

Издри:



сушите
на здоровье!



Узнайте всё о домашней сушке пищевых продуктов



Ezidri™

Здравствуйте, уважаемые читатели! Вы держите в руках страницы, которые появились в результате совместной работы множества людей со всей Украины, России, а также – не удивляйтесь! – Новой Зеландии. Здесь собран опыт использования сушильных аппаратов марки Изидри (Ezidri) производства Hydraflow Industries Ltd., интересные истории, а так же 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 принести в жизнь больше удовольствия и радости.

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

Приятного аппе... то есть, чтения!

Вячеслав Грисюк

Предводитель авторского коллектива



Что полезно знать о сохранении продуктов

Проза жизни: то, что вкусно – как правило, быстро портится. А храниться долго способно чаще всего то, что вовсе не вкусно. И знаете, почему? Кроме нас, вкусным интересуются другие формы жизни – насекомые, микроскопические грибы и бактерии. Проще всего было бы всё вкусное побыстрее съесть. Но мы не всегда успеваем раньше них, уж очень их много, да такие шустрые!

Поэтому с давних времён вкусные продукты варят, жарят, вялят, квасят, солят, маринуют, проспируют, морозят, сушат, а также пересыпают пряностями и заливают мёдом – на самом деле, всего лишь пытаются сделать вкусное непригодным для употребления «мелкими формами жизни».

Не станем рассказывать друг другу страшные истории про любимца ритейлеров всей Земли – бензоате натрия (E 211), поговорим лучше о том, как нам надёжно и безопасно – то есть собственными силами – сохранить выращенное, добытое и приобретённое.

Наиболее распространены нынче такие способы консервирования, как соление, маринование и варенье. У каждой хозяйки тут богатейший опыт, свои хитрости и секреты.

Но есть проблема: в условиях «свободного рынка» уксус, соль, сахар и прочие компоненты успешной консервации – явления малопредсказуемые. 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 с удовольствием пользуются современными морозильными камерами, ведь продукты хранятся в них хорошо и очень долго.



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, объём морозильной камеры ограничен, а работа зависит от электричества. Это кажется незначительным, пока вам не пришлось, как мне, запихивать грибы в морозилку,

с лета под «завязку» заполненную ягодами. А у моего родного дяди однажды от скачка напряжения в сельской сети сгорели три холодильника, среди лета.

Сушка нынче не популярна не только потому, что горожанам фрукты-ягоды сушить-то особо негде. А вот 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 сушильностях.

Но от высокой температуры грибы подгорают, в яблоках карамелизируется сахар, а говорить о витаминах и прочих 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 сложности, 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

P.S. Вообще, для разных продуктов хороши разные методы сохранения. Взять хотя бы грибы: я предпочитаю замораживать лисички и польские, мариновать маслята и опята, сыроежки и грузди люблю солить, а белые, подберёзовики, подосиновики – конечно, сушить.

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 невысокой температурой – при температуре «рабочего» воздуха до 40°C 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.

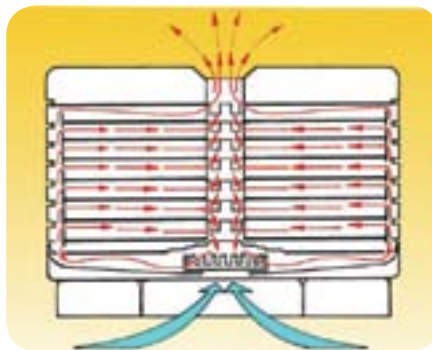
3. Возможность увеличивать объём, приобретая дополнительные лотки: комплектующие стоят намного меньше, чем ещё одна сушилка.

- ✓ при той же потребляемой мощности производительность значительно 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 абс-пластика;
- ✓ прочность корпуса.

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

Сушарки по-новозеландськи



Звісно, Нова Зеландія для нас країна незвична та екзотична, але на якість та ефективність сушарок Ізідрі це впливає тільки на краще.

Що є секретом успіху Ізідрі? Можливо, досконала система руху повітря? Чи можливість додавати лотки, збільшуючи об'єм сушарки у 3 або навіть

Хочете мати зручну, швидку, надійну та економну сушарку з неймовірно широкими можливостями - зверніть увагу на новозеландську марку Ізідрі (Ezidri), не пожалкуєте!

6 разів? Чи бездоганне дотримання теплових режимів, що незалежать від температури зовнішнього повітря? А може, справа у людях, що розробляли сушарки Ізідрі?

Нещодавно нам пощастило познайомитись та поспілкуватись з директором компанії Hydraflo Industries Limited Кевіном Андерсеном. І знаєте - немає нічого дивного, що сушарки Ізідрі дуже люблять багато людей. Бо коли справу очолює щира, життєрадісна та захоплена своєю продукцією людина,

то й результати відповідні.

«Наші сушарки дуже популярні в Австралії, Німеччині, Італії, Іспанії, останніми роками швидко розповсюджуються в Росії, і я дуже радий, що тепер і в Україні є багато прихильників здорового харчування та якісного зберігання продуктів. Ми гарантуємо бездоганну роботу та надійність наших сушарок. Сушіть на здоров'я!»

