Vaisių džiovintuvas D600A/700

Kodas 51096652

Naudojimo instrukcija



TURINYS

Svarbi saugos informacija 3

Džiovintuvo naudojimas ir priežiūra 5

Atsargumo priemonės 6

Bendrosios džiovinimo rekomendacijos 7

Vaisių džiovinimas 10

Vaisinės juostelės - suktinukai 14

Vaisių džiovinimo lentelė 16

Daržovių džiovinimas 18

Mėsos džiovinimas 24

Žolelių džiovinimas 28

Džiovinto maisto drėgmės atkūrimas 33

Gaminimas naudojant džiovintą maistą 34

Receptai 35

Vaisių suktinukai 41

Skanėstai naminiams gyvūnams 42

Džiovinti rankdarbiai 46

Priedai 53

SVARBI SAUGOS INFORMACIJA

Naudojant šį elektros prietaisą, būtina laikytis bendrųjų saugos taisyklių, įskaitant šias:

1. Atidžiai perskaitykite visą instrukciją prieš naudodami šį prietaisą ir išsaugokite instrukciją ateičiai.
2. Šis prietaisas nėra žaislas, todėl būtina gerai prižiūrėti vaikus, kai jie naudoja šį prietaisą, arba kai šalia veikiančio prietaiso yra vaikų. Šį prietaisą laikykite saugioje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
3. Nedelsdami nustokite naudoti prietaisą, jei pažeistas jo laidas. Pažeisto laido keitimą patikėkite specialistui.
4. Nenaudokite prietaiso, jei jis blogai veikia ar buvo pažeistas. Prietaisą turėtų apžiūrėti ir sutaisyti specialistas.
5. Kai prietaiso nenaudojate ar prieš jį valydami, ištraukite jo maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Palaukite, kol prietaisas atvės, prieš tvirtindami ar nuimdami jo dalis.
6. Saugokitės judančių dalių.
7. Nebandykite savarankiškai remontuoti šį prietaisą.
8. Netrankykite ir nenumeskite prietaiso. Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo nukritęs ar yra pažeidimo požymių.
9. Laikykitės šių sąlygų: nenaudokite laido prietaisui traukti ar nešti; laido nenaudokite kaip rankenos, neprispauskite durimis ir netempkite aplink aštrius kraštus ar kampus.
10. Laikykite atokiau nuo įkaitusių dujinių krosnelių, elektros viryklių degiklių ar bet kokių kitų įkaitusių paviršių. Nenaudokite šio prietaiso ant šlapio ar įkaitusio paviršiaus ar šalia šilumos šaltinio.
11. Prieš atjungdami nuo maitinimo tinklo, prietaisą pirma išjunkite („OFF“) jungikliu. Prietaisui atjungti nuo maitinimo tinklo, ištraukite jo maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Netraukite kištuko paėmę laidą.
12. Prieš prietaisą įjungdami į maitinimo tinklą ar naudodami, pirma nusausinkite

rankas ir įsitikinkite, kad prietaisą yra saugu naudoti.

13. Įjungtas („ON“) ar veikiantis prietaisas visada turi stovėti ant plokščio ir stabilaus paviršiaus, pavyzdžiui, stalo ar stalviršio, kad į prietaisą patektų pakankamai oro. Prietaiso pagrindo niekada nestatykite ant kilimo, rankšluosčio, laikraščio ir pan., nes pro pagrindo apačią nejudės oras, ir prietaisas gali sugesti. Draudžiama uždengti visą prietaisą bet kokia medžiaga, kitaip prietaisas suges. Kad džiovintuvas gerai veiktų, jį reikia statyti atviroje ir vėdinamoje erdvėje.
14. Šio prietaiso dalių negalima tepti jokiais tepalais.
15. Draudžiama bet kurią šio prietaiso dalį, maitinimo laidą ar kištuką merkti į vandenį ar bet kokį kitą skystį.
16. Naudojant priedus, kurie nėra nurodyti prietaiso gamintojo rekomendacijose, galima susižaloti.
17. Džiovintuvo viduje nenaudokite aštrių reikmenų.
18. Prietaisą naudokite tik pagal numatytą paskirtį.
19. Šio prietaiso nenaudokite lauke ar pastatę ant šlapio paviršiaus. Prietaisą rekomenduojama **naudoti tik buityje, patalpoje**.
20. Šis prietaisas nėra skirtas tam, kad jį naudotų vaikai ar asmenys su fizine ar protine negalia.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ

PASTABA: šis prietaisas turi trumpą maitinimo laidą. Priešingai nei ilgas laidas, trumpas laidas kelia mažesnį pavojų užkliūti, susipainioti ar pargriūti užsikabinus. Galima naudoti ilginamąjį laidą su sąlyga, kad toks laidas yra naudojamas apdairiai. Jei yra naudojamas ilginamasis laidas, ant jo pažymėtos vardinių elektrinių parametrų reikšmės turi būti ne mažesnės nei prietaiso vardinių elektrinių parametrų reikšmės. Ilgesnį laidą reikia tiesti taip, kad jis nebūtų nukaręs nuo stalo paviršiaus, kitaip jį gali patraukti vaikai arba už jo galima netyčia užkliūti.

DŽIOVINTUVO NAUDOJIMAS IR PRIEŽIŪRA

Prieš pirmą kartą naudodami džiovintuvą, išlaukite padėklus ir pagrindą šiltu muilinu vandeniu arba indaplovėje, padėję ant viršutinės indaplovės lentynos (išimkite prieš indaplovei pradedant džiovinimo ciklą). Atsargiai: maitinimo bloko / ventiliatoriaus nedėkite į vandenį ar indaplovę. Šias dalis nušluostykite suvilgyta šluoste.

- Pagrindą pastatykite ant tvirto stalviršio ar stalo, atokiau nuo kriauklės ar kito vandens šaltinio.
- Ant pagrindo padėklo sustatykite papildomus padėklus. Kad šis džiovintuvas tinkamai veiktų, būtina įrengti ne mažiau kaip 5 padėklus (pagrindo padėklas yra skaičiuojamas kaip vienas iš 5 padėklų). Džiovintuvą galite papildyti atskirai parduodamais papildomais padėklais (viso galima įrengti ne daugiau kaip 12 padėklų).
- Viršutinį padėklą uždenkite dangčiu.
- Maitinimo laido kištuką įjunkite į elektros lizdą, sureguliuokite temperatūrą, prietaiso jungiklį nustatykite įjungta padėtimi („ON“), ir prietaisas bus paruoštas džiovinti.

Padėklai ir pagrindas

Šio džiovintuvo padėklus paprasta valyti. Tiesiog kelias minutes pamirkykite šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Naudodami šepetį minkštais šereliais, pašalinsite prikibusias maisto daleles, kurios neatkibo pamerkus į vandenį. Draudžiama bet kurią prietaiso dalį valyti metaliniais ar grubiais šveistukais, braižančiais (abrazyviniais) valikliais ar aštriais įrankiais, nes tokios priemonės gadina paviršių. Padėklus ir pagrindą galima plauti indaplovėje, padėjus ant viršutinės lentynos, bet juos **reikia išimti iš indaplovės prieš džiovinimo ciklą.**

Maitinimo blokas

Džiovinto maisto likučius nuo maitinimo bloko nuvalykite minkšta suvilgyta šluoste ar rankšluosčiu. Pasirūpinkite, kad į elektros sistemos dalis neprilašėtų vandens ar kito skysčio.

ATSARGIAI: DRAUDŽIAMA MAITINIMO BLOKĄ MERKTI Į VANDENĮ AR KITĄ SKYSTĮ! NUO MAITINIMO BLOKO NENUIMKITE JOKIŲ DALIŲ!

ATSARGIAI: prieš valydami, įsitikinkite, kad maitinimo bloką atjungėte nuo maitinimo tinklo.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

Džiovindami maistą laikykitės šių saugos taisyklių:

- Prieš liesdami maistą, gerai išsiplaukite rankas.
- Prieš naudodami, visus reikmenis ir indus išvalykite švelniu plovikliu ir perplaukite vandeniu.
- Prieš naudodami, būtinai gerai išvalykite visus stalviršius ir pjaustymo lenteles taip, kaip aprašoma ankstesniame punkte. Medines ar plastikines pjaustymo lenteles reikia gerai dezinfekuoti.
- Maisto produktus laikykite šaldytuve prieš pradedami juos ruošti džiovinimui. Išdžiovintą maistą laikykite šaldytuve ar šaldiklyje.
- Atidarę hermetinį indą su išdžiovintu maistu, maistą suvartokite kuo įmanoma greičiau.
- Jau atidarytus džiovinto maisto indus laikykite šaldytuve sandariai uždarytus, kad maistas liktų šviežias ir nesugestų.
- Nepurkškite augalinio aliejaus tiesiai ant padėklų paviršiaus.
- Nedžiovinkite maisto, kuris buvo paruoštas ar marinuotas naudojant alkoholį.
- Padėklai yra skirti naudoti tik su šiuo vaisių džiovintuvu. Nenaudokite padėklų įprastose krosnelėse ar kituose prietaisuose.
- Kai džiovinate šiuo džiovintuvu, naudokite ne mažiau kaip 4 padėklus net, jei bus tuščių padėklų.
- Džiovindami maistą su skysčiais, padažus ar piurė, naudokite padėklą be skylučių (komplekte 2 vnt.).

- Jei džiovinate mėsą, kai maitinimo blokas yra viršuje, vaisinių juostelių-suktinukų lapą padėkite ant apatinio padėklo. Vaisinių juostelių-suktinukų lapas sulaikys varvantį skystį, todėl vėliau prietaisą bus paprasčiau valyti.

BENDROSIOS DŽIOVINIMO REKOMENDACIJOS

Džiovinimo laikas ir išdžiovinto maisto kokybė labai priklauso nuo maisto produkto rūšies, oro drėgnio ir net maisto paruošimo džiovinimui būdo.

- Eksperimentuokite parinkdami įvairias džiovinimo temperatūras, gabaliukų storius, paruošimo džiovinimui būdus ar džiovinimą be išankstinio paruošimo.
- Tokiu būdu Jūs patys nuspręsite, kuris variantas labiausiai atitinka Jūsų poreikius ir lūkesčius.
- Siekiant išsaugoti maistines medžiagas bei paruošti kokybišką produktą, maisto produktus džiovinimui reikia ruošti greitai. Maistą sudėjus į džiovintuvą, maistas turi būti nepertraukiamai džiovinamas parinkus rekomenduojamą temperatūrą ir trukmę. Neišjunkite džiovintuvo ir nepalikite ant padėklų nevisiškai išdžiovintą maistą, nes jis gali sugesti ar pradėti skleisti nemalonų kvapą.
- Visą maistą tolygiai sudėliokite po vieną sluoksnį. Jei gabaliukai persidengia, persidengiančioms sritims išdžiūti reikės dvigubai daugiau laiko.
- Nedėkite naujų produktų į jau padžiuvusių produktų partiją. Papildžius džiovinamą partiją šviežiais produktais, tiek anksčiau, tiek vėliau įdėti produktai bus džiovinami lėčiau. Visgi, prireikus, keletą padėklų galima atlaisvinti naujam maistui, jau padžiovintą maistą tankiau sudėjus ant mažesnio skaičiaus padėklų.
- Daugelis žmonių turi daugiau nei vieną vaisių džiovintuvą. Jei turite du džiovintuvus, po kelių valandų galite sujungti juose džiovintą maistą ir pradėti džiovinti naują partiją ant likusių antrojo džiovintuvo padėklų.

Maisto produktų parinkimas džiovinimui

Rinkitės aukščiausios kokybės produktus, prinokusį ir gerą skonį bei kvapą turintį maistą. Gerai išplaukite, pašalindami visą purvą, dulkes ir vabzdžius. Nupjaukite sudaužytas ar blogas dalis.

Maisto dėliojimas ant padėklų

Maisto gabaliukus tolygiai sudėliokite ant padėklų. Gabaliukus dėkite taip, kad jie nepersidengtų, kitaip jie ilgiau džius. Sudėlioję gabaliukus ant vieno padėklo, padėklą pastatykite ant džiovintuvo, kad pradėtumėte džiovinti.

Džiovinimo laikas

Džiovinimo laikas gali priklausyti nuo maisto produkto tipo ir kiekio, gabaliukų storio ir vienodumo, vandens kiekio maiste, oro drėgnumo ir temperatūros bei džiovintuvo modelio. Džiovinimo trukmė taip pat labai priklauso nuo regiono, dienos, oro sąlygų. Veskite užrašus, kad būtų paprasčiau numatyti konkretaus maisto produkto džiovinimo trukmę.

Džiovinimo temperatūra

Vaisius, vaisines juosteles-suktinukus ir daržoves džiovinkite temperatūroje nuo 55 °C iki 60 °C. Maistą džiovinant šioje temperatūroje, bus išsaugota daugiau karščiui jautrių vitaminų A ir C. Pradedamas džiūti, bet koks maistas rasoja, todėl porai pirmų džiovinimo valandų galima nustatyti aukštesnę nei 60 °C temperatūrą. Pirmas porą valandų maisto faktinė temperatūra liks nuo 6 °C iki 8 °C žemesnė nei oro temperatūra.

Mėsą ir žuvį džiovinkite aukščiausioje temperatūroje, kokią galima nustatyti džiovintuvu. Tokia temperatūra neleidžia pirmaisiais džiovinimo etapais plisti mėsai ir žuviai būdingoms bakterijoms ir kitiems mikroorganizmams, nuo kurių genda mėsa.

Riešutuose ir sėklose gausu riebalų, todėl, jei džiovinamas aukštoje temperatūroje, toks maistas gali apkarsti ir nemaloniai kvepėti. Geriausia temperatūra – nuo 30 °C iki 40 °C.

Žolelės ir prieskoniniai augalai labiausiai kvepia išsiskleidę pirmą kartą, todėl juos reikėtų skinti, kol švieži, prieš pradedant žydėti. Aromatiniai aliejai yra labai jautrūs, todėl džiovinti reikėtų nuo 30 °C iki 40 °C temperatūroje. Nekraukite ant padėklų per daug maisto, kitaip džiovinimo trukmė bus ilgesnė.

Džiovintos gėlės, žolelės ir prieskoniniai augalai, skirti aromatiniams džiovintiems mišiniams, turėtų būti džiovinami nuo 30 °C iki 40 °C, kad išsaugotų kvapą.

Pakavimas

Kai kurie gabaliukai gali džiūti greičiau nei kiti. Išdžiovintą maistą reikėtų išimti ir sudėti į hermetinį indą, o likusius gabaliukus palikti džiovintuve, kol pakankamai išdžius. Visą išdžiovintą maistą kuo greičiau supakuokite, kad maisto neužterštumėte, jis nepasidarytų lipnus ir nepradėtų sugerti ore esančią drėgmę. Išdžiovintą maistą laikykite hermetiniuose, drėgmės nepraleidžiančiuose induose. Išdžiovintam maistui supakuoti puikiai tinka „i-eco“ vakuuminio sandarinimo įtaisas. Tai leis padidinti išdžiovinto maisto laikymo trukmę 3–4 kartus.

