте все жира, хрящи, мембраны и соединительные ткани. Порежьте от 0,5 до 1 см толщиной и от 12 до 15 см длиной полосками. Мясо для сушки будет легче резать, когда оно еще не полностью разморожено. Мясо режьте одинаковой толщины, что все полоски высохли в течение того же периода. Полоски режьте поперек волокна, чтобы высушенное мясо было легче отломать и жевать.

Перед сушкой, отрезанные куски мяса маринуйте 4-8 часов в холодильнике в маринаде, который можно приобрести в магазине или приготовить самому. Маринуя мясу придается больше аромата, мясо становится мягче. Чем дольше мясо маринуется, тем богаче вкус сушеного мяса. Если вы используете свой рецепт маринада, обязательно используйте смесь пряностей, предназначенных для вяления, содержащей соль, нитрит натрия - эти материалы предотвращают распространение бактерий в первых фазах сушки.

Для того чтобы высушить фарш, выбирайте тощее мясо 85-90%. Самые популярные виды мяса - говядина, оленина, буйволы и индюшечье мясо. Сушеное рубленое мясо легко сделать, оно быстро сохнет и стоит меньше, кроме того, его легче жевать, чем резанное высушенное мясо. По вкусу приготовьте смесь специй, хорошо перемешайте с мясом, и немножко подержите. Из приправленного мяса сформируйте полоски, используя сушеного шприц для фарша. Разместите на поддонах и сушите.

Маринад для сушенной говядины

Примечание: Этот рецепт подходит для говядины, оленины или другого звериного мяса.

- 500 г нарезанного мяса
- 4 столовые ложки соевого соуса
- 1 столовая ложка томатного соуса
- 1 столовая ложка измельченного корня имбиря (если хотите)
- 1/4 чайной ложки черного перца (если хотите более острого мяса, используйте острый красный перец).

- 1 столовая ложка порошка карри (если хотите)
- 2 зубчика чеснока

Мясо маринуйте в течение 4-6 часов, затем слейте жидкость. Разместите на поддонах для сушки.

Восточный маринад «Teriyaki»

- 500 г нарезанного мяса
- 1 чашка соуса «Teriyaki»
- 1 чайная ложка молотого чеснока

В миске смешайте все ингредиенты, кроме мяса. Добавьте полоски мяса и замаринуйте в холодильнике не менее четырех часов. Достаньте полосы из маринада и дайте стечь лишней жидкости, а затем положите на защитные листы сушильных поддонов. Полоски не должны перекрывать друг друга. Высушите.

Сушка мяса

Мясо нужно сушить при 71°C. В зависимости от толщины полосок мяса, сколько мяса вложили в сушилку, от влаги, мясо может сушится от 4 до 15 часов. Несколько раз во время сушки похлопайте мясо чистым бумажным полотенцем, чтобы удалить на мясо нарастающий жир. Снимая сушеное мясо с поддонов сушилки, оберните его в бумажные полотенца и, перед упаковкой, дайте так постоять нескольких часов. Бумажные полотенца поглотят излишний жир, поэтому мясо подойдет для более длинного хранения.

Хранение

Ни в холодильнике хранимая сушенная говядина, при комнатной температуре, после 3-4 недель становится горькой. Охладите или заморозьте в течение более длительного периода времени или до поездки, или пикника. Если в мешочке образуются кристаллы льда, мясо должно быть повторно упаковано в сухую посуду. Если мясо было хорошо высушено, оно не испортится через несколько недель на открытом воздухе или во время путешествия. Все виды мяса должны быть хорошо высушены, чтобы не нашлась плесень. Если в мешочке сушеного мяса найдете плесень, вам нужно выбрасывать всю банку.

Сушка приготовленного мяса

Если сушите мясо, не для того, чтобы его позже есть, как сушеные мясные закуски, но, например, использовать для тушения, бутербродов или для мясной тушенки, мясо должно быть нежным и изысканным. Оно должно быть приготовлено так, чтобы не было твердым и тяжело жевательным восстановив влагу. Используя остатки жаренного стейка, вы можете пропустить этап подготовки мяса перед сушкой. Такие остатки можете высушить и затем использовать в качестве закуски, во время похода или на пикника.

Время хранения приготовленного сушеного мяса - от 2 до 3 недель при комнатной температуре. Для похода или пикника храните в холодильнике или морозильной камере, чтобы сохранить самое лучшее качество. Еда будет оставаться свежей и сохранит аромат на срок до 6 месяцев при хранении в морозильной камере.

Сушка рыбы

Для сушки наиболее подходит нежирная рыба. Жирная рыба также может быть высушена, но при комнатной температуре она может храниться в течение одной недели. В полностью высушенной рыбе остается около 15% влаги. Рыба будет гибкой, но и твердой. Если вы не уверены, хорошо ли рыба высохла, держите ее в холодильнике или морозильной камере, тогда рыба действительно не испортится.

Может быть высушена и приготовленная рыба, но у нее будет другой вкус, чем у высушенной зеленой рыбы. Тем не менее, высушив приготовленную рыбу, из нее все равно выйдет хорошая закуска. Приготовленной сушеной рыбы не рекомендуется повторно увлажнять, так как она не будет вкусной.

Выбор

Для сушки выбирайте свежую рыбу. Если вы сам поймал рыбу, тщательно ее очистьте и держите на льду, пока будете готовы высушить. Если рыбу вы покупаете, покупайте только свежую и не разу незамороженную рыбу. Высушить можно и замороженную рыбу, но нужно быть осторожным, чтобы она не была испорченной.

Приготовление

Рыба порежьте от 0,5 до 1 см толщиной полосками. Маринуйте в вашем любимом маринаде.

Если вы используете свой собственный рецепт, не забудьте использовать хотя бы 1,5-2 столовых ложек соли на 0,5 кг свежей рыбы. Соль замедляет рост бактерий в первые фазы сушки. Мариновать в холодильнике не меньше 4-8 часов, чтобы рыба впитала соль и специи.

Сушка

Сушите рыбу от 55°C до 60°C, пока она не станет твердой и сухой, но и пока не будет дробится. На сушеной рыбе не должно оставаться влажных мест.

Упаковка и хранение

Следуйте на 9 и 10 страницах рекомендаций по упаковке и хранению. Сушеную рыбу храните в морозильнике, если не успеете ее использовать в течение 2-3 недель.

Сушка трав



Свежие травы и пряные растения имеют более сильный аромат, чем в магазине продаваемые травы и специи. Хорошие сушеные травы и специи очень хорошо оценивают любители хорошей еды и шеф-повары.

Сушеные травы и специи используются чаще, чем свежие, потому что они доступны в разные сезоны года и удобнее в использовании. Хотя во время сушки и теряется часть вкуса, их объем уменьшается, потому что удаляется много влаги. Большинство трав содержат от 70 до 85 процентов воды. Из 800 граммов свежих трав получите около 100 граммов сушеных трав.

Сбор трав

Для специй можно использовать травяные цветки, семена, листья и стебли. Листья и стебли должны быть собраны рано утром до того, как тепло солнца еще рассеяло в них содержащиеся ароматические масла. Листья должны быть собраны до того, как растение начинает цвести, и пока еще листья мягкие. Стебли нужно резать около основы, оставляя

достаточно листьев, чтобы растение продолжало расти. На вершине растения, у новых листьев, вкус и запах являются наиболее концентрированными.