На фото: Вячеслав Грисюк, Кевін Андерсен, Андрій Марченко (Ялта, вересень 2012 р.)

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 Снекейкер. 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 ревеня – потом он идёт в оладьи, кисель, компот. Можно засахарить, но если диабет – то, конечно, сушить. Шиповник лучше приварить их в сиропе (если диабет позволяет).

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

Можно сушить и просто свежие ягоды лимонника, но аккуратнее с ним – повышает давление! Вкус сушёных ягод очень интенсивный, некоторым напоминает молодые соевые побеги, но намного ароматнее и насыщеннее.

Боярышник, как и лимонник, надо сушить на сеточке и целиком. Очень полезный!

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

Абрикосы перед сушкой надо вывернуть. После сушки становятся

кислыми, так что предварительно лучше приварить их в сиропе (если диабет позволяет).

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

Помидоры лучше сушить малосеменные, мясистые, в которых меньше сока. Только сорванные, абсолютно спелые. Потом их можно использовать в пицце, борще, тушить с рыбой-мясом, овощами, но я люблю есть их так, в сушёном виде – вкусные, сытные. Удобно брать в дорогу.

Сушу много для чая: розы, ромашка лекарственная, мята, Melissa, цвет

бузины, таволга, лофант, материнка (душица, орегано).

Приправы: базилик, кинза, сельдерей (если черешковый – листья отдельно, черешки отдельно).



Елена Павловна
Фармагей
Чернигов

Рецепт приправы:

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

Скажем, печёная половинка картошка, посыпанная такой приправой, приобретает очень приятный запах и вкус.

Ничем не хуже приправы магазинной.



Боярышник



Клубника



Лимонник



Шиповник



Барбарис



Помидоры



Чудеса вокруг сушилки



Вячеслав Гришук
Славутич

XXI век на дворе, самое время вспомнить, что всё новое – это хорошо забытое старое.

На протяжении тысяч лет люди сохраняли продукты питания с помощью солнца, и лишь немногие и ненадолго – мороза.

Горячее консервирование придумали около 200 лет тому, и то – пришлось изобретение лишь благодаря Наполеону с его огромной армией.

Варенье – страсть всех бабушек – теряет актуальность. Кто знает, вдруг однажды сахарный песок по цене станет сопоставим с золотым?



А когда даже на севере Украины по 2 месяца температура может не падать ниже +30°C, варить варенье – это надо сильно себя не любить.

В общем, расскажу, как мы с коллегами по клубу «ЧернОЗем», Сашей и Оксаной Булкиными, испытывали сушилку Изидри Снекейкер.



Вам когда-нибудь приходила в голову мысль сушить помидоры? А напрасно. Солёные или маринованные помидоры – они объёмные. Сушеные занимают места раз в 50 меньше. То есть в одну трёхлитровую банку войдёт сушеных помидоров столько, сколько помещается традиционных консервированных в целый подвал или погреб. Да банки, крышки, а сколько работы с консервацией!..



Опыт показал, что в борщах, рагу, пицце, тушёными с рыбой или картошкой восстановленные после сушки на Изидри помидоры НИЧЕМ не отличаются от свежих. И если люди заранее не знают, то очень удивляются – откуда, мол, среди зимы свежие помидоры?

А вот! Их даже не обязательно готовить – сушёные помидоры и так очень вкусны и полезны! Попробуйте – количество трудоёмкой скучной консервации у вас сократится во много раз.

Клубнику перед сушкой очень удобно резать на ломтики проволоочной яйцерезкой.



Из сушёной клубники обычно думают компоты варить.



Но никто ничего не варит – так едят, сушёной. Вкус намного более насыщенный, чем свежей.



Любите шелковицу? До сих пор сохранить её, кроме как в компоте, было сложно. А тут – посушили, и красота! А как пахнет, вы представьте!



Кстати, шелковица усыхает сильно, а вот малина практически не уменьшается в объёме. Вкус сушеной малины очень зависит от сорта.

Якось до нас завітала жіночка – член Клубу, спитала, чи може Ізідрі, скажемо, бурячки сушити, та як воно виходить.



Ми у відповідь дістали банку з сушеними бурячками, поклали їх на тарілку, додали трошки



води та рівно через 10 хвилин дали їй скуштувати.



Назавтра жіночка знову прийшла до нас – за Снекейкером. Бо діабет чомусь дуже сприяє розумним рішенням.

А знаете, что мне не понравилось при использовании сушилки? Процесс зарядания. Режешь и раскладываешь. Раскладываешь и режешь. Спина ныла, ныла, уж и ныть перестала – а ты режешь, раскладываешь... Рекомендую вам использовать любые приспособления для чистки, натёрки и нарезки. Например, пиллер для яблок.

Специально купили и высушили бананы, просто попробовать, что и как получится.



Бананы не стоит сушить «до хруста», они – как и помидоры – скорее вяленые, чем сушеные.



С 1,6 кг бананов после сушки получилась неполная поллитровая баночка. Вкусные.



Сами видите: сушить можно всё, что можно. Даже то, что, казалось бы, сушить нельзя – например, готовые супы (густые), каши с мясом и без, всякие рагу.