Dauguma pakavimo medžiagų yra permatomos, todėl supakuotą išdžiovintą maistą dar reikia laikyti plastikiniame ar metaliniame inde, kuris nepraleis šviesos. Nelaikykite kartu viename inde vaisių ir daržovių, nes gali susimaišyti jų kvapai bei atsiras drėgmės.

Džiovintų vaisių juosteles-suktinukus geriausia išimti, kol dar šilti. Suvyniokite į plastikinę vyniojimo plėvelę ir sudėkite į hermetinius, drėgmės nepraleidžiančius indus. Svogūnai ir pomidorai yra ypač linkę sugerti oro drėgmę, todėl juos reikia supakuoti iš karto po to, kai išimsite iš džiovintuvo.

Žymėjimas

Visa išdžiovintą maistą reikia sužymėti, užrašant produkto pavadinimą, džiovinimo datą ir kiekį ar svorį. Aiškiai pažymėję maisto produktus, galėsite juos laiku suvartoti, kol jie neprarado maistingųjų medžiagų ir nesugedo.

Džiovinamo maisto tikrinimas

Baigiamaisiais džiovinimo etapais maistą reikia stebėti, kad neperdžiūtų. Perdžiuvusio maisto tekstūra, maistingumas ir skonis yra prastesnis. Norėdami patikrinti, ar maistas gerai išdžiovintas, išimkite vieną gabaliuką, palaukite, kol jis atvės, ir pačiupinėkite pirštais.

- Vaisiai lengvai lankstosi ir primena odą, ant jų nėra drėgnų vietų. Perlaužkite perpus, suspauskite ir pažiūrėkite, ar ties perlaužimo vieta neatsirado drėgmės. Jei drėgmės nėra, reiškia, kad maistas yra pakankamai sausas, kad jį galima būtų laikyti ilgą laiką.
- Džiovintų vaisių juostelės-suktinukai turėtų priminti odą, ant jų neturi būti lipnių vietų.
- Džiovinta mėsa turėtų būti tampriai kieta, bet ne trapi.
- Džiovinta žuvis turėtų būti tampriai kieta, bet ne trapi. Jei žuvis yra riebi, ji gali atrodyti drėgna, nes joje bus daug riebalų.
- Daržovės turi būti tampriai kietos ar traškios.
- Jei maistas dar nepakankamai išdžiovintas arba ant jo pro nesandarią pakuotę pateko drėgmės, jo kokybė ir maistingumas gali suprastėti, o laikant tokį maistą, jis gali pelyti.

Laikymas

Laikykite vėsioje, sausoje, kuo įmanoma tamsesnėje vietoje. Kuo tamsesnėje ir vėsesnėje vietoje yra laikomas džiovintas maistas, tuo ilgiau jis išsaugos kokybę ir maistinę vertę. Ideali džiovinto maisto laikymo temperatūra yra nuo 15°C iki žemesnės nei užšalimo riba temperatūros. Ideali laikymo vieta – šaldiklis ar šaldytuvas, ypač laikant mažo rūgštingumo produktus, pavyzdžiui, mėsą, žuvį ir daržoves.



VAISIŲ DŽIOVINIMAS

Vaisiai puikiai tinka džiovinimui, nes juose yra ypač daug natūralaus cukraus.

Vaisiai pasižymi dideliu rūgštingumu (todėl yra mažiau linkę gestis ir nesudaro nepalankios terpės mikroorganizmams plisti) ir puikiu skoniu! Sezoninių vaisių galima įsigyti dideliais kiekiais iš sodų ar ūkininkų – tai bus daug pigiau nei perkant prekybos centre.

Pasirinkimas

Vaisiai, kurie buvo nuskinti gerai sunokę, turi daugiausiai natūralaus cukraus ir turi didžiausią maistinę vertę. Kad džiovintas produktas būtų kuo geresnės kokybės, džiovinkite tik šviežius, švarius ir nepažeistus vaisius.

Paruošimas

Kruopščiai išplaukite vaisius ir išpjaukite visas blogas vietas. Vaisius nulupkite (jei norite), pašalinkite kotelius, išpjaukite šerdis ir pašalinkite sėklas. Supjaustykite puselėmis ar nuo 0,5 cm iki 1,2 cm storio apskritais ar pusapskričiais griežinėliais (supjaustysite greičiau, jei naudosite maisto kombainą ar specialų pjaustymo įrankį – tokiu būdu gausite vienodus griežinėlius, kurie bus išdžiovinti per tą patį laiką). Kai kurie vaisiai, pavyzdžiui, datulės, slyvos, vynuogės, vaivorai, spanguolės ir pan., yra pasidengę natūraliu vašku. Jei norite išdžiovinti šiuos vaisius nepjaustytus, juos pamerkite į verdantį vandenį 1-2 minutėms (laikas priklauso nuo to, kokio storio ir kietumo yra vaisiaus odelė) – tai paspartins džiovinimo procesą. Mirkdama, odelė pasidarys labiau porėta, nes iš jos bus pašalinta natūrali vaško danga, todėl džiovinimas vyks sparčiau. Šis procesas kitaip yra vadinamas „odelės trūkinėjimu“. Ant vaisiaus odelės atsiras mažytės, kartais net nematomos linijos, pro kurias išeis drėgmė.

Daugumą vaisių galima džiovinti puselėmis, išėmus kauliukus. Jei džiovinsite nenuluptus vaisius, gabaliukus sudėkite odele žemyn, kad vaisiaus minkštimas ir sultys nenuvarvėtų pro padėklus. Artėjant džiovinimo proceso pabaigai, dažniau tikrinkite gabaliukus, o išdžiovintus – išimkite. Ar lupsite vaisių, priklauso nuo Jūsų asmeninių pageidavimų, bet, jei vaisius dengtas vašku dirbtiniu būdu, jį būtina nulupti siekiant pašalinti vašką. Odelė turi maistinės

vertės, bet išdžiovintų vaisių odelės paprastai yra kietesnės, todėl nenuluptų vaisių gabaliukai bus džiovinami ilgiau. Pabandykite džiovinti vaisius įvairiais būdais – nuluptus ir nenuluptus – ir patys nuspręskite, kuris variantas Jums yra labiausiai priimtinas. Jei norite, prieš padedami džiovinti, galite iš anksto apdoroti vaisių.

Apdorojimas prieš džiovinant

Daugumai vaisių išankstinis apdorojimas prieš džiovinant nėra būtinas. Paprastai daugumą vaisių užtenka tiesiog supjaustyti griežinėliais ir išdžiovinti. Visgi yra ir tokių vaisių, kuriuose oksidacija vyksta greičiau nei kituose vaisiuose. Džiovinimo metu, vykstant oksidacijai, paviršiai, kur maistas buvo pjautas, pajuoduoja. Dėl šios priežasties maistas netenka skonio ir kvapo bei vitaminų A ir C. Iš anksto apdorojus maistą, maistas oksiduojasi mažiau, todėl išsaugo geriausią kokybę ir skonį bei išsaugo daugiau vitaminų.

Obuolius, kriaušes, persikus ir abrikosus geriausia iš anksto apdoroti prieš džiovinant. Vaisiai bus skanesni, turės daugiau maistinės vertės, juos bus galima ilgiau laikyti. Juoduoti linkusius supjaustytus vaisius palaikykite askorbo rūgšties tirpale, kad vaisiai mažiau juoduotų paruošimo metu. Nelaikykite supjaustytų vaisių tirpale ilgiau nei vieną valandą.

Vaisiai gali būti paruošiami merkiant vaisių sultyse, mišiniuose su askorbo rūgštimi, blanširuojant sirupe, garinant ar sulfinuojant. Minėtų paruošimo būdų efektyvumas skiriasi.

Išbandykite įvairius metodus ir patys nuspręskite, kuris Jums labiausiai tinka.

Rinkitės vieną iš šių vaisių paruošimo prieš džiovinant metodų:

Natūralus apdorojimas

Kad vaisiai mažiau juoduotų, prieš džiovinant, juos galima apdoroti vaisių sultimis su askorbo rūgštimi. Nors vaisiai ir praras šiek tiek spalvos, galima naudoti ananasų, apelsinų, geltonųjų ar žaliųjų citrinų sultis. Galima naudoti ir askorbo rūgšties mišinius, parduodamus prekybos centre. Vadovaukitės ant

pakuotės pateiktais nurodymais. Vaisius supjaustykite griežinėliais tiesiai į sultis ar askorbo rūgšties mišinį. Pamirkykite 5 minutes ir sudėkite ant padėklų. Vaisius taip pat galima įmerkti į medų ar medaus ir sulčių mišinį.

Blanširavimas sirupe

Sirupe blanširuoti vaisiai yra saldesni, nes sugeria cukrų iš blanširavimui naudojamo tirpalo. Jie taip pat bus lipnesni, net jei prieš džiovinant buvo praplauti. Paruoškite cukraus sirupą sumaišydami cukrų (1 puodelis), baltą kukurūzų sirupą (1 puodelis) ir vandenį (2 puodeliai). Mišinį užvirinkite ir suberkite paruoštus vaisius. 10 minučių lėtai virkite ant silpnos ugnies. Nuimkite nuo ugnies ir palaikykite karštame sirupe 30–45 minutes. Vaisius nuvarvinkite, šiek tiek praplaukite šaltu vandeniu ir sudėkite ant džiovinimo padėklų.

Sulfinavimas

Vaisių mirkymas natrio bisulfito tirpale lėtina oksidacijos procesą ir mažina juodavimą bei leidžia išsaugoti daugiau vitaminų A ir C. Natrio bisulfito galima įsigyti vyninėse. Sulfinuoti nerekomenduojama, jei gaminį vartos asmuo, kuriam yra ribojamas natrio vartojimas dėl astmos ar kvėpavimo takų problemų. 1 a.š. natrio bisulfito ištirpinkite 3,8 litro vandens. Mirkyti nuo 5 iki 10 minučių. Po to praplauti.

Pagardinimas

Vaisius paruošę džiovinimui, pagardinkite juos prieskoniais, želatinos milteliais ar kokosais, kad jie turėtų įdomesnį skonį. Vaisius galima apibarstyti javainiais, smulkintais riešutais, aguonomis, sezamo sėklomis ar saulėgrąžų sėklomis. Tokius pagardus geriausia naudoti šviežiems vaisiams, kurie pirma buvo įmerkti į vaisių sultis ar medų. Pasitelkite savo vaizduotę ir sumąstykite įvairių kitų skystų ir birių pagardų džiovintiems vaisiams pagardinti.

Kondicionavimas

Drėgmė paprastai tolygiai pasiskirsto po išdžiovintus vaisių gabaliukus, kelioms dienoms palikus juos kambario temperatūroje. Jei vieni gabaliukai yra sausesni nei kiti , kondicionavimo metu drėgmė vienodai pasiskirstys po gabaliukus. Jei

ant indelio dangtelio susidarytų kondensato, tai reiškia, kad vaisiai buvo nepakankamai išdžiovinti. Vėl įdėkite vaisius į džiovintuvą ir kas tam tikrą laiką tikrinkite, kaip vaisiai išdžiuvo.

Naudingi patarimai

- Obuolių padažą akimirksniu pagaminsite, puodelį išdžiovintų obuolių griežinėlių strypiniu mikseriu sumaišę su puodeliu vandens.
- Braškės puikiai tinka gaminant pieno, vaisių kokteilius ar ledų užpilus.
- Džiovinti meliono ir arbūzo griežinėliai pasidaro panašūs į saldainius.
- Džiovinti citrinos ir apelsino griežinėliai ir milteliai tinka naudoti gaminant patiekalus, kuriems reikia tarkuotos citrusinės žievelės.
- Džiovintos vynuogės – tai razinos, kurios patiekalus pagardins bei skysčių prisisotins žymiai geriau nei parduotuvėje parduodamos razinos.
- Džiovinimui paruoškite 0,5 cm storio bananų gabaliukus, įmirkykite juos į medų (1/2 puodelio), sumaišytą su vandeniu (1/4 puodelio). Skystį nusunkite. Sudėkite ant padėklų ir išdžiovinkite. Norėdami paįvairinti, į glajų įdėkite 1/8 šaukšto cinamono prieš įmerkdami bananų gabaliukus.

VAISINĖS JUOSTELĖS-SUKTINUKAI



Vaisinės juostelės-suktinukai – tai vienas mėgstamiausių tiek mažų, tiek suaugusių smaližių užkandis. Šis kramtomas vaisinis užkandis yra gaminamas iš šviežių vaisių piurė, kuris yra išdžiovinamas ir susukamas taip, kad jį galima būtų lengvai valgyti kaip užkandį. Vaisių juosteles-suktinukus nesudėtinga pasigaminti, o pasigaminus namuose, tai kainuos mažiau nei perkant parduotuvėje.

Pasirinkimas

Šiam nuostabiam vaisinių juostelių-suktinukų užkandžiui tiks beveik bet kokie vaisiai. Daugumą vaisių galima naudoti su kitais vaisiais. Tam tikri vaisiai, pavyzdžiui, obuoliai, turi daug pektinų ir ląstelienos, todėl pasižymi puikia tekstūra juos išdžiovinus. Galimų vaisių derinių yra begalė. Pasitelkite vaizduotę! Naudokite šviežius sezoninius vaisius. Taip pat galima naudoti šiek tiek persirpusius, netaisyklingos formos ar kiek apdaužytus vaisius, kurie netinka konservuoti ar džiovinti.

Tam tikrus vaisius, pavyzdžiui, citrusinius, reikėtų derinti su kitokiais vaisiais, nes juose yra daug skysčio ir labai mažai minkštimo. Jei matote, kad iš vaisiaus teka per daug sulčių, su tokiu vaisiumi naudokite obuolį, obuolių tyrę ar panašų vaisių, kuris mišinį padarys tirštesnį. Jei šviežių vaisių neįmanoma gauti, galima naudoti ir konservuotus (saldintus ar nesaldintus). Tiesiog nusunkite skystį, o vaisius supilkite į maišytuvą („blenderį“). Obuolių tyrę galima imti tiesiai iš indelio ir gaminti puikias vaisines juosteles-suktinukus. Galima naudoti ir šaldytus vaisius, tačiau jie labiau leidžia sultis.
Tiesiog atitirpinkite ir darykite taip, kaip yra aprašoma šviežiems vaisiams.

Paruošimas

Vaisius išplaukite, išpjaukite visas sumuštas ar sugedusias dalis. Strypiniu mikseriu padarykite labai tolygų vaisių piurė. Tam tikruose maišytuvuose maišant kai kuriuos vaisius gali tekti įpilti truputį sulčių ar vandens, kad maišytuvas pradėtų maišyti. Paprastai vaisių nereikia saldinti papildomai, bet jei jie yra nepakankamai sunokę ar labai rūgštūs, galite įpilti truputį mažos koncentracijos kukurūzų sirupo ar medaus. Įdėkite 1 ar daugiau šauktų saldiklio vienai kvortai purė pagal savo skonį (į vaisines juosteles-suktinukus įdėjus cukraus, laikymo metu jis pasidarys trapus).