Растения, как правило, выдерживают три или четыре урожая, а если погодные условия благоприятны, их можно собирать круглый год. Если травы растут в той стороне, где мало солнца, они растут медленнее, в то время как в солнечной стороне (например, на подоконнике в кухне), выращенные травы вы сможете вырезать круглый год. Когда растения начинают цвести, их вкус становится горьким, а листья пахнут меньше, потому что растение потребляет много энергии, чтобы извлечь почки.

Цветки некоторых трав могут быть использованы в качестве приправы. Такие цветки должны быть собраны только раскрывшись, пока еще они очень свежие. Семена, такие как тмин или горчицы, собираются в зрелом состоянии и когда они бывают полностью серыми (сначала они бывают коричневыми).

Подготовка

Листья и стебли нужно промыть под холодной проточной водой, чтобы удалить пыль и насекомых. Удалите увядшие или бледнее части. Желая высушить травы с крупными листьями, такие как базилик или шалфей, удалите листья от стебля, разрежьте пополам поперек листа и положите на защитный лист. Перерезав в стебель попадет сухой воздух, таким образом, время сушки будет короче. Желая высушить травы с мелкими листьями, такие как тимьян, положите их на сетчатый поддон. Он будет придерживать высушенные травы, чтобы они не рассыпались через поддон. Во время сушки мелкие травы могут летать внутри сушилки. Если бы это произошло, на сушенные травы положите другой защитный лист, чтобы он не летали.

Если цветки вы будете использовать для чая, то их сушите не перерезанные. Лепестки помойте и отделите, удалите твердые или бледные части. Когда стручки высохли, их внешнюю оболочку можно удалить. Семена потрите между ладонями, вместе сдувая оболочки. Более крупные семена положите на защитный лист. Более мелкие семена, не набивая их, положите на лист для фруктовых полосок-роллов.

Сушите до тех пор, пока не будет видно влаги. Если семена будут использоваться для выращивания, сушите при комнатной температуре, так чтобы позднее они имели возможность прорасти.

Проверка уровня сушки

Травы считаются высушенными, если они являются хрусткими и легко крошатся. Стебли должны быть хрупкими и разломаться их изгибая. Семена должны быть хрупкими, и удалив семян стручки, они должны быть дополнительно высушены. Чтобы травы на самом деле были достаточно сухими, на несколько дней положите их в герметичную посуду. Если в посуде сформировался конденсат, травы следует сушить дальше.

Упаковка

Для хранения трав наиболее подходящими являются темных цветов банки с герметичными крышками. Такие банки не пропустят света, от которого травы бледнеют и теряют свои свойства. Можно использовать и другую посуду - самое главное, чтобы они предотвращали попадание воздуха, влаги и света. Получив воздуха и света травы теряют свой вкус и аромат, а получив влаги - находятся осадки, исчезает цвет и разводятся насекомые.

Хранение

Как и другие сушеные продукты, сушеные травы и семена следует хранить в прохладном месте, лучше всего - ниже 15°C, чтобы сохранить лучший вкус и запах. Не измельчайте и не молите, если вы не будете их использовать сразу. Измельчив травы, воздух будет влиять на большую часть трав, что приводит к потере вкуса и запаха. Правильно упакованные и в хороших условиях хранимые сушеные травы, специи и семена должны выдержится в течение 6-12 месяцев.

Использование сушенных трав и специй

Поскольку травы и специи высушенными являются в 3 - 4 раза сильнее, чем свежие, не используйте их слишком много. Они должны давать блюдо утонченность, но не заслонять всю еду. Острота сушеных трав зависит от условий хранения и продолжительности. Чем дольше они хранятся, тем их вкус и аромат становится слабее. Некоторые сушеные травы, такие как мята или базилик, вкус и запах теряют быстрее, чем другие травы. Приготовляя некоторые сушеные травы их может потребоваться почти столько же, как и свежих.

Руководство по сушке трав

Большинство трав можно сушить в данной сушилке непосредственно со стеблями. Семена и листья могут быть легко отделены от высушенного растения. Температура сушки не должна превышать 35-40°C. Не сушите травы вместе с фруктами и овощами. Храните в стеклянных банках в прохладном, защищенном от света месте, что бы меньше потерялось вкуса и запаха. Перед тем, как поставить посуду с продуктом для хранения, пометьте их этикетками, поскольку сушеные травы трудно отличить. Не трите листья в порошок, если вы не будете использовать их сразу.

Пищевой продукт	Приготовление	Среднее время сушки	Возможные варианты использования
Листья аниса	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 val.	Супы, тушеные блюда, соусы и салат из овощей или фруктов.
Семена аниса	Промыть горячей водой, хорошо стрясти воду.	2-5 часов	Восстановить влагу и поставить с сливочным соусом.
Листья базилика (переломать стебли, чтобы сушка происходила быстрее)	Листы обрезать: 3-4 от верхушки растения, показавшись первым бутонам, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Итальянской и средиземноморской кухни, томатные блюда, мясо, салаты, супы, блюда из рыбы, птичья мяса и блюда из яиц.
Тмин	Вырвать целое растение. Вмочить в кипящую воду. Хорошо стрясти воду.	2-5 часов	Свинина, салат из капусты, ржаной хлеб, сыр, овощи, печенье.
Чили перец	Чили перец промыть и порезать кубиками. Хорошо стрясти воду.	5-12 часов	Порошок из специй.
Перья чеснока	Измельчить, промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Мягкий луковый запах. Используйте для мокых блюд.
Листья	Вырвать с стебелями.	15-18 часов	Блюда мексиканской,

кориандра	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.		китайской и средиземноморской кухни.
Семена кориандра	Вырвать целое растение. Вмочить в кипящую воду, хорошо стрясти воду.	2-5 часов	Колбаса, травление, блюда из яблок и груш.
Тмин	Промыть холодной водой. хорошо стрясти воду от семян.	2-5 часов	Тушеное мясо с карри и блюда с чили перцем.
Листья укропа	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 часов	Картофель, рыба, салаты, овощи.
Фенхель	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 часов	Салаты, супы или тушеное мясо.
Семена фенхеля	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	2-5 часов	Торты, печенье, хлеб.
Чеснок	Разрезать вдоль пополам. От зубчика хорошо стрясти воду.	6-12 часов	Соль, порошок, блюда.
Имбирь	Корень промыть, порезать ломтиками 1 см толщиной или старковать, хорошо стрясти воду.	2-5 часов	Мясо, овощи, печенье и десерты.
Листья имбиря	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 часов	Супы
Листья майорана	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 часов	Итальянская кухня, мясо, рыба, яйца и блюда из птичьего мяса.
Листья мяты	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Соусы, мятный желе и блюда из баранины.
Семена	Промыть холодной	2-5 часов	Соленая говядина, салат

горчицы	водой, хорошо стрясти воду.		из капусты, заправки для салатов и капусты блюда.
Листья орегано	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	15-18 часов	Блюда итальянской, греческой, мексиканской кухни, томатные блюда.
Листья / стебли петрушки	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Порошок, листья подходят для прянных хлопьев.
Листья розмарина	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	На решетке жареного мяса соусы, птичье мясо, мясные и яичные блюда, баранина и овощи.
Листья / стебли шалфей	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Блюда из курици, свинины, баранины, телятины и рыбные блюда.
Листья эстрагона	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	20-24 часов	Соусы, салаты, рыба и птица.
Листья тимьяна	Промыть холодной водой, хорошо стрясти воду.	1-3 часов	Мясо, рыба, блюда из птицы, фасоль, свекла, морковь и картофель.