Или делать чипсы из пюре. А какая получается пастила! Видите, даже в XXI веке новое – это просто забытое старое.

Яскраве відлуння літа в банці

Галина Андрієнко
Нововолинськ



Я давно цікавлюсь системами здорового харчування, які базуються на споживанні їжі рослинного походження. Адже все, що росте навкруги, та вирощене власними руками – це їжа і ліки одночасно.

Сучасна медицина виділяє такі корисні властивості трав, ягід, фруктів та овочів:

Захисні — проявляються у протидії проникненню в організм вірусних інфекцій та патогенних мікробів;

Профілактичні — зміцнюють імунну, серцево-судинну, нервову та інші системи організму;

Лікувальні — базуються на незаперечних перевагах натуральних лікарських препаратів перед синтетичними.

Методів збереження продуктів на сьогоднішній день багато, та чи насправді вони зберігають в повній мірі дароване нам природою?

Частка корисних речовин в замороженому продукті становить не більше 40%, а в консервації – 20-30%. І хоча більш корисний є квашений продукт, та цей метод теж не всім і не для всього підходить.

Усі наукові дослідження однозначно підтверджують: унікальні природні комплекси вітамінів, мікроелементів та інших біологічно активних речовин, що містяться у фруктах, ягодах, овочах, травах та грибах, при правильному їх висушуванні зберігаються на 93 - 95%, а їх концентрація за рахунок зневоднення зростає у 5-7 разів.

Споживання натуральних сушених продуктів забезпечує організм всіма необхідними речовинами в оптимальному співвідношенні, що активізує, стимулює та зміцнює усі системи життєдіяльності.

Сьогодні можна знайти багато моделей сушильних комбайнів, та я рекомендую звернути увагу саме на Ізидрі. Докладну інформацію про її якості та переваги, підкріплену власним досвідом, вам нададуть в Клубі. Можна подивитись диск з презентацією сушарки та спробувати висушені продукти - впевнена, вас обов'язково пригостять.

Ізидрі є моєю незамінною помічницею і служить з 31 грудня 2007 року. Як ви здогадалися, її подарував мені Дід Мороз (дай йому Боже здоров'я).

До речі, це справді чудовий подарунок з нагоди будь-якого свята. Порадуйте своїх коханих господинь, дбайливих мам та бабусь вдалим вибором з користю для душі та здоров'я.

І справді, душа радіє, коли бачу готовий продукт. Трави, квіти, ягоди, фрукти, гриби та овочі – всі вони у висушеному стані майже не змінюють колір, а який аромат...

Інші помічники - вакуумні кришки ВАКС - допомагають зберегти продукти в 3-5 разів довше без втрати смаку, аромату та вітамінів.



За допомогою Ізидрі я сушила все, що вирощувала. Та найбільше експериментів було з пастилами (сухим варенням). Це різноманітне поєднання фруктів та ягід з додаванням пряних трав та спецій.

Знову ж таки, в Клубі можна придбати брошури з корисними порадами щодо сушіння та взагалі здорового харчування, де ви знайдете велику кількість цікавих порад. А книжка «Мир пряностей и специй» підкаже, як поєднати продукти з прянощами. Інструкція до сушарки також містить багато рекомендацій та рецептів по технології сушіння.

Скажу, що тут фантазії не має меж. На поєднання продуктів та їх пропорції точних рецептів немає. Все готується згідно уподобань членів родини. Дегустаторів, як правило, в цей момент хоч відганяй. Та деякими власними знахідками все ж поділюсь.

Я придбала додатково ще 5 піддонів для пастили. Це дозволяє економити час та електроенергію. Із 4-5 літрів подрібненої маси виходить 6 листів пастили (600-800 мл на кожен піддон, які обов'язково змащую натуральною олією).

Не всім відомо, що кожен плід (ягода, фрукт чи овоч) має певну цілісну і самодостатню біоенергетичну і генетичну структуру. При подрібненні ножом чи блендером генетична структура



5 варіантів складу пастили:

- 1) чорниця - 3 частини, суниця - 2 ч., суниця лісова - 1 ч., за бажанням – імбир;
- 2) смородина - 1 ч., малина - 2 ч., чорниця - 3 ч.;
- 3) яблука - 2 ч., брусниця - 1 ч., за бажанням – ванілін;
- 4) смородина - 1 ч., порічки - 1 ч., малина - 2 ч., суниця лісова - 2 ч.;
- 5) яблука, грушки порівну, за бажанням кориця, кардамон.



залишається неушкодженою, а біоенергетична – руйнується (саме тому в давнину живий хліб не різали, а ламали).

З цієї причини, щоб взяти з продукту не тільки вітаміни та мікроелементи, а й повний інформаційно-енергетичний дарунок Матінки-Природи, я розминаю ягоди.

Підходить для подрібнення і соковитискач з шнековим механізмом, який також можна придбати в Клубі.

Я не використовую екзотичних фруктів, хоча в інструкції до сушарки вони вказані. Рука не піднімається поєднати з любов'ю вирощену суничку, малинку, смородинку з «чужими», кільканадцять раз обробленими бананами, манго чи ківі. От коли вирощу власні, тоді й поєдную.



Як ви вже зрозуміли, приготувати пастилу досить просто: подрібнити, розлити та прослідкувати за готовністю.

