

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА БелОМО



РЕЦЕПТЫ



Описание электросушилки БелОМО

Электросушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав, приготовления цукатов и пастилы в домашних условиях.

Процесс сушки подобен естественному. Электросушилка сохраняет фрукты, овощи, ягоды, грибы без потери витаминов, их живой природный цвет, аромат и вкус. Лекарственные травы при сушке сохраняют все свои лекарственные свойства, эфирные масла.

Время сушки составляет от 4-х часов (для трав) до 12 часов (для фруктов) и зависит от многих факторов: размера, содержания сахара, степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов, влажности и температуры воздуха, который поступает внутрь электросушилки.

Электросушилка состоит из: основания, пяти противней, крышки и лотка для приготовления пастилы и цукатов. Противни имеют большую поверхность сушки – Ø 32 см.

Температура электросушилки регулируется плавно (от 30 до 65°C), встроенный термостат предохраняет от перегрева, нагревательный элемент (тэн) обеспечивает большую теплоотдачу. Корпусные детали в зоне нагрева изготовлены из пластика повышенной термостойкости и пожаробезопасности.

В электросушилке применена дифференциальная схема движения воздуха, при которой нагретые воздушные потоки направляются от периферии к центру лотков, что позволяет сушить разные продукты без смешивания запахов, в отличие от обычной схемы движения воздуха, где воздушный поток направлен снизу вверх через решетки противней и продукты.

Эффективность сушки обеспечивается применением в конструкции инновационного решения - прогретый воздух подается вентилятором в простенок противня (противни имеют двойную стенку), а затем оттуда на каждый противень горизонтально, при этом воздух, который вобрал в себя влагу продуктов, выталкивается через центральный канал вертикально вверх.

Технические характеристики

Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В	220±22
Номинальная потребляемая мощность, Вт	500 ₋₅₀
Тип защиты от поражения электрическим током	II
Исполнение по степени защиты	IP20
Габаритные размеры, мм, не более:	
диаметр	343
высота	285
Количество противней	5
Лоток для пастилы	1
Диаметр поверхности сушки, мм	320
Масса, кг, не более	4,0
Максимальный расход электроэнергии, кВт/ч	0,5

© А.А. Карпович, В.Ф. Остапюк, фотографии, текст, оформление, 2016.

© ОАО «ММЗ имени С.И. Вавилова-управляющая компания холдинга «БелОМО», 2016.



Лето дарит нам большое изобилие свежих фруктов, овощей, зелени, грибов, лекарственных трав, насыщенных витаминами. Но, к сожалению, лето длится недолго. Большинство домохозяек стараются сделать домашние заготовки: консервируют овощи и фрукты, замораживают их, варят варенье, стараясь сохранить вкус, аромат продуктов и витамины. Но все эти способы имеют определенные минусы.

Сушка продуктов – естественный процесс консервации без применения соли, сахара или других консервантов. Чтобы вы не сушили (яблоки, груши, абрикосы, ягоды, травы, зелень или цветы) можете быть уверены в полной сохранности первоначального вкуса, запаха и аромата. Если через какое-то время вы достанете высушенный продукт, то сразу ощутите идущий от него запах лета, солнца и спелых фруктов. А если это будут ягоды или фрукты с вашего дачного участка? Наверное, вы почувствуете ещё большее удовольствие. Конечно, для сохранения высушенных продуктов в хорошем состоянии нужны определённые условия. Но обычно для этого достаточно держать их в сухом тёмном месте. Это позволит долго сохранять все полезные качества консервируемых продуктов. Достоинством высушенных продуктов является отсутствие специальных условий хранения как, например, в случае глубокой заморозки.

Электросушилки БелОМО

являются уникальными по своим характеристикам:

- Сушить можно любой продукт любой влажности
- Сушеный продукт сохраняет свои первоначальные качества
- Аппарат электробезопасен
- Высокая работоспособность
- Экономичен в электропотреблении
- Используются безопасные высококачественные материалы

Вяление арбуза



Ингредиенты

- очищенный плод арбуза – 1 кг
- сахар для отделения сока – 380 г на 1 кг арбуза
- сахар для сиропа после отделения сока – 350 г
- вода – 300 мл

Способ приготовления

Для вяления берут зрелые (но не перезревшие) арбузы. Арбуз вымыть, обсушить, разрезать вдоль на четыре части. Срезать жесткую наружную кожуру. Вырезать мякоть с последующей выборкой семян.

Далее нарезать вдоль полоски длиной 60-80 мм и шириной 25-30 мм. Взвесить. Сложить в емкость. Пересыпать сахарным песком (380 г сахара на 1 кг арбуза). Выдержать в течение суток при $t +22^{\circ}\text{C}$, слить сок, взвесить получившийся продукт.

Приготовить сахарный сироп из расчета 300 г сахара и 350 г воды на 1 кг получившегося продукта. Довести сироп до кипения до полного растворения сахара.

Залить горячим сиропом получившийся продукт и выдержать в течение 5 мин при $t +80^{\circ}\text{C}$. Затем слить сироп.

Пропитанные сахарным сиропом кусочки арбуза выложить на противень электросушилки.

Режим и время вяления арбуза:

- режим 3 ($t +55-60^{\circ}\text{C}$) – 6 часов,
- режим 2 ($t +35^{\circ}\text{C}$) – 6 часов.

Процесс приготовления **дыни вяленой аналогичен** приготовлению вяленого арбуза.

Абрикосы вяленые домашние



Ингредиенты

- абрикосы без косточек – 2 кг
- сахар для отделения сока – 700 г на 2 кг абрикос
- сахар для сиропа после отделения сока – 300 г
- вода – 350 мл

Способ приготовления

Желательно брать плоды абрикос твердых сортов или немного недозрелые, чтобы и сока меньше выделилось, и готовый продукт получился более упругий.

Абрикосы промыть в воде, перебрать, удалить некачественные плоды и прочее, дать воде стечь, просушить на полотенце. Удалить из плодов косточки, сохраняя целостность плодов.

Взвесить абрикосы без косточек, от этого веса зависит, сколько нужно взять сахара. По схеме на каждый килограмм абрикос без косточек требуется 350 грамм сахара.

