I

EZIDRI

ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ СУШИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

Книга пользователя
Рецепты

Для моделей: CLASSIC FD3000,
SNACKMAKER FD500 и ULTRA FD1000

www.i3412.com

I

HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

EZIDRI

ULTRA FD1000 – SNACKMAKER FD500 – CLASSIC FD300

ЭЛЕКТРОБЫТОВЫЕ СУШИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ

СОДЕРЖАНИЕ Страница

Введение …… 2
Отличие…… 2
Технические характеристики…… 4
Важные предосторожности…… 6
Уход за EZIDRI…… 7
Подготовка к работе…… 7
Полезные советы …… 8
Сушка фруктов…… 10
Таблица сушки фруктов…… 12
Сушка пастилы…… 16
Таблица сушки пастилы…… 18
Сушка овощей…… 20
Таблица сушки овощей…… 22
Сушка мяса и рыбы…… 26
Сушка трав и специй…… 29
Сушка цветов…… 31
Рецепты…… 34
Гарантия…… 49

www.i3412.com

I

ВВЕДЕНИЕ

Имея более 25-ти летний опыт в производстве сушильных аппаратов, компания Hydraflow Industries Limited, Новая Зеландия, внедрила технологию 21-го века и заняла лидирующее место в мире в производстве сушильных аппаратов марки EZIDRI. Знак качества компании Hydraflow гарантирует высокую надежность сушильных аппаратов марки EZIDRI благодаря системе направленного потока теплого воздуха, что обеспечивает самые высокие стандарты натуральных, вкусных и витаминных сушеных продуктов без использования консервантов и различных добавок.

Сертифицированные Международными электрическими и пищевыми степенями стандартов, торговая марка EZIDRI занимает лидирующее место среди сушильных аппаратов для сушки фруктов, овощей, трав, пастилы, грибов, а также мяса и рыбы.

Уникальная схема потока теплого воздуха в сочетании с микропроцессорами и интегральными PLD схемами, обеспечивает точность и равномерность температуры потока воздуха, гарантирует быструю и равномерную сушку с минимальным потреблением электричества и исключительным наращиванием количества лотков; сушильные аппараты EZIDRI обеспечивают годы надежной и эффективной работы, подкрепленной международным признанием и гарантийным обслуживанием.

ОТЛИЧИЕ

EZIDRI ULTRA FD1000 – Универсальный сушильный аппарат

Базовый комплект – основание, 5 лотков, 1 сетчатый поддон, 1 сплошной поддон, книга инструкций и рецептов. Разработанный для сушки примерно 15 кг сырых продуктов, Ultra может быть увеличена до 30 лотков - для сушки трав и цветов, до 12 лотков – для сушки фруктов и овощей, а также мяса (джерки), до 10 лотков – для сушки пастилы, закусок и супов.
Температура меняется плавно вручную, диапазон от 35°C - 65°C.

EZIDRI SNACKMAKER FD500 – Семейный сушильный аппарат

Базовый комплект – основание, 5 лотков, 1 сетчатый поддон, 1 сплошной поддон, книга инструкций и рецептов. Можно увеличить до 15 лотков для сушки трав и цветов, до 12 лотков – для сушки фруктов и овощей, а также мяса, до 10 лотков – для сушки пюре, закусок и супов.
Температура меняется сенсорно,
три положения: Low (низкая)-35°C – Medium (средняя)-50-55°C – High (высокая)-60°C.

EZIDRI CLASSIC FD300 – Ежедневный сушильный аппарат

Базовый комплект – основание, 4 лотка, 1 сетчатый поддон, 1 сплошной поддон, книга инструкций и рецептов. Разработанный, как широко распространенный сушильный аппарат для сушки небольшого количества продуктов, закусок и т.п. Может быть увеличен до10 лотков.
Без температурного контроля.
На заводе установлена температура – 50-55°C.

www.13412.com

I

Лотки:
Один слой нарезанных фруктов или овощей может быть размещен на каждом лотке. Затем лотки ставятся на основание и накрываются сверху крышкой.

Сетчатый поддон:
Это съемный сетчатый поддон, очень гибкий для лучшего снятия липких и вязких продуктов после сушки, и также для мелких продуктов, которые во время сушки, а в основном после сушки, могут просыпаться через отверстия лотка.

Сплошной поддон:
Слегка смазанный растительным маслом, используется при сушке пастилы, закусок и супов. Поддон также ставят на нижний лоток при сушке предварительно промаринованого мяса для джерки, а также при сушке трав и цветов.

Полый лоток:
Этот лоток обеспечивает большую высоту сушилки для сушки больших предметов, таких как букеты трав, бутоны цветов или цветов с длинным стеблем.