Зазвичай достатньо 12-16 годин, а якщо «сировина» дуже рідка та волога – до двох діб. Пастила має бути досить м'якою, гнучкою та не липнути до пальців, не пересушити!

Головне у цій справі - власний досвід. Не варто перейматись, якщо з першої спроби вийде не так, як ви сподівалися - з досвідом все з'ясується.

Щойно висушену пастилу скручую в рулет, розрізаю навпіл, обгортаю харчовою плівкою, щоб запобігти злипанню. Виглядає як цукерка.

Складаю в звичайні банки, закриваю вакуумними кришками і... яскраве відлуння літа присутнє з нами і взимку!



Николай Курдюмов:

Самая умная сушилка

Привет Вам, дорогой мой читатель, дачник и фермер!

Лет десять назад я вывел для себя «закон успехологии»: любое дело можно улучшить на порядок. И представьте, жизнь постоянно подтверждает этот закон! Моя последняя находка – сушильный комбайн Изидри. Скоро год, как мы пользуемся этой поразительной штукой, и каждый раз испытываем кучу радостного восторга. Озарился «вторым законом успехологии»: истинно Умная Вещь постоянно дарит радость и новизну. И не иначе!



Мы все помним обычные стиральные машинки. Они только крутили. И ничего – полвека все им радовались. Но вспомните тот момент, когда вы впервые ощутили, что такое стиралка-автомат: Господи, СВОБОДА!.. Мы пришли к выводу: примерно так же Изидри отличается от большинства более дешёвых сушилок. Говорить о таком чуде вскользь, как в рекламе – Бога гневить. Расскажу, как душа просит.

Мы все привыкли сушить излишки урожая – фрукты и овощи, коренья и травы.

И рыбу вялим, а то и мясо. Но энтузиазма это дело как-то не вызывает. Всё время бегай, от мух укрывай, выноси-занося, за погодой следи...

А сушка – она и есть сушка, на живой продукт мало похоже: темнеет, теряет вкус и аромат, скукоживается. Даже пряные травы, тот же чабрец или

мелисса, провисев на чердаке в дождь, начинают стойко пахнуть сеном... В итоге мы идём в какой-нибудь супермаркет и затариваемся импортной «сушкой», изюмом и финиками. Правда, их китайская половина выварена в сахаре, а прочие усердно обработаны сернистым газом, подкрашены, а чернослив с изюмом ещё и жиром – для блеска... Зато красиво и сладко. А домашняя сушка лежит в банках годами: дети не едят, да и самим не очень охота.

Выход очевиден: поставь снизу нагреватель с вентилятором – сушка становится быстрой и надёжной. Сейчас такие сушилки производятся и у нас, и в других странах. По сравнению с воздушно-солнечной, они здорово облегчают сушку. Но, как любой нагревательный прибор, требуют регулярного внимания и участия хозяйки, иначе возможны неприятности. Кажется, ну как это можно улучшить?.. Новозеландец Ке-

вин Андерсен – добрый гений нашего времени – смог. И не просто улучшил – произвёл в этом деле революцию. Он создал свои умные сушилки Изидри (Ezidri). Игру слов можно перевести так: «сушить – это легко и просто».



Представьте себе такую сушку: фрукты-овощи почти не меняют цвет, практически не теряют живой аромат, и вкус тот же, только намного гуще. То есть они просто усыхают в объёме. И всё это очень быстро: вечером уложил, к обеду готово. И главное: включил – и забыл. За равномерность и качество сушки сушилка отвечает сама. За полную безопасность – тоже.

Вся твоя работа – заложить нарезку и вынуть готовый результат. Прибавьте сюда реальную безграничность возможностей: томаты, дыни и арбузы (!) высушить не труднее, чем яблоки, просто немного дольше.

Сухой арбуз по вкусу и аромату – как живой, только сладкий, как карамель. Сухая дыня – реально дыня! Земляника пахнет земляникой, вчера пересыпанной сахаром. Малина – такая же красная, почти не усохла, и пахнет малиновым вареньем... Я никогда не ел сухие яблоки, а «изидриевые» лопаю, как конфеты. Груши – тут слова бесполезны. А уж если высушить спелые, ароматные абрикосы!.. А душистый сухой персик пробовали? Баклажаны чуть размочить – можно тушить, как с грядки. Сухие томаты пахнут ядрёным томатным соком; в борщ поломал – будто свежие порезал. Сладкий перец благоухает так, что лишнее раз в банку нос не сунешь: представьте аромат сухой паприки, усиленный впитано. Грибы – это вообще нельзя вдыхать больше одного раза! А пряные травы, зелёные и почти живые, начинают пахнуть почти как эфирные масла... Таких не купить даже у абхазов на рынке!

Представили?.. А мы уже начинаем на деле соображать, что это значит. Это, братцы, другая жизнь.

Зачем теперь дары сада-огорода замораживать?

Вкус портится, аромата – ноль, витамины теряются – зачем?! Я уж про киловатты молчу. То же и с консервами – ежегодными закатками, ког-

да дом на целый месяц превращается в «адскую кухню»: минимум половина больше не нужна. Уксус, соль, лимонка, витаминов – мизер, от долгого хранения ядовитыми становятся – и себе-то не на пользу, а уж внукам!..

