

Ваше
Плодородие

Сушите на здоровье!

Спецвыпуск 2013



Узнайте всё

о домашней

сушке

пищевых

продуктов



Вы держите в руках страницы, которые появились в результате совместной работы множества людей со всей России, Украины, а также — не удивляйтесь! — Новой Зеландии.

Здесь собран опыт использования сушилок марки Изидри (*Ezidri*) производства *Hydraflow Industries Ltd.*, интересные истории, а также ценные сведения для использования на благо себе и близким — каждый день.

Всем известно, какое влияние на здоровье и хорошее настроение имеют продукты, которые мы едим. Именно поэтому очень важно знать, что представляют собой эти продукты, какой обработке они подвергались, а если предполагается долгое хранение, то как это сделать, чтобы в итоге была польза вам, вашим детям и внукам.

Сейчас вы познакомитесь с людьми, которые уже разобрались в вопросах сохранения овощей, фруктов, ягод и других продуктов, и готовы поделиться живым опытом. Прочитав эти страницы до конца, вы узнаете, как правильно сохранить дары Природы, как сделать это максимально просто и быстро, как получить самый лучший по соотношению цена/качество результат и даже как привнести в жизнь больше удовольствия и радости.

Уверены — то, что мы для вас приготовили, поможет вам, и в любом случае вы найдёте для себя много полезного.

Приятного аппетита... то есть, чтения!

Тонкости сохранения продуктов

Проза жизни: то, что вкусно — быстро портится. А долго храниться способно чаще всего то, что вовсе не вкусно. И знаете почему?

Кроме нас вкусным интересуются другие формы жизни — насекомые, микроскопические грибы и бактерии. Поэтому с давних времён вкусные продукты варят, жарят, квасят, солят, морозят, сушат — на самом деле, всего лишь пытаются сделать вкусное непригодным для употребления «мелкими формами жизни».

Поговорим о том, как надёжно и безопасно собственными силами сохранить выращенное, добытое и приобретённое.

Наиболее распространены нынче: **соление, маринование и варенье**. У каждой хозяйки тут свои хитрости и секреты.

Но есть проблема. Процесс консервации занимает очень много времени и требует большого труда, не говоря уже о необходимости днями находиться в «горячем цеху». А самое главное — продукты теряют до 70% полезных свойств.

Намного проще с **заморозкой**. Многие пользуются морозильными камерами. Однако если их неправильно заморозить — а особенно разморозить, то теряется большая часть питательных и полезных веществ, продукты превращаются в безвкусный балласт для пищеварения. Кроме того работа морозильной камеры зависит от электричества.

Сушка нынче не популярна, потому что горожанам фрукты-ягоды сушить — то особо негде. А еще осы, мухи, пыль... Сложно с сушкой, да.

Одно время я пользовался «газовой сушилкой» — сетчатым поддоном на стойках, который устанавливался на плиту на кухне. Чуть не уследил, что-нибудь упало — полный дом дыма.

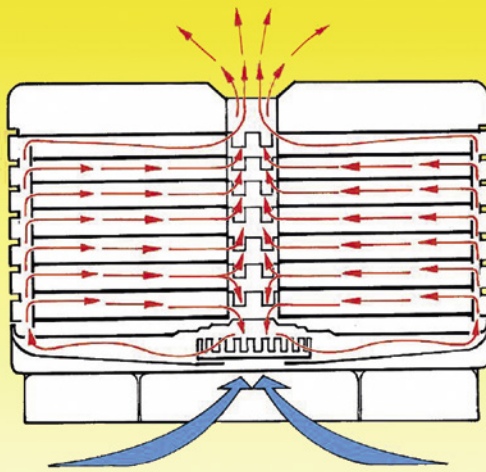
Считается, что продукты горения метана безопасны и не накапливаются в сушёностях. Но от высокой температуры грибы подгорают, в яблоках карамелизируется сахар, а говорить о витаминах и полезных ферментах и вовсе бессмысленно.

К счастью, в последние годы появились электрические сушилки, которые позволяют сушить не только грибы и яблоки, но и многое другое, причём сравнительно быстро, удобно и недорого. Конечно, есть некоторые тонкости, но прогресс налицо.

Как видите, каждый метод имеет свои недостатки и преимущества. Главное — есть выбор, и каждый волен решать, исходя из своих предпочтений и конкретной ситуации.

Александр Суханов, Киев





7 свойств правильной сушилки

1. Боковой обдув — тёплый воздух принудительно продувается не снизу вверх через весь объём сушилки, а от краёв к центру лотков. Каждый лоток обдувается независимо, благодаря чему:

- ✓ Продукты сохнут равномерно, нет необходимости менять местами лотки;
- ✓ Сушка идёт быстро и эффективно, суммарное потребление электроэнергии очень мало;
- ✓ На разных лотках можно сушить разные продукты.

2. Наличие режимов работы с высокой температурой — при температуре «рабочего» воздуха до 40 °С в продуктах сохраняются витамины, энзимы и другие полезные вещества, что обеспечивает:

- ✓ Высокое качество и полезность ягод, овощей, фруктов, пряностей и лекарственных растений;
- ✓ Способность сушёных продуктов полноценно восстанавливаться при добавлении воды.

3. Возможность увеличивать объём, приобретая дополнительные лотки: комплектующие стоят намного меньше, чем ещё одна сушилка.

- ✓ При той же потребляемой мощности производительность увеличивается;
- ✓ Время сушки остаётся прежним, а общее количество продуктов перерабатывается намного быстрее.

4. Микропроцессорное управление:

- ✓ Стабильное поддержание точной температуры;
- ✓ На начальном этапе идёт разогрев продуктов, затем температура снижается, а это экономит электроэнергию.

5. Многофункциональность: способность сушить разные виды продуктов: клубнику, томаты, рыбу, мясо, пастилу, хлебцы, чипсы; супы, рагу, каши, лекарственные и пряно-вкусовые растения, цветы.

6. Безопасность:

- ✓ Защита от перегрева;
- ✓ Конструктивная защита от попадания в блок управления жидкости;
- ✓ Лотки из пищевого высококачественного ABS-пластика;
- ✓ Прочность корпуса.

7. Гарантия. Её наличие и продолжительный срок говорит об уверенности производителя в высоком качестве и надёжности сушилки.

Вопросы и ответы

– Как определить, что яблоки высушены?

Кусочки должны быть мягкие и гибкие, но если сдавить, то влага не выступает. Не стоит пересушивать, теряется вкус и полезность.

– Сушили смородину несколько суток — так и не высохла, что мы сделали не так?

Ягоды с плотной и толстой кожицей перед сушкой надо пробланшировать — на несколько секунд опустить в кипяток.

– Попробовали сделать пастилу, получилась очень твёрдая. В следующий раз добавили больше сахара — так и осталась липкой, хотя сушили почти двое суток. В чём причина?

Опытным путём установлено наилучшее соотношение сахара и фруктовых составляющих в пастиле — 1:10.

– Можно ли эксплуатировать Изидри не выключая её в течение 2-х суток?

Новозеландские фермеры их месяцами не выключают. Сушилки Изидри имеют очень большой ресурс и надёжную защиту.

– Как восстановить высушенные продукты?

Добавьте 1:1 воды и дайте ей впитаться, обычно достаточно пары часов и меньше, с опытом сами увидите. Если нужно, понемногу добавляйте воду.