www.i3412.com

Схема подачи теплого воздуха в Сушилках EZIDRI

I

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сушильные аппараты EZIDRI		CLASSIC FD300	SNACKMAKER FD500	ULTRA FD1000
Основание	ABS пластик	x	x	x
Крышка основания	Огнеупорный поликарбонат	x	x	x
Лотки	ABS пищевой пластик	x	x	x
Сетки	Пищевой полипропилен	x	x	x
Поддоны	Пищевой полипропилен	x	x	x
Крышка	ABS пластик	x	x	x
Размеры	Диаметр:	340 мм	340 мм	390мм
	Высота:	230 мм	268 мм	280 мм
		4 лотка	5 лотков	5 лотков
Вес базового комплекта		3,0 кг	3,4 кг	4,7 кг
Количество лотков макс.		10	15	30
Конструкция лотков	Двойная стенка	x	x	
	Тройная стенка			x
Двигатель вентилятора	Макс.число оборотов	x	x	x
Паспортная мощность		500 Ватт	500 Ватт	1000 Ватт
Питание сети	230-240 В, 50 Гц	x	x	x
Безопасность	Термопредохранитель	x	x	x
	Двигатель- термопредохранитель	x	x	x
	Двойная изоляция	x	x	x
Температура	Вручную -35°-65°C			x
	Сенсорно Low-Medium-High		x	
	Установочная (на заводе)	x		
Сертификат	AS/NZS 3350.2.9.	x	x	x
Испытания №	S/355 Z269	x	x	x
	EN 60355-2-9	x	x	x
Гарантия	24 месяца		x	x
	12 месяцев	x		
Благодаря постоянному прогрессивному развитию продукции, Hydraflow Industries Limited оставляет за собой право изменения данных технических характеристик				

www.i3412.com

I

ULTRA FD1000

5 ЛОТКОВ
НАРАЩИВАЕТСЯ ДО
30 ЛОТКОВ

SNACKMAKER FD500

5 ЛОТКОВ
НАРАЩИВАЕТСЯ ДО
15 ЛОТКОВ

CLASSIC FD300

4 ЛОТКА
НАРАЩИВАЕТСЯ ДО
10 ЛОТКОВ

www.i3412.com

I

ВАЖНЫЕ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Электробытовые сушильные аппараты марки EZIDRI произведены в соответствии с самыми высокими стандартами. При работе с сушильными аппаратами необходимо придерживаться всех необходимых предосторожностей, как и с другой электробытовой техникой, и следовать всем рекомендациям, описанным ниже.

Пожалуйста, прочитайте все рекомендации

1.ПРИ ПЕРВОМ ПОДКЛЮЧЕНИИ СУШИЛКИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВЕНТИЛЯТОР РАБОТАЕТ. Это можно визуально либо по характерному звуку. В случае его неисправности вы можете вернуть сушилку по месту ее приобретения.
2.Наружная поверхность сушилки может быть теплой во время работы.
3.ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:
▪ Не подвергайте основание сушилки, провод и вилку прямому воздействию воды или какой-либо другой жидкости.
▪ Не лейте воду в отверстие крышки, или какие-либо другие отверстия сушилки.
▪ При приготовлении пастилы или пюре не наполняйте сплошной поддон непосредственно на сушилке.
▪ При приготовлении пастилы следите, чтобы пюре не переливалось через края поддона.
▪ Не перемещайте включенную сушилку.
▪ Чтобы помыть сушилку, необходимо предварительно отключить питание.
▪ Сушилка не предназначена для работы с какими-либо внешними таймерами или дистанционными пультами управления.
4.Если сушилка не используется, всегда выключайте ее из розетки.
5.Не работайте с сушилкой, если она неисправна. Верните ее в магазин или отнесите ее агенту по гарантийному или послегарантийному обслуживанию для замены или ремонта.
6.Поврежденный шнур или вилка подлежат замене.
7.Не применяйте сушилку и аксессуары к ней не по назначению.
8.Не используйте аксессуары, не рекомендованные производителем.
9.Не применяйте острые предметы, способные повредить сушилку.
10.Запрещается использовать сушилку вне помещения.
11.Не допускается свисание шнура питания со стола и его касания горячих предметов.
12.Не размещайте на или близко горячей газовой или электрической плиты, или внутри теплой печи.
13.Всегда следуйте инструкциям при работе. Если у вас есть какие-либо сомнения, обратитесь к продавцу или региональному дилеру за советом.
14.Не рекомендуется работать с сушилкой EZIDRI лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, до тех пор пока они не поработают под руководством и не получат инструкции, касающиеся пользования сушилкой, от человека, ответственного за их безопасность.

www.13412.com

I

15.Правильная утилизация отходов от EZIDRI:
Этот знак показывает, что сушилка не может быть утилизирована как другие бытовые отходы на территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный ущерб окружающей среде или здоровью человека от неконтролируемой утилизации отходов, вторичное использование должно быть ответственным, что будет способствовать длительному повторному использованию материальных ресурсов.

Уход за EZIDRI

КРЫШКА: По окончании работы протирать мягкой влажной тряпкой. Не используйте абразивные материалы или острые предметы.
ЛОТКИ И СЕТКИ: Замочите в теплой воде с мягким моющим средством. Затем при помощи щетки очистите от присохших остатков продуктов. Слабый раствор отбеливателя поможет осветлить слегка окрашенные сетки.
ПОДДОНЫ: Мыть теплой водой или протереть бумажным полотенцем. НЕ применяйте абразивных моющих средств.
ОСНОВАНИЕ: НЕ кладите **ОСНОВАНИЕ, ШНУР ПИТАНИЯ** или **ВИЛКУ** в воду. Протирайте мягкой, влажной тряпкой. Не используйте абразивных моющих средств.
НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ: Никаких растворителей, т.к. они могут повредить сушилку.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1.Снимите лотки, находящиеся между основанием и крышкой.
2.Подключите сушилку к сети. Убедитесь, что вентилятор работает, и дайте сушилке прогреться несколько минут пока вы приготовите первый лоток с продуктом.
3.Выберите температуру, рекомендованную для выбранного вами продукта.
4.Уложите продукты на лотке таким образом, чтобы кусочки не касались один другого. Не смазывайте лотки никаким растительным маслом или иным жиром, так как это может вызвать их растрескивание.
5.При сушке трав, цветов и мелких продуктов используйте сетчатый поддон. Его гибкость позволяет легко снимать присохшие фрукты и овощи (помидоры, клубнику, бананы)
6.При приготовлении пастилы сплошной поддон следует слегка смазывать растительным маслом. Излишки масла снимите бумажным полотенцем. Ставьте поддон на нижний лоток, самый близкий к основанию, когда вы сушите травы или цветы.
7.Всегда наполняйте лотки в стороне от сушилки. Заполненные лотки следует очень аккуратно поместить на основание. В частности это касается приготовления пастилы, т.к. пюре может перелиться через край поддона.
8.Всегда ставьте сушилку в **ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОЕ МЕСТО.**