Сложить абрикосы в большую кастрюлю, засыпать сахар, перемешать, оставить на время для отделения сока. Периодически перемешивать лопаткой, чтобы весь сахар растворился. Старайтесь перемешивать аккуратно, чтобы не повредить плоды.

Выдерживать плоды для отделения сока следует примерно 8-10 часов при $t +20-22^{\circ}\text{C}$.

По схеме на каждый килограмм абрикос без косточек требуется 300 гр сахара и 350 мл воды. Залить воду в кастрюлю, добавить сахар, перемешать, дать сахару раствориться и сиропу закипеть.

Засыпать в сироп абрикосы, перемешать, дать закипеть, тут же убавить огонь до малого. Выдержать плоды при малом кипении 7-10 минут, периодически перемешивая, чтобы плоды пропитались сиропом равномерно и полностью.

Выключить огонь, оставить плоды настаиваться в горячем сиропе до остывания сиропа.

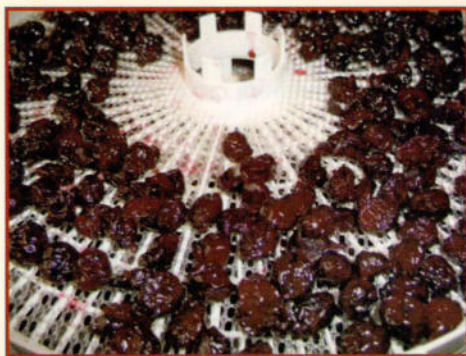
После остывания перелить абрикосы вместе с сиропом в дуршлаг и оставить на несколько часов, пока вся жидкость не стечет. Периодически можно дуршлаг встряхнуть. После обработки плодов остается очень много хорошего полноценного, насыщенного по вкусу и цвету абрикосового сиропа. Такой сироп можно законсервировать и использовать в дальнейшем для киселей, пропитки коржей, фруктового желе и так далее.

Абрикосы выложить на противень электросушилки.

Режим и время вяления абрикос:

- режим 3 ($t +55-60^{\circ}\text{C}$) – 6 часов,
- режим 2 ($t +35^{\circ}\text{C}$) – 6 часов.

Вишня вяленая



Ингредиенты

- вишня свежая – 2300 г
- сахар для отделения сока – 800 г
- сахар для сиропа после отделения сока – 360 г
- вода – 420 мл

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, дать воде стечь, просушить, удалить косточки.

Взвесить вишню без косточек. По схеме на каждый килограмм вишни без косточек требуется 400 грамм сахара.

Сложить вишню в кастрюлю, засыпать сахар, хорошо перемешать. Оставить на время для отделения сока, периодически перемешивая. Выдерживать ягоды для отделения сока следует примерно 8-10 часов при комнатной $t + 20-22^{\circ}\text{C}$.

Далее откинуть ягоды на дуршлаг, дать стечь лишнему соку. Оставить на несколько часов, периодически встряхивая дуршлаг, чтобы ягоды выделили больше сока.

Взвесить оставшуюся вишню без сока, от этого ведем расчет воды и сахара для сиропа. Примерно получается 1200 грамм вишни без сока. На 1200 грамм вишни взять 360 грамм сахара и 420 мл воды.

По схеме на каждый килограмм вишни без косточек требуется 300 грамм сахара и 350 мл воды.

Залить воду в кастрюлю, добавить сахар, перемешать, дать сахару раствориться и сиропу закипеть.

Засыпать в сироп вишню, перемешать, дать закипеть, тут же убавить огонь до малого. Выдержать ягоды при малом кипении 7-10 минут, периодически перемешивая, чтобы ягоды пропитались сиропом равномерно и полностью.

Выключить огонь, оставить ягоды настаиваться в горячем сиропе до остывания сиропа.

После остывания, перелить ягоды вместе с сиропом в дуршлаг и оставить на несколько часов, пока вся жидкость не будет удалена с ягод. Периодически можно дуршлаг встряхнуть.

После остывания выделяется около 500 мл красного вишневого сиропа. Такой сироп можно законсервировать и использовать в дальнейшем для киселей, пропитки коржей, фруктового желе и так далее.

Вишню выложить на противень электросушилки.

Режим и время вяления:

- режим 3 ($t + 55-60^{\circ}\text{C}$) – 6 часов,
- режим 2 ($t + 35^{\circ}\text{C}$) – 6 часов.

Кабачки вяленые



Ингредиенты

- кабачки свежие – 1 кг
- лимон – 1 шт
- сахар для отделения сока – 200 г
- сахар для сиропа после отделения сока – 300 г
- цедра одного апельсина

Способ приготовления

Кабачки почистить от кожуры, хвостиков, семян. Нарезать кабачки кольцами или полукольцами толщиной 2 см. Сложить в миску, добавить цедру одного апельсина, сахар 200 грамм, аккуратно перемешать руками, не поломать кольца.

Оставить кабачки настаиваться для выделения из них сока, примерно на 5-6 часов, периодически аккуратно перемешивать, чтобы кабачки были покрыты сахарным сиропом, и выделялся сок.

Откинуть кабачки на сито или дуршлаг. Дать стечь соку.

Приготовить сироп: в полученный сок добавить 300 грамм сахара, сок одного лимона. Довести сироп до кипения.

Переложить кабачки в кастрюлю с сахарным сиропом, аккуратно перемешать. Проварить кабачки на малом огне до прозрачного вида. Делайте это осторожно, чтобы кабачки не были сырыми, и не переварились. Лучше немного недоварить до прозрачности, выключить огонь, и дать постоять в горячем сиропе.

Дать кабачкам напитаться сахарным сиропом, остудить до теплого состояния, переложить кабачки в сито, чтобы сироп стек в кастрюлю.

Разложить кабачки на противни, сверху на кабачки положить кусочки апельсиновой цедры.

Режим и время вяления:

режим 3 ($t + 55-60^{\circ}\text{C}$) – 5-8 часов.

Готовым кабачкам дать остыть и только потом перекладывать в тару для хранения.