Восстановление влаги сушеной пищи

Восстановить влагу сушеных продуктов сможете, поместив их в посуду (заполняя ее так, чтобы вода покрывала еду) и замачивания от 30 минут до 2 часов. Сушеных продуктов влага быстрее восстанавливается с помощью кипящей воды чем с холодной или комнатной температуры водой. Восстановить влагу фруктов или овощей можно не только

водой - можно использовать фруктовый сок, сидр, овощной сок, молоко, бульон и т.д. При восстановлении влаги такой пищи, ее нужно поместить в холодильник, чтобы она не испортилась. При восстановлении влаги не используйте приправ, особенно соли или сахара, так как они замедляют процесс восстановления влаги.

Приготовление пищи используя сушеные продукты

После восстановления влаги высушенной пищи, ее можете готовить так, как вы готовили бы простую пищу. Если пища будет готовиться, прежде чем полностью восстановится влага, приготовленная пища будет морщинистой и сочной. Влажность большинства фруктов и овощей можно восстановить до 80% от их влаги в свежем состоянии. Это означает, что их будет несколько труднее жевать, чем свежие или замороженные фрукты или овощи, даже после того, как восстановляется их влага. При готовке пищи, используя сушеные продукты, они будут поглощать дополнительно жидкости, и соответственно корректируйте рецепт, добавляя больше воды.

- Овощи - добавьте дополнительный стакан воды на одну чашку высушенной еды.
- Фруктовый компот - добавьте 2 дополнительные чашки воды на чашку фруктов; пусть постоять около 1 часа, затем варите на слабом огне до мягкости.
- Торты или начинки - добавьте 1 дополнительную чашку воды на 1 чашку фруктов; добавляйте меньше воды, если нужна более густая консистенция.

Примечание: Когда фрукты используете для выпечки пирогов или для мороженого, они можно смягчить залив кипятком и подержав около 5 минут. Затем фрукты порежьте или измельчите (в зависимости от того, что требуется по рецепту).

Рецепты

Этот удивительный хлеб сделан из сушеных кусочков бананов, орехов и фиников.

Лучший рецепт бананового хлеба

- 3/4 стакана маргарина или масла
- 2 стакана муки
- 1,5 стакана сахара
- 1 ч.л. соды для выпечки
- 2 яйца
- 1/2 ч.л. соли
- 1 ч.л. ванили
- 1,5 стакана пюре из спелых
- (4 - 6 бананов среднего размера)
- 1/2 стакана сушенных бананов
- 1/2 стакана резанных орехов пекана
- 1/2 стакана пахты
- 1/2 стакана резанных финик
- 2 ложки коричневого сахара

Разогрейте духовку до 175°C. 3 маленькие (7,5 x 12,5 см) или две средних размеров (9 x 19 см) формы для выпечки, которых форма как буханки хлеба, смажьте хорошо маслом и посыпьте мукой. Вощеную или пергаментную бумагу обрежьте так, чтобы она покрывала дно стен формы. В большой миске смешайте масло или маргарин с сахаром. Добавьте яйца и ванильную пасту. Бананы нужно размять вилкой в отдельной миске. Размятый банан добавить в смесь

маргарина и яиц. В отдельной миске смешайте муку, соду и соль. Мешайте, пока хорошо смешается. Сыпьте муку в сливочную смесь попеременно с 1/2 стакана пахты, помешивая так, чтобы только перемешать. Аккуратно вмешайте высушенные кусочки банана, орехи пекана и финик. Налейте полученное тесто в подготовленные формы для выпечки. Верхнюю часть посыпьте коричневым сахаром. Выпекать в предварительно разогретой духовке около 45 минут. Хлеб будет готов, когда к деревянной
зубочистке не будет прилипать тесто, вставив и достав его из середины булки. 10 минут подождите пока хлеб остынет в форме для выпечки. Достаньте из формы для выпекания и охладите, положив на полку охлаждения. Вы получите 3 маленьких или 2
среднего размера буханки хлеба.
Для разнообразия: Вместо финика попробуйте сушеный ананас.

Отличные кексы с отрубями

Эти кексы отличный завтрак и идеально подходят в качестве десерта в коробке для обеда у школьника!

- 1 чашка пшеничных отрубей
- 2,5 стакана муки общего назначения
- 1 стакан кипящей воды
- 2,5 ч.л. соды для выпечки

- 1/2 стакана маргарина
- 1/2 ч.л. соли
- 2 стакан пахты
- 1 стакан мелко высушенных яблок, финик, изюма или ананасов.
- 2 яйца (взбитые)
- 1 стакан сахарного песка
- 1/2 стакана измельченных грецких орехов или орехов пекана
- 1/2 стакана коричневого сахара (плотно упаковано)
- 2 стакана пшеничных отрубей
- 1/4 стакана сахара

Разогрейте духовку до 205°C. В форму для 24 кексов закладывайте специальную бумагу. Бумагу для кексов смажьте растительным маслом. В большой миске, 1 стакан отрубей залейте кипятком и оставьте. В смесь отрубей и кипяченной воды добавьте ½ чашки маргарина. Добавьте пахту, яйца, белый и коричневый сахар и оставшиеся отруби. В большую миску просейте сухие ингредиенты: универсальную муку, соду и соль. Добавьте порезанные сушеные фрукты и перемешайте. Соедините с влажными ингредиентами и мешайте пока сухие ингредиенты станут влажными.

Полученная смесь должна быть с комками. Ложкой вложите тесто в подготовленные формы для кексов. Верхнюю часть посыпьте сахаром. Выпекать от 20 до 25 минут на 205°C.

Достаньте из формы для выпекания и охладите на полке охлаждения. Согласно этому рецепту, приготовите 24 лучших кексов с отрубями, которые только вы пробовали!

Для разнообразия: Вместо пшеничных отрубей, всыпьте 1 стакан овса, чтобы вкус кексов был овсяным.

Домашний чили порошок

Этот порошок идеально подходит для острых мексиканских блюд или в рубленое мясо для мексиканских блинов «Taco».

85 г высушенного чили перца (мягкого перца, например, анахайм, или и мягкого и острого перца).

- 1 большая ложка молотого тмина
- 2 ч.л. соли
- 1 ч.л. молотого душистого перца
- 1 ч.л. чесночного порошка
- 1 ч.л. лукового порошка
- 1 ч.л. молотой душицы
- 1/2 чайной ложки молотой гвоздики
- 1 ч.л. молотого кориандра

В сушилке сушеные перцы сохраняют свой первоначальный цвет, вкус и запах. Они могут быть высушены все, половинками (кожей вниз). Острота, вкус и запах будут зависеть от используемого чили перца. После удаления семян, острота уменьшится. Перец должен быть полностью сухим и храниться в герметичной посуде. Снимите и выбросьте стебли и семена. Стручки молите смесителем (блендером), пока мелко измельчите. Подождите, пока порошок осядет. Добавьте остальные ингредиенты и слегка перемешайте их миксером. Храните в герметичной посуде. Согласно этому рецепту, приготовите 1/2 чашки порошка.

Горчица с зеленью

Измельчите собственно высушенные травы и с ними приправьте в магазине купленную или дома приготовленную горчицу.

- 1 ч.л. сушеных трав, например, базилик,
- кориандр, душица или петрушка. Измельчите.
- ½ стакана горчицы
- В горчице можете комбинировать различные травы, просто хорошо перемешать.

Накройте крышкой и храните в холодильнике, пока захотите использовать.