www.i3412.com

I

9.**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ.**

▪ Тщательно мойте руки перед работой с продуктами.

▪ Моющие средства, отбеливатель и вода обеспечат чистоту всех принадлежностей, емкостей и кухонных досок.

▪ Готовьте продукты для сушки быстро и храните избыточный запас в холодильнике.

▪ Если вы оставляете высушенные продукты в сушилке для остывания, накройте салфеткой отверстие крышки, чтобы мухи и иные насекомые не попали вовнутрь сушилки.

▪ Всегда храните сушеные продукты в таре (можно 3-х литровые стеклянные банки) с хорошо притертой крышкой в прохладном темном месте.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ПРОПАДАНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ: В случае пропадания питания сушилка ULTRA FD1000 остается на установленной вами температуре, но в случае с сушилкой SNACKMAKER FD500 нужно переустановить температуру на желаемую.

Чем больше вы сушите, тем более опытным вы становитесь. Вы заметите, что существует много факторов, которые влияют на процесс и результат сушки, такие как влажность, высота над уровнем моря, подготовка и качество свежего продукта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выберите созревшие спелые продукты и быстро их нарежьте. Не оставляйте их долго вне сушилки, т.к. это влияет на качество конечного продукта. По возможности нарезайте овощи и фрукты на одинаковое количество долей. Тогда вы будете в точности знать, сколько кусочков класть в избранном рецепте. Чтобы продукты высыхали равномерно и в одно время, нарезайте их одинаковыми кусочками, толщиной 5мм, или используйте кухонный комбайн, или слайсер.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА: Позволяет избежать окисления и предотвращает потерю важных витаминов. Как альтернативу лимонной или аскорбиновой кислоты, для обработки можно применять натуральный цитрусовый сок.

СУШКА: Всегда размещайте вашу сушилку в хорошо проветриваемом помещении. Перед началом работы рекомендуется немного прогреть сушилку. В каждом лотке рекомендуется сушить продукты одного вида и в процессе сушки к частично высушенным продуктам не добавлять сырые, т.к. это может отразиться на времени сушки. На каждом лотке должен быть только один слой продуктов.

ПРОВЕРКА НА СУХОСТЬ: По возможности проводите ее до окончания сушки, т.к. пересушенные продукты теряют свои витаминные и вкусовые качества. Кроме того, они хуже восстанавливаются. Охлажденный, после сушки, кусочек продукта следует разорвать пополам и сдавить, если влага не выступила, то это значит, что он готов. Обычно после сушки фрукты и пастила становятся мягкими и шелковистыми, однако, если к ним добавлялся мед, они могут быть слегка липкими. Овощи становятся твердыми или хрустящими, а вяленая рыба и говядина – твердоватыми или гибкими.

www.i9412.com

I

УПАКОВКА:
Всегда охлаждайте сушеные продукты перед упаковкой их в воздухо- и водонепроницаемые емкости.
▪ Вакуумная упаковка и стеклянные емкости идеально подходят для длительного хранения сушеных продуктов.
▪ Чаще всего используется стеклянная тара, прежде использовавшаяся для хранения пищевых продуктов.
▪ Так же можно использовать аппарат для запаивания пакетов, но для этого из пакета необходимо удалить как можно больше воздуха.
▪ Поскольку обычные пластиковые пакеты пропускают воздух, то, следовательно, они пропускают и влагу.

ХРАНЕНИЕ:

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

ВОССТАНОВЛЕНИЕ:

Чтобы избежать потерь витаминной ценности продуктов, не добавляйте при их отмачивании слишком много воды. Количество воды, которую впитают продукты, и время, требуемое для этого, зависят от степени их высушенности. Если вся вода впиталась, но продукт все еще выглядит сухим, то необходимо добавить воды. Кипящая вода ускоряет процесс восстановления.
Хотя сухофрукты можно употреблять в сушеном виде в качестве закуски, их так же можно тушить или использовать при приготовлении пирогов, восстановив путем добавления 1 стакана воды к 1 стакану сухофруктов. Дать им постоять в воде до полного восстановления, затем использовать согласно рецепту.
Для овощей общим правилом восстановления является пропорция: 1½ стакана воды на 1 стакан сухого продукта. При варке сушеные овощи и фрукты добавляются прямо в кастрюлю, но не забывайте, что вы можете добавить дополнительное количество воды к сушеным овощам для полного их восстановления.