Džiovinimas ir laikymas

Ant džiovintuvo padėklo padėkite vaisinių juostelių-suktinukų lapą, kurį reikia sutepti nedideliu kiekiu augalinio aliejaus, kad masė neliptų prie lapo. Piurė

reikia tolygiai paskirstyti; storis turėtų būti apie 0,5–1 cm. Džiovinti 55 °C – 60 °C temperatūroje, kol vaisiai pasidarys panašūs į odą ir lankstūs (maždaug per 4–8 valandas). Viršuje ar po vaisine mase neturi likti lipnių vietų. Tokiu būdu išdžiovintą vaisinę masę išimkite, kol ji dar šilta, susukite į ritinuką, supjaustykite mažomis riekelėmis (jei norite) ir suvyniokite į maistinę vyniojamąją plėvelę. Atskirai suvyniotus gabaliukus reikėtų laikyti didesniuose hermetiniuose ir drėgmės nepraleidžiančiuose induose.

VAISIŲ DŽIOVINIMO LENTELĖ

Skirtingiems vaisiams išdžiovinti reikės skirtingo laiko. Džiovinimo laikas priklauso nuo to, kiek į džiovintuvą įdėta vaisių, nuo vaisių gabaliukų storio ir maiste esančios drėgmės. Toliau pateiktos bendrojo pobūdžio rekomendacijos. Tikslesnį džiovinimo laiką nustatysite patys, kelis kartus pabandydami džiovinti įvairiomis trukmėmis ir užsirašydami savo pastebėjimus.

Maisto produktas	Paruošimas	Vid. džiovinimo trukmė	Galimi panaudojimo būdai
Obuoliai	Nulupti, išpjauti šerdį, supjaustyti 1 cm gabaliukais, iš anksto apdoroti	4-10 val.	Obuolių tyrės, pyragai, tešloje kepti obuoliai, žiedeliai, užkandžiai, duonelės ir sausainiai
Abrikosai	Perpjauti perpus, išimti kaulą ir supjaustyti ketvirčiais, iš anksto apdoroti	8-16 val.	Desertai, sausi pusryčiai, mėsos pyragai ir padažai
Bananai	Nulupti, supjaustyti 1 cm storio griežinėliais arba perpjauti išilgai	6-12 val.	Užkandžiai, kūdikių maistas, javainiai, sausainiai ir bananų duona
Mėlynės	Išplauti ir nuskinti kotelius. Įmerkti į verdantį vandenį, kol	10-18 val.	Duona, kepiniai

	odelės suskilinės		
Konservuoti vaisiai	Gerai nusunkti. Jei gabaliukai maži, sudėti ant tinklelinio lakšto	6-12 val.	Užkandžiai, duonos, javainiai
Vyšnios	Išplauti, pašalinti kotelius ir kauliukus	18-26 val.	Duona, kepiniai ir užkandžiai
Citrusiniai vaisiai	Nulupti, jei reikia, supjaustyti 1 cm storio griežinėliais	6-12 val.	Kvapioji medžiaga sutrinus milteliais
Spanguolės	Išplauti ir nuskinti kotelius. Įmerkti į verdantį vandenį, kol odelės suskilinės	10-18 val.	Duona, kepiniai, užkandžiai, ledai, jogurtas
Kokosai	Nuimti išorinį kevalą, supjaustyti 1 cm storio griežinėliais	3-8 val.	Tortai, sausainiai, desertai ir javainiai
Figos	Nuskinti kotelius ir perpjauti perpus	8-15 val.	Įdarai, tortai, pudingai, duona, sausainiai
Vynuogės	Nepjaustyti, nuskinti kotelius (jei blanširuojate)	10-36 val. 6-10 val.	Razinos; naudoti kepiniams, košėms ir užkandžiams
Kiviai	Nulupti, supjaustyti 1 – 1,2 storio griežinėliais	5-12 val.	Užkandžiai
Citrinų milteliai	Citrinos žievelė	8-12 val.	Prieskonių mišiniams, marinatui
Mangai	Nulupti, supjaustyti 1 cm storio griežinėliais	6-16 val.	Užkandžiai, košės ir kepiniai
Melionai	Nulupti ir pašalinti sėklas. Supjaustyti 1,2 cm storio griežinėliais	8-20 val.	Užkandžiai
Nektarinai	Supjaustyti ketvirčiais ar 1–1,2 cm storio griežinėliais, iš anksto apdoroti	6-16 val.	Užkandžiai, desertai ir kepiniai
Apelsinai, žaliosios ir geltonosios citrinos	Supjaustyti 0,5 cm storio griežinėliais	2-12 val.	Rankdarbiams, užkandžiams, kepimui
Persikai	Nulupti pagal skonį,	6-16 val.	Užkandžiai, duona,

	supjaustyti puselėmis arba ketvirčiais, iš anksto apdoroti		vaisiai tešloje, sausainiai ir javainiai
Kriaušės	Nulupti, išpjauti šerdis ir supjaustyti 1 cm storio griežinėliais, iš anksto apdoroti	6-16 val.	Užkandžiai, duona, sausainiai, vaisių gabaliukai tešloje ir javainiai
Ananasai	Nulupti, išpjauti šerdį, supjaustyti 1–1,2 cm storio griežinėliais	6-12 val.	Užkandžiai, kepiniai, kepti javainiai
Slyvos	Supjaustyti puselėmis ar ketvirčiais ir išimti kauliukus	8-16 val.	Užkandžiai, sausainiai, duona ir javainiai
Rabarbarai	Supjaustyti 2,5 cm ilgio gabaliukais. Garinti, kol šiek tiek suminkštės.	6-14 val.	Pyragai, pyragaičiai ir kiti desertai
Braškės	Supjaustyti puselėmis ar 1,2 cm storio griežinėliais	6-12 val.	Užkandžiai, košės ir kepiniai

*Laikas gali skirti, priklausomai nuo naudojamo džiovintuvo galingumo ir vaisių drėgnumo.

DARŽOVIŲ DŽIOVINIMAS



Kai kurios daržovės yra džiovinamos pakankamai neblogai. Tačiau esama ir tokių daržovių, kurias geriau užšaldyti ar vartoti šviežias, nes jos nėra labai patrauklios išdžiovinus. Jei norite laikyti daržoves ilgesnį laiką, geriau yra jas užšaldyti nei išdžiovinti. Daržovėse yra mažai rūgščių ir cukraus, todėl jos labiau genda ir tinka laikyti daug trumpiau nei džiovinti vaisiai. Pakuotė ir idealios laikymo sąlygos – tai esminiai veiksniai, nuo kurių priklauso, ar džiovintos daržovės gruodį bus tokio pat skonio kaip vasarą ką tik iš daržo atsineštos daržovės!

Pasirinkimas

Rinkitės šviežias, traškias daržoves, kad iš jų pagamintumėte aukštos kokybės džiovintus gaminius. Lygiai kaip ir vaisiai, daržovės turėtų būti renkamos, kai yra prinokusios, ir pradedamos džiovinti kuo greičiau.

Paruošimas

Kruopščiai išplaukite daržoves ir išpjaukite visas blogas vietas. Daržoves nulupkite, apkarpykite, išpjaukite jų šerdis ir (arba) supjaustykite griežinėliais.

Blanširavimas

Daugumą daržovių reikia blanširuoti garais, laikant virš verdančio vandens, arba mikrobangų krosnelėje. Blanširavimas lėtina fermentų poveikį, kuris nenutrūksta tiek džiovinimo, tiek laikymo metu.

Pastaba: blanširuojant, ląstelių struktūra suminkštėja, todėl drėgmė bus lengviau pašalinta, o vėliau vaisius galima bus greičiau vėl prisotinti drėgmės. Svogūnų, česnako, pipirų ir grybų blanširuoti nereikia. Žolelių taip pat nereikia blanširuoti. Blanširuoti vandenyje nerekomenduojama, nes bus netenkama vandenyje tirpių vitaminų ir mineralų.

Blanširavimas garais

Naudokite garintuvą arba kaistuvą su sandariai priglundančiu dangčiu ir garinimo lentynėle. Smarkiai užvirinkite apie 1 colį vandens ir įmeskite daržovių griežinėlius. Uždenkite. Garinkite, kol daržovės visiškai sušils, bet nepradės virti. Tai paprastai turėtų įvykti per maždaug 1/3 laiko, kurio reikėtų daržovėms išvirti. Daržovės toliau turėtų likti traškios. Nuvarvinkite garinimo lentynėlėje ir iš karto sudėkite ant džiovintuvo padėklų.

Blanširavimas mikrobangų krosnelėje

Mikrobangų krosnelė puikiai tinka daržovėms blanširuoti. Daržoves paruoškite taip pat, kaip ruošėte blanširavimui garais. Paruoštas daržoves sudėkite į mikrobangų krosnelėms tinkamą indą, uždenkite ir įjunkite krosnelę pasirinkę didelę galią ir virdami ½ laiko, kurio reikėtų šviežioms daržovėms visiškai išvirti.

Priklausomai nuo mikrobangų krosnelės senumo ir modelio, krosnelę gali tekti sustabdyti praėjus pusei nurodyto laiko ir permaišyti daržoves, kad jos būtų blanširuojamos tolygiau.

Džiovinimas

Blanširuotas daržoves sudėkite ant džiovinimo padėklų taip, kad oras laisvai judėtų tarp gabaliukų. Jei džiovinamos sulipti linkusios daržovės, pavyzdžiui, kukurūzai ar žirneliai, kas tam tikrą laiką maišykite, kad pasiektumėte visus gabaliukus.

Daržovės yra džiovinamos, kol bus traškios, kietos ar trapios. Supakuokite iš karto po džiovinimo, kad į išdžiovintus gabaliukus nepatektų oro drėgmės. Įprasta daržovių džiovinimo temperatūra – nuo 55 °C iki 63 °C.

Naudingi patarimai

Morkos

Kad gaminant nereikėtų skirti daug laiko tarkavimui, džiovintas morkas galėsite naudoti salotoms, morkų pyragui ar kopūstų salotoms.

Žaliosios paprikos, svogūnai, salieras, laiškinis česnakas ir pan.

Tiesiog susmulkinkite ir išdžiovinkite – vienos dienos darbu pasiruošite ištisiems metams!

Šparaginės pupelės, geltonosios pupelės ir žalieji žirneliai

Labiausiai tinka naudoti sriubai, troškiniui ar užkepėlėms.

Svogūnų milteliai

Išdžiovinkite visą daržovę, kol ji pasidarys traški, ir po to sutrinkite į miltelius arba susmulkinkite svogūnams smulkinti tinkamame maišytuve („blenderyje“).

Pomidorų griežinėliai

Ant žaliųjų salotų pabarstyti džiovinti pomidorai suteiks salotoms spalvos ir traškumo. Džiovinti pomidorai puikiai prisisotina drėgmės sriuboje, troškinyje ar

užkepėlėje. Džiovintą pomidorų masę galima sutrinti į miltelius ir naudoti greitai paruošiamai sriubai, padažui ir pastai.

Universalus pomidorų padažas

Nuplaukite 6,5 kg sunokusių pomidorų, išpjaukite šerdis. Susmulkinkite maišytuvu. Susmulkinkite arba sumalkite:

4 didelės žaliosios paprikos
3 dideli svogūnai
3 didelės morkos
2 česnako skiltelės
1 indelis kvapiųjų pipirų

Priklausomai nuo į miltelinį mišinį įpilto vandens kiekio, pagaminsite:

- Pomidorų pasta = 1 šaukštelis miltelių , 1 šaukštelis vandens
- Pomidorų padažas = 1 šaukštelis miltelių , 3 šaukšteliai vandens
- Pomidorų sriuba = 1 šaukštelis miltelių , 1 šaukštelis vandens, 2 šaukšteliai grietinėlės
- Pomidorų sultys = 1 šaukštelis miltelių , ½ c. vandens

Sriubai ir sultims vandens galima naudoti daugiau ar mažiau pagal skonį.

Daržovių džiovinimo rekomendacijos

Daržovių džiovinimo laikas yra skirtingas. Blanširuotos daržovės yra išdžiovinamos greičiau, bet ne visoms daržovėms tinka blanširavimas. Toliau lentelėje pateiktos vidutinės džiovinimo trukmės yra bendrojo pobūdžio, nes priklauso nuo įvairių veiksnių. Tikslesnį džiovinimo laiką nustatysite patys, kelis kartus pabandydami džiovinti įvairiomis trukmėmis ir užsirašydami savo pastebėjimus.

Maisto produktas	Paruošimas	Vid. džiovinimo trukmė	Galimi panaudojimo būdai
Artišokai	Šerdis supjaustyti 3 mm juostelėmis. Blanširuoti.	6-12 val.	Marinuoti arba įmerkti į tešlą ir kepti
Smidrai	Išplauti ir supjaustyti 2,5 cm gabaliukais. Blanširuoti.	3-10 val.	Atkurti drėgmę, patiekti grietininiame padaže

Žaliosios / geltonosios ankštinės pupelės	Pašalinti galiukus, supjaustyti 2,5 cm gabaliukais. Blanširuoti.	6-12 val.	Troškiniai, sriubos ir troškinta mėsa ar žuvis
Burokai	Garinti, kol suminštės. Atvėsinti ir nulupti. Supjaustyti 1,2 cm gabaliukais.	3-10 val.	Sriubos ir troškiniai
Brokoliai	Išplauti, supjaustyti gabaliukais, kokius patieksite. Blanširuoti.	4-10 val.	Sriubos, apkepai su įdaru ar suflė, grietininiai ar sūrio padažai
Morkos	Nulupti, nupjauti galus, supjaustyti 1 cm storio griežinėliais ar supjaustyti smulkiomis juostelėmis. Blanširuoti.	6-12 val.	Salotos, sriubos, troškiniai ir morkų pyragas
Žiediniai kopūstai	Išplauti, supjaustyti gabaliukais, kokius patieksite. Blanširuoti.	6-14 val.	Sriubos ir troškiniai
Salieras	Apkarpyti, išplauti ir supjaustyti 1,2 cm griežinėliais. Blanširuoti 1/2 šaukštelio kepimo sodos ir 1 puodelio vandens tirpale.	3-10 val.	Sriubos, troškiniai, milteliai salierų druskai (salierus ir druską jungti vienodomis dalimis)
Kukurūzai	Nulupti žievelę, pašalinti kukurūzų plaukus ir blanširuoti. Atskirti nuo burbuolių šerdžių.	6-12 val.	Daržovių gabaliukai tešloje, sriubos, troškiniai ar kukurūzų miltai (kukurūzus reikia sumalti)
Baklažanas	Nulupti, supjaustyti 0,5 cm storio griežinėliais. Blanširuoti.	4-14 val.	Grietininiai padažai, mėsos ar žuvies troškiniai
Česnakas	Česnako skilteles atskirti ir nulupti.	6-12 val.	Prieskoniniai milteliai.
Grybai*	Išvalyti švariu šepetėliu, neplauti.	4-10 val.	Atkurti drėgmę. Tinka sriuboms, mėsos patiekalams, omletui ar kepimui keptuvėje.