Любимая смесь зелени

Самому изготовить высушенные смеси трав не меньше интересно, как интересно выращивать зелень.

- 1 ч.л. сушенного душица
- 1 ч.л. сушенного майорана
- 1 ч.л. сушенного базилика
- 2 ч.л. сушенного чабра
- 1 ч.л. сушенного розмарина
- 1 ч.л. сушенного шалфея

Все травы поместите в стеклянную миску и хорошо перемешайте. Посуду закройте герметичной крышкой. Эта смесь подходит для приготовления супов, тушеных блюд или для приправы овощных блюд.

Французский букет трав

Французы называют такие букеты «Bouquet Garni», что означает высушенных вместе, связанных вместе со строкой (или сушеных в марле) букет трав, которым во время готовки приправляются супы, тушеные блюда и другие пикантные блюда, и которые удаляются перед подачей на стол блюда.

- 2 столовые ложки сухой петрушки
- 2 лавровых листа
- 1 ч.л. сушеного розмарина
- 1 ч.л. сушеного тимьяна
- 1 ч.л. сушеного эстрагона

Кусочек марли обрежьте, чтобы сформировать 4-дюймовый квадрат, и в середине положите сушеные травы. Возьмите все углы марли и поворачивая делайте замкнутый пучок. Перевяжите веревочкой. Конец веревочки оставьте по длиннее, чтобы позднее смогли удалить пакет из горшка.

Фруктовые закуски

Дайте эти вкусные закуски во время следующего праздника.

- 24 сушеные фрукты, разрезанные пополам
(Абрикосы, персики, груши или сливы)
- 1/8 чайной ложки паприки
- 1/3 стакана измельченного полутвердого сыра (например, «Monterey Jack»)
- 85 г сливочного сыра
- 1/3 стакана измельченного острого сыра чеддера
- 3 столовые ложки простого йогурта или сметаны
- 1/4 стакана измельченных сломанных миндалей.

Сушенные фрукты должны быть гибкими. Если фрукты слишком твердые, оставьте их около 5 минут в кипящей воде. Слейте воду. В небольшой миске взбейте сливочный сыр, пока он станет пушистым. Смешайте сливки, паприку, полутвердый сыр (например, «Monterey Jack»), сыр чеддера и измельченный миндаль. В каждую половинку сушенных фруктов - по 1 чайную ложку заполнения. Украсьте петрушками. Согласно этому рецепту, приготовите 24 закуски.

Фруктовые попкорна с карамелью

- 1 стакан масла или маргарина
- 2 стакана коричневого сахара
- 1/2 стакана низкой концентрации кукурузного сиропа
- 6 чашек готовых попкорн
- 2 стакана мелко нарезанных сушеных фруктов (ананасы, яблока, изюм, сливы и т.д.).
- 1 ч.л. соли
- 1/2 чайной ложки соды для выпечки
- 1 ч.л. ванили

Масло или маргарин растворите в большой кастрюле толстым дном. Добавьте коричневого сахара, сиропа и соли. Довести до кипения, постоянно помешивая.
Варите 5 минут без перемешивания. Снимите с огня и добавьте соды для выпечки и ванили. Масса начнет пениться. Выложите на подготовленную попкорн и хорошо перемешайте. Налейте в пустую 28 x 36 см форму для выпекания. Выпекайте духовке около 1 часа

при 129°C, помешивая каждые 20 минут. Когда останется 5 минут, добавьте мелко нарезанные сухие фрукты. Достаньте из духовки, остудите и отделите. Согласно этому рецепту, приготовите 7 чашек попкорн с карамелью.

Сухой завтрак

Это блюдо обычно едят на завтрак, но это может быть отличной закуской или использоваться в качестве десерта, печенья или основного блюда.

- 5 стаканов овсянки
- 3/4 стакана коричневого сахара (плотно упакованного)
- 1/2 стакана зародышей пшеницы
- 1/2 стакана нарезанных сушенных яблок
- 1/2 стакана меда
- 1/2 стакана семян кунжута
- 1 стакан изюма
- 1/2 стакана нарезанных сушенных финик
- 1 стакан орехов пекана или миндаля (рубленых)
- 1/3 стакана салатного масла
- 1 ч.л. ванили
- 3/4 стакана маргарина (растопленного)
- 1 ч.л. корица

Смешайте все ингредиенты, чтобы они равномерно распределились по всей смеси. Сушеные ингредиенты добавляя в влажные ингредиенты, сухой завтрак будет хрустящим. Распространите по листу, предназначенному для фруктовых полос-роллов. Сушите при 63°C, пока не станут хрустящими. Сложить и хранить в плотно закрытой таре.

Энергетические батончики

Вместе измельчите:

- 1/3 стакана сладких хлебцев рожкового дерева
- 1 стакан рубленного миндаля
- 4 стакана сушенных фруктов (гибких) (яблоки, изюм, финики, груши, персики, абрикосы, ананас).

Вмешать:

- 3/4 стакана несладкого ананасового сока
- 1/2 чайной ложки миндального экстракта
- 1/2 стакана зародышей пшеницы в меде
- 1 стакан сладких хлебцев рожкового дерева

Тщательно перемешайте все ингредиенты. Чтобы ингредиенты смеси слипали, возможно, потребуется больше сока. Поместите на листе, предназначенному для фруктовых полосок-роллов. Сушить

около 14 часов. Порежьте на небольшие квадраты и поместите на лоток без бумаги, чтобы закончить сушку. Вы можете покрыть растворимым шоколадом, йогуртом или саранчу, чтобы получились конфеты. Согласно этому рецепту, приготовите 24 прямоугольные конфеты.

Чашка овощного супа

Этот суп идеально подойдет налить в термосную чашку и съесть во время обеда.

- 1/3 стакана хлопьев сушеных овощей (любая смесь помидоров, гороха, лука, брокколи, кабачков, сельдерей, моркови).
- 1 столовая ложка быстро приготовляемой пшеницы
- 1 столовая ложка мелких макарон (локтевые спагетти, тонкие листы или т.п.).
- 1/4 чайной ложки сушеной петрушки
- 1/4 чайной ложки сушенного сладкого порошка базилика, с щепоткой соли, щепоткой порошка чеснока, с щепоткой порошка лука, соли и перца по вкусу.
- 2 стакана кипящего куриного бульона или бульона говядины.

Сушеные овощи поместить в сухой смеситель (блендер) и смешивать до тех пор, пока кусочки будут размером хлопьев. Отмерьте 1/3 стакана. Остальные овощи оставьте на следующий день. 1/3 стакана растительных хлопьев налейте в термосную кружку. Добавьте петрушку, базилик, чесночный порошок, луковый порошок, соль и перец. В термосную кружку добавить хлопья пшеницы и макаронные изделия. Хорошо кипящий бульон залить на сухие ингредиенты. Термосную кружку быстро и плотно закрыть. Согласно этому рецепту, приготавливаются 2 чашки супа.

Кремовый грибной суп

- 1,5 стакана сушеных грибов
- 1/2 стакана сушеного лука
- 2 стакана горячего мясного бульона
- 1/4 стакана маргарина
- 4 стакана молока
- 1 ч.л. соли
- 6 столовых ложек муки
- Петрушка для украшения

Грибы и лук жарить в маргарине 5 минут в сковороде с толстым дном, помешивая время от времени. Объединить бульон, молоко, муку, соль. Смешайте до однородной массы.