Полученный сироп не выливайте, процедите, и его можно использовать в дальнейшем в чай, на блинчики, для пропитки коржей и так далее. Можно также купажировать этот сироп со сливовым или персиковым.



Ингредиенты

- абрикосы – 1 кг
- лимонная кислота – на кончике ножа
- сахар – 900 г

Способ приготовления

Рецепт 1

Абрикосы перебрать, вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Протереть абрикосы на миксере, добавить сахар и лимонную кислоту. Хорошо перемешать.

Абрикосовое пюре разложить на лотки (предварительно смазанные растительным маслом) толщиной 0,5-1 см, разровнять и установить на сушилку.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Готовую пастилу свернуть в рулеты, нарезать шириной примерно 3 см.

Рецепт 2

Абрикосы перебрать, вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Сложить половинки в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрывала плоды. Варить на среднем огне, пока абрикосы не станут мягкими. Протереть абрикосы через сито.

Вернуть массу в кастрюлю, добавить сахар и лимонную кислоту. Варить 1,5 часа, постоянно снимая пенку. Сваренное пюре остудить.

Уваренное остуженное пюре разложить на лотки (предварительно смазанные растительным маслом) толщиной 0,5-1 см, разровнять и установить на сушилку.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Высушенную пастилу скатать рулоном или порезать на порционные полоски. Хранить в стеклянных банках или пластиковых контейнерах.

Правильно высушенная пастила не пачкает руки и может казаться на ощупь слегка влажной. Пастила должна легко и мягко резаться. Если пастила ломается, значит, она пересушена. Если внутри пласта масса сырая и мажется, нарезанные полоски следует еще досушить.



Ингредиенты

- брусника – 1,5 кг
- сладкое среднее яблоко – 1 шт
- мед жидкий натуральный – 50 мл

Способ приготовления

Бруснику перебрать, промыть. 2/3 брусники уложить в кастрюлю, плотно накрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до t +150°C. Готовить, пока ягоды не распарятся, около 3 ч.

Не давая остыть, протереть бруснику через сито. Оставшуюся 1/3 брусники размять в ступке, переложить в двойной слой марли и с силой отжать сок.

Яблоко очистить от кожуры и сердцевинки, пропустить через мясорубку. Мед охладить, затем взбить миксером на минимальной скорости до белизны.

Перемешать брусничное пюре и сок, отдельно – яблочное пюре и мед. Затем понемногу, постоянно перемешивая, добавить яблочную смесь в брусничную. Полученную смесь влить в кастрюлю, поставить на слабый огонь. Готовить, помешивая, пока объем не уменьшится в 2 раза.

Готовое пюре остудить. На смазанный растительным маслом лоток выложить полученную смесь толщиной 1 см, разровнять.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Похожим образом можно приготовить пастилу из любой лесной ягоды, но лучше всего – из малины. Количество меда ни уменьшать, ни увеличивать не нужно, он здесь не столько для сладости, сколько в качестве источника глюкозы, не дающий пастиле становиться жесткой.

Высушенную пастилу скатать рулоном или порезать на порционные полоски. Хранить в стеклянных банках или пластиковых контейнерах.

Правильно высушенная пастила не пачкает руки и может казаться на ощупь слегка влажной. Пастила должна легко и мягко резаться. Если пастила ломается, значит, она пересушена. Если внутри пласта масса сырая и мажется, нарезанные полоски следует еще досушить.

Имбирь засахаренный



Ингредиенты

- имбирь свежий – 1 кг
- сахар для сиропа – 400 г
- вода – 800-1000 мл
- сахар для обваливания – 150-200 г

Способ приготовления

Клубни имбиря очистить от кожуры (из 1 кг имбиря получилось 800 грамм очищенного имбиря), нарезать тонкими пластинками и выложить в кастрюлю.

В кастрюлю с имбирем насыпать сахар, залить воду (воды добавить столько, чтобы она покрыла имбирь) и дать сиропу закипеть.

После того как сироп закипит, убавить огонь и варить имбирь до готовности (до выкипания воды, чтобы получился на дне карамелизованный густой сироп). Полоски имбиря станут блестящими, прозрачными.

Откинуть имбирь на сито, дать сиропу стечь.

Насыпать в тарелку сахар-песок и частями выложить имбирь в сахар, обваливать в сахаре пластинки и выложить на противни сушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 8-10 часов.

После выключения сушилки, оставить имбирь на противнях до полного остывания.

Хранить сухой продукт в стеклянной, керамической или эмалированной таре при комнатной температуре.

Полученный густой карамельный сироп слить в стакан. Получается примерно ½ стакана. Сироп имбиря можно использовать для приготовления имбирного чая.

Для чая

- сироп имбиря – 1-2 ч.л.
- мед по вкусу – 1-2 ч.л.
- сок лимона (лайма) – 1-2 ст.л.
- кипятков – 250 мл



Лимонные дольки из кабачка



Ингредиенты.

- молодой кабачок – 1 шт (200-250 г)
- лимон – 1 шт
- сахар – 100-150 г
- куркума – 1/3 ч.л.

Способ приготовления

Кабачок вымыть и порезать дольками толщиной 0,5-0,7 см.

С лимона счистить цедру (окрашенный слой кожуры) и отжать сок.

В кастрюлю налить сок, добавить сахар, цедру и куркуму. Довести до кипения. Положить дольки кабачка и хорошо перемешать, чтобы каждая долька была покрыта сиропом. Опять довести до кипения и варить 0,5-1 минуту. Снять с огня и оставить остывать, периодически осторожно перемешивая дольки.

Остывшие дольки откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу.

Выложить дольки кабачка в один слой на противень сушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 8-10 часов.

Хранить в стеклянной, керамической или эмалированной таре при комнатной температуре.

Если цукатов оказалось мало, то вторую порцию можно приготовить, используя оставшийся сироп.



Пастила из груш



Ингредиенты

- груши – 2 кг
- черная смородина – 400-500 г
или синяя слива – 500 г
или лимон – 0,5 - 1 шт

Способ приготовления

Груши лучше брать спелые и мягкие. Груши вымыть, разрезать на дольки, вырезать сердцевину. Кожицу можно счистить или оставить. Дольки выложить в толстостенную кастрюлю, на дно которой налить 3 ст. ложки воды.