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР СУШКИ ПРОДУКТОВ

ПЕРЕЧЕНЬ	ULTRA FD1000	SNACKMAKER FD500	CLASSIC FD300
ТРАВЫ И СПЕЦИИ	35-40°C	Low	Не рекомед.
ОВОЩИ И ЦВЕТЫ	50°C	Medium	Вкл.
ФРУКТЫ И ПАСТИЛА	55°C	Medium	Вкл.
МЯСО И РЫБА	60°C	High	Не рекомед.

www.i3412.com

I

СУШКА ФРУКТОВ

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	55°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	Medium
	CLASSIC FD300	Установлена на заводе
Среднее время сушки:	10 – 14 часов	

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 нарезайте то количество фруктов, которое необходимо для одного лотка. Затем сразу же ставьте этот лоток на сушилку и потом приступайте к нарезке следующей партии.

ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

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.

НЕОБХОДИМА ЛИ 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.

www.ra12.com

I

Такие натуральные консерванты, как цитрусовый и ананасовый соки предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарезайте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их. Дайте стечь соку и выложите фрукты на лотки. 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 настоятся 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 лоток.

ВЫВОРАЧИВАНИЕ

Выворачивание половинок абрикос или слив, выложенных кожурой вниз на лотке, 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 лотке кожурой вниз, при этом отпадает необходимость обработки их кипятком.

НАПОЛНЕНИЕ ЛОТКОВ

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

ПРОВЕРКА НА СУХОСТЬ

Большинство фруктов после сушки будут гибкими и жесткими без капель воды, когда полностью высохнут. Разорвите кусочек пополам, сдавите и убедитесь, что никакой влаги не осталось внутри.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Достаточно одной чашки воды на одну чашку фруктов. Кипящая 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.

ВЫСОКАЯ ВЛАЖНОСТЬ

При высокой влажности воздуха рекомендуется сушить:
в сушилке SNACKMAKER FD500 –High, в ULTRA FD1000 – при max°C, чтобы компенсировать избыток влаги.

www.i3412.com

I

ТАБЛИЦА СУШКИ ФРУКТОВ	Температура сушки	
Примечание: При высокой влажности воздуха:	ULTRA FD1000	55°C
ULTRA FD1000 - Max °C	SNACKMAKER FD500	MEDIUM
SNACKMAKER FD500 - High	CLASSIC FD300	Установлена на заводе
Время сушки указано усредненное		

Фрукты	Подготовка к сушке	Время сушки, час	Проверка на сухость	Использование
Яблоки	Удалить кожуру (по желанию), нарезать на дольки, удалить сердцевину, предварительная обработка не обязательна	8 - 12	Гибкие	Закуски, пироги, оладьи
Абрикосы	Нарезать на дольки твердые спелые фрукты, или разрезать пополам, удалить косточки, вывернуть наизнанку. По желанию настоять в растворе меда с водой на ночь.	12 - 24	Мягкие или гибкие	Закуски, мюсли, мясные блюда, десерты
Бананы	Нарезать вдоль или поперек толщиной 5 мм. По желанию замочить в цитрусовом соке.	12 – 16	Мягкие	Закуски, мюсли, банановый торт
Черника, Голубика, Брусника	Вымыть, удалить хвостики, бланшировать 3 мин, охладить в холодной воде	12 – 16	Мягкие	Мороженое, йогурт, мюсли, пироги, оладьи
Другие маленькие ягоды	Использовать для приготовления пастилы	12 – 16	Мягкие	Мороженое, йогурт, мюсли, пироги, оладьи
Вишня	Вымыть, удалить хвостики и косточки, или разрезать пополам	14 - 24	Мягкие	Пироги, мороженое, торты, закуски
Цитрусовые: апельсины, мандарины, лимоны	Нарезать толщиной 3 мм, по желанию кожуру можно сушить отдельно	14 - 18	Хрупкие или мягкие	Закуски, пудра, торты, десерты, шоколад и конфеты
Кокос	Слить жидкость и вынуть мякоть. Удалить темную кожуру, натереть мякоть на терке или нарезать толщиной 5 мм	10 - 14	Хрупкие или мягкие	Торты, глазурь, мюсли, карри, десерты
Фейхоа	Разрезать фрукты пополам, ложкой вынуть мякоть, нарезать толщиной 5 мм	10 - 14	Мягкие	Закуски, десерты, шоколад
Фиги	Спелые фрукты нарезать на дольки, пополам или на четыре части. По желанию обработать кипятком с медом или сахаром для большей гибкости	10 - 24	Гибкие или мягкие	Тушить, пудинги, торты, закуски

www.13412.com

I

Виноград	Целиком или нарезать пополам. Если целые – обработать кипятком 3 мин.	18 - 26	Гибкие	Торты, мюсли, закуски
Киви	Удалить кожуру и нарезать толщиной 5 мм	10 - 12	Гибкие	Закуски, десерты, приправа
Дыни, арбузы	Разрезать пополам, удалить семечки и волокна, удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм	10 - 16	Мягкие	закуски
Манго	Удалить кожуру, нарезать вокруг косточки толщиной 5 мм	10 - 14	Мягкие	Закуски, мюсли
Нектарины, персики	Тщательно вымыть, поделить пополам, удалить косточку, нарезать толщиной 5 мм	10 - 12	Мягкие	Десерты, пироги, закуски, приправа
Папайя	Разрезать пополам, удалить семечки и волокна, удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм	10 - 12	Мягкие	Закуски, фруктовые салаты
Груша	Нарезать толщиной 5 мм, по желанию предварительно обработать, можно удалить кожуру и сердцевину.	10 - 12	Мягкие	Закуски, десерты, подавать сушеные к сыру
Хурма	Спелые, но твердые. Пожеланию удалить кожуру. Нарезать толщиной 5 мм.	12 - 14	Мягкие	Закуски, фруктовые салаты, сливочный сыр
Ананас	Удалить кожуру и сердцевину, нарезать толщиной 5 мм	14 - 18	Гибкие	Мюсли, фруктовые салаты, закуски
Сливы	Нарезать спелые твердые фрукты, или поделить пополам, удалить косточку, вывернуть кожуру	10 - 14	Мягкие	Десерты, мюсли, закуски, приправа
Айва	Использовать для приготовления пастилы			
Ревень	Нарезать толщиной 5-10 мм	8 - 12	Мягкие	Пироги, тушить
Клубника	Нарезать твердые ягоды толщиной 5 мм	8 - 10	Хрупкие	Мюсли, мороженое, йогурт
Тамарило	Удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм	10 - 12	Хрупкие	Закуски, тушить, фруктовые салаты, приправа