Svogūnai	Nulupti odeles, nupjauti viršūnėles ir šaknies galiukus. Supjaustyti 1 cm storio griežinėliais.	6-12 val.	Sriubos, troškiniai ir padažai. Milteliai prieskoninei druskai.
Žirneliai	Nulukštenti, išplauti ir blanširuoti.	5-14 val.	Sriubos, troškiniai ir daržovių mišiniai.
Paprikos	Pašalinti kotelius ir sėklas. Supjaustyti 1,2 cm gabaliukais.	5-12 val.	Sriubos, troškiniai, pica, mėsos patiekalai ir prieskoniai.
Pipirai (aitrieji)	Išplauti, supjaustyti griežinėliais ar perpjauti perpus. Išimti sėklas, jei reikia švelnesnio aitrumo.	3-20 val.	Sriubos, troškiniai, pica ir prieskoniai.
Bulvės**	Naudoti baltas bulves. Nulupti ir supjaustyti 1 cm storio griežinėliais. Blanširuoti. Nusinkti ir išdžiovinti.	6-12 val.	Troškiniai, sriubos ir troškinta mėsa ar žuvis.
Pomidorai	Išplauti ir supjaustyti 1 cm apskritais griežinėliais arba įdėti į verdantį vandenį, kad odelės atsileistų, supjaustyti perpus ar ketvirčiais.	6-12 val.	Sriubos ir troškiniai. Maišytuve („blenderyje“) sutrinti į miltelius ir įpilti vandens pastai ar padažui pasigaminti.*** Padažą picai išdžiovinti juostelių-suktinukų formoje.
Cukinijos arba moliūgas	Išplauti, pašalinti galiukus ir supjaustyti 1 cm storio griežinėliais ar sutarkuoti. Jei vėliau planuojate atkurti drėgmę, šias daržoves reikia pagarinti.	5-10 val.	Duona, traškučiai su padažu, sriubos ir troškinta mėsa ar žuvis. (Suvartoti per 1 savaitę).

* Džiovinkite 32 °C temperatūroje 2–3 val., o po to padidinkite temperatūrą iki 52 °C ir šioje temperatūroje džiovinkite likusį laiką.

** Blanširuokite 5 minutes, arba kol pasidarys pusskaidrės. Jei garinta per mažai, daržovės pajuoduos džiovinimo ir laikymo metu

*** Pomidorų miltelių prisotinimas vandeniu ir naudojimas aprašomas 19 psl.

MĖSOS DŽIOVINIMAS



Džiovinta mėsa yra puikus užkandis, kurio galima įdėti vaikui į mokyklą, suvalgyti priešpiečiams, žygyje ar bet kur kitur! Džiovinta mėsa gaminama iš prieskoniais pagardintos liesos žalios mėsos, palaikytos druskos mišinyje, ir po to išdžiovintos papildomai neverdant. Toks paruoštas produktas yra praturtintas baltymų, itin skanus kramtomas užkandis! Džiovinta mėsa taip pat gali būti naudojama kaip pikantiškas sultinio pagrindas gaminant sriubą ar troškinį.

Džiovinta mėsa

Džiovintą mėsą namuose pagaminti yra daug pigiau nei pirkti parduotuvėje. Iš 3 kg daugumos rūšių liesos mėsos galima pagaminti apie 1 kg džiovintos mėsos.

Mėsos džiovinimas

Džiovintą mėsą galima gaminti iš įvairių rūšių žvėrienos ar raudonos mėsos, žuvies ir paukštienos. Naudokite žuvies filė ir viščiukų krūtinėles. Pirkdami mėsą džiovinimui, rinkitės liesą mėsą su labai mažai riebalų, nes laikymo metu riebalai yra linkę apkarsti. Puikios džiovintos mėsos pagaminsite iš liesos šoninės ar šlauninės išpjovos.

Gamindami džiovintą kiaulienos, vištienos ar kalakutienos mėsą, ją iš anksto pavirkite ir apdorokite. Būtinai džiovinkite aukščiausioje temperatūroje. Išdžiovinę, pakaitinkite orkaitėje 30 minučių ne mažesnėje nei 74 °C temperatūroje, kad apsisaugotumėte nuo salmoneliozės. Jei norite džiovinti žvėrienos mėsą, prieš džiovindami, ją pirma užšaldykite mažiausiai 60 dienoms -18 °C temperatūroje, kad apsisaugotumėte nuo galimų ligų, kuriomis galėjo sirgti gyvūnas. Po to mėsą atitirpdykite, pagardinkite prieskoniais, suspauskite juostelėmis ar lazdelėmis ir sudėkite ant džiovinimo padėklų.

Paruošimas

Aštriu peiliu išpjaukite visus riebaliukus, kremzles, membranas ir jungiamuosius audinius. Supjaustykite nuo 0,5 iki 1 cm storio ir nuo 12 iki 15 cm ilgio juostelėmis. Džiovinimui mėsą bus paprasčiau supjaustyti, kai ji dar nėra visiškai atitirpusi. Mėsą pjaustykite vienodu storiu, kad visos juostelės būtų išdžiovintos per vienodą laiką. Juosteles pjaukite skersai pluošto, kad džiovintą mėsą būtų paprasčiau atlaužti ir kramtyti.

Prieš džiovindami, supjaustytus mėsos gabaliukus 4–8 valandas marinuokite parduotuvėje nupirktame arba pačių pagamintame marinate, šaldytuve. Marinuojant, mėsai suteikiama daugiau skonio, mėsa pasidaro švelnesnė. Kuo ilgiau mėsa yra marinuojama, tuo sodresnis bus džiovintos mėsos skonis. Jei naudojate savo receptą, būtinai naudokite vytinimui tinkamą prieskonių mišinį, kuriame būtų druskos, natrio nitrito – šios medžiagos neleidžia plisti bakterijoms pirmaisiais džiovinimo etapais.

Norėdami išdžiovinti maltą mėsą, rinkitės 85–90 % liesumo mėsą. Populiariausios mėsos rūšys – jautiena, elniena, buivolas ir kalakutiena. Džiovintą maltą mėsą paprastą pasigaminti, ji yra greitai išdžiovinama ir kainuoja mažiau, be to, ją yra paprasčiau kramtyti nei pjaustytą džiovintą mėsą. Pagal skonį paruoškite prieskonių mišinį, gerai sumaišykite su mėsa , ir palaikykite. Iš prieskoniais apdorotos mėsos suformuokite juosteles, naudodami džiovintos mėsos švirkštą. Sudėkite ant padėklų ir išdžiovinkite.

Marinatas džiovintai jautienai

Pastaba: šis receptas tinka jautienos, elnienos ar kitai žvėrienos mėsai.

- 500 g pjaustytos mėsos
- 4 šaukštai sojos padažo
- 1 šaukštas pomidorų padažo
- 1 šaukštas maltos imbiero šaknies (jei mėgstate)
- 1/4 šaukštelio juodųjų pipirų (aštresnei mėsai naudokite aitriuosius raudonuosius pipirus).

- 1 šaukštas kario miltelių (jei mėgstate)
- 2 česnako skiltelės

Mėsą marinuokite 4–6 valandas, po to nusunkite skystį. Sudėkite ant padėklų ir išdžiovinkite.

Rytietiškas marinatas „Teriyaki“

- 500 g pjaustytos mėsos
- 1 puodelis „Teriyaki“ padažo
- 1 šaukštelis malto česnako

Dubenėlyje sumaišykite visus ingredientus, išskyrus mėsą. Sudėkite mėsos juosteles ir šaldytuve marinuokite mažiausiai keturias valandas. Juosteles išimkite iš marinato ir leiskite nutekėti skysčio pertekliui, po to sudėkite ant apsauginių lapų ant džiovintuvo padėklų. Juostelės neturi persidengti. Išdžiovinkite.

Mėsos džiovinimas

Mėsą reikėtų džiovinti 71°C temperatūroje. Priklausomai nuo to, kokiu storiu supjaustėte mėsą, kiek mėsos įdėjote į džiovintuvą, į drėgmę, mėsai išdžiūti gali prireikti nuo 4 iki 15 val. Kelis kartus džiovinimo metu patapšnokite mėsą švariais popieriniais rankšluostukais, kad pašalintumėte ant mėsos susikaupiančius riebalus. Nuimdami džiovintą mėsą nuo džiovintuvo padėklų, suvyniokite ją į popierinius rankšluostukus ir, prieš pakuodami, leiskite taip pastovėti porą valandų. Popieriniai rankšluostukai sugers riebalų perteklių, todėl mėsa bus tinkama laikyti ilgiau.

Laikymas

Ne šaldytuve laikoma džiovinta jautiena apkarsta kambario temperatūroje po 3–4 savaičių. Atšaldykite arba užšaldykite ilgesniam laikui arba iki išvykos ar iškylos. Jei maišelyje susidarė ledo kristalų, mėsą reikia perpakuoti į sausą indą. Jei mėsa buvo gerai išdžiovinta, ji nesuges kelias savaitės lauke ar keliaujant. Visų rūšių mėsą reikia gerai išdžiovinti, kad ji nepradėtų pelyti. Jei džiovintos mėsos maišelyje radote pelėsių, reikės išmesti visą indelį.

Pagamintos mėsos džiovinimas

Jei džiovinate mėsą ne tam, kad vėliau valgytumėte kaip džiovintos mėsos užkandį, bet, pavyzdžiui, kad naudotumėte troškiniui, sumuštiniui ar mėsos troškiniui, mėsa turėtų būti švelni ir rinktinė. Ją reikia gaminti tiek, kad ji nebūtų kieta ir sunkiai kramtoma atkūrus drėgmę. Naudodami kepsnio likučius, galėsite praleisti mėsos gaminimo prieš džiovinant etapą. Tokius likučius galite išdžiovinti ir vėliau naudoti kaip užkandžius, maistą žygyje ar iškyloje.

Išdžiovintos pagamintos mėsos laikymo trukmė – nuo 2 iki 3 savaičių kambario temperatūroje. Laikykite šaldytuve ar šaldiklyje, kad išlaikytumėte geriausią kokybę iki žygio ar iškylos. Maistas išliks šviežias ir išlaikys skonį iki 6 mėnesių, jei bus laikomas šaldiklyje.

Žuvies džiovinimas

Džiovinimui labiausiai tinka liesa žuvis. Riebią žuvį taip pat galima džiovinti, bet kambario temperatūroje ją galima laikyti ne ilgiau kaip vieną savaitę. Visiškai išdžiovintoje žuvyje lieka apie 15 % drėgmės. Žuvis bus lanksti, bet kartu ir tvirta. Jei abejojate, ar žuvis gerai išdžiuvo, ją laikykite šaldytuve ar šaldiklyje, kad žuvis tikrai nesugestų.

Galima džiovinti ir pagamintą žuvį, tačiau ji bus kitokio skonio nei džiovinta žalia žuvis. Nepaisant to, išdžiovinus pagamintą žuvį, iš jos vis tiek išeis geras užkandis. Džiovintos pagamintos žuvies nerekomenduojama vėl drėkinti, nes ji nebus skani.

Pasirinkimas

Džiovinimui rinkitės šviežią žuvį. Jei žuvį sužvejojote, gerai ją išvalykite ir laikykite ant ledo, kol būsite pasiruošę išdžiovinti. Jei žuvį perkate, pirkite tik šviežią ir dar nė karto nešaldytą žuvį. Išdžiovinti galima ir šaldytą žuvį, bet reikia būti atidiems, kad ji nebūtų sugedusi.

Paruošimas

Žuvį supjaustykite nuo 0,5 iki 1 cm storio juostelėmis. Marinuokite savo mėgstamiausiame marinate.

Jei naudojate nuosavą receptą, būtinai panaudokite bent 1,5–2 šaukštus druskos 0,5 kilogramo šviežios žuvies. Druska sulėtina bakterijų dauginimąsi pirmaisiais džiovinimo etapais. Marinuoti mažiausiai 4–8 valandas šaldytuve, kad žuvis sugertų druską ir prieskonius.

Džiovinimas

Žuvį džiovinkite nuo 55 °C iki 60 °C temperatūroje, kol ji bus tvirta ir sausa, bet ne trupanti. Ant džiovintos žuvies neturi likti drėgnų vietų.

Pakavimas ir laikymas

Laikykitės 9 ir 10 puslapiuose pateiktų pakavimo ir laikymo rekomendacijų. Džiovintą žuvį laikykite šaldiklyje, jei nespėsite jos suvartoti per 2–3 savaites.

ŽOLELIŲ DŽIOVINIMAS



Šviežios žolelės ir prieskoniniai augalai turi stipresnį aromatą nei parduotuvėse parduodamos žolelės ir prieskoniai. Geras džiovintas žoleles ir prieskonius ypač vertina gero maisto mėgėjai ir virėjai.

Džiovintos žolelės ir prieskoniai naudojami dažniau nei švieži, nes jų galima gauti įvairiais metų laikais bei juos yra patogiau naudoti. Nors džiovinant ir yra prarandama dalis skonio, jų apimtis sumažėja, nes yra pašalinama daug drėgmės. Daugumoje žolelių yra nuo 70 iki 85 proc. vandens. Iš 800 g šviežių žolelių gausite apie 100 g džiovintų žolelių.

Žolelių rinkimas

Prieskoniams galima naudoti žolelių žiedus, sėklas, lapus ir kotelius. Lapus ir kotelius reikėtų rinkti anksti ryte, kol saulės kaitra dar neprasklaidė juose esančių kvapiųjų aliejų. Lapus reikėtų rinkti prieš augalui pradėjus žydėti, ir kol lapai dar švelnūs. Kotelius reikia pjauti prie pagrindo, paliekant pakankamai

lapų, kad augalas toliau augtų. Naujų lapų augalo viršūnėje skonis ir kvapas yra labiausiai koncentruoti.

Augalai paprastai atlaiko tris ar keturis derlius, o jei klimato sąlygos yra palankios, juos galima bus skinti ištisus metus. Jei žolelės auga nesaulėtoje pusėje, jos auga lėčiau, o saulėtoje pusėje (pvz. ant virtuvės palangės) auginamas žoleles galėsite pjauti ištisus metus. Augalams pradedant žydėti, jų skonis pasidaro kartesnis, o lapai kvepia mažiau, nes augalas daug energijos sunaudoja pumpurams išskleisti.

Kai kurių žolelių žiedus galima naudoti kaip prieskonius. Tokie žiedai turėtų būti renkami vos prasiskleidę, kol labai švieži. Sėklos, pavyzdžiui, kmynai ar garstyčios, renkamos, kai yra visiškai subrendusios ir pasidarė pilkos (prieš tai buvo rudos).

Paruošimas

Lapus ir kotelius reikia šiek tiek praplauti po šaltu tekančiu vandeniu, siekiant pašalinti dulkes ir vabzdžius. Nuvytusias ar nublukusias dalis pašalinkite. Norėdami išdžiovinti žoleles su dideliais lapais, pavyzdžiui, baziliką ar šalaviją, lapelius nuplėškite nuo koto, perpjaukite perpus skersai lapo ir sudėkite ant apsauginio lapo. Perpjovus, į kotelį pateks sauso oro, todėl džiovinimo trukmė bus trumpesnė. Norėdami išdžiovinti žoleles su mažais lapeliais, pavyzdžiui, čiobrelius, juos sudėkite ant tinklelinio padėklo. Jis sulaikys išdžiovintas žoleles, kad jos neiškristų pro padėklą. Smulkių žolelių džiovinimo metu jos gali skraidyti džiovintuvo viduje. Jei taip įvyktų, ant džiovinamų žolelių uždėkite kitą apsauginį lapą, kad jos neskraidytų.