– Как сушить рыбу и мясо?

Нежирную рыбу посолить, порезать кусочками толщиной 5 мм, разложить на лотки и сушить при температуре 60 °С в течение 6-8 часов. Можно предварительно замариновать. Хранить в холодильнике. Мясо сушат так же. Не рекомендуется сушить свинину и куриное мясо.

– Как правильно сушить грибы?

Молодые грибы следует вытереть влажной тряпкой, сушить целиком или кусочками. Среднее время сушки от 6-10 ч, высушенные грибы должны быть хрупкие. Сушить нужно при температуре 55 °С.

– Сушили ягоды, почему через пару часов в кухне нечем было дышать?

Вся влага, что была в ягодах, переместилась в воздух кухни. Ставьте сушилку возле открытого окна, на балконе, веранде.

– Как помыть сушилку?

Крышку, лотки, поддоны, сеточки — тёплой водой. Не стоит оттирать с чистящим порошком, можно поцарапать пластик, особенно поддоны для пастилы. Базу с блоком управления и вентилятором при необходимости просто протрите влажной губкой.

– Шумно ли работает сушиллка?

Шум от работающей сушиллки днём почти не ощущается. На ночь её ставим в другую комнату.



Время сушки овощей и

Овощи

Подготовка

Свекла

Варить пока не станет мягкой. Нарезать толщиной 5 мм

**Брокколи,
Цветная капуста**

Тщательно вымыть, нарезать на соцветия толщиной 5 мм, бланшировать 3 мин.

Морковь

Очистить от кожуры, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке, бланшировать 3 мин.

Сельдерей

Нарезать толщиной 5 мм

Огурцы

Очистить от кожуры или с кожурой, нарезать толщиной 5 мм

Шпинат

Хорошо вымыть и отделить стебли, не сушить комком

Баклажан

Нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 5 мин.

Грибы

Молодые грибы следует вытереть влажной тряпкой, сушить целиком или кусочками

Лук

Нарезать толщиной 5 мм. Лучше сушить отдельно

Пастернак

Очистить от кожуры, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке. Бланшировать 5 мин.

Перец

Нарезать на полоски или кольца толщиной 5 мм

Картофель

Нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке. Варить в соленой воде 5 мин. Промыть в проточной воде

Помидоры

Свежие твердые томаты нарезать толщиной 5 мм, сразу же выложить на лоток. Из перезрелых приготовить пастилу

Репа

Удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 8 мин.

Кабачки

Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 2 мин.

Тыква

Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, настоять в сахарно-лимонном сиропе 8 часов

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Время сушки	Проверка на сухость	Использование
8–10 часов	Мягкие	Восстановить в укусе для салатов
6–8	Хрупкие	Тушить, использовать для супов, пирогов
8–10	Мягкие	Запекать, супы, пироги
6–8	Хрупкие	Порошок для соли с сельдереем, супы, тушить
6–8	Мягкие	Использовать для салатов
4–8	Хрупкие	В виде порошка для супов и тушеных блюд
8–10	Мягкие	Итальянские блюда, тушить
6–10	Хрупкие	В виде порошка для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы, тушить
6–10	Хрупкие	В виде порошка для супа, соуса, пирогов, тушить
8–10	Мягкие	Тушить
8–10	Мягкие	Итальянские блюда, супы, тушить
8–10	Хрупкие	Супы, тушить, запекать, картофель фри
9–12	Мягкие	Итальянские блюда, супы, пицца. Порошок. Сушеные заливают растительным маслом
8–10	Мягкие	Тушить и запекать
7–9	Мягкие	Супы, чипсы, запекать
6–8	Мягкие	Десерты, мюсли



Искренне ваш,
Николай Курдюмов

Изидри: сушим без потерь живых веществ!

Сколько полезных веществ сохраняется при сушке? Вопрос — интересующий всех, кому не всё равно, что есть. Задался этим вопросом и я. И обнаружил: в Изидри сохраняется 97% живых веществ!

Основной вопрос года — ферменты. Производитель утверждает: ферменты остаются живыми при сушке во всех моделях Изидри. Но сыроеды упорно покупают самую дорогую и мощную модель Ультра-1000 — в ней температура сушки устанавливается вручную. Видимо, из школьных учебников помнят: ферменты, как и все белки, разрушаются при нагревании выше 42°C. В более компактном Снекейкере-500 подаваемый воздух на старте сушки нагрет до 55-56°C. Выживают ли там ферменты? Есть ли смысл переплачивать, беря самую большую модель для маленькой семьи? Мы долго с этим разбирались. Получилось — производитель не обманывает.



Главное: далеко не все белки такие неженки. Цифра 42°C относится только к телу человека. Растения лишены собственной терморегуляции — охлаждаются испарением и зависят от влажности почвы. Поэтому их ферменты намного выносливее. Доктор Уокер называл цифру 47°C. Более поздние исследования показали: ферменты гибнут в основном при 50-60°C, а многие остаются живыми и при 65°C. Мировое светило по ферментам Дж. Витэйкер считает, что большинство ферментов остаются живыми при 60-70°C.

Сам процесс сушки тоже не так примитивен, как кажется. Вот вы включили Снекейкер на среднем режиме, и спираль начала греть воздух до 55-56°C. Но, испаряя воду, влажная нарезка охлаждается. На сколько? По данным американской компании «Экскалибур» — на целых 9-11°C. Ну, пусть даже всего на 6-8°C. Всё равно, пока влага испаряется, продукт не переходит рубеж в 50°C. А когда испарение сходит на минимум, процессор соответственно снижает накал спирали — для экономии электричества.

Но мог бы, собственно, и не снижать. Ведь чем меньше влажность, тем ферменты устойчивее. Белок легко разрушается только в растворе. А в сухом виде — очень трудно! Когда почти высушенная нарезка нагревается до 52°C, убить ферменты уже невозможно: в таком виде они выдерживают 65-69°C. Вот почему сухие семена остаются живыми, пролежав тысячи лет. Так что покупайте любую модель Изидри — все ферменты будут целы!



Кулинарные открытия от Николая Курдюмова

Открытие полезное

Лечебная пастила из лекарственных трав.

Произвольный набор свежих или сухих трав, подходящих пряностей, ложка-две мёда, апельсин и банан для связки — всё, что нужно.

Мой вариант от майской простуды: фенхель, мелисса, чабрец, иссоп, мать-и-мачеха, липа, побеги малины, немного мяты, пара побегов сосны и сухие листья эвкалипта добавить. Можно пропустить всё через мясорубку, но идеальный вариант — мощный блендер. И не надо всякие «докторы мамы» покупать!

Эффективное

Живой компот мгновенной заварки.

Беру по горсточке пару любимых сухих фруктов (слив, абрикосов). Мелю в электрокофемолке, добавив немного корицы и плодик чёрного кардамона (он придаёт пикантный «копчёный» вкус). Выкладываю помол в литровый кувшин и заливаю остывающим кипятком, градусов 80-85. Пару раз перемешиваю. Через минуту наливаю в чашку через сито — и наслаждаюсь живым насыщенным вкусом и дивным крепким ароматом! И заодно витамины усваиваю.

Открытие вкусное

Для туристов, дачников.