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

www.i3412.com

I

ПАСТИЛА

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	- 55°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	- Medium
	CLASSIC FD300	Установлена на заводе
Среднее время сушки:	10 – 12 часов	

Примечание:
При большой влажности воздуха установить более высокую температуру:
ULTRA FD1000 - Max°C
SNACKMAKER FD500 - High

Пастилу можно готовить из подслащенного (сахаром или медом) или не подслащенного, вареного или не вареного фруктового или овощного пюре. Из крупно натертых фруктов получается более толстая пастила, чем из пюре. Фрукты, которые окисляются быстрее других (абрикосы, яблоки, персики, ягоды и др.), лучше сначала нагреть до 100°C, затем охладить и лишь после этого готовить из них пюре.

▪ Положите поддон на лоток, который находится вне сушилки, слегка смажьте поддон растительным маслом, чтобы готовая пастила не прилипала к поддону.
▪ Приготовьте (разомните, натрите) густое пюре из перезрелых фруктов или овощей.
▪ Ложкой размажьте пюре по предварительно смазанному растительным маслом поддону. В идеале, слой пюре в середине поддона должен быть тоньше, чем по краям.
▪ На один поддон ULTRA FD1000 разложить не более 2 стакана пюре, а на поддон SNACKMAKER FD500 - 1½ стакана.
▪ Поставьте лоток с поддоном с пюре на основание сушилки.
▪ Избегайте попадания пюре на основание, т.к. это может привести к повреждению сушилки.
▪ Во время сушки пюре не передвигайте сушилку.
▪ Установите SNACKMAKER FD500 на режим MEDIUM, и ULTRA FD1000 - 55°C.
▪ Обычно пастилу можно считать высушенной, когда в центре поддона она перестает липнуть. Пастила из бананов и ягод может быть слегка липкой. Чтобы пастила не была хрупкой и с большим количеством семян, ягоды лучше комбинировать с другими фруктами.
▪ Среднее время сушки – 12 – 14 часов, т.е. за ночь.
▪ Пастила, приготовленная на миксере (блендере), более ровная; в то время как раздавленные фрукты более толстые и будут сушиться дольше.

www.1341 2.com

I

▪ Снимайте пастилу пока она еще теплая, затем сверните ее в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметический контейнер. В холодильнике пастила будет храниться гораздо дольше.

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

www.i3412.com

I

ТАБЛИЦА СУШКИ ФРУКТОВОЙ ПАСТИЛЫ	Температура сушки	
	ULTRA FD1000	55°C
ULTRA FD1000 - Max °C	SNACKMAKER FD500	MEDIUM
SNACKMAKER FD500 - High	CLASSIC FD300	Установленна на заводе
Примечание: При высокой влажности воздуха установить более высокую температуру	Среднее время сушки : 12 – 14 часов	

Фрукты	Комбинирование	Добавки и гарниры
Яблоки	Бананы, любые ягоды, виноград	Корица, мед, цитрусовые соки, орехи, семечки подсолнуха
Абрикосы	Яблоки, бананы	Мед, бренди
Бананы	Ананасы, папайя, цитрусовый сок, ореховое масло	Орехи, кокос
Черника	Яблоки, бананы	Мед
Вишни	Яблоки, ревень	Орехи, мед
Фейхоа	Бананы, яблоки	Мед, цитрусовый сок
Виноград	Яблоки, бананы	Мед, цитрусовый сок
Гуава	Бананы, яблоки, ананас	Кокос
Киви	Тамарило, яблоки, бананы	Цитрусовый сок
Манго	Ананасы, яблоки, бананы	
Нектарин, персики	Яблоки, сливы, клубника	Мускатный орех, мед,, корица
Папайя	Бананы, ананас, дыня, яблоки	Кокос
Груши	Яблоки, бананы, виноград	Корица, цитрусовый сок, мускатный орех, кокос
Хурма	Яблоки	Мед
Ананас	Бананы, папайя, гуава	Кокос, сезам
Сливы	Яблоки, персики, клубника, бананы	Мед, бренди
Тыква		Коричневый сахар, гвоздика, мед
Малина	Клубника, яблоки, бананы	Мед
Ревень	Яблоки, бананы, клубника	Сахар, мед
Клубника	Ревень, яблоки, бананы	Мед
Тамарило	Киви, яблоки, бананы	Цитрусовый сок
Дыня	Бананы, ананас, папайя	Цитрусовый сок
Йогурт	Все фрукты, кроме киви	Орехи и семена

www.i5412.com

I

СУШКА ОВОЩЕЙ

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	- 50°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	- Medium
	CLASSIC FD300	Установочная (на заводе)
Среднее время сушки:	6 – 10 часов	

ВНИМАНИЕ:
Повышенная влажность увеличивает время сушки

Для высушивания разных овощей требуется разное время. Это время сушки может зависеть от величины кусочков, от влажности, высоты над уровнем моря 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 продукты. Подобно фруктам, овощи следует нарезать быстро и помещать на лоток, 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 позволяет сохранить их цвет, остановить химические изменения состава и уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение. Кроме того пар раскрывает поры и уменьшает время сушки.

www.i3412.com

I

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 ЛОТКОВ

Накладывайте кусочки овощей в один слой, на одном лотке помещается примерно полкилограмма сырых овощей. Очень мокрые овощи, такие как помидоры, следует выкладывать на сетчатый поддон, тогда после сушки их легче будет снимать с лотка.