Jei žiedus naudosite arbatoms, žiedus džiovinkite nepjautus. Vainiklapius išplaukite ir atskirkite, kietesnes ar nublukusias dalis pašalinkite. Kai sėklų ankštys išdžiuvo, jų išorinį apvalkalą galima nuimti. Sėklas trinkite rankų delnais, kartu nupūsdami lukštus. Didesnes sėklas sudėkite ant apsauginio lapo. Mažesnes sėklas nesugrūsdami sudėkite ant vaisinių juostelių-suktinukų lapo.

Džiovinkite, kol nebus matoma drėgmės. Jei sėklos bus naudojamos auginimui, džiovinkite kambario temperatūroje, kad jos vėliau galėtų dygti.

Išdžiovinimo lygio tikrinimas

Žolelės yra išdžiovintos, jei lengvai traška ir trupa. Koteliai turi būti trapūs ir lūžti juos lenkiant. Sėklos turi būti trapios, o išėmus iš sėklų ankščių, jas reikėtų papildomai padžiovinti. Kad žolelės būtų tikrai pakankamai išdžiovintos, kelioms dienoms padėkite jas į hermetinį indą. Jei inde susidarė kondensato, žoleles reikia džiovinti toliau.

Pakavimas

Žolelėms laikyti labiausiai tinka tamsių spalvų stiklainiai su hermetiniais dangteliais. Tokie stiklainiai nepraleis šviesos, nuo kurios žolelės blunka ir netenka savo savybių. Galima naudoti ir kitokius indus – svarbiausia, kad jie nepraleistų oro, šviesos ir drėgmės. Nuo oro ir šviesos žolelės netenka skonio ir kvapo, o nuo drėgmės atsiranda nuosėdų, blunka spalva ir veisiasi vabzdžiai.

Laikymas

Kaip ir kitas džiovintas maistas, džiovintos žolelės ir sėklos turėtų būti laikomos kuo įmanoma vėsesnėje vietoje, geriausia – žemiau nei 15 °C, kad išsaugotų geriausią skonį ir kvapą. Netraiškykite ir nemalkite, jei iš karto nenaudosite. Sutraiškius, oras paveiks daugiau dalelių, todėl bus prarastas skonis ir kvapas. Tinkamai supakavus ir laikant geromis sąlygomis, džiovintos žolelės, sėklos ir prieskoniai turėtų išsilaikyti apie 6–12 mėnesių.

Džiovintų žolelių ir prieskonių naudojimas

Kadangi žolelės ir prieskoniai yra 3 – 4 kartus stipresni džiovinti nei švieži, nenaudokite jų per daug. Jie turėtų suteikti patiekalui subtilumo, bet ne nustelbti visą patiekalą. Džiovintų žolelių stiprumas priklauso ir nuo laikymo sąlygų bei trukmės. Kuo daugiau jos yra laikomos, tuo jų skonis ir kvapas pasidaro silpnesnis. Kai kurios džiovintos žolelės, pavyzdžiui, mėtos ar bazilikas, skonio ir kvapo netenka greičiau nei kitos žolelės. Gaminant, kai kurių džiovintų žolelių gali prireikti beveik tiek pat, kiek šviežių.

Žolelių džiovinimo vadovas

Daugumą žolelių galima džiovinti šiame džiovintuve tiesiai su koteliais. Sėklas ir lapelius galima lengvai nuplėšti nuo išdžiovinto augalo. Džiovinimo temperatūra neturėtų viršyti 35–40 °C. Nedžiovinkite žolelių su vaisiais ir daržovėmis. Laikyti stikliniuose induose, vėsioje ir tamsioje vietoje, kad būtų prarandama mažiau skonio ir kvapo. Prieš pastatydami indą, jį pažymėkite etikete, nes džiovintas žoleles sunkoka atskirti. Netrinkite lapų į miltelius, jei iš karto nenaudosite.

Maisto produktas	Paruošimas	Vid. džiovinimo trukmė	Galimi panaudojimo būdai
Anyžių lapai	Praplauti šaltame vandenyje, gerai nukratyti vandenį.	1-3 val.	Sriubos, troškiniai, padažai ir daržovių ar vaisių salotos.
Anyžių sėklos	Praplauti karštame vandenyje, gerai nukratyti vandenį.	2-5 val.	Atkurti drėgmę, patiekti grietininiame padaže.
Baziliko lapai (perlaužti gysleles ir kotelius, kad džiovinimas vyktų greičiau)	Lapus nukirpti 3 – 4 nuo augalo viršūnėlės, pasirodžius pirmiesiems pumpurams, gerai nukratyti vandenį.	20-24 val.	Italų ir Vidužemio jūros regiono virtuvės, pomidorų patiekalai, mėsa, salotos, sriubos, žuvies, paukštienos ir kiaušinių patiekalai.
Kmynas	Nuskinti visą augalą. Įmerkti į verdantį vandenį. Vandenį gerai nukratyti.	2-5 val.	Kiauliena, kopūstų salotos, ruginė duona, sūris, daržovės, sausainiai.
Čili pipirai	Čili pipirus praplauti ir supjaustyti kubeliais. Gerai nukratyti vandenį.	5-12 val.	Prieskoniniai milteliai.
Česnako laiškai	Susmulkinti, praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti	20-24 val.	Švelnus svogūnų kvapas. Naudoti drėgniems patiekalams.
Kalendros	Nuskinti su koteliais.	15-18 val.	Meksikiečių, kinų ir

lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.		Vidužemio jūros regiono virtuvė.
Kalendros sėklos	Nuskinti visą augalą. Įmerkti į verdantį vandenį, vandenį gerai nukratyti.	2-5 val.	Dešroms, marinavimui, obuolių ir kriaušių patiekalams.
Kmynas	Praplauti šaltame vandenyje. Vandenį gerai nukratyti nuo sėklų.	2-5 val.	Troškiniai su kariu ir čili patiekalai.
Krapų lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	1-3 val.	Bulvėms, žuviai, salotoms, daržovėms.
Pankolis	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	1-3 val.	Salotos, sriubos ar troškiniai.
Pankolio sėklos	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	2-5 val.	Pyragai, sausainiai, duona.
Česnakas	Supjaustyti perpus išilgai. Nuo skiltelių gerai nukratyti vandenį.	6-12 val.	Druska, milteliai, patiekalai.
Imbieras	Šaknį praplauti, supjaustyti 1 cm griežinėliais arba sutarkuoti, vandenį gerai nukratyti.	2-5 val.	Mėsa, daržovės, sausainiai ir desertai.
Imbiero lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	1-3 val.	Sriubos
Mairūno lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	1-3 val.	Italų virtuvė, mėsos, žuvies, kiaušinių ir paukštienos patiekalai.
Mėtų lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	20-24 val.	Padažai, mėtinė želė ir erienos patiekalai.
Garstyčių	Praplauti šaltame	2-5 val.	Sūdyta jautiena, kopūstų

sėklos	vandenyje, vandenį gerai nukratyti.		salotos, salotų padažai ir kopūstų patiekalai.
Raudonėlio lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	15-18 val.	Italų, graikų, meksikiečių virtuvė, pomidorų patiekalai.
Petražolių lapai / koteliai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	20-24 val.	Milteliai, lapai tinka prieskoniniams dribsniams.
Rozmarino lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	20-24 val.	Ant grotelių keptos mėsos padažai, paukštienos, mėsos, kiaušinių patiekalai, eriena ir daržovės.
Šalavijo lapai / koteliai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	20-24 val.	Vištienos, kiaulienos, erienos, veršienos ir žuvies patiekalai.
Peletrūno lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį gerai nukratyti.	20-24 val.	Padažai, salotos, žuvis ir paukštiena
Čiobrelio lapai	Praplauti šaltame vandenyje, vandenį. gerai nukratyti.	1-3 val.	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalai, ankštinės pupelės, burokėliai, morkos ir bulvės.

DŽIOVINTO MAISTO DRĖGMĖS ATKŪRIMAS

Džiovinto maisto drėgmę atkursite maistą įdėję į indą (pripildytą tiek, kad vanduo uždengtų maistą) ir mirkydami nuo 30 minučių iki 2 valandų. Džiovinto maisto drėgmė greičiau atkuriama naudojant verdantį vandenį nei šaltą ar kambario temperatūros vandenį. Vaisių ar daržovių drėgmę galima atkurti ne tik

vandeniu – galima naudoti vaisių sultis, sidrą, daržovių sultis, pieną, sultinį ir pan. Atkuriant tokio maisto drėgmę, jį reikia pastatyti į šaldytuvą, kad nespėtų sugesti. Atkurdami drėgmę nenaudokite jokių prieskonių, ypač druskos ar cukraus, nes jie lėtina drėgmės atkūrimo procesą.

GAMINIMAS NAUDOJANT DŽIOVINTĄ MAISTĄ

Atkūrę džiovinto maisto drėgmę, jį galite gaminti taip, kaip būtumėte gaminę paprastą maistą. Jei maistas bus gaminamas jam dar visiškai neatgavus drėgmės, pagamintas maistas bus susiraukšlėjęs ir nesodrus. Daugumos vaisių ir daržovių drėgmę galima atkurti iki 80 % jų drėgmės šviežioje būsenoje. Tai reiškia, kad juos bus kiek sunkiau kramtyti nei šviežius ar šaldytus vaisius ar daržoves net atkūrus drėgmę. Gaminant naudojamas džiovintas maistas sugers papildomo skysčio, todėl receptą atitinkamai pakoreguokite, įpildami daugiau vandens.

- Daržovės — įpilkite vieną papildomą puodelį vandens vienam puodeliui džiovinto maisto.
- Vaisių kompotas — įpilkite 2 papildomus puodelius vandens vienam puodeliui vaisių; leiskite pastovėti apie 1 valandą ir virkite ant mažos ugnies, kol suminkštės.
- Pyragai ar įdarai — įpilkite 1-ą papildomą puodelį vandens 1-am puodeliui vaisių; mažiau vandens pilkite, jei reikia tirštesnės konsistencijos.

Pastaba: Kai vaisius naudojate kepimui ar ledams, juos galima padaryti minkštesnius užpilus verdančiu vandeniu 5-ioms minutėms. Po to vaisius susmulkinkite ar sumalkite (priklausomai nuo to, kaip reikia pagal receptą).

RECEPTAI

Geriausias bananų duonos receptas

Ši nuostabi duona yra gaminama iš džiovintų bananų gabaliukų, riešutų ir datulių.

- 3/4 puodelis margarine ar sviesto
- 2 puodeliai miltų
- 1,5 puodelio cukraus
- 1 a.š. kepimo sodos
- 2 kiaušiniai
- 1/2 a.š. druskos
- 1 a.š. vanilės
- 1,5 puodelio trintų sunokusių bananų
- (4– 6 vidutinio dydžio bananai)
- 1/2 puodelio smulkintų džiovintų bananų
- 1/2 puodelio smulkintų pekanų riešutų
- 1/2 puodelio pasukų
- 1/2 puodelio smulkintų datulių
- 2 šaukštai rudo cukraus

Orkaitę įkaitinti iki 175 °C. 3 mažas (7,5 x 12,5 cm) ar dvi vidutinio dydžio (9 x 19 cm) duonos kepalų formos kepimo formas gerai sutepkite riebalais ir pabarstykite miltais. Vaškuotą ar pergamentinį popierių apkarpykite taip, jis uždengtų kepimo formų dugną ir sieneles. Dideliame dubenyje išmaišykite margariną ar sviestą su cukrumi. Įmuškite kiaušinius ir įdėkite vanilės. Bananus sutrinkite atskirame dubenėlyje naudodami šakutę. Sutrintus bananus sudėkite į margarino ir kiaušinių mišinį. Atskirame dubenėlyje sumaišykite miltus, sodą ir druską. Maišykite tol, kol gerai susimaišys. Miltus suberkite į kreminį mišinį pakaitomis su 1/2 puodelio pasukų, maišydami tik tiek, kad susimaišytų. Atsargiai įmaišykite džiovintus bananų gabaliukus, pekanų riešutus ir datules. Gautą tešlą supilkite į paruoštas kepimo formas. Viršuje apibarstykite rudu cukrumi. Kepti įkaitintoje orkaitėje apie 45 minutes. Duona bus iškepusi, kai ant medinio dantų krapštuko neliks tešlos, jį įkišus ir ištraukos iš kepalo vidurio. 10 minučių palaukite, kol duona atvės kepimo formoje. Išimkite iš kepimo formos ir atvėsinkite padėję ant vėsinimo lentynos. Gausite 3 mažus ar 2 vidutinio dydžio duonos kepalus.

Paįvairinimui: vietoje datulių išbandykite džiovintus ananasus.

Puikieji sėlenų keksiukai

Šie keksiukai puikiai tik pusryčiams ir puikiai tiks kaip desertas darželinuko ar moksleivio priešpiečių dėžutėje!

- 1 puodelis kviečių sėlenų
- 2,5 puodelio universalių miltų
- 1 puodelis verdančio vandens
- 2,5 a.š. kepimo sodos

- 1/2 puodelio margarino
- 1/2 a.š. druskos
- 2 puodeliai pasukų
- 1 puodelis smulkintų džiovintų obuolių, datulių, razinų ar ananasų.
- 2 kiaušiniai (suplakti)
- 1 puodelis granuliuoto cukraus
- 1/2 puodelio smulkintų graikinių ar pekanų riešutų
- 1/2 puodelio rudojo cukraus (tankiai supakuoto)
- 2 puodeliai kviečių sėlenų
- 1/4 puodelio cukraus

Orkaitę įkaitinti iki 205 °C. Į 24 keksiukų formeles paklokite keksiukų formelių popierių. Keksiukų popierių sutepkite augaliniu aliejumi. Dideliame dubenyje 1 puodelį sėlenų užpilkite verdančiu vandeniu ir palikite. Į sėlenų ir verdančio vandens mišinį įdėkite ½ puodelio margarino. Įmaišykite pasukas, kiaušinius, baltąjį ir rudąjį cukrų bei likusias sėlenas. Į didelį dubenį įsijokite sausuosius ingredientus: universalius miltus, kepimo sodą ir druską. Įdėti smulkintų džiovintų vaisių ir išmaišyti. Sujungti su drėgnaisiais ingredientais ir maišyti tik tol, kol sausieji ingredientai bus drėgni. Gautas mišinys turėtų būti gumuliuotas. Šaukštu sudėkite tešlą į paruoštas keksiukų formeles. Viršuje apibarstykite cukrumi. Kepti nuo 20 iki 25 minučių 205 °C temperatūroje.

Išimkite iš kepimo formos ir atvėsinkite padėję ant vėsinimo lentynos. Pagal šį receptą pagaminsite 24 geriausius sėlenų keksiukus, kokius tik esate ragavę!

Paįvairinimui: Vietoje kviečių sėlenų įberkite 1 puodelį avižų, kad keksiukai būtų avižinio skonio.

Naminiai čili milteliai

Šie milteliai puikiai tiks prie aštrių meksikietiško stiliaus patiekalų ar į maltą mėsą meksikietiškiems „Taco" blyneliams.

85 g džiovintų čili pipirų (švelnių pipirų, pvz., anaheimo, arba ir švelnių, ir aštrių pipirų).