Чипсы из овощных рагу, сое и прочих солянок. Можно даже с мясом, но жира — минимум. Состав произвольный, только резать всё нужно помельче обычного. Обязательно — много пряностей, перца и чеснока. Соль — как обычно, но можно отменить её ложечкой сахара. Готовое блюдо немного остужаем и выкладываем шумовкой на листики для пастилы. Сушим почти до суха, режем на чипсы. Начнёшь жевать — не оторвёшься! А кинул в котелок — будто жена только что приготовила.

Эконом-вариант!

Угощая друзей и знакомых пастилой слышу всегда от них такие слова: «Хорошо есть с чего делать, а у нас на огороде сделать не из чего...» «Так и у меня нет ничего на огороде», — улыбаясь говорю в ответ.

Под словом «ничего» имею в виду — ничего несъедобного. Заглядывая в мой огород, многие качают головой: «Как все заросло травой!». Да, наросло нынче травки, как хорошо! Пойду-ка соберу ее на зиму. Насушу ромашки, мелисы, подорожника, васильков, ноготков, крапивки, малинки, мать-и-мачехи и т.д. Специально не продергивала ее, ведь здесь вся аптека выросла на грядке.

Вот и пастилы детям на зиму наделаю лекарственной от простуды. Многим нравится моя пастила из вишни войлочной с мелиссой. Выпьешь чайку вечерочком с кусточком такой пастилы и спишь спокойно, сном младенца. Вкусна пастила из ревеня, щавеля, кабачка, огурца, томата, ягод и др.

Делаю пастилу из спелых или перезревших плодов и ягод. Обязательно разминаю их руками, представляя какая она получится вкусная и по-

лезная. Овощи — тру все на терке или мясорубке.

Летом на рынке переспевшие бананы очень дешёвые, беру их для связки. Так же для связки можно взять малину, яблоки, смородину, но тогда их перетираю, разминаю и нагреваю на огне до 30 °С, не больше, чтоб сохранить все витамины. В эту массу замешиваю остальные компоненты. Сахар или мёд — минимум, если сладко то и вовсе не надо.

В процессе приготовления ее можно украсить не только орешками, семечкам. Как-то раз было у меня такое, пошла тогда я в огород, набрала небольших огурчиков, паданку яблоч ягод, лепестков роз, листочков мяты, мелисы, синих васильков, ноготков и т.д. Немного фантазии и пастила — готова!

Теперь, идя в гости, вместо конфет и тортов беру с собой пастилу. Попробуйте и вы!

Елена Безъязыкова, Хакасия



Пастила из щавеля

Берем 1 полупорционную тарелку крученого через мясорубку щавеля, разминаем 2 банана и 1 ст.л сахара, перемешиваем и выкладываем сушить.

Пастила «Красный банан»

Берем 1 полупорционную тарелку крученых томатов красных, добавляем 2 протертых банана и 1 ст.л сахара. Всё перемешать и выложить для сушки.

Пастила «Вишенка»

Вишню войлочную перетереть через сито, чтоб получилось 1 полупорционная тарелка. Мелиссу, лист винограда перекрутить через мясорубку. Отдельно перекрутить яблоки, добавить 1 ст.л. сахара, 1-2 ст.л. теплой воды и нагреть на огне до 30°. Все перемешать и выложить для сушки.

Пастила из кабачка

Берем 1 тарелку крученных через мясорубку кабачков. Яблоки крутим отдельно, добавляем 1 ст. ложку сахара, 1-2 ст.л. теплой воды и нагреваем до 30°. Все смешиваем и выкладываем для сушки.

Пастила «Свежая смородина»

1 тарелку смородины крутим на мясорубке. Яблоки крутим отдельно, добавляем 1 ст.л. сахара. Отдельно нагреваем смородину и яблоки, добавляем к ним по 1 ст.л. сахара, 1-2 ст.л. теплой воды 30° и добавляем крученную через мясорубку мяту. Смешиваем и выкладываем для сушки.

Пастила из моркови

Морковь сварить, пропустить через терку, 1 апельсин пропустить через мясорубку, добавить 1 ст.л. сахара, перемешать и выложить для сушки.

Пастила из ревеня

Ревень (черешки) перекрутить на мясорубке — 1 полупорционную тарелку, яблоки (сладкие) — 3 шт. тоже пропустить через мясорубку, добавить 2 ст.л. сахара, 1-2 ст.л. теплой воды, нагреть до 30° и выложить в сушилку.

Пастила «Сибирское киви»

Крыжовник и апельсин (вместе с кожурой) перемолоть через мясорубку, добавить 2 ст.л. сахара и выложить для сушки.

Пастила «Малина и мята»

Берем размятой малины 1 тарелку, яблоки натираем, добавляем 1 ст.л. сахара, соединяем, нагреваем на огне до 30° и добавляем крученную через мясорубку мяту. Все перемешиваем и выкладываем для сушки.

Пастила «Помидорчик»

Берем 1 тарелку крученных томатов красных и 1 тарелку зеленых томатов. В каждую чашку добавляем по 1 ст.л. сахара. Отдельно нагреваем на огне до 30 градусов и выкладываем для сушки.

Пастила «С перчиком»

А что если в сладкую пастилу добавить немного остроты? Берем очень спелые абрикосы и бананы, разминаем. Огурец натираем на терке. Для чего огурец? Для массы! Добавляем смесь перцев, все соединяем, перемешиваем и выкладываем на лоток.

Как украсить — дело вашей фантазии. Можно кусочками тех же бананов и огурцов, а можно — лепестками роз. Вкуса они не дают, а в результате пастила получается — как павловопосадский платок, хоть на выставку, хоть на ярмарку!

ГОТОВИМ ПАСТИЛУ

Конфетки миндальные



Спелые яблоки почистить и, добавив немного корицы, измельчить до однородной массы. Если яблоки не сладкие, можно ещё добавить коричневый сахар или мёд. Далее нанести яблочную массу на смазанный растительным маслом поддон и поставить сушить. Но не доводить до готовности, а поймать момент, когда пастила будет уже не жидкой, но ещё липкой и пластичной, как пластилин. Орешки облепить пастилой, сформировав маленькие конфетки, обвалять в кокосовой стружке и оставить сушить ещё на несколько часов.

Хорошо просушенные конфетки не слипаются, отлично хранятся в баночках. Могут стать приятным подарком.

Пастила от простуды



Берем 1 апельсин, листья и ягоды малины, черешки ревеня, цветы василька и календулы, подорожник, крапиву, мать-и-мачеху. Какие травы нужны именно вам, подскажет интуиция.

Травы перекрутим на мясорубке. Для связки (чтоб высохла пастила ровной пластиной и ее не разорвало) берем переспевшие бананы. Смешиваем травы и банановую кашу, добавляем 1-2 ст. л. меда, перемешиваем и выкладываем сушить.

Попробуйте и вы, на вкус — лучше, чем пастилки «Доктор Мом». А о пользе, о живой энергетике — разве можно сравнивать?

Пастила «Мраморная»

Берем сладкую дыню и свежую (замороженую) бруснику. Измельчаем (отдельно) в блендере. Разливаем на поддон для пастилы, чередуя дынное и брусничное пюре. Сушим при температуре 50-55°C (Medium) 7 ч. Заворачиваем рулетиками или режем на пастилки и наслаждаемся контрастным вкусом брусничной кислинки и ароматной дынной сладости.