А сушка стоит себе в герметичных пластиковых или стеклянных банках в тех же шкафах, аромат набирает. Откроешь банку – дух на всю комнату! Никаких консервантов, никакой варки-жарки. И вся работа – порезать на ломтики толщиной с карандаш и на лотки разложить.



Каким же образом Изидри всё делает сама?

Сейчас в продаже масса сушилок, и в основном вдвое дешевле. Экономия – дело святое, и я прошу только об одном: не беритекота в мешке, присмотритесь к ним внимательно.

Ну, для начала просто спросите: а что получится, если на ней сушить арбуз?.. И зацените у продавцов «выражение лица необщее»... Ещё спросите: а что будет, если включить и на сутки на работу уйти? Дальше я бы уже не вникал в детали. Но вам советую вникнуть.

Прежде всего, поинтересуйтесь: а есть ли в ней, собственно, вентилятор?! Мы однажды чуть не взяли китайскую, почти такую же на вид и очень дешёвую. Благо, пошли проверять

– а там один ТЭН-нагреватель! Это всё равно, что поставить её на печку: снизу всё горит, а сверху сырое. Подобные сушилки производят и в России.

Есть вентилятор? Отлично. **Поинтересуйтесь, каким именно образом движется тёплый воздух.** Это – самое главное. В большинстве изученных нами моделей – снизу вверх, сквозь лотки. Значит, нужно регулярно менять их местами, иначе всё то же: снизу пересохло в пыль, сверху ещё сырое. Инструкции порой так и указывают: «контролируйте готовность продуктов каждый час».

В Изидри одинаково тёплый воздух с равной мощностью продувается по каждому лотку горизонтально, от периметра к центру. Все лотки – как бы одна поверхность: сохнут равно, не требуя никакого вмешательства. Клади разные фрукты – даже запахи не смешаются. И – что ценно – быстро сохнет пастила.

Кстати, об эффективности вентилятора. Обычная нагрузка для Изидри – больше десятка лотков нарезки, а в фермерской модели – все двадцать, а для трав – тридцать. Откуда такой эффект? Дело в том, что лоток Изидри – не просто «решётка». Это шедевр инженерии. Целое конструкторское бюро трудилось над ним почти год. Потоки воздуха не просто движутся, как надо, но и хитро усиливают





друг друга. Поставьте ладошку над работающей сушилкой – сами убедитесь.

Обязательно полюбуйтесь, что будет, если вдруг отказал вентилятор. Внимание: у многих моделей ТЭН при этом не отключается! Минимум – сушилка просто плавится, максимум – пожар. В инструкции так и пишут: «прибор требует постоянного контроля». Или ещё круче: мол, ставьте прибор только на огнеупорные поверхности во избежание возгорания.

Знаете, весьма грустная картинка рисуется: следы, бди, лотки местами меняй – натурально, ты заложник сушилки!

У Изидри есть термохранилище. Если даже, не дай Бог, мотор откажет, ТЭН тут же выключается – никакого риска.

Только вот моторы Изидри практически не отказывают: рассчитаны на 2-3 года **непрерывной** работы. Со слов Кевина, на производстве эти сушилки так и работают – не отключаясь годами. Потом заменил мотор – и снова на три года забыл. Вообразили качество?.. Уж не знаю, есть ли в мире аналоги с такой же надёжностью!

Вот ещё строчка из многих инструкций: «следите, чтобы с лотков не капала вниз никакая жидкость». Это потому, что у сушилок с вертикальным продувом дно сетчатое, и вентилятор с ТЭНом – прямо под ним.

Дно Изидри – сплошное и гладкое, с бортиком. Никакая жидкость не может попасть в отсек электроники. А на случай особо сочного мяса или свежего арбуза можно поставить на нижний лоток ещё и поддон для пастилы. Потом помыл – и вся проблема.

Ещё важно, как ведёт себя сушилка при разной температуре.

Изидри – замечательно себя ведёт. Выставил 55°C – будет держать 55, и не важно, сколько снаружи, 15 или 35°C. Термодатчик отключает ТЭН, если тепла достаточно, и включает только когда нужно. Иначе: чем теплее, тем меньше работает ТЭН.

Во-первых, **потребление энергии уменьшается больше, чем в половину.** Например, рабочая мощность модели «Снекейкер» – 500 Вт/час, а реально она «ест» 180-250. То же – в модели «Ультра-1000».

Во-вторых, и главное: оканчивается, **равномерность температуры – главный фактор качественной сушки.** Подтверждаю: такой сушки нигде больше не видел.

Ещё один ну очень важный показатель – реальная вместимость лотка.

Цитирую руководства нескольких сушилок с вертикальным продувом: «чтобы обеспечить хорошую продуваемость, кусочки фруктов не должны касаться друг друга». И фото: на всём лотке – один апельсин, вольготно так разлёгся. Да Боже упаси от такого «сибаритства»! На лоток Изидри можно класть нарезку сплошь, «черепицей», и даже в два слоя (!) – главное,



чтобы между кусочками были какие-то зазоры, как в случае с грибами, половинками мелких слив и ягод земляники. Я всегда набиваю лотки чуть не ворохом – всё сохнет прекрасно.