Если у груш мало сладости и кислоты, нужно их подкислить (черной смородиной, сливой или лимоном).

Черная смородина: можно протереть ягоды на миксере или слегка размять.

Сливы: можно класть целиком, освободив их от косточек.

Лимон: из лимона выдавить в кастрюлю с грушами сок. Если нравится привкус цедры, то можно порезать лимон целиком, вместе с кожурой (если лимон не горьких сортов).

При желании к грушам можно положить два или все три вида плодов-подкислителей.

Закрывать кастрюлю крышкой и варить до размягчения груш (от 30 минут до 1 часа).

При варке может выделиться много сока, который, для ускорения процесса уваривания, следует слить (или отцедить через дуршлаг) и использовать в виде компота. Также слитый сок можно уварить до густого сиропа и положить обратно к грушевой массе.

Уваренные груши пропустить через мясорубку или протереть через сито (дуршлаг), или измельчить в миксере. Переложить в кастрюлю. Оставить кастрюлю с грушевой массой на маленьком огне (периодически помешивая) до тех пор, пока масса хорошо не уварится.

На лоток, смазанный растительным маслом, выложить уваренную массу, разровнять.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Высушенную пастилу скатать рулоном или порезать на порционные полоски.

Хранить в стеклянных банках или пластиковых контейнерах.

Правильно высушенная пастила не пачкает руки и может казаться на ощупь слегка влажной. При нарезании пастила должна легко и мягко резаться. Если пастила ломается, значит, она пересушена. Если внутри пласта масса сырая и мажется, нарезанные полоски следует еще досушить.

Яблочная пастила



Ингредиенты

- яблоки – 1 кг
- лимон – 0,5 шт
- сахар – по вкусу
- мед – по вкусу
- корица

Способ приготовления

Рецепт 1:

Выдавить сок половины лимона (на 1 кг яблок).

Яблоки помыть, почистить, измельчить в миксере вместе с лимонным соком и медом (количество меда зависит от сорта яблок), добавить немного корицы.

На лоток, смазанный растительным маслом, выложить полученное пюре толщиной 0,5-1 см.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Рецепт 2:

Яблоки вымыть и вырезать сердцевину. Слишком мелко крошить не стоит, достаточно разрезать яблоко на 2-4-8 частей (в зависимости от размера). Сахар и другие наполнители добавить по вкусу.

Дольки выложить в толстостенную кастрюлю, на дно которой налить 3 ст. ложки воды.

Варить под крышкой до размягчения яблок (10-15 мин). Полученную массу хорошо размять толкушкой, протирать через сито не требуется - в готовом продукте корочки чувствоваться не будут.

Оставить кастрюлю с массой на маленьком огне для упаривания (крышку снять).

Пюре остудить до комнатной температуры.

На лоток, смазанный растительным маслом, выложить остуженное пюре толщиной 0,5-1 см, разровнять.

Режим и время сушки:

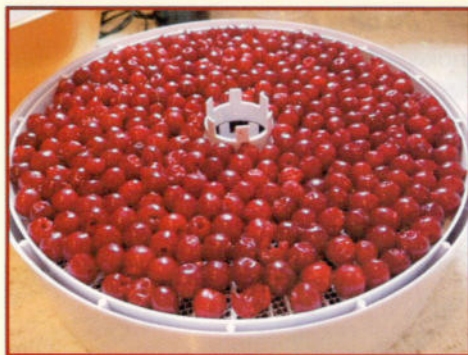
режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Высушенную пастилу скатать рулоном или порезать на порционные полоски.

Хранить в стеклянных банках или пластиковых контейнерах.

Правильно высушенная пастила не пачкает руки и может казаться на ощупь слегка влажной. При нарезании пастила должна легко и мягко резаться. Если пастила ломается, значит, она пересушена. Если внутри пласта масса сырая и мажется, нарезанные полоски следует еще досушить.

Цукаты из вишни



Ингредиенты

- вишня без косточек – 1 кг
- сахар – 300 г
- сахарная пудра – 30-50 г

Способ приготовления

Вишню перебрать, вымыть, дать воде стечь, просушить, удалить косточки. Вишню положить в кастрюлю и засыпать сахаром. Перемешать и оставить на 6 часов, чтобы вишня дала сок.

На среднем огне разогреть массу и довести до кипения. Снять с огня и оставить остывать на 3-6 часов.

Повторить нагревание с последующим настаиванием ещё 3 раза.

Откинуть вишню на дуршлаг и оставить стекать от 30 минут до 1 часа. Нужно, чтобы стекло как можно больше сока.

Сок в дальнейшем можно использовать для пропитки коржей или для приготовления желе.

Выложить отцеженную остывшую вишню на противень.

Режим и время сушки:

режим 3 ($t + 60^{\circ}\text{C}$) – 24 часа.

На подвяленную вишню насыпать 1-2 ст ложки сахарной пудры или мелкого сахара. Хорошенько втереть сахар ладонью в ягоды, не слишком сильно на них надавливая. Отсеять лишнюю пудру через сито или дуршлаг.

Хранить цукаты в стеклянной, керамической или эмалированной таре при комнатной температуре. Если цукатов много, то их нужно прокладывать послойно бумагой для выпечки, иначе они могут слежаться в один ком.



Лук репчатый сушеный



Ингредиенты

- лук репчатый

Способ приготовления

Лук репчатый очистить, промыть, обсушить полотенцем. Нарезать крупными ровными кольцами, полукольцами.

Нарезанный лук всегда липкий, покрыт немного «молочком», поэтому следует его быстро промыть холодной водой и просушить.

Свободно разложить лук на противни электросушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 ($t + 60^{\circ}\text{C}$) – 6 часов.

режим 2 ($t + 35^{\circ}\text{C}$) – 3 часа.

Готовый лук оставить под крышкой в сушилке до полного остывания.

Сухой лук переложить в тару для хранения.

Такой лук можно использовать самостоятельно, добавлять в различные блюда при варке, тушении, где требуется репчатый лук.