Добавить к обжаренным грибам и лук. Варить помешивая 2-3 минуты. Украсьте петрушкой. В соответствии с этим рецептом, приготовляются 8 порций.

Фруктовые роллы

В блендере смешайте все ингредиенты, пока получите массу пюре. Расположить на листах, предназначенных для фруктовых полосок-роллов; сушить при 57°C, от 4 до 8 часов, до тех пор, пока смесь не станет похожа на кожу и будет гибкой. Снимите с листьев, пока еще теплая. Дайте остыть и заверните в полиэтиленовую пленку и хранить в соответствии с указаниями.

Апельсиновый коктейль

Освежающий!

- 1.5 стакана яблочного пюре
- 1 маленькое порезанное яблоко (без кожуры и сердцевины)
- 2 ч.л. молотого сушеного апельсина
- 1,5 чайной ложки ванили

Дайкири из клубники

Капля экстракта рома придаст этому коктейлю подлинный вкус.

- 1 кварта клубники (промытой и без сердечников)
- 1/2 лайма четверти (без кожи)
- 2 ч.л. меда

Капля экстракта рома, по вкусу.

Пина Колада

Более влажный, чем другие роллы.

- 1 банка (550 г) несладких ананасовых кусочков
- 1 чашка кокосов

Сладкий помидор

Подходит для использования в соусах для спагетти, поскольку придает вкус свежих помидоров.

- 2 стакана вишневых помидоров
- 2 ломтики лимона (без кожи)
- 2 столовые ложки меда

Клубничный сливочный сыр

Популярный фруктовый ролл для вечеринки.

- 1 кварта клубники (промытой и без сердечников)
- 1/2 стакана мелко разбитых миндалей
- 1 упаковка (250 г) сливочного сыра

Арахисовое масло и ваниль

Это любимый вкус и маленьких, и престарелых людей.

- 1 упаковка (250 г) банановое или ванильного йогурта
- 2 банана, порезанные на куски
- 1/4 стакана арахиса
- 2 столовые ложки меда

Тропические

Жуя этот ролл будете чувствовать себя, будто вы находитесь на Гавайском острове!

- 6 спелых бананов (очищенные и нарезанные кусочками).
- 1 апельсин (очищенный и разделенный на четверти).

Лакомства для домашних животных

Лакомство для собак из индейки и сладкого картофеля

Этот рецепт подходит для любого времени года, но собаке он особенно понравился поздней осенью. Это также будет отличным подарком для собаки друзей, если вы упакуете в прозрачный пакет и перевяжите красивой лентой.

В зависимости от размера кусочков, можно производить около 3 десятков угощения.

- 2 стакана приготовленной индейки
- 1 стакан воды
- 1 стакан варенного до мягкости сладкого картофеля
- 1 столовая ложка мелассы
- 1/2 стакана сухой, сырой овсянки крупа
- 3 дюжины свежей или замороженной клюквы

Измельчите приготовленную индейку на мелкие кусочки. Индейку и воду сложите в блендер или комбайн и перемешайте до густой пасты. Мясных кусочков не должно оставаться. В мясо добавить сладкий картофель и мелассу и измельчать до плотной пасты. Вылейте смесь или ложкой поместите в большую миску. Добавьте овсяные хлопья и хорошо перемешайте. Тесто не должно быть слишком влажным или жидким. Если тесто слишком влажное или жидкое, добавьте немного больше овсянки. Расположите тесто по одной ложке на сушильную полку. Каждое лакомство украсьте клюквой, немножко ее взимая, чтобы ягода не упала. Сушите лакомство 4-5 часов
или до тех пор, пока хорошо высохнет, но пока не станет хрустящим.

Храните в закрытой посуде в холодильнике. Лакомства для собак может быть дано около трех недель с даты изготовления.

Если вы хотите сделать подарок из этих лакомств, положите их на праздничную бумажную тарелку (чтобы клюква была вверху). Оберните в прозрачную или праздничную бумагу, и вверху бумагу красиво свяжите цветной лентой. Для разнообразия: Вместо

клюквы можно использовать свежие или замороженные ягоды черники. Вместо сладкого картофеля можно использовать простой вареный картофель.

Лакомство для собак карликовых шпиц «Kealy»

«Kealy» – это крошечный карликовый шпиц с пушистым золотым мехом. «Kealy» шпицу действительно понравится этот рецепт во время тренировки - они будут следовать за вами, будут слушать команды «сидеть», только чтобы получить больше этого лакомства!

В зависимости от размера кусочков, можно производить около 3 десятков угощений.

- 2 стакана вареной, маленькими кусочками порезанной или измельченной курицы.
- 1/2 стакана несладкого яблочного пюре без корицы.
- 1/2 стакана мелко нарезанного свежего шпината.
- 1/2 банана

Поместите все ингредиенты в блендер или кухонный комбайн и измельчите до плотной пасты. Расположите по чайной ложке на полках сушилки. (Кладите менее заполненные ложки для маленьких собак и более

заполненные - для больших собак). Лакомство в сушилке держите от 3 до 5 часов, в зависимости от размера кусков. (Лакомство высохнет снаружи, но будет мягким внутри). Когда лакомство будет готовым, оставьте его остыть на стойке. Хранить в герметичной посуде. Лакомство нужно хранить в холодильнике, если не используете их в течение нескольких дней. Храня в холодильнике, лакомство собаке можно дать около пару недель. Если осталось слишком много угощения, они могут быть заморожены.

Маленькой собачке можно дать 2-3 кусочки, а для большой - 4-5 кусочки.

Для разнообразия: для этого рецепта могут быть использованы любые из следующих вариантов, потому что ваша собака будет любить и другого сорта лакомство. Можно использовать шпинаты, фасоль, кабачки и тыкву из своего сада. Если у вас нет сада, обратите внимание на свежие овощи на рынке.

- Вместо курицы может быть использована индейка.
- Вместо шпинатов можно использовать вареные и мелко нарезанные стручковые фасоли.
- Вместо шпинатов можно использовать тертые свежие кабачки.
- Вместо шпината можно использовать тертый свежий кабачок.

Крошечные лакомства из креветок для кошек

Это очень простой рецепт, который должен понравится большинству кошек. Даже самые избалованные и разборчивые кошки должны должным образом оценить этот рецепт.

Сделайте лакомство из всех креветок, которые находятся в банке - должно получится само мало две десятки.

- 1 четырех унций банка малых вылущенных креветок
- 1/3 стакана свежих цветов котовика

Откройте банку креветок и слейте их сок. Креветки поместите в небольшой миске. Цветы котовика порежьте 1/4 дюйма кусочками. Некоторые листья и подходят, удалите все стебли. Цветы смешайте
с креветками, стараясь не повредить самой креветке. Некоторые цветы прилипнут к креветке, некоторые - не прилипнут - это совершенно нормально. Креветки и цветы разложите на сушильную полку. Креветки и цветы должны быть оставлены в сушилке примерно на два часа, пока они не будут полностью сухими.

Креветки и цветы соберите из полок и храните в закрытой посуде в холодильнике. Одна-две креветки и щепотка цветов - отличный деликатес для большинства кошек.

Для разнообразия: Если вы не можете найти свежие цветы котовика, вы можете использовать обезвоженные или высушенные цветы котовика - просто дайте их кошке, когда даете сушеные креветки.

Хрустящие шарики лосося для кошек

Большинство кошек любят хрустящую пищу, ведь не просто так для кошек изготовляется сухой корм. Такие лакомства являются хрустящими и имеют сильный вкус и запах лососи. (Это лакомство может получить и симпатии собак!)