ВМЕСТЕ С ИЗИДРИ

Йогурт-лукум



Для пастилы понадобится: йогурт, кедровые орехи и мак. Йогурт можно смешать с кедровыми орешками или выложить их сверху. Раскладывать на слегка смазанный маслом поддон для пастилы. Сушить в Изидри при температуре 50-55° (Medium). Получается что-то вроде восточного дастархана.

Пастила «Моя мечта»



Берем свежую клубнику, банан и сгущенное молоко. Измельчаем приготовленные ингредиенты в блендере.

Выкладываем на слегка смазанный маслом поддон для пастилы и сушим в сушилке Изидри.

Пастила «Яблочная»



Яблоки очистить от сердцевинки и измельчить в комбайне или натереть на крупной тёрке вместе с кожурой. Это основа. Для заправки взять перетёртые ягоды вишни свежие или замороженные, добавить раздавленные спелые бананы. Всё хорошо размешать. Масса должна быть как тесто на оладьи.

Смешать с яблоками и выложить всё на смазанные поддоны для пастилы. Сушить при температуре 55 градусов 11-12 часов. Снять тёплыми и сразу свернуть рулетиком. Ягоды для заправки могут быть различными — земляника, клубника лесная, клюква, брусника, жимолость, облепиха и другие. Можно использовать сливовое варенье или другие джемы. Для эластичности в пюре из ягод добавляем бананы, лучше переспелые. Если кислит, то добавить немного сахара.

Можно добавить немного корицы. Новая ягода в заправке — и другой вкус, и аромат пастилы!

Яблочная пастила заменяет чипсы, а если добавить семечки или орешки, то берём на работу к чаю или даём детям в школу. Тогда их надо завернуть в пищевую плёнку. Приятного аппетита!

ГОТОВИМ ПАСТИЛУ

Пастила «Боярочка»



Взять ягоды боярышника, пробланшировать или пропарить в соковарке. Протереть через сито. Можно добавить сахар по вкусу. Высушить в Изидри. К пюре из боярышника можно добавить виноград, малину, облепиху. Уже другой вкус и аромат. И обязательно добавить орешки. Я делаю с лецитиной. Свежие, только что собранные, они сохнут вместе.



Пастила «Для папы»



Томаты, небольшой зубчик чеснока, немного чёрного перца, пять крупных листиков базилика измельчаю в блендере. Выкладываю массу на лист для пастилы, смазанный оливковым маслом и сушу 12-15 часов. Вкусно есть со свежим ржано-пшеничным хлебом.

ВМЕСТЕ С ИЗИДРИ



Пастила «Таёжная сказка»



Берем свежую (замороженую) бруснику. Измельчаем в блендере. По желанию можно добавить сахар (1 ст.ложка на 0,5 л пюре). Смешиваем брусничное пюре с кедровыми орешками. Раскладываем на поддон для пастилы. Сушим в Изидри при 50-55 градусах (Medium). Режем высушенный круг на «пастилки» и заряжаемся силой и энергией даров Сибирской тайги.

Бананово-яблочные крекеры



Яблоки и бананы почистить. Приготовить пару ложек мёда (если яблоки сладкие, можно без мёда или заменить финиками). Измельчить фрукты (комбайн, блендер), добавить мёд. Размазывание массы по поддону — этап, с которым справляются даже маленькие помощники. Добавить орехи... грецкие или миндаль — на ваш выбор! Если высушить пастилу до почти твердого состояния (15-18 ч.), то можно не сворачивать её в трубочки, а оформить в виде печенья.

Ezidri Snackmaker FD500

Изидри Снекмейкер

7391 ₺*

Паспортная мощность:	500 Ватт
Диаметр:	340 мм
Высота:	268 мм
Вес:	3,4 кг
Макс. кол-во поддонов:	15
Конструкция:	Двойная стенка лотков
Температура:	Сенсорно, 3 положения: низкая 35°, средняя 50-55° и высокая 60°C



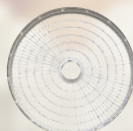
Комплектующие к сушильному аппарату Snackmaker FD500



Лист для пастилы 205 ₺



Сетчатый лист 205 ₺



Поддон 475 ₺

Базовый комплект
основание и
1 сетчатый лист, 1
книга инструкции

Ezidri Ultra FD1000

Изидри Ультра

10 035 Р*

Паспортная мощность:	1000 Ватт
Диаметр:	390 мм
Высота:	280 мм
Вес:	4,7 кг
Макс. кол-во поддонов:	30
Конструкция:	Тройная стенка лотков
Температура:	Вручную 35-65 °С



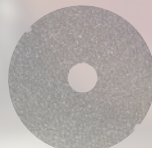
* Цены на сушилки и комплектующие действительны до 31 августа 2013 г.
По дисконтной карте действует скидка.

Комплектующие к сушильному аппарату Ultra FD1000

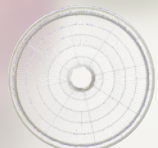
Комплект:
5 поддонов,
лист для пастилы,
диск и рецептов.



Лист для пастилы 216 Р



Сетчатый лист 216 Р



Поддон 496 Р



Лидя Красильникова
Уфа

Вкусности для детишек

Часто можно услышать от родителей, что их чадо не ест свёклу, кабачок, тыкву. А ведь это очень полезные овощи, тем более, если они выращены на своём участке без применения адохимикатов. И я нашла выход.

Берём кабачок, тыкву, яблоки

На соковыжималке отжимаю сок, немного кипячу (при желании добавьте сахар), разливаю в банки и закатываю. Зимой добавляю этот сок вместе с ложечкой мёда в кефир. И вкусно и полезно. Отжимки не выбрасываю, из них делаю пастилу. Добавляю по вкусу сахар, отвариваю, раскладываю на поддоны и в сушилку. Детей от такого лакомства за уши не оттащите.

Цукаты из тыквы и кабачков

Цукаты можно делать из чего угодно. Те же тыква и кабачок очищают от кожуры, семян, нарезаю произвольными кусками, но не очень мелко. Бланширую в горячей воде 2-3 мин, затем охлаждаю холодной. Воду сливаю и засыпаю сахаром из расчёта 1:1. Когда выделится сок, добавляю для ароматизации: сок лимона или апельсина с цедрой, ванилин, дыню

на мелкой тёрке, довожу до кипения, когда сахар полностью растворится, выключая газ и даю остыть. Потом опять ставлю на огонь и варю до прозрачности. Выкладываю в дуршлаг и даю стечь сиропу. Раскладываю на поддоны и подсушиваю в сушилке. Обсыпаю сахарной пудрой и убираю на хранение в банки под вакуумные крышки. Правда храниться им приходится не долго...

Цукаты из морковки и свеклы

При уборке свеклы, моркови бывают мелкие экземпляры, их и будем использовать. Моем хорошо, ставим на огонь и варим до готовности. Затем очищаем, нарезаем кружочками, заливаем сиропом и доводим до кипения. Охлаждаем, потом варим, сливаем сироп, раскладываем на поддоны, подсушиваем... А зимой наслаждаемся.

Цукаты из арбузных корок

Корки надо очистить от мякоти и кожуры. Нарезать кусочками, отварить до мягкости в воде. Воду потом слить, залить сиропом (2 стакана сахара на 2 стакана воды, можно добавить лимонный сок, лимонную кислоту или ванилин) и варить до прозрачности кусочков. Сироп слить, подсушить в сушилке.

К любому празднику вы можете сделать замечательные сладости.



Возьмите любые цукаты, обмакните их в растопленный шоколад и подсушите.