Томаты сушеные



Ингредиенты
– томаты свежие

Способ приготовления

Выбрать свежие томаты среднего размера, спелые, с ровной плотной мякотью и ровным окрасом. При сушке плоды сильно высушиваются, и если брать рыхлые томаты, то в готовом продукте получим одни только оболочки.

Томаты вымыть, обсушить полотенцем, вырезать темные пятна и места от плодоножек.

Разрезать томаты ровными кружочками толщиной 5 мм.

Разложить кружочки томата на противни электросушилки в один ряд, так они быстрее и ровнее высохнут.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +55°C) – 8-12 часов.

Сухие плоды оставить под крышкой в сушилке до полного остывания.

Готовый продукт переложить в тару для хранения.

Такие томаты можно использовать самостоятельно, добавлять в различные блюда при варке, тушении, где требуются томаты.



Морковь сушеная



Ингредиенты
– морковь свежая

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, обсушить полотенцем от лишней влаги.

Овощи нарезать соломкой, кружочками (это как нравится) толщиной 5 мм.

Морковь свободно разложить на противни электросушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 6-8 часов.

Сухую морковь оставить под крышкой в сушилке до полного остывания.

Готовый продукт переложить в тару для хранения.

Такую морковь можно использовать самостоятельно, добавлять в различные блюда при варке, тушении, где требуется морковь.



Овощная икра сушеная



Ингредиенты

- кабачки, баклажаны
- перец сладкий
- яблоки
- лук репчатый
- соль

Способ приготовления

Кабачки, баклажаны, яблоки очистить от кожицы, лук очистить от шелухи и нарезать полукольцами, у яблок удалить сердцевину, перцы почистить и разрезать пополам. Овощи сложить в пакет для запекания и отправить в духовку (180 градусов) на один час. Чуть остудить, снять с перцев кожицу. Слить сок, овощи измельчить блендером, добавить соль по вкусу. Налить массу на лотки для пастилы и высушить в электросушилке. Сушеные листы можно нарезать полосками или перемолоть.

Режим и время сушки:

режим 3 (t + 60°C) – 24 часа.

Для восстановления смеси залить сушеные полоски горячей водой, дать набухнуть, добавить растительное масло, чеснок, специи, лимонный сок по вкусу. Размешать, можно пройтись блендером для однородности. Получается вкусная овощная икра.



Корень пастернака и петрушки сушеные



Ингредиенты

- пастернак корневой
- петрушка корневая

Способ приготовления

Корень пастернака или петрушки почистить, помыть, нарезать крупной соломкой. Разложить измельченные корешки на противни электросушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 (t + 60°C) – 6 часов.

Сухие корешки оставить под крышкой в сушилке до полного остывания.

Готовый продукт переложить в тару для хранения.

Корень пастернака и петрушки очень похожи по структуре, вкусу и запаху. Такие корешки можно использовать как самостоятельно, так и в составе овощной сушеной смеси. Самостоятельно корень пастернака и петрушки очень подходит для светлых бульонов, например, для куриного – получается прозрачный и ароматный бульон.



Перец болгарский сушеный



Ингредиенты

– перец болгарский (сладкий)

Способ приготовления

Перец помыть, разрезать пополам и вынуть плодоножку с семенами. Нарезать перец полукольцами и разложить на противни электросушилки.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 12 часов.

Готовый перец пластичный, жидкость из него не выделяется при надавливании.

Готовый продукт переложить в тару для хранения.

Такой перец можно использовать самостоятельно, добавлять в различные блюда при варке, тушении, где требуется сладкий перец.



Чесночные чипсы



Ингредиенты

– чеснок свежий

Способ приготовления

Чеснок лучше выбирать осенних сортов, ядреный на вкус и запах, головки крепкие, без повреждений.

Чеснок очистить от оболочки и шелухи. Готовые зубчики нарезать тонкими пластинками-чипсами.

Нарезанный чеснок всегда липкий, покрыт немного «молочком», поэтому следует его быстро промыть холодной водой и просушить.

Разложить чеснок на противни электросушилки.

Режим и время сушки:

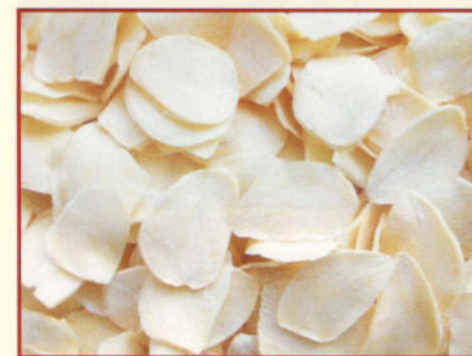
режим 3 (t +60°C) – 7 часов,

режим 2 (t +35°C) – 2 часа.

Чеснок сушится хорошо, влаги в нем не так много, дольки плотные. Готовый чеснок переложить в тару для хранения.

Хранить чесночные чипсы лучше в закрытой посуде, темном стекле с плотной крышкой, чтобы со временем чеснок не потерял свой запах и вкус!

Применение чеснока широкое: в блюда с термической обработкой, щи, супы, мясные блюда. При готовке чесночные чипсы можно добавлять прямо в кастрюлю из расчета 2-3 пластинки чипсов равны 1/2 зубка свежего чеснока.



Зелень сельдерея сушеная



Ингредиенты

– зелень сельдерея

Способ приготовления

Зелень сельдерея хорошо промыть водой и хорошо обсушить. Зелень разделить на листья и стебли. Листья нарезать средними кусочками, стебли нарезать мелкими кусочками.

Выложить зелень на противни – отдельно листья, отдельно стебли.

Режим и время сушки:

режим 2 (t +35°C) – 8-10 часов.

Готовую зелень пересыпать в тару для хранения.

Зелень хорошо добавлять в любые блюда при термической обработке, супы, борщи, тушеные мясо и овощи. Добавлять зелень в конце готовки и дать немного провариться.

Зелень сельдерея имеет насыщенный запах и вкус.