Согласно этому рецепту, получается приготовить 4-5 десятков угощений, в зависимости от того, как тонко раскатаете тесто.

- 1 банка шести унций лосося в воде
- 1/3 стакана воды
- 2 стакана муки овсяных отрубей

Лосось с водой, находящейся в банке, перелейте в блендер или кухонный комбайн. Измельчите до густой пасты. Если смесь слишком

густая, добавьте небольшое количество воды (до 1/3 стакана). Тем не менее, воды добавляйте только столько, сколько ее нужно, чтобы получить смесь рыбного пюре. Ложкой пасту выложите в миску и добавьте муку. Хорошо перемешайте. Тесто станет густым и твердым. Если оно не такое, то вам нужно добавить больше воды, немного больше муки, пока из теста можно будет формировать шары. Шар из теста поместите на хлебной таблице и раскатайте примерно до ¼ дюйма толщины. Круглой дюймовой широкой формой вырежьте круги из теста и поместите их на сушильную стойку. Используя острый нож с острым кончик слегка врежьте каждый круга в обоих направлениях, чтобы позже печенье можно было разломать на четверти. Оставьте в сушилке на 4-5 часов, или пока шарики из теста не будут сухими и хрустящими.

Хранить в плотно закрытой таре в холодильнике; угощения нужно употребить в течение трех недель.

Когда вы будете давать лакомство кошке, переломайте печенье на четверти, чтобы кошке было удобнее.

Сушеные изделия ручной работы



Увидели идеальной формы, цвета и текстуры цветок, и вы хотите сохранить его навсегда? Это можно сделать с помощью сушилки фруктов.

Сушка цветов

Сохраните садовые цветы и ваши любимые букеты цветов, и сделайте с них композиции сухих цветов праздничные украшения для Рождества и других праздников, изделия украшения вечеринок, карточки для рассаживания гостей и прикрепляемые украшения из цветов. Помогите детям высушить образцы цветов на уроки биологии. Самые красивые цветы, листья, цветущие травы, семена нецветущие растения можно высушить просто, поместив их на сушильные поддоны и суша, пока у них абсолютно не будут видно влаги. Этот метод особенно подходит для тех, кто не имеет времени, чтобы попробовать другие способы сушки, особенно для новичков, которые никогда не сушили цветов. Из такого высушенного материала действительно можно изготовить интересные композиции. Вещества, которые могут быть высушены этим методом: прицветник, культурные и дикие травы, головы семян, листья и бессмертник.

Использование осушителя

Порошок осушителя (десиканта) - это лучшее средство для сохранения цветов с лепестками, листьев, папоротника, грибов и для некоторых видов мха. Осушитель является влаговпитывающим материалом. Такой порошок ускоряет процесс сушки, особенно при использовании осушителя. Это позволяет сохранить яркие цвета и нежную структуру цветов. Чем процесс сушки дольше, тем более теряется яркость цветка. Используя влагопоглотитель и данную сушилку, цветы будут высушены всего за один день, а не через неделю или две. Есть несколько видов цветов осушителей, которые вы можете купить в ремесленных магазинах. Такой порошок может показаться дорогим, но он может быть использованным на неопределенный срок. Силикагель - это общее название осушителя. Это средство поглощает

такое количество влаги, которое составляет 50 процентов веса средства. Приготовьте отличных, свежий вид имеющих, но не мокрых цветов. Желтые и синие цветы свой цвет выдерживают лучше, чем красные или белые.

- С цветов удалите стебли и вместо их вставьте короткие 20 калибра (размера) проволоки. (Если позднее будете делать композиции, используйте более длинные проволоки).
- Разлейте в посуду 1,2 см толщины слой осушителя (но не более чем 3,5 см).
- Цветы плоским передом положите лицевой стороной вниз так, чтобы лепестки свободно легли на порошок. Круглые махровые цветки, такие как розы и нарциссы, нужно сушить головками вверх. Удлиненной формы, цилиндрические или колокольчатые цветы нужно сушить, положив их на бок.
- Посыпьте немного осушителя между цветами и в каждый лепесток и ушко так, что влагопоглотитель покрывал вершины около 1,2 см. Не накрывайте. После завершения сушки осушителем (без сушилки), посуду закройте.
- Посуду поставьте на поддон сушилку. Сушилку накройте крышкой и подключите устройство к эл. питанию. Большинство цветов будут полностью высушены в течение 24 часов или даже меньше.
- Чтобы проверить насколько цветы высохли, аккуратно протрите порошок осушителя и достаньте один цветок. Цветок держите около уха и нежно постучите в цветок. Если цветок сухой, вы услышите хруст и бумагу напоминающий звук.
- Остальные цветы тщательно удалите, сливая осушитель, позволяя ему упасть сквозь пальцев и аккуратно ловя каждый цветок, схватив его за ножку. Таким образом сохраненные цветы держите, вставив в специальную губку до тех пор, пока они будут используемые для композиции.
- Такие цветы держите в герметичной посуде, пока будете готовы их использовать. Если в вашем месте жительства влажный климат, цветы с лепестками опрыскивайте конечным спреем, чтобы они не впитали влаги.

Венок сушенных яблок

Что вам понадобится:

«Mod Podge» герметик (доступный в ремесленном магазине); кисть, 1500 мг витамина С (растворенного в 1 галлоне воды или в лимонном, или ананасовом соке), 8 или более яблок (в зависимости от размера венка); пистолет горячего клея и палочки клея; кольцо полистирола, виноградные лозы; соломы; картон; ленточка; тонкая проволока; палочки качима и корицы

Яблоки порежьте ровными 5 мм толщиной ломтиками. Ровные ломтики получите, используя инструмент для нарезки мяса, яблок или картофеля (ядро яблока не должен быть удаленным, так как высохнув, из ядра выйдет привлекательный звездообразный элемент). Когда вы режете ломтик яблока, сразу ложите его в ананасового или лимонного сока и воды (50:50) раствор или в раствор витамина С и воды. Яблоки в растворе держите около 10 минут, процедите и расположите на поддонах для сушки. Сушка займет от 4 до 8 часов. Яблоки вынимайте, когда они будут похожи на кожу и в них не будет накопленной влаги, но еще до того момента, пока они не станут хрустящими.

К спине полистиролового кольца прикрепите кронштейн, которым будете весить венок. Украшайте венок небольшими участками, с внешней стороны по направлению к внутренней части: выдавите полосу клея на внешней кромке кольца, поместите кусочек яблока, таким образом добавьте другие кусочки яблока так, чтобы они перекрывали немного друг друга и создали более бесшовное изображение. Продолжайте клеить кусочки вокруг внешней стороны до завершения всей полосы. Те же шаги снова выполняйте и для внутреннего ряда так, что последовательные дольки яблок были друг к другу. Когда приклеите все кусочки яблока, уплотните обе стороны венка, используя «Mod Podge» герметик: сначала - одну сторону, а затем - другую. Прикрепите ленту или другое украшение.

Украшения из теста

Этот основной рецепт иначе можно назвать «Кулинарной глиной». После замеса, тесто продемонстрирует бархатную фактуру, восхитительным ароматом, и вам просто естественно захочется коснуться и лепить из него. Не удивляйтесь, если вся семья соберется моделировать украшения из теста!