А зимой можно с цукатами испечь очень вкусный пирог.

Придумывайте, дерзайте, а сушилки Изидри помогут вам!

Наливные яблочки

Если вы остались без яблок, не стоит унывать. Оглянитесь вокруг, сколько диких яблонь! Да, так вы их есть не будете, кислые, горькие. А для чего у нас сушилки?

Итак, набираю мелких ранеток (3 см в диаметре). Делаю крепкий сахарный сироп (примерно 0,6 кг сахара на 2 стакана воды). Яблочки, опускаю в кипящую воду на 1-2 мин, воду затем сливаю.

Заливаю яблочки кипящим сахарным сиропом и оставляю до остывания. Потом довожу до кипения и снова остужаю. Так повторяю ещё 1-2 раза, до полной мягкости яблок.

Затем даём полностью стечь сиропу, раскладываем на поддон сушилки и сушим до тех пор, пока яблочки не станут вялеными. Ну очень вкусно!



А сироп храню в холодильнике. Он пригодится для приготовления цукатов из тыквы, кабачков, моркови, свёклы и др.

Готовим из сушёностей



Елена Иванова
Уфа

Грибной рулет «Жульен в пелёнках»

Любые высушенные грибы восстанавливаю (заливаю тёплой водой и выдерживаю до набухания). В этой же воде их отвариваю. Затем остывшие грибы измельчаю и смешиваю с поджаренными луком и морковью. В зависимости от количества фарша добавляю 1-2 сырых яйца и сметану. Соль и специи по вкусу.

На листе тонкого лаваша раскладываю получившуюся массу и скручиваю рулет.

Выкладываю на противень швом вниз, смазываю сверху сметаной и запекаю в разогретой духовке 15 мин, до появления золотистой корочки.

Разрезаю в тёплом виде. Подаю, как холодную закуску. Если разрезанные кусочки выложить на противень плашмя, сверху посыпать тёртым сыром и поставить на пару минут в духовку, чтобы сыр растопился, то получится праздничное горячее блюдо.



Томаты «Вкуснятина»

Зимой я готовлю соус из вяленых томатов. Вяленые томаты восстанавливаю (заливаю очень горячей водой только чтобы их прикрыть).

После того как томаты размякли, я сливаю воду, измельчаю в блендере. Получается качественная томатная паста из свежих (не подвергшихся 4 часовой горячей обработке) помидоров.

Заправляю пасту оливковым маслом, ароматизированным уксусом (обыкновенный уксус настаиваю на пряных сухих травах).



- ✓ Добавляю чесночный и луковый порошок, пряности. В результате получается острая, вкусная паста.
- ✓ Можно просто намазывать на хлеб или делать мясные бутерброды. Очень вкусно.
- ✓ Если мне нужен соус для макарон, то я развожу до нужной густоты горячим мясным или грибным бульоном (можно просто водой).
- ✓ Если мне нужен праздничный соус к мясным блюдам, я к готовой пасте добавляю измельчённые кедровые орешки (чуть поджаренные) и тёртый сыр пармезан. Взбиваю блендером до однородной массы. Соус готов.
- ✓ Я очень люблю руколу и в соус добавляю ещё набухшие семена руколы. Получается пикантно и вкусно.

Как это съесть?

За уши не оттащишь

Вопрос актуальный. Правда, у нас всё разлетается и так — внуки, друзья... Вот один из выходов: сушите ВКУСНО. Пример — морковка. Можно просто соломку высушить. А если чуть припассировать в масле с солью и перчиком и лучком, и высушить — меня уже за уши не оттащишь.

Николай Курдюмов, Краснодаре

Кабачковое разнообразие

Сушеные яблоки, груши, ягоды, грибы никого не удивляют, а когда слышат о сушеных кабачках, то часто спрашивают, как их готовить? Поэтому хочу предложить рецепт любимого блюда.

Сначала сушеные кабачки замачивают в холодной воде примерно на два часа, после чего в этой же воде отваривают 15–20 минут. Пока кабачки варятся, на масле обжаривают лук до золотистого цвета, туда же по вкусу можно добавить паприку, острый перчик, томатную пасту. Из отваренных кабачков сцеживают воду и добавляют их к луку, быстро перемешивают и тушат под закрытой крышкой примерно 15 мин. После этого добавляют приправы — чеснок, перец, петрушку и сельдерей. Блюдо закрывают крышкой и дают хорошо настояться и пропитаться приправами.

Нам подходит в качестве салата, охлажденным. Это самый простой вариант, но можно его разнообразить, добавив различные продукты. С картофелем, спаржевой фасолью и овощами получится великолепное рагу, а мужчинам по вкусу будет эта еда, обогащенная мясом.

Клара Николаевна Тан, Иваново-Франковск

Ну как, здорово получается урожай в Изидри сушить? Сидим мы, на мешках с сушенными запасами и думаем: «А как всё это есть?»

От свежих не отличишь

Сушеные грибы: если в борщ, то жена с вечера замачивает, а если тушить с картошкой или овощами — прямо сухими загружает, они в процессе набираются. Можно и в борщ сухими, но твердыми будут, может не всем понравиться.

Вообще, желательно на пару часов заливать грибы водой — возможен песок, а так они и помогутся, и пыль отмокнет. Воду можно использовать для готовки, но сливать не до конца — песок.

После замачивания грибы можно жарить, добавлять в салаты, в икру — всё как обычно. Вкус от свежих не отличается.

Вячеслав Грисюк, Славутич

Овощи, мясо и фрукты

Томаты, перцы, зелень, кабачки можно положить в кастрюлю при готовке рагу, супов, запеканок, жаркого и т.д. А баклажаны, высушенные длинными полосками, можно замочить в подсоленном молоке, потом выложить на полотенце, промокнуть, обжарить на сковороде. Можно сделать рулетики с мясным или овощным фаршем. Тоже самое можно из кабачков сделать.

Редис, огурцы, зелень вымачивают в молоке и используют в салатах. Сушеные огурцы добавляют при варке рассольника.

Насушили мяса и рыбы? Зимой запросто можно и суп в два счёта сварить, и потушить.

Елена Безъязыкова, Саяногорск

Сушись рыбка большая и маленькая



Гостили мы однажды у хороших людей в деревне. Хозяин — любитель порыбачить. И конечно же поведал нам об одном из своих удачных уловов.

Когда крупной рыбой заполнили морозилку, угостили соседей, да еще ведро мелочи осталось, которую чистить — время терять и хранить её негде. И тут пришла на помощь сушилка Изидри, которую они как раз в прошлом году приобрели. И за целый сезон уже смогли оценить все её достоинства, обеспечив себя припасами на прошедшую зиму. И сейчас хозяйка в подтверждение рассказа мужа достала банку с сушеной рыбой. Попробовав по одной рыбке, мы не смогли остановиться, пока банка не опустела. И конечно же вывели у хозяев рецепт сушки такой чудесной рыбы.

Чтобы была рыба вкусная и не пересушенная

Ведро рыбы, не очищая от чешуи, потрошим, вспарываем брюхо, не моем, и пересыпаем в ведро слоями: слой рыбы, слой соли. Можно не бояться пересолить рыбу она возьмет соли столько, сколько ей нужно. Сверху укладываем гнет, чтобы рыба оказалась полностью погружена в рассол без доступа воздуха. Выдерживаем трое суток.