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 ½ стакана воды на 1 стакан сухих овощей, дайте настоятся (примерно 20 мин.) и затем используйте в своих рецептах. Кипяченая 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.

www.i3412.com

I

ТАБЛИЦА СУШКИ ОВОЩЕЙ	Температура сушки	
Примечание: При высокой влажности воздуха:	ULTRA FD1000	- 55°C
ULTRA FD1000 - Max °C	SNACKMAKER FD500	- MEDIUM
SNACKMAKER FD500- High	CLASSIC FD300	Установлена на заводе
Время сушки указано усредненное		

Овощи	Подготовка	Время сушки, час	Проверка на сухость	Использование
Спаржа	Нарезать под большим углом величиной 20 мм. Бланшировать 5 мин.	6 - 8	Гибкие	Измельчить в порошок для супов и соусов
Бобы	Нарезать молодые бобы под большим углом. Бланшировать 3 мин. Не пересушите. Одним слоем на лотке.	4 - 6	Хрупкие	Восстановить в кипящей воде 5мин, затем готовьте как свежие
Кормовые бобы	Очистить молодые бобы и варить 5 мин для снятия кожуры. Остудить в холодной воде	8 – 10	Мягкие	Тушить
Свекла	Варить пока не станет мягкой. Охладить и нарезать толщиной 5 мм.	8 – 10	Мягкие	Восстановить в уксусе для салатов
Брокколи, Цветная капуста	Тщательно вымыть, нарезать на соцветия толщиной 5 мм, бланшировать 3 мин.	6 – 8	Хрупкие	Тушить, использовать для супов, пирогов
Морковь	Очистить от кожуры, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке, бланшировать 3 мин.	8 - 10	Мягкие	Запекать, супы, пироги
Сельдерей	Нарезать толщиной 5 мм.	6 - 8	Хрупкие	Порошок для соли с сельдереем, супы, тушить
Кукуруза	Полущить, варить на пару пока не свернется белок, вынуть зерна	6 - 10	Хрупкие	Оладьи, чипсы, супы, тушить
Огурцы	Очистить от кожуры или с кожурой, нарезать толщиной 5 мм.	6 - 8	Мягкие	Использовать для салатов
Баклажан	Очистить от кожуры или с кожурой, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 5 мин.	8 - 10	Мягкие	Итальянские блюда, тушить
Шпинат	Хорошо вымыть и отделить стебли, не сушить комком	4 - 8	Хрупкие	В виде порошка для супов и тушеных блюд
Грибы	Молодые грибы следует вытереть влажной тряпкой, сушить целиком или кусочками.	6 - 10	Хрупкие	В виде порошка для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы, тушить
Лук	Удалить шелуху и обрезать концы. Нарезать толщиной 5 мм. Лучше сушить отдельно.	6 - 10	Хрупкие	В виде порошка для супов, соусов, луковой соли, пирогов, пиццы, тушить
Пастернак	Очистить от кожуры, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке. Бланшировать 5 мин.	8 - 10	Мягкие	Тушить
Горох	Почистить молодой горох, бланшировать. Сушить в один слой, не пересушивать	5 - 8	Хрупкие	Смешать с другими овощами, тушить, в супы
Перец	Нарезать на полоски или кольца толщиной 5 мм, удалить семена	8 - 10	Мягкие	Итальянские блюда, супы, тушить
Картофель: Белый Сладкий Батат	Помыть, нарезать толщиной 5 мм или натереть на терке. Варить в соленой воде 5 мин. Промыть в проточной воде.	8 - 10	Хрупкие	Супы, тушить, запекать, картофель фри
Помидоры	Вымыть свежие твердые помидоры, нарезать толщиной 5 мм, сразу же накладывать на лоток. Из перезрелых помидоров приготовить пастилу	10 - 12	Мягкие	Итальянские блюда, супы, пицца. Порошок. Сушеные без кожуры заливают растительным

www.is412.com

I

				маслом
Репа	Удалить кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 8 мин.	8 - 10	Мягкие	Тушить и запекать
Цуккини Кабачки	Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, бланшировать 2 мин	7 - 9	Мягкие	Супы, чипсы, запекать
Тыква	Снять кожуру, нарезать толщиной 5 мм, настоять в сахарно-лимонном сиропе 8 час.	6 - 8	Мягкие	Десерты, мюсли

Примерный выход сушеных продуктов	Вес свежих продуктов	Примерный вес сушеных продуктов
	10 кг моркови	1½ кг
	10 кг сельдерея	1 кг
	10 кг кукурузы	3 кг
	10 кг лука	1 кг
	1 огурец	1½ ст.л. порошка или
		¼ стакана сушеных измельченных огурцов
	10 кг гороха	2 кг
	10 кг шпината	1 кг
	1 стакан шпината	2 ст.л. порошка шпината
	10 кг помидоров	1 кг
	1 средний помидор	1 ст.л.порошка помидоров

www.i3412.com

СУШКА МЯСА И РЫБЫ

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	- 60°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	- High
	CLASSIC FD300	Не предназначено
Среднее время сушки:	6 – 8 часов	

ДЖЕРКИ (вяленое мясо)
БИЛТОНГ (вяленое мясо, нарезанное полосками)

Это сырое мясо, обычно говядина или оленина, которое просолено или промариновано и затем высушено. Не рекомендуется сушить сырое (невареное) куриное мясо и свинину.