Наконец, общий объём загрузки.

Спросите, можно ли в прочие сушилки загрузить ведро резанных плодов? В Изидри – легко. Тут две модели, по аппетитам.

«Снекейкер 500» может брать 12 лотков нарезки (ведро с горкой) или 15 лотков с травами, и работать в трёх режимах: 35°C, 50-55°C и 60°C. Последний режим – для мяса и рыбы, бастурмы, суджук и балыков, гуляшей и рагу...

Самая мощная – модель для фермеров «Ультра-1000». Из расчётных 1000 Вт «ест» 400-500. Температура устанавливается вручную: от тонкостей режима часто зависит эксклюзивное качество продукта. Заметно шире, объёмистее семейных моделей. Берёт, как уже упомянуто, до 15 лотков с нарезкой (15-17 кг) или до 30 лотков с травами.

Подытожили? Констатирую факт: есть обычная, традиционная сушка. А есть **нормальная сушка – стандарт Изидри.**

Ну, а теперь самая суть и необычность нормальной сушки: кулинария сухих продуктов.

Когда наши женщины вдыхают ароматы и пробуют нашу разную сушку, реакция одна: восторженное оцепенение. Когда мы подаём к чаю наши сухофрукты или пастилу, никто не вспоминает о конфетах.

Тут тоже есть свои нюансы. Например, кисловатые фрукты – сливу, алычу, персики, киви – можно предварительно замочить в растворе мёда или сахара: намного вкуснее будут. Виноград не сохнет, если не опустить в кипяток: кожица слишком плотная...

Но это только начало – в общем, обычная заготовка сырья. А можно делать целебные кулинарные шедевры. К каждой сушилке прилагается книжечка с рецептами. Для нас это, разумеется, только ознакомительные схемы – мы свою кулинарию изобретём!

Суть в том, что поддоны для пастилы позволяют сушить буквально всё: гуляши и рагу, бефстрогановы и бифштексы, жюльены и запеканки... и даже супы! Картошку, пюре, лук, чеснок...

Собрались в поход? Не нужно больше покупать концентраты: достаточно приготовить и высушить то, что хочется. Кинул в котелок – и готово!

Но и это только начало!

Как насчёт пастилы – с орехами, добавками целебных трав, пропаренных круп и мёда?

Можно готовить батончики мюсли лучше, чем в аптеке.

Можно сушить пастилу с йогуртом или стущёнкой, изобретать разные «плоские чурчхела».

Можно готовить овсяные или кукурузные «сухие печенья», крекеры, «сухие оладушки» и «сухие кексы».

Можно делать здоровые чипсы из вкуснейшего картофельного пюре.



Наконец, можно сушить и молоть разные остатки фруктов, пряные плоды и ягоды, и делать фруктовые чаи, ароматные без всяких отдушек.

В общем, сыроедам и вегетарианцам – лучше не придумашь. И главное, всё это можно без ограничения скормить даже годовалым внукам: вы ведь точно знаете, из чего это сделано!

Ах, да, забыл:

Изидри быстро сушит и цветы, и прочий флористический материал.

Даже целые букеты – в подвешенном состоянии. Цвет и аромат при этом сохраняются несравненно лучше, чем при сушке на воздухе.

Как насчёт того, чтобы поздравить подругу съедоб-

но-цветочным венком, приготовленным в Изидри?.. Романтические европейцы уже вовсю увлекаются.

Летом мы предвкушаем три совершенно новых удовольствия.

Первое: теперь я с азартом буду собирать, а также везде искать и радостно находить самые спелые, вкусные, ароматные фрукты и ягоды. Уже попробовали сухую клубнику – чудо! Уже посушили вишню – здорово! Мечтаю высушить сладчайшие абрикосы и сливы.

Приятно и собирать, и покупать, когда знаешь: сохранишь всю прелесть плода без всякой мороки. Ну, и с огорода теперь ничего не пропадёт.

Второе удовольствие – сама работа с сушилкой. Положил что-то новое – а что получится? Изобрёл очередную пастилу – скорее бы попробовать! А уж знакомых угощать – просто кайф. Пока они сами Изидри не купили!

Ну, а третья радость – зимой. Дыши ароматами лета, вкушай, твори! И детям с внуками – не банки тяжкие, а чудесную, чистую, здоровую сушку. Пускай к хорошему привыкают!

Ну, и вы тоже привыкайте. Ну, сколько можно отравленный импорт глотать?.. От души желаю вам новых радостей!

Искренне ваш,
Николай Курдюмов
www.kurdyumov.ru



«Живі» хлібці та інша смакота



Галина Люзьяк
Львів

Вибір зробила на користь моделі «Ультра», бо саме вона функціонально найбільш відповідала моїм потребам. Ключовим моментом в цій моделі є можливість регулювати температуру в діапазоні 35°...65°C. Власне, «живий» режим (до 40°C) дозволяє зберегти в продуктах ензими і максимум поживних речовин, що для мене в процесі сушіння є найважливішим.