- 4 стакана муки

- 1 стакан соли
- 1,5 стакана воды

С блендером или вручную, в большой миске смешайте муку с солью. Лейте воду, пока тесто будет нужной консистенции для замеса. Если тесто будет слишком сухим, оно начнет растрескиваться. Если тесто слишком влажное, то оно будет слишком липким. Замесите тесто, нажав на него и повернув вручную, пока тесто не станет бархатистым. Для этого потребуется от пяти до десяти минут или больше, в зависимости от консистенции теста и на то, какой гладкости украшения вы желаете.

Несовершенно хорошо замешанное тесто трудно сформировать, и оно может распасться во время сушки или во время выпечки. Тесто высыхает быстро, так что неиспользуемое тесто держите в полиэтиленовом пакете. Если украшений нужно меньше, уменьшите рецепт пополам. Тесто будет отличным, если оно используется в течение примерно четырех часов. Тесто можно хранить в холодильнике, но невозможно предсказать, какие результаты вы получите с помощью замороженного теста.

Формирование украшений

Сформатируйте украшения из частей алюминиевой фольги. Все части теста должны быть соединены одна с другой, используя воду, которая выступит в качестве клея. Плохо соединив части украшения, они могут отделиться во время выпечки или охлаждения. Используйте воды немного.

Чтобы прикрепить тонкие кусочки теста, плотно прикрепить их с палочкой для зубов или скрепкой и место соединения помажьте водой. Большие украшения должны быть дополнительно усилены проволокой. Тесто не прочный материал, поэтому, если из нее готовится большое украшение, ему понадобится поддержка. Если украшение делаете из маленьких кусочков теста (голову, шею, руки или ноги), между частями вставьте палочки для зубов или проволоки, что куски позже не разделились.

Различными инструментами выжмите в тесте нужные украшения. Рельефные украшения выдержаться лучше, если тесто будет более жестким. Выжимать в тесте текстуру или узоры можно различными инструментами. Выжмите тесто через чесночную мельницу или терку,

чтобы сделать волосы или другие предметы. Трубки для украшения торта с большими насадками также подходят для формирования элементов украшения.

Чтобы смягчить тесто до лучшей консистенции, добавьте дополнительно воды.

Если украшение будете вешать, на задней или верхней части прикрепите кронштейн перед выпечкой и сушкой. Вы можете использовать крючки рождественских игрушек, согнутые провода, ушко оловянной банки или скрепки. Такой элемент подвески втолкните в тесто на верхней части, по середине, ближе к задней части украшения. Не забывайте, что окончательная форма теста - та форма, которую вы получите после выпечки украшения. Если в тесте есть плохо держащиеся куски или ненужные знаки, они останутся и в готовом продукте.

Окраска теста перед выпечкой

Сырое тесто (перед выпечкой) может быть окрашено с несколькими каплями питательных красок, акварелью, тушем или красителем ткани. Порошковые краски должны быть смешаны с мукой и солью перед добавлением воды. В течение первых 15 минут выпечки вы можете мягко втирать жидкость для полировки обуви или краски кожи.

Выпечка и сушка теста

Тесто нужно выпекать в духовке около 2 часов при температуре 150°C. Затем переместите украшения в сушилку. Сушите еще 4-12 часов, до полного высыхания (пока еще имеете мало практики в использовании сушилки для приготовления украшений из теста, цельно сначала попробовать высучить кусочек теста, который был такого же размера, как самое большое и толстое место украшения. Для того, чтобы проверить как высохло испытываемый кусочек, переломайте его. Это удастся сделать, если кусок внутри будет полностью высунувши). Когда украшения будут полностью высунувши, достаньте их. Перед использованием, охладите.

Окраска теста

Наиболее популярными являются акриловые краски, так как ими легко рисовать. Акриловые краски бывают в баночках, трубках или распыляемая. Они легко смешиваются и быстро сохнут. Если красите различными

цветами в несколько слоев, между ними делайте слой герметика, чтобы предотвратить утечку и стирание краски. Когда вы закончите рисовать, сушите в сушилке в течение 1-2 часов, до полного высыхания.

Уплотнение

Очень важно, чтобы украшения теста с солью, были хорошо запечатаны, чтобы предотвратить попадание влаги в них, и они не начали плеснуть или распадаться. Существуют различные покрывные материалы, которые могут быть использованы. Главное, что этот материал был прозрачным и непроницаемым для образования твердого защитного наружного слоя вокруг украшения теста. Лучше выбирать полиуретановый лак. Перед нанесением лака, не забудьте удалить украшения из сушилки и поместить их в хорошо вентилируемом месте (лучше всего - во дворе). Украшения осторожно положите в сушилку, чтобы их высушить (на алюминиевую фольгу так, чтобы фольга не закрывала центральные отверстия или отверстия в наружном кольце вентилятора).

ОСТОРОЖНО: Поместите сушилку в достаточно хорошо вентилируемом помещении или у открытого окна. Украшения положите в сушилку. Большинство лаков в сушилке высыхают примерно за один час. Опять повторите процесс нанесения лака, пока покроете украшение хотя бы 4 полными слоями (с обеих сторон украшения), полностью высушивая каждый слой. Опять же, эта сушилка будет служить в том, что в ней процесс сушки произойдет быстрее.

Ароматические и декоративные сухие смеси

Выберите тремя четвертями начавшие цветить цветы (полностью начавшие цветящие цветы менее ароматные). Соберите примерно вдвое больше, чем необходимо, так как сухие цветы сокращаются. Лепестки соберите из цветочных головок, а листья - от стеблей. Разложите в один слой на верхней части листа и положите его в сушилку.

Сушите пока растения станут хрупкими - для этого понадобится от 2 до 12 часов, в зависимости от конкретного растения, сушимого количества, модели сушилки. Различные цветы и травы держите отдельно, в закрытой посуде, пока их не мешаете. Храните в прохладном месте, в которое не попадали бы прямые солнечные лучи.

Попробуйте различные комбинации, смешивая в небольших количествах и регистрируя результаты, если нашли бы сочетание, которое вам нравится.

Для соединения компонентов, измерьте их, поместите в большую миску и перемешайте. После того, как у вас будет смесь правильных цветов и ароматов, добавьте специи, фиксатив и масло. Храните в плотно закрытой банке 2-6 недели, периодически встряхивая, чтобы смешать ароматы. Упакуйте в небольшие декоративные контейнеры или мешочки. Это отличный подарок для себя и других.

Сладко-пряная ароматная смесь

Приготовить отличный подарок. Одну чашку по этому рецепту приготовленной смеси поместите в кружевной мешочек и перевяжите цветной лентой.

- 1 стакан лепестков сушеной розы
- 1/4 стакана цветков сушеной лаванды
- 1/8 стакана сушеного розмарина
- 1/8 стакана сушеной ромашки
- 1/2 стакана сушеной тертой апельсиновой кутикулы
- 1 ч.л. ирисового порошка
- 2 ч.л. апельсинового чая
- 1 столовая ложка семян календы
- 1 столовая ложка целого гвоздика
- 1 палочка корицы (измельченная)
- 1/3 чайной ложки молотой гвоздики
- 1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха
- 2 капли розового масла
- 1 капля апельсинового масла
- 1 капля масла лаванды
- 1/2 чашки сушеных лепестков василька (для цвета)

В большой миске смешайте лепестки розы, лаванды, розмарина, ромашки и апельсиновой корки. Добавьте ирисового порошка, чая и специй. Посыпьте смесь маслами. Добавьте лепестки василька. В соответствии с этим рецептом возможно приготовить 2 чашки ароматной смеси.