СУШЕНОЕ ВАРЕНОЕ МЯСО

Мясо сначала сварить, затем нарезать на маленькие кусочки и сушить. Мясо может быть приготовлено как часть блюда: тушеного, запеченного или жареного. Затем его высушить и восстановить путем добавления воды. Для такой сушки можно использовать куриное мясо и свинину, которые нельзя использовать для приготовления джерки.

ДЖЕРКИ ИЗ РЫБЫ

Это сырая рыба, просоленная, иногда подкопченная, затем высушена до малого содержания влаги.

СУШКА ДЖЕРКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

ДИЧЬ

Мясо постное, следует заморозить не менее чем 60 дней, чтобы убить бактерии и болезни, носителями которых данное животное может быть.

www.13412.com

I

РЕЦЕПТ

500 г нежирной говядины или оленины промариновать следующим образом:

4 ст.л. соевого соуса	2 зубка чеснока
4 ст.л. соуса Уочестершае	½ ч.л соли
1 ст.л. томатного соуса	1 ст.л. молотого имбиря
½ ч.л. черного перца	1 ст,л, пудры карри

Полностью окунуть мясо в маринад, накрыть и поставить в холодильник на 6-8 часов. Слить воду и выложить мясо на лотки, при этом на нижний лоток положить сплошной поддон, чтобы капли воды не попали во внутрь сушилки. Мясо можно выкладывать как на лотки, так и на сетки. Через четыре часа мясо следует перевернуть. Мясо можно считать готовым, если оно гнется как прут ивы, при этом не ламаясь.

Не должно быть никаких влажных пятен. Срок хранения такого мяса 4 недели. Для более длительного хранения мясо следует поместить в герметичной таре в холодильник или морозилку.

СОЛОНИНА ДЖЕРКИ (говядина)

Возьмите приправленную солонину, готовую к обработке. Нарежьте ее на длинные, узкие, ровные полоски. Положите на сетчатый поддон. Сушите, пока она будет мягкой. Сушеная солонина должна ломаться на сгибе, но не должна быть хрупкой. Упакуйте солонину в полиэтиленовый пакет и храните в холодильнике.

www.i3412.com

I

СУШКА ВАРЕНОГО МЯСА

Используйте мягкую вареную говядину, оленину, свинину, окорок или домашнюю птицу, удалите весь жир. Идеально подходят остатки стейка и жареного мяса. Убедитесь, что мясо полностью готово. Нарежьте полосками 5мм или кубиками 10мм, сушите на сетчатых поддонах на лотках в течение 6 – 8 часов при 60°С или High. Сушеное мясо должно быть твердым и хрустящим без влаги. Срок хранения 6 недель , в холодильнике – 8 недель, в морозилке – 6 месяцев.

Мясо, которое тушилось или запекалось в составе блюда, следует нарезать тонко, так, чтобы мясо и овощи сушились и восстанавливались в одно и тоже время. Пикантный фарш, китайское рагу из курицы (чау мейн), шашлык из свинины - все это можно сушить. Восстановление вареной рыбы не рекомендуется.

Готовые блюда следует сушить на поддоне, слегка смазанном растительным маслом, 6 – 8 часов при температуре 60°С или High. Перемешать после трех часов сушки. Хранить в герметических контейнерах в холодном темном месте или пакетах, чтобы использовать вне дома, которые хранить до пользования в холодильнике или морозилке.

Для восстановления просто налейте холодной воды, постепенно довести до кипения, постоянно помешивая. Варите на самом малом огне до полного восстановления.

СУШКА РЫБЫ

Возьмите постную, свежую рыбу, быстро очистите ее и держите ее в холоде до сушки. Убедитесь, что рыба ранее не была заморожена. Такую рыбу также можно сушить, но вкус и текстура будут ниже.

Нарежьте рыбу полосками толщиной 5мм и промаринуйте 6 – 8 часов в холодильнике. Этот маринад должен содержать 4 ч.л. соли на килограмм свежей рыбы. Положите рыбу на сетчатые поддоны на лотках и сушите 6 – 8 часов при температуре 60°С или High пока рыба не станет жесткой и не будет выступать влага – но не крошиться.

Хранить в герметических контейнерах в холодном, темном месте или в холодильнике, или при глубокой заморозке, если необходимо хранить более 2 недель. Лучше использовать рыбу с низким содержанием жира, такую как треска, окунь и др.

ЛИМОННЫЙ МАРИНАД

4 ч.л. соли,
2 ст.л. сушеной петрушки,
2 ч.л. порошка лука,
½ стакана лимонного сока.
Хорошо перемешать и смазать равномерно каждый слой рыбы.

www.13412.com

СУШКА ТРАВ И СПЕЦИЙ

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	- 30 - 40°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	- Low
	CLASSIC FD300	Не предназначено
Среднее время сушки:	4 – 8 часов	

Травы легко выращивать. Сушить их лучше летом, чтобы использовать зимой в супах, соусах, для тушения и запекания. При сушке трав вы можете контролировать температуру, что позволяет сохранить как их цвет, так и витаминную ценность.