Конфеты из тыквенной пастилы



Ингредиенты

– тыква – 1,5 кг
– сахар – 250 г
– лимон – 2 шт
– мед – 3 ст. л.
– грецкие орехи – 400 г

Способ приготовления

Тыкву порезать на кусочки, поместить в кастрюлю, добавить сок двух лимонов, засыпать сахарный песок и поставить варить на малый огонь.

Для разваривания тыквы можно добавить немного воды (до 100 мл). Когда тыква практически полностью разварится, можно добавить цедру лимонов и мед.

Металлической толокушкой с дырочками размять тыкву, чтоб остались мелкие кусочки, добавить нарубленные грецкие орехи. На лоток, смазанный растительным маслом, выложить остуженное пюре толщиной 0,5-1см, разровнять.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 48 часов.

Высушенную массу скатать рулоном и порезать на порционные полоски. Конфеты хранить в стеклянных банках или пластиковых контейнерах.



Томатные чипсы со специями



Ингредиенты

- томаты свежие – 5 кг
- соль – 2-3 ч. л.
- масло растительное (оливковое) – 2-4 ч. л.
- специи – 2-3 ч. л.

Способ приготовления

Выбрать свежие томаты среднего размера, спелые, с ровной плотной мякотью и ровным окрасом.

Томаты вымыть, обсушить полотенцем, вырезать темные пятна и места от плодоножки.

Разрезать томаты ровными кружочками толщиной 0,5 см.

Добавить к томатам растительное масло, соль, специи, аккуратно перемешать.

Маринованные томаты сразу выложить на противни сушилки, чтобы от специй томаты не потекли.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 12 часов,

режим 2 (t +35°C) – 2 часа.

Хранить чипсы в стеклянной, керамической или эмалированной таре при комнатной температуре.

Такие томаты можно использовать самостоятельно, добавлять в различные блюда при варке, тушении, где требуются томаты.



Заготовки суповой зелени



Ингредиенты

- лук
- морковь
- перец сладкий
- сельдерей корневой
- петрушка корневая

Способ приготовления

Соотношение овощей по массе для приготовления заготовки для супа взять по своему вкусу. Овощи перебрать, помыть, очистить, обсушить от влаги. Корнеплоды нарезать соломкой толщиной не более 5 мм, сладкий перец и лук – полукольцами. Разложить овощи на противни электросушилки, на один противень – один вид овоща. Установить противни на электросушилку.

Режим и время сушки:

режим 3 (t +60°C) – 8 часов,

режим 2 (t +30°C) – 3 часа.

Дать высушенным овощам остыть и переложить в тару для хранения.

Такая смесь прекрасно подходит для супов и других блюд. Особенно выручает, когда дома вдруг не оказывается лука или моркови. Бульон со смесью сушеных овощей получается вкусный, светлый и насыщенный ароматом трав и овощей.



Сушка овощей

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Это время сушки может зависеть от величины кусочков, от влажности воздуха в помещении и содержания влаги в самом продукте.

Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее. Для получения высококачественных сушеных овощей выбирайте зрелые твердые плоды. Подобно фруктам, овощи следует нарезать быстро и помещать на противень, чтобы минимизировать потери витаминов.

Подготовка

Тщательно вымойте овощи, удалите подгнившие участки и хвостики. Обычно их нарезают острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5 мм. Это обеспечивает равномерное просушивание. Стручки бобовых и спаржу нарезают под большим углом.

Предварительная обработка

Такие продукты как бобы и горох следует обработать паром, что позволит сохранить их цвет, остановить химические изменения состава и уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение. Кроме того пар раскрывает поры и уменьшает время сушки.

Обработка паром

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

Обработка в микроволновке

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

Наполнение противней

Накладывайте кусочки овощей в один слой, на одном противне помещается примерно 0,5 кг сырых овощей.

Проверка на сухость

Возьмите охлажденный кусочек, согните и разорвите его. Он должен быть достаточно твердым и жестким, без какой-либо мягкости и выступания капелек влаги.

Восстановление

Добавьте 1/2 стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настояться (примерно 20 мин.) и затем используйте в своих рецептах. Горячая вода ускоряет процесс восстановления. В супы или рагу сушеные овощи добавляют непосредственно в кастрюлю без предварительного замачивания, они восстановятся во время приготовления.

Молотые сушеные овощи

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

Время сушки в таблице указано усредненное.

Овощи	Подготовка	Время сушки, час	Проверка на сухость
Спаржа	Нарезать под большим углом длиной 20 мм. Бланшировать 5 мин.	6-8	Гибкие
Свекла	Варить пока не станет мягкой. Охладить и нарезать толщиной 5 мм.	8-10	Мягкие
Брокколи Цветная капуста	Тщательно вымыть, нарезать на соцветия толщиной 5 мм, бланшировать 3 мин.	6-8	Хрупкие
Морковь	Очистить, натереть на терке. При нарезке толщиной 5 мм бланшировать 3 мин.	8-10	Мягкие
Сельдерей	Стебель нарезать толщиной 5 мм. Корень натереть на терке.	6-8	Хрупкие
Огурцы	Очистить от кожуры или с кожурой, нарезать толщиной 5 мм.	6-8	Мягкие
Баклажан	Очистить от кожуры или с кожурой, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 5 мин.	8-10	Мягкие
Грибы	Молодые грибы следует вытереть влажной тряпкой, сушить целиком или кусочками.	6-10	Хрупкие
Лук	Очистить. Нарезать толщиной 5 мм. Лучше сушить отдельно.	6-10	Хрупкие
Горох	Почистить молодой горох, бланшировать. Сушить в один слой, не пересушивать.	5-8	Хрупкие
Перец	Нарезать на полоски или кольца толщиной 5 мм, удалить семена.	8-10	Мягкие
Картофель	Помыть, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке. Варить в соленой воде 5 мин. Промыть в проточной воде.	8-10	Хрупкие
Помидоры	Нарезать толщиной 5 мм, сразу же накладывать на противень.	10-12	Мягкие
Репа	Удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 8 мин.	8-10	Мягкие
Цуккини Кабачки	Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 2 мин.	7-9	Мягкие
Тыква	Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, настоять в сахарно-лимонном сиропе 8 час.	6-8	Мягкие

Примерный выход готового сушеного продукта: 10 кг свежих овощей – 1 кг сушеных.