- 1 didelis šaukštas maltų kmynų
- 2 a.š. druskos
- 1 a.š. maltų kvapiųjų pipirų
- 1 a.š. česnakų miltelių
- 1 a.š. svogūnų miltelių
- 1 a.š. maltų raudonėlių
- 1/2 a.š. maltų gvazdikėlių
- 1 a.š. maltos kalendros

Džiovintuve džiovinti pipirai išlaiko originalią spalvą ir skonį bei kvapą. Juos galima džiovinti visus, puselėmis (odele į apačią). Aitrumas ir skonis bei kvapas priklausys nuo naudojamo čili. Išėmus sėklas, aitrumo sumažės. Pipirai turi būti visiškai sausi ir laikomi hermetiniuose induose. Pašalinkite ir išmeskite kotelius ir sėklas. Ankštis malkite maišytuvu („blenderiu“), kol smulkiai sumalsite. Luktelkite, kol milteliai nusės. Sudėkite likusius ingredientus ir šiek tiek pamaišykite maišytuve. Laikyti hermetiniame inde. Pagal šį receptą pagaminsite 1/2 puodelio miltelių.

Garstyčios su žalumynais

Sugrūskite pačių išdžiovintus žalumynus ir jais pagardinkite parduotuvėje pirktas ar namuose pagamintas garstyčias.

- 1 a.š. džiovintų žalumynų, pvz., baziliko,
- kalendros, raudonėlių ar petražolių. Smulkiai sugrūskite.
- ½ puodelio garstyčių
- Garstyčiose galite derinti įvairius žalumynus, tik gerai sumaišykite. Uždenkite ir laikykite šaldytuve, kol norėsite panaudoti.

Mėgstamiausias žalumynų mišinys

Patiems pasigaminti džiovintų žalumynų mišinėlius yra ne mažiau smagu nei patiems auginti žalumynus.

- 1 a.š. džiovintų raudonėlių
- 1 a.š. džiovinto mairūno
- 1 a.š. džiovintų bazilikų
- 2 a.š. džiovinto daržinio dašio
- 1 a.š. džiovinto rozmarino
- 1 a.š. džiovinto šalavijo

Visas žoleles suberkite į stiklinį indą ir gerai išmaišykite. Indelį uždarykite hermetiniu dangteliu. Šis mišinys tinka sriuboms, troškiniams ar daržovių patiekalams gardinti.

Prancūziškoje žolelių puokštė

Prancūzai tokias puokšteles vadina „Bouquet
Garni“, kad reiškia kartu džiovintų, virvute surištų (arba marlėje džiovintų) žolelių puokštę, kuria gaminimo metu gardinamos sriubos, troškiniai ar kiti pikantiški patiekalai, ir kuri yra išimama prieš patiekiant patiekalą.

- 2 šaukštai džiovintų petražolių
- 2 lauro lapai
- 1 a.š. džiovinto rozmarino
- 1 a.š. džiovintų čiobrelių
- 1 a.š. džiovinto peletrūno

Marlės gabaliuką apkirpkite taip, kad sudarytų 4 colių kvadratą, ir į vidurį sudėkite džiovintas žoleles. Paimkite visus marlės kampus ir pasukdami padarykite uždarą ryšulėlį. Perriškite virvute. Virvutės galą padarykite kiek ilgesnį, kad vėliau galėtumėte išimti ryšulėlį iš puodo.

Vaisinės užkandėlės

Patiekite šių pikantiškų užkandėlių per kitą šventę.

- 24 perpus perpjauti džiovinti vaisiai (abrikosai, persikai, kriaušės ar slyvos)
- 1/8 a.š. paprikos
- 1/3 puodelio susmulkinto puskiečio sūrio (pvz., „Monterey Jack“).
- 85 g grietininio sūrio, tepamo
- 1/3 puodelio susmulkinto aštraus čederio sūrio.
- 3 šaukštai paprasto jogurto ar grietinės
- 1/4 puodelio smulkintų skaldytų migdolų

Džiovinti vaisiai turėtų būti lankstūs. Jei vaisiai yra per kieti, palikite juos 5 minutėms verdančiame vandenyje. Nusunkite. Mažame dubenėlyje suplakite grietininį sūrį, kol pasidarys purus. Įmaišykite grietinėlę, papriką, puskietį sūrį (pvz., „Monterey Jack“) ir čederio sūrį bei smulkintus migdolus. Į kiekvieną džiovintų vaisių puselę įdėkite po 1 a.š. įdaro. Papuoškite petražole. Pagal šį receptą pagaminsite 24 užkandėles.

Vaisiniai spragėsiai su karamele

- 1 puodelis sviesto ar margarino
- 2 puodeliai rudojo cukraus
- 1/2 puodelio mažos koncentracijos kukurūzų sirupo
- 6 puodeliai paruoštų spragėsių
- 2 puodeliai smulkiai susmulkintų džiovintų vaisių (ananasų, obuolių, razinų, slyvų ir pan.)
- 1 a.š. druskos
- 1/2 a.š. kepimo sodos
- 1 a.š. vanilės

Sviestą ar margariną ištirpinkite dideliame puode storu dugnu. Įmaišykite rudojo cukraus, sirupo ir druskos. Užvirinkite nuolat maišydami. 5 minutes virkite nemaišydami. Nuimkite nuo ugnies ir įmaišykite sodos ir vanilės. Masė suputos. Užpilkite ant paruoštų spragėsių ir gerai išmaišykite. Supilkite į tuščią 28 x 36 cm kepimo formą. Kepti orkaitėje 1-ą valandą 129

°C temperatūroje, maišydami kas 20 minučių. Likus 5-ioms minutėms įmaišykite smulkiai susmulkintus džiovintus vaisius. Išimkite iš orkaitės, atvėsinkite ir atskirkite. Pagal šį receptą pagaminsite 7 puodelius spragėsių su karamele.

Sausieji pusryčiai

Šis patiekalas dažniausiai valgomas pusryčiams, bet gali būti ir puikiu užkandžiu ar naudojamas desertui, sausainiams ar pagrindiniam patiekalui.

- 5 puodeliai avižinių dribsnių
- 3/4 puodelio rudojo cukraus (tankiai supakuoto)
- 1/2 puodelio kviečių gemalų
- 1/2 puodelio smulkintų džiovintų obuolių
- 1/2 puodelio medaus
- 1/2 puodelio sezamo sėklų
- 1 puodelis razinų
- 1/2 puodelis džiovintų smulkintų datulių
- 1 puodelis pekanų ar migdolų riešutų (smulkintų)
- 1/3 puodelio salotų aliejaus
- 1 a.š. vanilės
- 3/4 puodelio margarino (ištirpinto)
- 1 a.š. cinamono

Visus ingredientus sumaišykite, kad tolygiai pasiskirstytų po visą mišinį. Sausuosius ingredientus dedant į šlapiuosius ingredientus, sausieji pusryčiai bus traškesni. Paskirstykite po vaisinių juostelių-suktinukų lapą. Džiovinti 63 °C temperatūroje, kol pasidarys traškūs. Suberti ir laikyti hermetiniame inde.

Energetiniai batonėliai

Kartu sumalkite:

- 1/3 puodelio saldžiavaisio pupmedžio traškučių
- 1 puodelis smulkintų skaldytų migdolų
- 4 puodeliai džiovintų vaisių (lanksčių) (obuolių, razinų, datulių, kriaušių, persikų, abrikosų, ananasų).

Įmaišyti:

- 3/4 puodelio nesaldintų ananasų sulčių
- 1/2 a.š. migdolų ekstrakto
- 1/2 puodelio kviečių gemalų meduje
- 1 puodelis saldžiavaisio pupmedžio traškučių

Gerai sumaišyti visus ingredientus. Kad mišinio ingredientai suliptų, gali prireikti daugiau sulčių. Sudėkite ant vaisinių juostelių-suktinukų lapo. Džiovinti

maždaug 14 valandų. Supjaustyti mažais stačiakampiais ir sudėti ant padėklo be popieriaus, kad baigtumėte džiovinti. Galima padengti tirpiu šokoladu, jogurtu ar saldžiavaisiu pupmedžiu, kad išeitų saldainių plytelės. Pagal šį receptą pagaminsite 24 stačiakampius batonėlius.

Daržovių sriubos puodelis

Ši sriuba puikiai tiks supilti į termosinį puodelį ir suvalgyti per priešpiečius.

- 1/3 puodelio džiovintų daržovių dribsnių (bet koks pomidorų, žirnelių, svogūnų, brokolių, cukinijų, saliero, morkų mišinys).
- 1 šaukštas greitai paruošiamų kviečių
- 1 šaukštas smulkių makaronų (laužtų spagečių, plonų lakštinių ar pan.).
- 1/4 a.š. džiovintų petražolių
- 1/4 a.š. džiovintų saldžių baziliko miltelių su žiupsneliu druskos, žiupsneliu česnakų miltelių, žiupsneliu svogūnų miltelių bei druska ir pipirais pagal skonį.
- 2 puodeliai verdančio vištienos ar jautienos sultinio.

Džiovintas daržoves sudėti į sausą maišytuvą („blenderį“) ir maišyti, kol gabaliukai bus dribsnių dydžio. Atmatuoti 1/3 puodelio. Likusias daržoves palikti kitai dienai. 1/3 puodelio daržovių dribsnių supilti į termosinį puodelį. Įdėti petražolių, baziliko, česnakų miltelių, svogūnų miltelių, druskos ir pipirų. Į termosinį puodelį įdėti kviečių dribsnių ir makaronų. Gerai verdantį sultinį pilti ant sausų ingredientų. Termosinį puodelį greitai ir sandariai uždaryti. Pagal šį receptą pagaminami 2 puodeliai sriubos.

Kreminė grybų sriuba

- 1, 5 puodelio džiovintų grybų
- 1/2 puodelio džiovintų svogūnų
- 2 puodeliai karšto jautienos sultinio
- 1/4 puodelio margarino
- 4 puodeliai pieno
- 1 a.š. druskos
- 6 šaukštai miltų
- Petražolės papuošimui

Grybus ir svogūnus 5 minutes pakepinti margarine padažų keptuvėje storu dugnu, retkarčiais pamaišant. Sujungti sultinį, pieną, druską ir miltus. Maišyti, kol bus tolygi masė. Įpilti į pakepintus

grybus ir svogūnus. Virti maišant dar 2–3 minutes. Papuošti petražole. Pagal šį receptą pagaminamos 8 porcijos.

VAISIŲ SUKTINUKAI

Maišytuve („blenderyje“) sumaišykite visus ingredientus iki piurė masės. Supilti ant vaisių juostelių-suktinukų lapų; džiovinti 57 °C temperatūroje nuo 4 iki 8 valandų, kol masė pasidarys panaši į odelę ir bus lanksti. Nuimti nuo lapų, kol dar šilta. Leisti atvėsti ir suvynioti į plastikinę plėvelę bei laikyti pagal nurodymus.

Apelsinų kokteilis

Gaivinantis!

- 1,5 puodelio obuolių tyrės
- 1 mažas smulkintas obuolys (be odelės ir šerdies)
- 2 a.š. džiovintų maltų apelsinų
- 1,5 a.š. vanilės

Braškių daikiris

Lašiukas romo ekstrakto suteiks šiam kokteiliui autentiško skonio.

- 1 kvorta braškių (plautų ir be šerdžių)
- 1/2 žaliosios citrinos ketvirčiai (be odelės)
- 2 a.š. medaus

Romo ekstrakto lašelis, pagal skonį.

Pina Colada

Drėgnesnis nei kiti suktinukai.

- 1 (550 g) nesaldintų ananasų gabaliukų ar žiedų skardinė
- 1 puodelis kokosų

Saldusis pomidoras

- Tinka naudoti spagečių padažui, nes suteikia šviežių pomidorų skonio.
- 2 puodeliai vyšninių pomidorų
- 2 citrinos skiltelės (be odelės)
- 2 šaukštai medaus

Braškinis grietininis sūris

Populiarus vaisinis suktinukas vakarėliams.

- 1 kvorta braškių (plautų ir be šerdžių)
- 1/2 puodelis smulkintų skaldytų migdolų
- 1 (250 g) pakuotė grietininio sūrio

Riešutų sviestas ir vanilė

Tai yra mėgstamiausias ir mažų, ir senų žmonių skonis.

- 1 (250 g) indelis bananų ar vanilinio jogurto
- 2 bananai, supjaustyti gabaliukais
- 1/4 puodelio žemės riešutų
- 2 šaukštai medaus

Tropiniai

Kramtydami šį suktinuką jausitės taip, lyg atsidurtumėte Havajų saloje!

- 6 sunokusių bananų (nuluptų ir supjaustytų gabaliukais).
- 1 apelsinas (nuluptas ir padalintas į ketvirčius).

SKANĖSTAI NAMINIAMS GYVŪNAMS

Kalakutienos ir saldžiųjų bulvių skanėstas šunims

Šis receptas tinka bet kuriuo metų laiku, bet šuniui turėtų ypač patikti vėlyvą rudenį. Tai taip pat bus puiki dovana draugų šuniui, jei supakuosite į permatomą maišelį ir perrišite gražiu kaspinėliu.

Priklausomai nuo gabaliukų dydžio, galima pagaminti apie 3 tuzinus skanėstų.

- 2 puodeliai virtos kalakutienos
- 1 puodelis vandens
- 1 puodelis iki minkštumo virtų saldžiųjų bulvių
- 1 šaukštas melasos
- 1/2 puodelio sausų, nevirtų avižinių kruopų
- 3 tuzinai šviežių ar šaldytų spanguolių

Virtą kalakutieną susmulkinti mažais gabaliukais. Kalakutieną ir vandenį supilkite į virtuvinį kombainą ar maišytuvą („blenderį“) ir sumaišykite į tankią pastą. Mėsos gabaliukų neturėtų likti. Į mėsą įdėti saldžiųjų bulvių ir melasos bei sutrinti į tankią pastą. Mišinį supilti ar šauktu sudėti į didelį dubenį. Įdėti avižinių kruopų ir gerai išmaišyti. Tešla neturėtų būti per drėgna ar skysta. Jei tešla yra per drėgna ar skysta, įdėkite šiek tiek daugiau avižinių kruopų. Tešlą po šaukštelį sudėkite ant džiovintuvo lentynėlės. Ant kiekvieno skanėsto padėkite po spanguolę, kiek įspausdami, kad nenukristų. Skanėstus džiovintuve palikite 4–5 valandoms arba tol, kol gerai išdžius, bet nebus traškūs.

Laikyti hermetiniame inde šaldytuve. Skanėstus galima duoti šunims maždaug tris savaites nuo pagaminimo dienos.

Jei norite padaryti dovanėlę iš tokių skanėstų, juos sudėkite ant šventinės popierinės lėkštutės (spanguole į viršų). Suvyniokite į skaidrę ar šventinę plėvelę, ir plėvelę viršuje surinkite. Surinktą plėvelę apvyniokite spalvotu kaspinu. . Paįvairinimui: vietoje

spanguolių galite naudoti šviežias ar šaldytas mėlynes. Vietoje saldžiųjų bulvių galima naudoti ir paprastas virtas bulves.

Šunų Nykštukinių špicų „Kealy“ skanėstas

„Kealy“ – tai mažytis nykštukinis špicas, turintis pūkuotą aukso spalvos kailiuką. „Kealy“ špicams tikrai labai patiks šis receptas dresavimo metu – jie seks paskui jus, mielai klausys komandos „sėdėt“, kad tik gautų dar daugiau šio skanėsto!