І от «живильна лабораторія» запрацювала: яблучні і бананові чіпси, пастили фруктові і овочеві, різна зелень, кокосова стружка, хлібці, насіння. Все надзвичайно цікаво, смачно і здорово! І дохід приносить, і моральне задоволення.

Окремо хочу зупинитись на «живих» хлібцях, які є МЕГА

Мое знайомство з Ізидри стало важливим пунктом на шляху здорового способу життя. Коли я ознайомилася з дивовижними можливостями цієї сушарки, то зрозуміла: вона обов'язково має працювати на нашій кухні.

поживною і корисною альтернативою дріжджовому хлібу з білої муки – і не тільки! Я виготовляю їх із пророщеної органічної пшениці з різними добавками і висушую при 40°C.

В чому ж секрет пророщування? При проростанні в зерні відбуваються дивовижні зміни: крохмаль перетворюється в солодовий цукор, білки – в амінокислоти, а жири – в жирні кислоти. Такі ж процеси відбуваються при перетравлюванні їжі в організмі. Виходить,

А тепер уявіть, яка колосальна різниця між порцією свіжого салату з бутербродом і такою ж порцією з «живим» хлібцем! До того ж, такі хлібці зручно брати з собою в дорогу.

І про солоденьке. Ізидри й тут мені допомагає творити і задовольняти смаки охочих ласунчиків, маленьких і дорослих. Влітку ми мали змогу побувати в Карпатах в сезон чорниці. Це просто неймовірне задоволення – естетичне і смакове, звісно ж. Наїлись, ще й до Львова привезли і пастил трохи запасли на зиму. Чорнично-бананова пастила – це вітамінно-літньо-позитивний заряд в холодний осінній день. Перевірено! А ще яблучно-бананова, яблучно-динна, яблучно-гарбузова, яблучно-сливова. Експериментувати можна вдосталь і з радістю.

А діткам замість карамельок і жуйок – просто супер!

Багато компонентів для начинок в свої цукерки також сушу в «помічниці», оскільки хочу зробити їх і смачними, і корисними водночас. Виходить добре.

Дякую Ізидри за можливість втілювати в життя свої наміри!

З петрушкою, кропом та морквою

З базиліком та помідором



З петрушкою, кропом та коріандром

більша частина роботи в пророщеному зерні вже виконана. Більше того, синтезуються вітаміни і інші корисні речовини, накопичується енергія, мобілізуються законсервовані і приховані сили зерна.

У 50 г пророщеного зерна пшениці вітаміну С стільки ж, скільки у 6 стаканах апельсинового соку!





Андрій
та Світлана
Марченки
Шостка

Був такий випадок

Вже на протязі п'ятьох років ми продаємо в клубі сушарки Ізідрі. Стабільним продажам, звісно, сприяє надзвичайний смак та якість сухофруктів. А коли ми в цьому сезоні нарешті навчились робити чудову пастилу і запропонували куштувати покупцям, то продаж сушарок виріс втричі.

Але ще одна причина високої популярності Ізідрі – надзвичайна надійність. Багато хто використовує сушарку майже безперервно на протязі усього сезону плодоношення овочів і фруктів. При цьому, за всі роки на майже триста проданих в нашому клубі сушарок Ізідрі не було жодного звернення по гарантії!

Один-єдиний випадок поломки після п'яти років експлуатації стався у мого знайомого - як він сам сказав, з його ж вини. Сушарку було відремонтовано поставальником за один день.

Але був один майже гарантійний випадок. Декілька років назад придбала одна жінка Ізідрі Снекейкер. Приносить через три дні і каже: «Не сушить ваша сушарка. Три дні намагалась висушити груші, а вони не висихають. Віднесла до знайомиї,

у неї точно такий Снекейкер - одразу все висохло. Так що сушарка бракована, міняйте».

Подивились ми, перевірили – начебто все працює. Наступного дня вранці швиденько нарізали яблук, увімкнули сушарку. І ще поклали термометри на верхній і на нижній лотки, бо самим було дуже цікаво дізнатись, як так виходить, що начебто все працює – а не сушить.



Були дуже здивовані, коли виявилось, що температура точно відповідає заявленій у характеристиках сушарки. І головне - на верхньому і нижньому лотках однакова. Дійсно унікальна конструкція!

Минуло близько трьох годин... Прийшла вже та жіночка, власниця сушарки. Заглядаємо

разом всередину. Яблука порізані тоненько, тож вони вже наполовину висохли. А жіночка категорично так: «Нічого не знаю, дома в мене не сушить».

Не буду вдаватися в подробиці, але приблизно через годину, після численних запитань я нарешті знав причину «поломки». Виявилось, що жіночка ставила сушарку на м'який пуфик і закутувала в ковдру, мабуть, щоб було тепліше. Але ж електроніка чітко слідкує за температурою, а всі отвори, через які поступає повітря, були повністю перекриті. Нагрівний елемент вимикався, повітря не надходило, тож процес сушки взагалі не відбувався.

Проблему вирішили, жінка пішла задоволена. Тепер кожному новому власнику Ізідрі ми наголошуємо: треба обов'язково ставити на тверду рівну поверхню, нічим не накривати, приміщення повинне добре провітрюватись, щоб волога з фруктів і овочів не випадала на стінах кімнати, а виходила назовні.