Через три дня засоленную рыбу промываем в проточной воде, чтобы смыть лишнюю соль. Промытую рыбу укладываем на бумажное полотенце, убирая избыточную влагу. Укладываем подсушенную рыбу на лотки Изидри, сортируя её по размерам, так

она равномерно сохнет. После заправки лотков включаем сушилку на режим 60 °С.

И сушим в зависимости от размера рыбы от 10 часов до суток. Так же можете попробовать сушить при более низкой температуре 55 и 35 °С. При такой сушке получается самого лучшего качества вяленая рыба, но на сушку может потребоваться 2 или 3 дня для более крупной рыбы. Можно совмещать режимы сушки: в начале сушить на 60 °С и досушивать при экономичном режиме 35 °С.

Высушенная рыба лучше всего сохраняется под вакуумными крышками.

Олегандръ и Любовь, Вологда



Радость творчества

Так получается, что с течением жизни проявляются разные наши способности. Сейчас, например, когда за тридцать, появилась необходимость делать заготовки на зиму для своей семьи.

Так, чтобы и вкусно, и максимум витаминов, и фрукты-овощи — со своего огорода — экономно.

Мои домашние любят сок. Сделаем! А оставшееся «мяско»? Выбрасывать — расточительство!

А вот хоть пастилу высушим, из вишни, — пробовали?

Если сок варили, то ягоды вишни пропускаем через дуршлаг, чтобы косточки — отдельно от пюре. А если сок выжили, то у вас есть готовая масса ягод, к тому же без тепловой обработки. Добавим немного сахара — для вкуса и для гибкости в готовом виде. Только не более 1/10 части от общей массы ягод, иначе будет липнуть и плохо сохнуть. А еще добавим... например, имбирь в порошок! Пряности — это так увлекательно, прямо творцом себя чувствуешь...

Творец, он в каждом из нас. В юности, еще в школе, я, как и многие, была склонна к рисованию, писала картины. Сколько тогда было свободного времени, сколько возможности что-то сделать!



Теперь не до картин. Все — бегом, в спешке, в опозданиях. Нам не до удовольствий творчества. Но что мешает?

Всего шаг!

Достаю из шкафа половинки сушеных яблочек с прошлого подхода к сушилке, холстом раскладываю на лоток для пастилы вишню с имбирем. Начинаем творить! На что похожа половинка от яблока? На половинку яблока, ответит кто-то. И будет прав.

Значит, рисуем из двух половинок целое. А листья мы чуть подровняем ножницами. Яблочные дольки режутся ножницами легко, если консистенция пра-

вильная, гибкая. Жаль, что нет орешков, можно было бы оттенить ими рисунок в пустых местах. А если из тех же яблок, но рисунок чуть сложнее...

Так под руками распустились хризантемы. И пусть я потратила на приговление пастилы времени больше, чем ожидалось, но это было здорово!

Ну а вкус, благодаря яркой вишне и терпкому, согревающему имбирю, оказался достоин внешнего оформления. И если благодаря этой заметке в вас проснется, сладко потянется и начнет украшать мир Художник, значит, читали рецепт вы не напрасно.

Валерия Защитина, Саяногорск



Вера Легкова
Тюмень

Витаминный чай своими руками

Все мы хотим быть здоровыми и красивыми. И часто возникает вопрос: «А с чего же начать свой путь к здоровью?» А начать его можно с самого простого и обыденного — с витаминного чая, который я научу вас готовить собственными руками из того, что растет рядом.

Еще много веков назад люди использовали для приготовления чая различные травы, цветы и плоды, которые росли совсем неподалеку. И мы с вами тоже будем использовать для чая местные растения, произрастающие на лугах, в лесах и конечно же на собственных участках земли.

Для того, чтобы все ингредиенты витаминного чая имели целительную силу, существуют определенные правила сбора, способы переработки сырья и конечно же правила хранения. Тогда это будет не просто чай, а настоящий витаминный, вкусный и полезный одновременно.

Собирайте зрелые ингредиенты для чая

В составе витаминных чаев используют такие известные всем растения, как

малина, земляника, мята, душица, боярышник, чабрец, зверобой и многие другие. С этих растений берут плоды, листья, цветы. При сборе листьев и цветов вы берете только часть их с растения, а большее количество остается на растении, чтобы оно могло дальше жить, развиваться и давать плоды.

Если собирать цветы с таких растений как липа, бузина, жасмин, роза, шиповник или боярышник, то необходимо брать только полностью распустившиеся. Также и с листьями, собирая их с малины, ежевики, смородины или вишни, брать не молодые, а зрелые развернутые листочки. Это же правило относится и к сбору ягод и плодов. В незрелых плодах могут быть вещества малополезные, а иногда и вредные для использования.

Когда заготавливать и как сушить ингредиенты для витаминного чая

Чтобы чай имел прекрасный вкус и аромат, все ингредиенты, входящие в его состав, собирают в ясную, сухую погоду.

Листья с яблони и вишни лучше собирать в августе.

Листья земляники, малины, черной смородины собирают все лето, но лучше в августе-сентябре, когда они более зрелые.

Листья иван-чая, клюквы, брусники, черники — до середины ноября.

Превосходная заварка получается из высушенных и обжаренных корней одуванчика. Их заготавливают ранней весной или поздней осенью. Размолотые корни одуванчика для крепости настоя добавляют почти во все чайные заварки из листьев (1 часть корней и 4 части листьев).

Очень важный момент в переработке собранного сырья для чая — это сушка. Сушить можно различными способами: в тени, на чердаке (листья, травы, цветы), на солнце (плоды), в духовом шкафу. Но это все старые способы сушки, в результате которых большая часть витаминов и питательных веществ просто теряется.

Самый лучший способ

Сегодня я расскажу вам о самом эффективном способе переработке сырья для чая — это сушка на сушилке Изидри.

Не даром сушилку Изидри считают лучшей сушилкой в мире. На мировом рынке она известна более 20 лет. Спрос на нее с каждым годом все больше и больше. Это объясняется тем, что Изидри, обладая массой достоинств (низкое потребление энергии, равномерная сушка на всех поддонах, сохранение натурального цвета сырья при сушке), имеет самое важное — сушка овощей, фруктов, ягод, цветов, ли-

стьев, корней происходит с максимальным сохранением, до 97%, всех витаминов, питательных веществ и ферментов.

А какую на ней можно делать пастилу! Такую не купишь. Ее можно сделать только на сушилке Изидри. Но это отдельная тема для разговора. Сегодня мы с вами учимся создавать вкусные и полезные чаи.

Главное — чем больше витаминов вы сохраните при сушке сырья для чая, тем более эффективным он будет для оздоровления и омоложения организма.

Решать вам, каким способом вы будете перерабатывать собранные травы, цветы и плоды. Но я для себя выбираю лучшее! Такого принципа придерживаюсь всегда, когда даю советы другим.

Хранение витаминного чая и его составляющих

Высушенные плоды, цветы и травы удобно хранить в мешочках из х/б ткани или бумаги, либо в стеклянных банках. Их следует снабдить этикеткой, на которой указать вид растения, место и время сбора. Тогда легко будет создавать из готовых ингредиентов вкусный витаминный чай по любому рецепту.

Существуют определенные сроки хранения растительного сырья. Так, например, дольше всего хранятся корневища и кора растений, плоды и высушенные ягоды, до 3 лет, а уже травы, соцветия и листья не более 1,5-2 лет. Если растительное сырье хранить дольше установленных сроков, оно теряет свои целебные свойства и витамины.