Для сушки разным фруктам требуется разное время. Это время может зависеть от толщины кусочков, содержания влаги во фруктах, содержания сахара, влажности воздуха, высоты над уровнем моря.

Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее. Для получения высококачественных сушеных фруктов выбирайте твердые, зрелые фрукты с высоким содержанием сахара и витаминов. Перезрелые фрукты лучше всего использовать для приготовления пастилы. Быстро нарежьте то количество фруктов, которое необходимо для одного противня. Затем сразу же ставьте этот противень на сушилку и потом приступайте к нарезке следующей партии.

Подготовка

Хорошо вымойте фрукты, удалите подгнившие участки, косточки и хвостики. Насухо протрите бумажным полотенцем. Обычно фрукты нарезаются острым ножом, кухонным комбайном, яблокорезкой и т.д. на дольки толщиной не более 5 мм. Это обеспечивает равномерную сушку. По желанию яблоки, груши, цитрусовые и косточковые фрукты можно сушить с кожурой.

Предварительная обработка

Это делать необязательно для большинства фруктов, надо просто нарезать и сушить. Тем не менее, предварительная обработка позволяет сохранить естественный цвет фруктов и такие важные витамины, как А и С.

Такие натуральные консерванты, как цитрусовый и ананасовый соки, предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарежьте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их. Дайте стечь соку и выложите фрукты на противни. Косточковые фрукты (абрикосы, сливы и др.), киви и тамарило можно обработать раствором: 1 часть меда развести в 2 частях воды. Этот раствор немного нагреть, чтобы мед полностью растворился, затем остудить его, положить в него фрукты и дать настояться 10-12 часов. Это поможет сохранить цвет фруктов, и они станут глазированными, что сделает их еще более вкусными.

Чтобы фрукты не потемнели, их следует поместить на 2 минуты в раствор аскорбиновой или лимонной кислоты — 15 мл (1 ст.л.) на 2 литра воды. Затем достаньте их, дайте стечь и уложите фрукты на противень.

Выворачивание

Выворачивание половинок абрикос или слив, выложенных кожурой вниз на противне, ускоряет процесс сушки. Более крупные фрукты следует разрезать на четыре части или дольками толщиной 5 мм.

Растрескивание кожуры

При сушке целых фруктов с восковым покрытием, таких как виноград, вишня или черника, следует погрузить их в кипящую воду на три минуты. При этом их кожура трескается, становится более пористой, что дает более быстрое удаление влаги и ускоряет процесс сушки. Не забудьте после погружения в кипяток, остудить фрукты в холодной воде. Большие виноградины следует разрезать пополам и поместить на противне кожурой вниз, при этом отпадает необходимость обработки их кипятком.

Наполнение противней

Размещайте фрукты на противне в один слой, не накладывая их друг на друга, так как это может удлинить процесс сушки. На одном противне помещается примерно полкилограмма сырых продуктов.

Проверка на сухость

Большинство фруктов после сушки будут гибкими и жесткими, без капель сока.

Разорвите кусочек пополам, сдавите и убедитесь, что никакой влаги не осталось внутри.

Восстановление

Достаточно одной чашки воды на одну чашку фруктов. Горячая вода ускоряет процесс восстановления. Дайте постоять до полного восстановления, затем используйте по рецепту. Для фруктовых салатов можно восстанавливать в фруктовом соке или непосредственно в йогурте.

Время сушки в таблице указано усредненное.

Фрукты	Подготовка	Время сушки, час	Проверка на сухость
Яблоки Груши	Удалить кожуру (по желанию), нарезать на дольки, удалить сердцевину, предварительная обработка не обязательна.	8-12	Гибкие
Абрикосы	Нарезать на дольки твердые спелые фрукты или разрезать пополам, удалить косточки, вывернуть наизнанку. По желанию настоять в растворе меда с водой 7-8 часов.	12-24	Мягкие или гибкие
Бананы	Нарезать вдоль или поперек толщиной 5 мм. По желанию замочить в цитрусовом соке.	12-16	Мягкие
Черника Голубика	Вымыть, удалить хвостики, бланшировать 3 мин, охладить в холодной воде.	12-16	Мягкие
Брусника Клюква	Вымыть, удалить хвостики, бланшировать 3 мин, охладить в холодной воде.	12-16	Мягкие
Вишня	Вымыть, удалить хвостики и косточки.	14-24	Мягкие
Апельсины Мандарины Лимоны	Нарезать толщиной 3 мм, по желанию кожуру можно сушить отдельно.	14-18	Мягкие или хрупкие
Виноград	Целиком или нарезать пополам. Целые бланшировать 3 мин, охладить в холодной воде.	18-26	Гибкие
Киви	Удалить кожуру и нарезать толщиной 5 мм.	10-12	Гибкие
Дыни Арбузы	Нарезать на порционные куски, удалить семечки и волокна, удалить кожуру.	10-16	Мягкие
Нектарины Персики	Тщательно вымыть, поделить пополам, удалить косточку, нарезать толщиной 5 мм.	10-12	Мягкие
Хурма	Спелые, но твердые. По желанию удалить кожуру. Нарезать толщиной 5 мм.	12-14	Мягкие
Ананас	Удалить кожуру и сердцевину, нарезать толщиной 5 мм.	14-18	Гибкие
Сливы	Нарезать или поделить пополам, удалить косточку, вывернуть кожуру.	10-14	Мягкие
Клубника	Нарезать твердые ягоды толщиной 5 мм	8-10	Мягкие

Примерный вес конечного сухого продукта из 10 кг сырых фруктов:

- Яблоки, абрикосы, персики — 1,5 кг;

- Вишни, груши, бананы — 2,0 кг.

Принцип приготовления вяленых фруктов, ягод и овощей сводится к четырем основным этапам:

- **подготовка плодов:** плоды промыть хорошо в воде, перебрать, удалить некачественные плоды, листья и прочее, дать воде стечь, просушить на полотенце, удалить из ягод косточки;
- **удаление из плодов собственного сока;**
- **выдерживание плодов в горячем сахарном сиропе;**
- **сушка, вяление плодов.**

Для каждого вида ягод, фруктов, овощей своя степень подготовки (удаление сока, выдержка в сиропе, концентрация сахара/воды) и режим сушки.