Аксессуары

Лист фруктовых полосок-роллов

Идеально подходит для производства фруктовых полосок-роллов для детей или другой, из теста производимой пищи. Края специально выступают для того, чтобы могли сушить жидкость (например, супы или соусы).





Защитный лист

Гибкий защитный лист, для облегчения сушки липких продуктов питания. Идеально подходит для небольших сухих продуктов, например, таких как специи и травы, которые выпадают через отверстия в поддоне.

Дополнительный поддон

В сушилке сможете высушить больше пищи, дополнительно купив блок поддонов, который добавляет более 1800 см2 дополнительного пространства для сушки. В сушилке можно использовать до 12 поддонов!



Шприц для сушеного мяса

Приготовьте превосходное сушеное мясо в домашних условиях - это просто и недорого. Шприц для сушеного мяса поставляется с четырьмя вложениями.



Технические данные

Модель: D600 / 700

Электропитание: 220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 700 Вт

Технические характеристики могут быть изменены по решению производителя из-за технического прогресса, без предварительного уведомления.



Информация для пользователей по утилизации электрического и электронного оборудования

Этот символ на изделии или в сопроводительной документации означает, что использованных электрических или электронных изделий не следует утилизировать вместе с бытовыми отходами. Для правильной утилизации продукта, отнесите его в соответствующий пункт сбора отходов. Правильно утилизируя данный продукт, вы можете сохранить ценные природные ресурсы, а также способствовать обеспечению в отношении потенциала
вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека, причиной которых может быть неправильное удаление отходов. Для получения дополнительной информации об этой утилизации свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сотрудников сбора отходов. За неправильную утилизацию такого отходов, можете быть наказанным в соответствии с национальным законодательством. По электромагнитной совместимости продукта, он соответствует директиве 20004/108/EC. Изделие соответствует техническим требованиям низковольтного электрооборудования в соответствии с директивой 2006/95/EC.
Капитальный ремонт или работы по техническому обслуживанию, требующее вмешательства внутрь прибора, следует доверить только специализированной ремонтной мастерской!
Пользователь, который не соблюдает данных требований, теряет право на гарантийное обслуживание! Правила управления и информация использованной упаковки.
Использованные упаковочные материалы должны быть доставлены в соответствующий пункт сбора отходов.

Гарантийные условия в Литве продаваемой бытовой техники

1. Производитель устройства дает покупателю гарантию качества при соблюдении следующих условий. Гарантия качества является действительной в изготовителя установленный период. При обнаружении производственного дефекта устройства или неисправности устройства в течение гарантийного срока, производитель гарантирует бесплатный ремонт и (или) замену необходимых деталей, если устройство уже используется в соответствии с руководством по эксплуатации (использование устройства и правила хранения), а нет в этих условиях изложенных обстоятельств, которые не были бы основанием для гарантийного ремонта.
2. Гарантия не распространяется на:
• неисправности устройства, которые возникли неправильно, подключая приборы к эл. питанию или из-за электросетевых нарушений;
• повреждения, вызванные воздействием химических веществ;
• изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнения и т.п.);
• неисправности, возникшие подключая продукт в сети, телекоммуникации, кабельные сетей, несоответствующие государственным стандартам электроснабжения, и из-за других внешних факторов (например, влажности или температуры), а также из-за неправильного обращения с устройством (например, знаки чистки, бритья, царапины или другие механические повреждения);
• неисправности или дефекты в результате транспортировки устройств, если они перевозятся самим покупателем;
• заметив следы пробы попасть в глубь устройства, тоже, если продукт ремонтировался не у уполномоченного дилера обслуживания;
• заметив изменения конструкции или схемы продукта (за исключением того, как описано в руководстве);
• обнаружив механических повреждений;
• обнаружив неисправностей, которые произошли потому, что в устройстве внутри нашлись неразрешенные предметы, материалы, жидкости или животные (например, насекомые);
• обнаружив неисправностей, которые возникли в результате использования некачественных расходных материалов или запасных частей;
• обнаружив неисправностей, которые возникли в результате компьютерного вируса, при инсталляции программного обеспечения, неуказанного производителем или неправильно установив соответствующее оборудование;
• если серийный номер в памяти продукта является измененным, стертым или его не можно определить;
• при необходимости планового технического обслуживание, чистки (аудио- и видеоголовок, механических портов, и т. п.);
• если нужно обновление программного обеспечения или восстановление программного оборудования, чтобы улучшить особенности устройства, как это было во время продажи;
• если продукт предназначен для личного (бытового, семейного) использования, используемые для предпринимательской деятельности с целью получения прибыли, для производственных и других целей, которые не представляют истинной цели устройства;
• во всех остальных случаях, когда его недостатки возникли из-за того, что покупатель не следовал инструкции по эксплуатации, или недостатки устройства были вызваны по вине третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;
• обычно взносящимся частям прибора, например, лампам, фильтрам, аккумуляторам, батарейкам, предохранителям, наушникам, микрофону, наушникам и пульту дистанционного управления, внешним блокам питания, зарядным устройствам, соединительным кабелям, антеннам, крышкам, поглотителям запаха в холодильник, воздух освежителя (биодезодорантам), полкам, ящикам, столбам, контейнерам для хранения продуктов, посуде для микроволновой печи и посуды на колесах, решетке радиатора, вакуумным насосам, шлангам,
трубкам, щеткам, головкам, пылесборникам, входным и выходным шлангам воды для стиральных машин.
3. Гарантия может быть прекращена, если:
• устройство ремонтировало лицо или компания, неавторизованная дилером услуг;
• устройство было, по-видимому намеренно поврежденным.
4. Гарантийный сертификат не действует, если:
• не предоставляется чек или другой документ, подтверждающий покупку;
• он неправильно заполнен (должна быть указана дата покупки, название устройства, модель, серийный номер, печать магазина и подпись продавца);
• он содержит корректировки, без подписи продавца.
5. Рабочий сервиса в гарантийном талоне должен отметить о ремонтных работах. Ремонтные работы - это специальные работы, которые нужны для удаления обнаруженных дефектов, независимо от того, сколько частей заменено. Ремонтом не считаются те работы, которые связанные с установкой прибора, механическим или электрическим соединением, подключением к источнику питания.
6. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или повреждения людей, животных, имущества, в результате неправильного использования устройства пользователем: незнания или несоблюдения инструкции, а также установки или инсталляции, проведенной не в авторизованном сервисном центре.
7. Расходы прибытия сервисного работника без серьезной причины, или ему сделав не гарантийный ремонт, ремонт устройства в нерабочие дни или после окончания рабочего дня, покрываются покупателем для платы ремонтных услуг.
Настройки продукта и установка (монтаж, подключение и т.д.) описаны в руководстве пользователя, которое поставляется вместе с устройством. Соответствующие работы должны выполняться квалифицированными специалистами. Эти работы по вашей просьбе, могут сделать работники нашей компании (эти услуги платные). Важно правильно определить и установить устройство для того, чтобы оно надежно функционировало и действительной была гарантия. Настаивайте, чтобы работу выполнившие профессионалы сделали все необходимые записи в гарантийном талоне!

Сушилке для фруктов Стандарт D600/700 дается 24 месяцев гарантия. Эти устройства предназначены для домашнего использования, в личных некоммерческих целях.

С гарантийными условиями ознакомился, руководство пользователя получил (подпись покупателя)
Монтаж и подключение правевшей компании данные:

М.П.

(Имя, фамилия и подпись
мастера)