Собирайте травы ранним утром, когда они наиболее ароматны.

Сушите травы со стеблями, поскольку они могут обсыпаться при сушке. Семена потребуют большего времени для сушки, для этого их надо освободить от оболочки.

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

ПОДГОТОВКА

Отделите листья от стеблей и тщательно промойте их. Семена и листья легко отделяются при сушке.

НАПОЛНЕНИЕ ЛОТКОВ

Положите сетчатые поддоны на лотки, они не дадут травам просыпаться через щели лотков. Размещайте травы на лотке в один слой. При сушке букетов из трав используйте полые лотки между обычными лотками, что позволит увеличить их высоту.

ТЕСТ НА СУХОСТЬ

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

www.i3412.com

I

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 на емкостях с названием трав, поскольку после сушки бывает трудно распознать их.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШЕНЫХ ТРАВ

Из одного килограмма трав при сушке остается около 125 грамм. Некоторые травы, такие как кориандр и базилик, теряют свой запах быстрее других трав, особенно быстро эти потери происходят со старением трав.

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

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

www.i3412.com

I

СУШКА ЦВЕТОВ

Температура сушки:	EZIDRI ULTRA FD1000	- 50°C
	EZIDRI SNACKMAKER FD500	- Medium
	CLASSIC FD300	Не предназначено
Среднее время сушки:	6 – 12 часов	

Это очень интересное направление использования сушилок EZIDRI и вы будете удивлены результатом. Контролируя температуру сушки, вы увидите, что все части цветов сушатся быстро, исключая потери формы, что часто случается при сушке другими способами.

Большинство цветов с широко раскрытым бутоном, как розы, пион, подсолнух, маргаритки, живокость и дельфиниум, сушатся очень хорошо. Бутоны пионов, подсолнуха, камелии и даже магнолии могут быть успешно высушены с помощью полых лотков.

ПОТ-ПУРРИ ИЗ ЦВЕТОВ

Собирая цветы для пот-попурри, срывайте открытые бутоны предпочтительно утром после того, как испарится роса. Выбирайте их по цвету, форме и свежести. Срезайте ароматные листья и бутоны цветов, без каких-либо изьянов, острым ножом. Снимайте лепестки с больших бутонов и помещайте их одним слоем на лотке, или используйте один или два полых лотка между слоями бутонов цветов.

Хотя в большинстве смесей пот-пурри используются лепестки роз или лаванды в качестве основы, существует много других цветов, как лилии, жимолость, жасмин и ароматные листья, например, герани, которые очень интересны и дают специфическую отдушку пот-пурри. Тугие бутоны роз следует порвать на чашечки величиной 5мм и разрезать каждую большую головку садовой гвоздики пополам, чтобы быть уверенным в равномерной сушке.

Смешайте все компоненты после сушки и включите несколько специй, чтобы добавить мускусной нотки к пот-пурри. Такие фиксаторы, как корень фиалки и лимонная кожура, помогут удержать запах цветочных лепестков.

www.i3412.com

I

Храните пот-пурри в герметических металлических или керамических кувшинах, в холодном сухом месте до 8 недель. Периодически встряхивайте. Поместите часть этой смеси в красивый сосуд и наслаждайтесь запахом, пока он не исчезнеть, и надо будет смесь заменить.

Экзотическое пот-пурри можно сделать из незрелых фруктов, овощей, орехов, шишек, которые могут затем быть соединены с сушеными цветами подсолнуха, календулы, ноготков, бархатцев или больших маргариток.

Красные, зеленые и фиолетовые Чили всех форм и размеров могут быть высушены целиком или разрезанными вдоль. Они создадут прекрасное панно в деревянной миске или в сочетании с шишками и орехами.

СМЕСИ ПОТ-ПУРРИ

Ингредиенты и пропорции для пот-пурри очень индивидуальны и зависят от вкуса и от того, что доступно в данный период года.

ВО ВСЕХ РЕЦЕПТАХ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ СУШЕНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Базовая пропорция для пот-пурри следующая:

4 горсти трав или цветов
1-2 ст.л. фиксаторов (корень фиалки или сушеной лимонной кожуры)
1-2 ст.л. смеси специй
Оптимально: несколько капель цветочного масла – использовать немного.

В большой миске медленно смешать все сушеные цветы или травы. В отдельной маленькой миске соединить цветочное масло, фиксаторы и специи. Смешать их и равномерно взбрызнуть на смесь цветов, накрошить сушеных трав. Упаковать пот-пурри в чистую керамическую посуду с плотно притертой крышкой. Хранить в холодном, темном месте 6-8 недель, каждые две недели встряхивая или перемешивая, что позволит смеси пот-пурри “созреть” и тогда она будет готова, чтобы поместить ее в кувшин и наслаждаться цветом и запахом вашего пот-пурри.

СЛАДКИЙ ПОТ-ПУРРИ СО СПЕЦИЯМИ

1 стакан лепестков роз	½ стакана цветков лаванды
2 ст.л. розмарина	2 ст.л. ромашки
½ стакана измельченной апельсиновой кожуры	1 ст.л. семян кориандра
1 ст.л. целой гвоздики	1 палочка корицы, измельченная

www.i3412.com