Такой тройной принцип необходим, чтобы удалить из плодов сырой сок, заместить его сладким сахарным сиропом, и затем подвялить плоды до готовности. Влажность готового вяленого продукта должна составлять около 20-22%.

Из одного килограмма сырых подготовленных плодов получается примерно 300 грамм вяленых.

Перед укладкой на хранение вяленые плоды обязательно остудить.

Хранят вяленые плоды в темном месте при температуре +12-18°C и относительной влажности 65-70% в закупоренных стеклянных банках или в бумажных пакетах, поместив последние в полиэтиленовые пакеты, которые плотно завязывают. В такой упаковке вяленые фрукты, овощи, ягоды хранятся долго, более года.

Помните!

Если есть опасность, что при сушке плодов потечет сок, необходимо на нижний уровень поставить лоток для пастилы.

После обработки плодов остается очень много хорошего полноценного, насыщенного по вкусу и цвету сока или сиропа. Сок (сироп) можно смешать с другими соками, т. е. купажировать. Это улучшит пищевые качества сока (сиропа), Умело подобрав компоненты, получают сок (сироп), имеющий необходимое количество витаминов и обладающий приятным вкусом, ароматом, цветом.

Такой сок (сироп) можно законсервировать и использовать в дальнейшем для киселей, пропитки коржей, фруктового желе, на блинчики и так далее.

Сушить травы лучше летом. Собирайте травы ранним утром, когда они наиболее ароматны. Сушеные травы и листья используются зимой в супах, соусах, для тушения и запекания, для приготовления травяных чаёв. Высушенные семена используются в качестве специй.

1. Сушить травы с мелкими листьями необходимо со стеблями.
2. При сушке трав с крупными листьями можно отделить листья от стеблей.
3. Перед сушкой тщательно промыть травы, листья и семена, дать влаге просохнуть.
4. Температура сушки не должна превышать для трав +35°C, для семян +40°C - это позволит сохранить их цвет и витаминную ценность. Травы могут потемнеть, если их сушить при слишком высокой температуре.
5. Среднее время сушки: 4-8 часов.
6. Выход готового продукта: из одного килограмма трав при сушке остается около 125 грамм.

Проверка на сухость

Листья трав после сушки крошатся, а семена становятся хрупкими. Дайте высушенной траве остыть и поместите в герметичный контейнер. Через несколько дней проверьте, если на стенках появился конденсат, то необходимо продолжить сушку.

Хранение

Храните травы в непрозрачных емкостях с плотно притертой крышкой в темном месте, при использовании измельчайте или перемалывайте их для извлечения большего аромата.

Не храните травы в бумажных пакетах, так как бумага поглотит масла, содержащиеся в травах, что приведет к потере ароматов. Сделайте надписи с названием трав на емкостях, поскольку после сушки бывает трудно распознать их.

Некоторые травы, такие как кориандр и базилик, теряют свой запах быстрее других трав, особенно быстро эти потери происходят со старением трав.

Фруктовая пастила

Пастилу можно готовить из подслащенного, вареного или не вареного фруктового или овощного пюре. Из крупно натертых фруктов получается более толстая пастила, чем из пюре. Фрукты, которые окисляются значительно быстрее остальных (абрикосы, яблоки, груши и т.д.), лучше сначала сварить, охладить и лишь потом приготовить из них пюре.

- Чтобы пастила не прилипла к лотку, слегка смажьте его растительным маслом.
- Приготовьте густое пюре (предпочтительно из перезрелых продуктов).
- Распределите пюре по предварительно смазанному маслом лотку. В идеальном варианте в середине лотка слой пюре должен быть тоньше, чем по краям.
- На один лоток требуется примерно 1/2 стакана пюре.
- Осторожно поместите лоток на базу.
- Избегайте попадания пюре на базу, т.к. это может привести к повреждениям.
- Во время сушки сушилку желательно не передвигать.
- Обычно пастилу можно считать высушенной, когда в центре лотка она перестает липнуть.
- Банановая и ягодная пастила может оставаться слегка липкой.
- Чтобы пастила не получалась хрупкой и с большим количеством семян, ягоды лучше всего комбинировать с фруктами.
- Среднее время сушки составляет 24-48 часов.
- Пастила, приготовленная на миксере, более ровная, чем та, которая приготовлена из раздавленных фруктов. Бананы и киви лучше готовить миксером.
- Снимайте пастилу пока она еще теплая, затем сверните ее в трубочку, охладите и положите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила храниться гораздо дольше.

Помните!

Повышенная влажность воздуха увеличивает время сушки.

Применение:

Пастила – прекрасная закуска. Ее можно восстановить, разбавив водой или соком в пропорции 1 : 1, и использовать как соус или пюре. Из пастилы легко можно приготовить прекрасный десерт для детей. Для приготовления джема три части пастилы залить одной частью кипятка.



Сушилки БелОМО изготовлены из материалов высокого качества. В основном это экологически чистый пластик, который абсолютно инертен к пищевым продуктам. Он не вступает с ними в реакцию ни при каких условиях. Следовательно, в процессе сушки продуктов происходит лишь удаление влаги и не осуществляется никаких других нежелательных процессов. Корпусные детали в зоне нагрева изготовлены из пластика повышенной термостойкости и пожаробезопасности.

Гарантийный срок эксплуатации 2 года.

Сушеные продукты – спасение дачников и фермеров в «битве» за урожай, палочка-выручалочка для тех, кто часто бывает в дороге или не успевает вовремя поесть на работе, для школьников и студентов - это возможность перекусить в любое время, а легкий пакетик не утяжелит сумку. Они могут значительно разнообразить меню сыроедов и вегетарианцев.

Сушилки для фруктов и овощей БелОМО помогут вам делать витаминные заготовки на зиму и откроют для вас целый мир новых возможностей приготовления пищи.



**Откройте для себя новые способы приготовления
пищи!**

Не бойтесь экспериментировать!

Задействуйте безграничное творчество и фантазию!