Но современный прогресс не стоит на месте. Были созданы вакуумные крышки (ВАКС) для стеклянных банок.

Каждая крышка рассчитана на несколько лет эксплуатации и имеет достаточно небольшую цену.

Но самое главное, благодаря этой системе «ВАКС», вы сможете полностью сохранить все питательные вещества и витамины любых сушеных продуктов на более длительный срок. Поэтому, имея вакуумную систему «ВАКС», вопрос сохранения ценности высушенного сырья решает

ся очень просто.



Как правильно составить чай

Правильно составленный витаминный чай приятен по вкусу и полезен одновременно.

Есть ароматные, душистые травы (мята перечная, душица, чабрец, монарда, Melissa), которые хорошо вводить в состав чая для приятного запаха. Но если нет опыта, то добавлять стоит лишь одну такую траву. Остальные травы должны быть нейтральны. Если положить в чай слишком много ароматных трав, то результат окажется не таким как хотелось.

Стоит ли спешить за чаем в магазин? Может заменим его бабушкиным витаминным: липовым, рябиновым, малиновым, земляничным чаем?

Утренний чай

Хороши листья земляники, дягиля, лимонника, клевера, любисток. С ними чай окажет бодрящее, тонизирующее действие.

Вечерний чай

Он должен содержать листья малины, ромашку, перечную мяту, вишневый лист, зверобой и другие травы, оказывающие успокаивающее действие на нервную систему.

В ранневесенний и зимний периоды

Этот чай должен восполнять недостаток витаминов. Это листья черной смородины, малины, морковь и крапива, а также плоды рябины, облепихи, шиповника, барбариса и др.

Чай освежающий

2 части листьев малины, 1 часть цветов липы, 2 — листьев кипрея (иван-чая).

Чай садовый

5 частей сушеной кожуры яблок, 2 части листьев черной смородины, 1 часть цветов липы, 1 часть листьев земляники.

Чай-тоник

По две части листьев малины, ежевики, зверобоя.

Чай лесной

Две части листьев земляники, по одной части листьев черники, черной смородины, плодов малины.

Чай смородиновый

1 часть листьев черной смородины, 1 часть мяты.

Малиновые листья и ягоды заваривают при простуде и гриппе, они понижают температуру.

Смородиновые листья помогают при авитаминозе и малокровии.

Отвар листьев ежевики снимает нервное напряжение. При температуре, заболеваниях почек, малокровии полезно пить отвар ее листьев (1 десерт. ложка на 1 стакан кипятка).

Липовый цвет заваривают при простуде, головной боли.

Клевер — при слабости, общих недомоганиях.

Душица — от бессоницы.

Шиповник полезен сердечникам и гипертоникам.

Отвар ромашки (аптечной), выпитый на ночь, улучшает сон.

Всё своё — залог здоровья!

В молодости о здоровье мы задумываемся редко, но с возрастом приходится уделять его поддержанию всё больше внимания.

Отличной помощницей в этом мне стала сушилка Изидри.

Надёжная, экономная, удобная. Она работает на даче весь сезон и обеспечивает меня настоящими «лекарствами» от Природы, каких не купишь ни в одной аптеке.

В апреле-мае начинаю вялить ревень — потом он идёт в кисель и компот. Можно засахарить, но если диабет — то, лучше, сушить.

Лимонник засыпаю сахаром, он пускает сок. Сок отдельно — на ликёр и сироп, а ягоды на сушилку, до подвяливания.



Боярышник надо сушить на сеточке и целиком. Очень полезный.



Сушёную **клубнику** все едят, как конфеты — очень сладкая, сахар ни к чему. Ягоды режу толсто — на 3-4 части. хороша в кашах.



Абрикосы перед сушкой надо вывернуть. После сушки становятся кислыми, так что предпочтительно лучше приварить их в сиропе (если диабет позволяет).

Шиповник лучше почистить — очень полезный, витаминный, лекарственный. Можно и сушёным есть, можно заваривать в термосе с боярышником.



Помидоры лучше сушить малосеменные, мясистые. Потом их можно использовать в пицце, борще, тушить с рыбой-мясом, овощами.

Но я люблю есть их так, в натурально-сушёном виде — вкусные, сытные.



Сушу много **для чая**: розы, ромашка, мята, мелисса, цвет бузины, таволга, лофант, орегано.

Рецепт приправы:

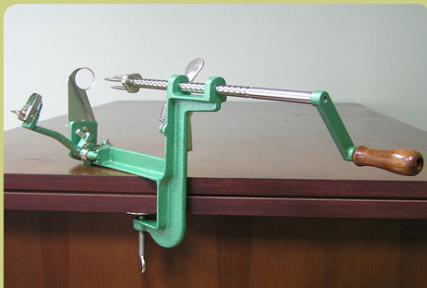
Кориандр (кинза), базилик, пастернак, сельдерей корневой + листья, петрушка, укроп, душистый перец, перец сладкий и горький, тмин, имбирь, куркума. Можно мяту. Одна порция с чесноком, другая без него. Кстати, с чесноком расходуется быстрее.

Скажем, печёная половинками картошка, посыпанная такой приправой, приобретает очень приятный запах и вкус. Ничем не хуже приправы магазинной.

Елена Фармагей, Чернигов

Как быстро почистить яблоко?

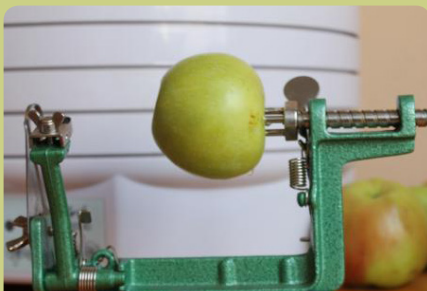
Приспособление которое облегчит жизнь, если вы любите сушить яблоки и груши, но не любите подготовительных работ – чистить и резать. Устройство вполне можно назвать станком, при этом он довольно прост, надёжен и для своих задач стоит вполне приемлемо.



1 Конструкция крепится к столу



4 Снимаем яблоко — а серединка-то вырезана



2 Надеваем яблоко и вращаем подающий винт



5 Лёгким движением руки яблоко превращается в сырьё для сушилки



3 Снимается «стружка» и яблоко режется спиралью. Можно не снимать кожуру



6 После сушки на Изидри яблоки великолепны и на вид и на вкус

Сушите правильно!

- ✓ Устанавливайте сушилку в помещении, которое хорошо проветривается, лучше всего — на балконе или веранде. В процессе сушки на Изидри температура окружающего воздуха почти не повышается, но значительно возрастает его влажность. Сушилка должна стоять на ровной, чистой поверхности (стол, тумбочка, табурет).
- ✓ Не пересушивайте продукты, потому что теряется вкус и разрушаются полезные вещества, кроме того, продукты хуже восстанавливаются. Высушенные продукты должны быть гибкими и умеренно мягкими.
- ✓ Время сушки зависит и от влажности продукта: яблоки одного сорта могут высохнуть вдвое быстрее других.



- ✓ Старайтесь нарезать продукты кусочками одинаковой толщины, чтобы они высохли одновременно. Чем тоньше будут кусочки, тем быстрее высохнут.



- ✓ При восстановлении сушеных продуктов не стоит сразу добавлять много воды. Лучше воду постепенно доливать в посуду по мере впитывания.