Priklausomai nuo gabaliukų dydžio, galima pagaminti apie 3 tuzinus skanėstų.

- 2 puodeliai virtos, mažais gabaliukais pjautos ar smulkintos vištienos.
- 1/2 puodelio nesaldintos obuolių tyrės be cinamono.
- 1/2 puodelio šviežių smulkiai susmulkintų špinatų.
- 1/2 banano

Visus ingredientus sudėkite į maišytuvą („blenderį“) ar virtuvinį kombainą ir sutrinkite į tankią pastą. Sudėkite po arbatinį šaukštelį ant džiovintuvo lentynėlių. (Dėkite mažiau pripildytais šaukšteliais mažiems šunims ir daugiau pripildytais - didesniems šunims). Skanėstus džiovintuve laikykite nuo 3 iki 5 valandų, priklausomai nuo gabaliukų dydžio. (Skanėstas bus sausas išorėje, bet minkštas viduje). Kai skanėstai bus paruošti, palikite juos atvėsti ant lentynėlės.

Laikyti hermetiniame inde. Skanėstus reikėtų laikyti šaldytuve, jei nebus suvartoti per kelias dienas. Laikant šaldytuve, skanėstai turėtų būti tinkami duoti šuniui porą savaičių. Jei liko per daug skanėstų, juos galima užšaldyti.

Mažam šuniui galima duoti 2–3 skanėstus, didesniam – 4–5.

Paįvairinimui: šiam receptui galima panaudoti bet kurį iš toliau išvardytų alternatyvų, nes jūsų šuo tikrai pamėgs ir paįvairintą skaniuką. Galima naudoti špinatus, ankštines pupeles, cukinijas ir aguročius iš savo daržo. Jei daržo neturite, ieškokite šviežių daržovių turguje.

- Vietoje vištienos galima naudoti kalakutieną.
- Vietoje špinatų galima naudoti virtas ir smulkiai susmulkintas ankštines pupeles.
- Vietoje špinatų galima naudoti

tarkuotą šviežią cukiniją.
- Vietoje špinatų galima naudoti tarkuotą šviežią agurotį.

Mažyčiai krevečių skanėstai katėms

Tai yra labai paprastas receptas, kuris turėtų patikti daugumai kačių. Net labiausiai išlepusios ir išrankios katės turėtų deramai įvertinti šį receptą.

Pagaminkite skanėstus iš visų skardinėje esančių krevečių – turėtų išeiti mažiausiai du tuzinai.

- 1 keturių uncijų skardinė mažų lukštentų krevečių
- 1/3 puodelio šviežių katžolės gėlių

Atidarykite krevečių skardinę ir išpilkite skardinės sultis. Krevetes suberkite į mažą dubenėlį. Katžolių gėles susmulkinkite 1/4 colio gabaliukais. Nors kai kurie lapai ir tinka, visus kotelius išmeskite. Gėles sumaišykite su krevetėmis, stengdamiesi nesuardyti pačių krevečių. Kai kurios gėlės prilips prie krevečių, kai kurios – neprilips – tai visiškai normalu. Krevetes ir gėles sudėkite ant džiovintuvo lentynėlės Krevetes ir gėles reikėtų palikti džiovintuve maždaug dviem valandoms, kol jos gerai išdžius.

Krevetes ir gėles nuimkite nuo lentynėlės ir laikykite hermetiniame inde šaldytuve.. Viena dvi krevetės ir žiupsnelis gėliu – tai puikus skanėstas daugumai kačių.

Paįvairinimui: Jei nepavyksta rasti šviežių katžolės gėlių, galite naudoti dehidruotas ar džiovintas katžoles – tiesiog duokite jų katei, kai duodate džiovintas krevetes.

Traškieji lašišos skrituliukai katėms

Daugumai kačių patinka traškus maistas, juk ne veltui yra gaminama katėms skirto sauso maisto. Tokie skanėstai yra traškūs ir pasižymi stipriu lašišos skoniu ir kvapu. (Šį skanėstą gali pamėgti ir šunys!)

Pagal šį receptą pagaminami 4–5 tuzinai skanėstų, priklausomai nuo to, kaip plonai iškočiosite tešlą.

- 1 šešių uncijų lašišos vandenyje skardinė
- 1/3 puodelio vandens
- 2 puodeliai avižinių sėlenų miltų

Lašišą su skardinėje esančiu vandeniu supilkite į virtuvinį kombainą ar maišytuvą („blenderį“). Sutrinkite iki tirštos pastos. Jei mišinys per tirštas,

įpilkite nedidelį kiekį vandens (iki 1/3 puodelio). Tačiau vandens pilkite tik tiek, kiek reikia, kad gautumėte žuvies piurė masę. Pastą šaukštu sudėkite į dubenį ir įberkite miltų. Gerai išmaišykite. Tešla pasidarys tiršta ir kieta. Jei ji kitokia, jums reikės įpilti daugiau vandens, šiek tiek daugiau miltų, kol iš tešlos galima bus lipdyti rutuliukus. Tešlos rutuliuką padėkite ant apibarstytos duonos lentelės ir iškočiokite iki maždaug ¼ colio storio. Apvalia colio skersmens sausainių pjaunamąja formele išpjaukite tešlos apskritimus ir sudėkite ant džiovintuvo lentynėlės. Aštriu peiliu su aštriu galiuku lengvai skersai įrėžkite kiekvieną skrituliuką abiem kryptimis, kad vėliau sausainiuką galima būtų perlaužti į ketvirčiukus. Papilkite džiovintuve 4–5 valandoms, arba kol tešlos skrituliukai bus sausi ir traškūs.

Laikykite sandariame inde šaldytuve; skanėstus bus tinkami suvartoti tris savaites.

Kai duosite katei, perlaužkite sausauniuką į ketvirčiukus, kad katei būtų patogiau.

DŽIOVINTI RANKDARBIAI



Pamatėte tobulos formos, spalvos ir tekstūros gėlę ir norite ją išsaugoti amžiams? Tą galima padaryti naudojant vaisių džiovintuvą.

Gėlių džiovinimas

Išsaugokite sodo gėles ir jūsų pamėgtas puokščių gėles, ir padarykite iš jų sausų gėlių kompozicijas, Kalėdų ir kitų švenčių dekoracijas, vakarėlių puošybos elementus, svečių sodinimo korteles ir prisegamus gėlių papuošimus. Padėkite vaikams džiovinti pavyzdžius biologijos pamokoms. Daugumą nuostabių gėlių, lapų, žydinčių žolių, sėklų galvučių ir nežydinčių augalų galima išdžiovinti tiesiog padėjus ant džiovinimo padėklų ir džiovinant, kol juose nebus matoma visiškai jokios drėgmės. Ši technika ypač tinka tiems, kurie neturi laiko bandyti kitus džiovinimo būdus, ir ypač pradedantiesiems, kuriems dar nėra tekę džiovinti gėles. Iš tokios džiovintos medžiagos galima pasidaryti išties įdomių kompozicijų. Medžiagos, kurias galima džiovinti šiuo metodu: pažiedlapiai, kultūrinės ir laukinės žolės, sėklų galvutės, lapai ir šlamučiai.

Sausiklio naudojimas

Sausiklio (desikanto) milteliai - tai geriausia priemonė gėlėms su vainiklapiais, lapais, paparčiams, grybams ir kai kurioms samanų rūšims išsaugoti. Sausiklis yra drėgmę sugerianti medžiaga. Tokie milteliai spartina džiovinimo procesą, ypač, kai dar naudojamas džiovintuvas. Tai leidžia išlaikyti ryškias spalvas ir subtilią gėlių struktūrą. Kuo džiovinimo procesas yra ilgesnis, nuo labiau bluks spalvos. Naudojant sausiklį ir šį džiovintuvą, gėlės bus išdžiovintos vos per vieną dieną, o ne savaitę ar dvi. Esama keletas gėlių sausiklių rūšių, kurių galite įsigyti rankdarbių priemonių parduotuvėse. Tokie milteliai gali atrodyti brangoki, bet juos galima naudoti neribotą laiką. Silikagelis – tai bendrasis sausiklio pavadinimas. Ši

priemonė sugeria tokį drėgmės kiekį, kuris sudaro iki 50 procentų priemonės svorio. Pasidarykite puikių, šviežiai atrodančių, bet ne drėgnų gėlių. Geltonos ir mėlynos gėlės spalvą išlaiko geriau nei raudonos ar baltos.

- Nuo gėlių pašalinkite kotelius, ir vietoje jų įstatykite trumpas 20-gauge (dydžio) vielytes. (Jei vėliau darysite kompoziciją, naudokite ilgesnę vielytę).
- Į indelius supilkite 1,2 cm sluoksnį sausiklio (bet ne daugiau kaip 3,5 cm).
- Gėles plokščiais priekiais padėkite priekine puse žemyn taip, kad vainiklapiai laisvai atsigultų ant miltelių. Apvalias dvigubas gėles, pavyzdžiui, rožes ir narcizus, reikia džiovinti galvelėmis aukštyn. Pailgas cilindro ar varpelio formos gėles reikėtų guldyti ant šono.
- Pabarstykite šiek tiek sausiklio tarp gelių ir į kiekvieną vainiklapį ir plyšelį taip, kad sausiklis uždengtų viršų per maždaug 1,2 cm. Neuždengti. Kai baigsite džiovinti sausikliu (ne džiovintuve), indelius uždenkite.
- Indelius sustatykite ant džiovintuvo padėklo. Ant džiovintuvo uždėkite dangtelį ir prijunkite prietaisą prie el. maitinimo. Dauguma gėlių bus visiškai išdžiovintos per 24 valandas ar net greičiau.
- Norėdami patikrinti, kiek gėlės išdžiuvo, atsargiai nuvalykite sausiklio miltelius ir išimkite vieną gėlę. Gėlę laikykite prie ausies ir atsargiai pabarbenkite į gėlę. Jei gėlė sausas, išgirsite traškesį ir popierių primenantį garsą.
- Likusias gėles išimkite atsargiai nupildami sausiklį, leisdami jam byrėti pro jūsų pirštus ir atsargiai gaudydami kiekvieną gėlę bei paimdami ją už kotelio. Tokiu būdu išsaugotas gėles laikykite įstatę į gėlėms skirtą kempinę, kol panaudosite kompozicijai.
- Tokias gėles laikykite hermetinėse skardinėse, kol būsite pasiruošę panaudoti. Jei jūsų gyvenamosios vietos klimatas yra drėgnas, gėles su netvirtais vainiklapiais apipurkškite baigiamuoju purškalu, kad gėlė neprisigertų drėgmės.

Džiovintų obuolių vainikas

Ko reikės:

„Mod Podge“ hermetikas (galima rasti rankdarbių priemonių parduotuvėse); teptukas, 1500 mg vitamino C (ištirpinto 1 galone vandens arba citrinų ar ananasų sultyse), 8 ar daugiau obuolių (priklausomai nuo vainiko dydžio); karštųjų klijų pistoleto ir klijų lazdelių; polistirolo žiedo, vynmedžio šakelių; šiaudų; kartono; kaspino; plonos vielos; gubojos ir cinamono lazdelių

Obuolius supjaustykite vienodais 5 mm storio griežinėliais. Vienodus griežinėlius gausite naudodami mėsos, obuolių ar bulvių pjaustymo griežinėliais įrankį (obuolių šerdies išimti nereikia, nes išdžiuvus, iš šerdies išeis patrauklus žvaigždės formos elementas). Kai atpjaunate obuolio griežinėlį, iš karto dėkite jį į ananasų ar citrinų sulčių ir vandens (50/50) ar vitamino C ir vandens tirpalą. Obuolius mirkykite 10 minučių, nusunkite ir sudėkite ant padėklų bei išdžiovinkite. Džiovinimas užtruks nuo 4 iki 8 valandų. Obuolius išimkite, kai jie bus panašūs į odą, juose nebus drėgmės sankaupų, bet iki to momento, kol jie pasidarys traškūs.

Prie polistirolo žiedo nugaros pritvirtinkite laikiklį, kuriuo pakabinsite vainiką. Vainiką puoškite nedidelėmis sritimis, iš išorės link vidaus: išspauskite klijų juostą ant žiedo išorinio krašto, uždėkite obuolio griežinėlį, ir tokiu būdu sudėkite kitus obuolių griežinėlius taip, kad jie šiek tiek persidengtų ir sudarytų labiau vientisą vaizdą. Toliau klijuokite aplink išorinę pusę, kol užbaigsite visą eilę. Tuos pačius veiksmus kartokite ir vidinei eilei taip, kad 2 obuolių griežinėlių eilės būtų viena šalia kitos. Kai priklijuosite obuolių griežinėlius, užsandarinkite iš abiejų vainiko pusių naudodami „Mod Podge“ sandariklį: pirma - vieną pusę, po to - kitą. Uždėkite kaspiną ar kitokį papuošimą.

Papuošimai iš tešlos

Šį bazinį receptą kitaip galima pavadinti „kulinariniu moliu“. Sumaišius, tešla pasižymės aksomine tekstūra, skaniu aromatu ir jums tiesiog savaime norėsis ją paliesti ir lipdyti. Nenustebkite, jei visa šeima susirinks lipdyti papuošimus iš tešlos!

- 4 puodeliai miltų

- 1 puodelis druskos
- 1,5 puodelio vandens

Naudodami tešlos maišytuvą ar rankomis sumaišykite miltus su druska dideliame maišymo dubenyje. Pilkite vandens, kol tešla bus minkymui tinkamos konsistencijos. Jei tešla bus per sausa, ji pradės skilinėti. Jei tešla bus per drėgna, ji bus per daug lipni. Tešlą minkykite ją spausdami ir apversdami rankomis, kol tešla bus aksominio švelnumo. Tam prireiks nuo penkių iki dešimties minučių ar daugiau, priklausomai nuo tešlos konsistencijos ir nuo to, kokio lygumo papuošimo norėtumėte.

Nepakankamai gerai išminkytą tešla sunku formuoti ir ji gali iširti džiovinimo ir kepimo metu. Tešla greitai išdžiūsta, todėl nepanaudotą tešlą laikykite plastikiniame maišelyje. Jei papuošimų reikia mažiau, receptūrą perpus sumažinkite. Tešla bus geriausia, jei bus panaudota per maždaug keturias valandas. Tešlą galima laikyti šaldytuve, bet neįmanoma nuspėti, kokių rezultatų gausite naudodami šaldytą tešlą.

Papuošimų formavimas

Suformuokite papuošimus iš aliuminio folijos gabaliukų. Visos tešlos dalys turi būti sujungtos tarpusavyje vandeniu, kuris suveiks kaip klijai. Blogai sujungus papuošimo dalis, jos gali atsiskirti kepant ar aušinant. Vandens naudokite negausiai.

Norėdami pritvirtinti plonus tešlos gabaliukus, juos tvirtai priklijuokite naudodami dantų krapštuką ar popieriaus sąvaržėlę bei jungties vietą sudrėkinkite vandeniu. Didesnius papuošimus reikėtų papildomai sutvirtinti viela. Tešla nėra stipri medžiaga, todėl jei iš jos lipdomas didesnis papuošimas, jam reikės atramos. Jei papuošimą lipdote iš smulkių tešlos gabaliukų (galvą, kaklą, rankas ar kojas), tarp dalių įstatykite dantų krapštukus ar vielutes, kad gabaliukai vėliau neatsiskirtų.