- ✓ Ягоды, имеющие толстую кожуру — смородина, виноград, боярышник — перед сушкой опускают на несколько секунд в кипяток или разрезают пополам.



- ✓ Лучше всего хранить сушеные продукты в герметично закрытых стеклянных банках, по возможности под вакуумными крышками, в темном месте.



- ✓ Чем меньше температура сушки, тем вкуснее будет результат. Лекарственные растения и лисички надо сушить при минимальной температуре.



- ✓ При приготовлении борщей, рагу, тушеных овощей, рыбы и прочего, можно добавлять сухие продукты непосредственно в кастрюлю.

Понижение температуры хранения на 10 °С (н-р в холодильнике) увеличивает срок годности в 4 раза!



Гульнур Петрова
Уфа

Эти удивительные «Ваксы»!

Кто не любит получать подарки? Таких людей, пожалуй, практически нет. А еще приятнее их дарить. А если подарок еще и красивый — то вдвойне. А если он еще и полезный?

«Такого не бывает — сразу всё вместе», — скажете вы. А я посмею возразить: «Бывает. Это вакуумная система «ВАКС» от марского предприятия «Исток».

Эта система представляет из себя вакуумный насос и 9 крышек. Крышки многоразовые, подходят для любых банок (и простых, и резьбовых) — это очень удобно.

Банка закрывается крышкой из пищевого пластика с уплотнителем, в специальный клапан вставляется насос, с помощью которого и откачивается воздух до тех пор, пока шток насоса не начнет самопроизвольно опускаться вниз. Вот и все, в банке вакуум, в котором никто не может жить: ни моль, ни жучки, ни плесень, ни бактерии.

Поэтому очень удобно использовать «Ваксы» для хранения сушеностей. В банках под вакуумными крышками сохраняется и аромат, и консистенция, и никакой моли. Даже просто подвяленные яблоки и пастила останутся такими же пластич-

ными, гарантированно не пересохнут, не заплесневеют, не отсыреют и не впитают посторонние запахи, что возможно при других способах хранения продуктов.

А божественный аромат сушеностей сохраняется без потерь!

Поэтому в банках под такими крышками прекрасно можно хранить сушеные лекарственные травы и чай.

Вакуумные крышки решают еще одну задачу для хозяек: хранение крупы. В стеклянных банках под «Ваксами» никаким жучкам к ним не пробраться.

Под вакуумом дольше хранится молоко в холодильнике, а также сыр, зелень, ягоды.

Выручает вакуумная система после застолий, когда остается много еды и жалко выбрасывать. В банки, под вакуумные крышки и в холодильник, а дальше продолжение праздника на несколько дней.

Я уже шесть лет пользуюсь «Ваксами», очень довольна ими и не представляю жизни без них. Особенно мне нравится пользоваться ими при консервировании.

Взяла я себе 70 крышек (их можно докупать отдельно без насоса) и вместо металлических крышек для закатки применяю. Так быстрее получается закрывать банки.

Единственное условие — налить содержимое только «по плечики» банки, сделать пару качков (при горячем консервировании) и, не переворачивая банки, оставить остывать.

Потом сделать еще несколько качков. При длительном хранении можно иногда подкачивать насосом.

Таким образом я закатываю лечо, борщи, салаты, соусы, компоты, варенье, томаты и пр. Исключение — консервирование огурцов. Для них лучше применять обычные металлические крышки. А вот после открытия маринованные огурчики в 3-литровых банках под вакуумными крышками могут храниться в холодильнике до месяца.

Возможностей использования вакуумных крышек очень много! Я рассказала не обо всех. Хранение продуктов на даче, в дороге и др. Это еще и украшение кухни. Ведь банки под такими крышками выглядят очень нарядно!

Вот какой замечательный подарок — вакуумную систему — можно сделать себе и знакомым!



Обратите внимание

Бывает, качаешь насосом, а крышка не закрывается. Смотрим на горло банки, а там скол. Или другой дефект. Обязательно следите, чтобы не было трещин в стекле!

Дефекты банок — 99% причин того, что ВАКСы не работают. Крышки не бьются, а при загрязнении резиновое уплотнение или клапан легко вынуть и помыть.

Без взаимодействия с кипятком вакуумные крышки будут служить практически бесконечно. Если же вам всё-таки случится закрывать горячую банку, учитывайте, что при откачке воздуха жидкость начинает кипеть задолго до 100°C и может выплеснуться через клапан, так что не наливайте полную банку!

Не заполняйте банки под крышку, оставляйте немного объёма, чтобы было что откачивать.

При долгом хранении банки могут вскрываться. Это не дефект крышек, просто создать вакуум такой глубины, чтобы не осталось совсем никого живого из бактерий, в домашних условиях невозможно, да это и не нужно. Природные процессы под ВАКСами значительно замедляются, но не прекращаются совсем. При окислении выделяются газы, и когда их давление сравняется с атмосферным, банка окажется открытой.

Производитель рекомендует периодически подкачивать банки, но знакомые рассказывают, что сушености у них хранятся месяцами без подкачивания.

И ещё. **Клапана на крышках очень любят мыши.** Наверняка, их интересуют не сами клапана, а то, что внутри банок, но тем, кто обнаружил следы зубов, от этого не легче.

Кстати, набор «9 крышек и насос» снабжён неожиданно для российского производителя хорошей, понятной, подробной инструкцией и рекомендациями.

Вячеслав Грисюк, Славутич



Как приобрести сушилку Изидри?

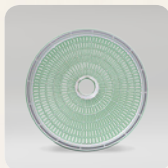
Определите ваши потребности, потенциальные объёмы сушки и бюджет. Позвоните по телефону и уточните наличие и цены. Изучите характеристики моделей, сопоставьте их с вашими задачами.

У нас можно своими глазами увидеть и даже попробовать результаты сушки, услышать полезный совет, пообщаться с другими пользователями Изидри, обменяться опытом, поделиться своими достижениями.

В дальнейшем вы сможете приобрести у нас дополнительные лотки и поддоны, пиллер и вакуумные крышки, а также обратиться к нам в случае неполадок, ведь гарантия на сушилки — 2 года!

Вы можете подождать более удобного времени для приобретения сушилки, но жизнь идёт, и мы не становимся моложе — так стоит ли терять прекрасные возможности, подаренные днём сегодняшним?

Ждём вас, звоните и приходите!



Сушилки Изидри и комплектующие, яблокоцистки и вакуумные системы всегда в наличии

Ваше Плодородие



Уфа, пр-т Октября, 28 тел.: 277-60-14
пр-т Октября, 130/1 тел.: 235-17-31

информация: +7 (347) 275-04-77
интернет-журнал: vashe-plodorodie.ru

Подписывайтесь на нас в социальных сетях:



vk.com/vashe_plodorodie



youtube.com/zemledelie

ezidri

www.ezidri.ru/contacts — адреса 86 представительств Изидри

Спецвыпуск вестника клуба природного земледелия «Ваше Плодородие». Редактор: Наталия Петрова. Дизайн и вёрстка: Андрей Петров. Издание зарегистрировано в Управлении Роскомнадзора по Республике Башкортостан. Свидетельство ПИ № ТУ 02-00472 от 31.03.11 г. Отпечатано в типографии государственного издательства «Башкортостан». г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 13. Заказ Д 829. Тираж 20000 экз.