Įvairiais įrankiais įspauskite tešloje norimus ornamentus. Įspausti ornamentai išsilaikys geriau, jei tešla yra standesnė. Įspausti tekstūrą ar ornamentus galima įvairiais įrankiais. Išspauskite tešlą pro česnakų spaudyklę ar tarką, kad

padarytumėte plaukus ar kitus elementus. Tortų papuošimo vamzdeliai su dideliais purkštukais taip pat tinka papuošimo elementams suformuoti.

Kad tešlą suminkštintumėte iki geresnės konsistencijos, įpilkite papildomo vandens.

Jei papuošimą kabinsite, prie jo nugarėlės ar viršaus pritvirtinkite laikiklį prieš kepdami ir džiovindami. Tam galite naudoti Kalėdinių žaisliukų kabliukus, sulenktas vielutes, skardiniu dangtelių ąseles ar popieriaus sąvaržėles. Tokį pakabinimo elementą įstumkite į tešlą viršuje, per vidurį, arčiau papuošimo nugarėlės. Nepamirškite, kad galutinė tešlos forma ir yra ta forma, kurią gausite iškepę papuošimą. Jei tešloje yra blogai besilaikančių gabaliukų ar nepageidaujamų žymių, jos liks ir baigtiniame gaminyje.

Tešlos dažymas prieš kepant

Žalią tešlą (prieš kepant) galima nudažyti keliais lašeliais maistinių, akvarelinių dažų, rašalo ir audinių dažų. Miltelinius dažus reikėtų sumaišyti su miltais ir druska prieš įpilant vandens. Pirmomis 15 kepimo minučių galima atsargiai įtrinti skystos batų poliravimo priemonės ar odos dažų.

Tešlos kepimas ir džiovinimas

Tešla turėtų būti kepama orkaitėje 2 valandas 150 °C temperatūroje. Po to papuošimus perkelkite į džiovintuvą. Džiovinkite dar 4–12 valandų, kol visiškai išdžius (kol dar neįgudote džiovintuvą naudoti papuošimų ruošimui iš tešlos, tikslinga pirma pabandyti išdžiovinti gabaliuką tešlos, kuris būtų tokio pat dydžio, kaip papuošimo didžiausia ar storiausia dalis. Norėdami patikrinti, kiek išdžiuvo toks bandomasis gabaliukas, jį perlaužkite. Tai pavyks padaryti, kai gabaliukas viduje bus visiškai išdžiuvęs). Kai papuošimai bus visiškai išdžiovinti, juos išimkite. Prieš dažydami, ataušinkite.

Tešlos dažymas

Populiariausi yra akriliniai dažai, nes jais yra paprasta dažyti. Akrilinių dažų būna indeliuose, purškiamųjų ir tūbelėse. Jie yra lengvai maišomi ir greitai išdžiūsta. Jei

dažote skirtingomis spalvomis keliais sluoksniais, tarp jų patepkite sandarinimo priemonės, kad dažai nenutekėtų ir neišsitrintų. Baigę dažyti, džiovinkite džiovintuve 1–2 valandas, kol visiškai išdžius.

Sandarinimas

Labai svarbu, kad papuošimai iš tešlos su druska būtų gerai užsandarinti, kad į juos nepatektų drėgmės ir jie nepradėtų pelyti ar irti. Esama įvairiausių dengimo medžiagų, kurias galima būtų panaudoti. Svarbiausia, kad tokia medžiaga būtų permatoma ir neskvarbi, kad sudarytų kietą apsauginį išorinį sluoksnį aplink papuošimą iš tešlos. Geriausia rinktis poliuretaninį laką. Prieš tepdami laką, būtinai išimkite papuošimus iš džiovintuvo ir padėkite gerai vėdinamoje vietoje (geriausia – lauke). Papuošimus atsargiai sudėkite į džiovintuvą, kad išdžiovintumėte (ant aliuminio folijos taip, kad folija neuždengtų centrinės angos ar išorinio žiedo vėdinamųjų angų).

ATSARGIAI: Džiovintuvą statykite pakankamai gerai vėdinamoje patalpoje arba atidarykite langą. Papuošimus sudėkite į džiovintuvą. Dauguma lakų džiovintuve išdžiūsta per maždaug vieną valandą. Vėl pakartokite lakavimo procesą, kol papuošimą padengsite bent 4 pilnais sluoksniais (iš abiejų papuošimo pusių), visiškai išdžiovindami kiekvieną sluoksnį. Vėlgi, šis džiovintuvas pasitarnaus tuo, kad jame džiovinimo procesas vyks sparčiau.

Aromatiniai ir dekoratyviniai džiovinti mišiniai

Nuskinkite trim ketvirtadaliais prasiskleidusias gėles (visiškai prasiskleidusios gėlės yra mažiau aromatingos). Surinkite maždaug dvigubai daugiau nei reikia, kadangi džiovintos gėlės susitraukia. Vainiklapius nuskinkite nuo gėlių galvučių, o lapus - nuo kotelių. Išdėliokite vienu sluoksniu ant apsauginio lakšto ir padėkite į džiovintuvą.

Džiovinkite, kol augalai pasidarys trapūs – tam prireiks nuo 2 iki 12 valandų, priklausomai nuo konkretaus augalo, džiovinamo kiekio, džiovintuvo modelio. Skirtingas gėles ir žoleles laikykite atskirai, uždarytuose indeliuose, kol jų nemaišote. Laikykite vėsioje vietoje, į kurią nepatenka tiesioginė saulės šviesa.

Išbandykite įvairius derinius, maišydami mažais kiekiais ir užsirašydami rezultatus, jei rastumėte jums patinkantį derinį.

Norėdami sujungti sudedamąsias dalis, atmatuokite jas, suberkite į didelį dubenį ir sumaišykite. Kai turėsite tinkamą spalvų ir kvapų mišinį, įdėkite fiksatyvo, prieskonių ir aliejaus. Išlaikykite sandariai uždarytame indelyje 2–6 savaites, retkarčiais pakratydami, kad susimaišytų kvapai. Supakuokite į mažus dekoratyvinius indelius ar maišelius. Tai yra puiki dovana sau ir kitiems.

Saldžiai pikantiškas kvapusis mišinys

Pagaminti puikią dovaną. Vieną puodelį pagal šį receptą paruošto mišinio suberkite į nėriniuotą maišelį ir perriškite spalvotu kaspinu.

- 1 puodelis džiovintų rožių vainiklapių
- 1⁄4 puodelio džiovintų levandų žiedų
- 1⁄8 puodelio džiovinto rozmarino
- 1⁄8 puodelio džiovintų ramunėlių
- 1⁄2 puodelio džiovintų tarkuotų apelsinų odelių
- 1 a.š. irisų miltelių
- 2 a.š. apelsininės arbatos
- 1 šaukštas kalendos sėklų
- 1 šaukštas nesmulkintų gvazdikėlių
- 1 cinamono lazdelė (sutrupinta)
- 1/3 a.š. maltų gvazdikėlių
- 1/4 a.š. maltų muskato riešutų
- 2 lašeliai rožių aliejaus
- 1 lašelis apelsinų aliejaus
- 1 lašelis levandų aliejaus
- 1⁄2 puodelio džiovintų rugiagėlių vainiklapių (spalvai)

Dideliame dubenyje sujunkite rožių vainiklapius, levandas, rozmariną, ramunėles ir apelsinų odelę. Įdėkite irisų miltelių, arbatos ir prieskonių. Apšlakstykite mišinį aliejais. Įmaišykite rugiagėlių vainiklapių. Pagal šį receptą pagaminami maždaug 2 puodeliai kvapiojo mišinio.

PRIEDAI

Vaisinių juostelių-suktinukų lapas

Puikiai tinka gaminti vaisines juosteles-suktinukus vaikams ar kitą iš teplios masės gaminamą maistą. Krašteliai specialiai padaryti tam, kad galėtumėte džiovinti skysčius (pvz., sriubas ar padažus).





Apsauginis lapas

Lankstus apsauginis lapas, palengvinantis lipnaus maisto džiovinimą. Puikiai tinka smulkiam maistui džiovinti, pavyzdžiui, prieskoniams ir žolelėms, kurios iškrenta pro padėklo skylutes.

Papildomas padėklas

Džiovintuve galėsite išdžiovinti daugiau maisto jį papildydami papildomų padėklų rinkiniu, kuris prideda daugiau nei 1800 cm2 papildomo džiovinimo ploto. Džiovintuve galima naudoti net iki 12 padėklų!



Džiovintos mėsos švirkštas

Pasigaminkite puikios džiovintos mėsos namuose – tai paprasta ir nebrangu. Džiovintos mėsos švirkštas pateikiamas su keturiais priedais.



TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis: D600A/700

Maitinimo šaltinis: 220-240V, 50Hz

Energijos suvartojimas: 700W

Techniniai duomenys gali būti keičiami gamintojo sprendimu dėl techninės pažangos, be įspėjimo.

Informacija naudotojams dėl elektros ir elektroninių prietaisų utilizavimo



Šis simbolis ant gaminio arba lydinčioje dokumentacijoje reiškia, kad naudojamų elektros ar elektroninių gaminių negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Norėdami tinkamai utilizuoti gaminį, nuneškite jį į atitinkamų atliekų surinkimo punktą. Tinkamai likviduodami šį gaminį galite išsaugoti vertingus gamtos išteklius, taip padedami užtikrinti kelią galimiems kenksmingiems poveikiams aplinkai ir žmogaus sveikatai, kurių priežastimi gali tapti netinkamas atliekų utilizavimas. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio utilizavimą, kreipkitės į vietos valdžios institucijų arba artimiausio atliekų surinkimo punkto darbuotojus. Už netinkamą tokio tipo atliekų likvidavimą galite būti nubaustas pagal nacionalinių teisės aktų reikalavimus.

Elektromagnetinio suderinamumo požiūriu gaminys atitinka direktyvos 20004/108/ EB reikalavimus.

Gaminys atitinka techninius žemos įtampos elektros įrangos reikalavimus pagal direktyvą 2006/95/EB.

Kapitalinį prietaiso remontą arba techninio aptarnavimo darbus, reikalaujančius įsikišimo į prietaiso vidų, reikia patikėti tik specializuotai remonto dirbtuvei!

Nesilaikydamas šių nurodytų naudotojas netenka teisės į garantinį remontą!

Panaudotos pakuotės tvarkymo taisyklės ir informacija.

Panaudotos pakavimo medžiagas reikia pristatyti į atitinkamų atliekų surinkimo punktą.

Lietuvoje parduodamos buitinės technikos garantijos sąlygos

1. Gamintojas suteikia pirkėjui prietaiso kokybės garantiją, kai laikomasi šių sąlygų. Kokybės garantija galioja gamintojo nustatytu laikotarpiu. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą ir (ar) reikiamų detalių pakeitimą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos (prietaiso naudojimo ir saugojimo taisyklių) ir nėra šiose sąlygose nustatytų aplinkybių, dėl kurių nebūtų pagrindo atlikti garantinio remonto.
2. Garantija netaikoma:
• gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
• gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;
• prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
• gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), tai pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz.: valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
• gedimams ar defektams, atsiradusiems transportuojant prietaisus, jei juos gabena pats pirkėjas;
• radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat, jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;
• radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
• radus mechaninių pažeidimų;
• radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams (pvz., vabzdžiams);
• radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
• radus gedimų, kurie atsirado dėl kompiuterinio viruso, įdiegus gamintojo nenumatytą programinę įrangą arba netaisyklingai įdiegus tinkamą įrangą;
• jeigu serijinis numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
• jeigu reikia įprastinės priežiūros, valymo (garso ir vaizdo galvučių, mechaninių prievadų ar pan.);
• jeigu reikalingas programinės įrangos atnaujinimas ar jos gamyklinių parametrų atstatymas, kad būtų pagerintos pardavimo metu turėto prietaiso savybės;
• jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
• visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos;
• įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz.: lempoms, filtrams, baterijoms, akumuliatoriams, saugikliams, ausinėms, mikrofonams, laisvų rankų įrangos bei nuotolinio valdymo pulteliams, išoriniams maitinimo blokams ir įkrovimo prietaisams, sujungimo kabeliams, antenoms, dangteliams, šaldytuvų kvapų sugėrikliams, oro gaivikliams (biodezodorantams), lentynoms, dėžėms, atramoms, produktų saugojimo talpykloms, mikrobangų krosnelių lėkštėms ir lėkštės laikikliams su ratukais, grotelėms, dubenims, dulkių siurblių žarnoms, vamzdžiams, šepečiams, antgaliams, dulkių rinktuvams, skalbyklių vandens įleidimo ar išleidimo žarnoms.
3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:
• prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
• prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.
4. Garantinis talonas negalioja, jei:
• nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas;
• jis neteisingai užpildytas (turi būti pardavimo data, prekės pavadinimas, modelis, gamyklinis numeris, parduotuvės antspaudas ir pardavėjo parašas);
• jame yra braukymų ir taisymų, nepasirašytų pardavėjo.
5. Serviso darbuotojas garantiniame talone turi pažymėti apie atliktus remonto darbus. Remonto darbais laikomi specialūs darbai, reikalingi aptiktiems defektams šalinti, nepriklausomai nuo remonto metu pakeistų dalių skaičiaus. Remontu nelaikomi darbai, susiję su prietaiso įdiegimu, mechaniniais ar elektriniais sujungimais, prijungimais prie energijos šaltinių.
6. Gamintojas neatsako už avarijas ar žalą žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo bei prietaiso prijungimo ar įdiegimo, atlikto ne pardavėjo įgalioto serviso.
7. Nepagrįstai iškviesto serviso darbuotojo atvykimo išlaidas bei atliktus negarantinio remonto darbus, prietaiso remontą ne darbo dienomis ar po darbo valandų pirkėjas apmoka pagal remonto paslaugas teikiančios įmonės įkainius.
Gaminio nustatymai ir diegimas (surinkimas, prijungimas ir kt.) aprašyti vartotojo instrukcijoje, pateikiamoje kartu su prietaisu. Atitinkami darbai turi būti atliekami tik kvalifikuotų specialistų. Šiuos darbus Jūsų pageidavimu gali atlikti ir mūsų įmonės darbuotojai (paslaugos mokamos). Labai svarbu prietaisą tinkamai nustatyti ir įdiegti, siekiant, kad jis patikimai veiktų ir galiotų garantija. Reikalaukite, kad darbus atlikę specialistai padarytų visas reikalingas žymas garantiniame talone!

Standart vaisių džiovintuvui D600A/700 yra **suteikiama 24 mėn. garantija**. Šie prietaisai yra skirti vartoti buityje, asmeniniais nekomerciniais tikslais.

Su garantijos sąlygomis susipažinau, vartotojo instrukciją gavau _____
(pirkėjo parašas)

Surinkimą ir prijungimą atliekančios įmonės duomenys:

_____
_____
_____ A. V.
(Meistro vardas, pavardė, parašas)