Дотримуйтесь вимог експлуатації, що вказані виробником, і сушарки Ізідрі забезпечать вас смачними сухофруктами та диетовижною пастилою.

Кілька порад

- ✓ Не встановлюйте сушарку на підлогу: повітря надходить знизу, тож можливе запилення продуктів.
- ✓ Для запобігання заливттю блока керування заповнюйте лотки в стороні від сушарки.
- ✓ При нестабільній напрузі або поганих контактах у електромережі (наприклад, на дачі)

можливе мимовільне перемикання Снекейкера у найнижчий режим роботи.

- ✓ Якщо у вас недостатньо продукції для заповнення 5 лотків, першими на сушарку встановлюйте порожні лотки.
- ✓ Неповне завантаження не дає економії електроенергії. Потужність, що споживається, не залежить від кількості лотків.



Валентина Ляшенко
Никополь

Такие вкусные «конфетки»!

Пастила – очень хорошая альтернатива конфетам. Если родители хотят, чтобы ребёнок рос здоровым, то одним из камней преткновения на этом пути стоят конфеты.

Лично я не встречала в своей жизни ни одного маленького Человека, который бы не любил сладости. Вопрос полезности-вредности этих самых конфет встал в нашей семье очень остро, когда родилась внучка. Какие только альтернативы не предлагались! И мёд, и варенье, и домашние йогурты, и сухофрукты, подаренные нашим садом... а ребёнок упорно просил шоколадки и конфеты.

Но вот бабушка Лена (моя сватья) приготовила пастилу, и я услышала от дочери, что внучка охотнее ест её, чем сухофрукты. Решила и я попробовать приготовить эту «вкусняшку». Благо, что сушилка Изидри Снекейкер уже куплена.

Первые пробы были на клубнике. Всё сделала согласно инструкции: измельчила ягоды, добавила немножко мёда и вылила эту смесь на поддон, смазанный домашними сливками. Понравилось, но запах сливок всё-таки мешал наслаждаться ароматом клубники. Я поняла, что в **приготовлении пастилы очень важную роль играет жир, которым смазываются поддоны.**

После клубники настала очередь абрикос. Пастила готовится так же: измельчаются фрукты, добавляется мёд по вкусу и сушится на специальном поддоне.

Маслом поддон надо смазывать так, чтобы не было видно разводов. Я это делаю ваткой.

На этот раз получилось настолько хорошо, что я, пробуя эти вкусности, уподобилась маленькому ребёнку, что залазит ладошкой в банку с вареньем. Оторваться от «пробования» было невозможно!



Простор для творчества

Мёд лучше всего брать рапсовый. Он очень хорошо кристаллизуется и не имеет яркого запаха. Кстати, с сахаром, говорят, пастила не такая вкусная. А мне даже и в голову не пришло сделать её с сахаром.

Но если взять акациевый мёд, то пастила может даже и не получиться: не высохнет, будет мягкой и липкой. А если, например, гречишный, то он может перебить запах фруктов.

По моим наблюдениям, **фрукты бывают вязкие и хрупкие.** Для пастилы это очень важно. Из вязких фруктов и ягод (шелковица, вишня, черешня, слива, смородина, крыжовник, виноград) она очень долго сохнет, но всё равно липнет и кусочки в банке склеиваются. А вот овощи почти все хрупкие и быстро пересыхают. Потом получается не пастила, а «чипсы».

Только томаты вязкие. Из них пастила вкусная. Её я готовлю без мёда. Просто измельчаю на блендере томаты и сушу, как пастилу.

А вот фрукты я приспособилась сочетать так, чтобы компенсировать излишнюю вязкость одних хрупкостью других: яблоки-сливы, груши-виноград, яблоки-вишни, яблоки-вишни-груши, абрикосы-вишни, абрикосы-сливы.

Точно так поступаю и с кабачками. Но о них подробнее.

Долго я решала проблему, куда приспособить эти овощи, которых дюже много бывает. Мы столько не консервируем. Варенье из кабачков варить можно, но куда его столько?

И придумала я сделать пастилу. Эксперименты не все увенчались успехом, но после творческих поисков могу с вами поделиться своей находкой.

Эксперименты и находки

Когда я с загадочным видом даю попробовать эту пастилу, то никто не угадывает, что в основе – кабачки. А всё очень просто. Зная, что кабачки очень хрупкие и быстро пересыхают, я добавляю к ним крыжовник, вишни или виноград (примерно 1 часть вишен и 3 части кабачков).

Вот малина почему-то с кабачками «не пошла». Чтобы убрать тыквенный запах, добавляю мяту, немножко иссопа и обязательно кануфер (немножко, он горьковатый на вкус).

Кануфер избавит детишек от паразитов. Считаю, что «конфетка» с такими свойствами никому не помешает.

Травы можете менять по своему вкусу. Очень часто читала, что к кабачкам добавляют лимон. Но лимоны я ещё не научилась выращивать, а то, что продаётся – далеко от чистоты и безопасности.

А вот мята очень хорошо предотвращает простуду (ментоловые леденцы в межсезонье настойчиво рекламируют) и даже поможет ребёнку в транспорте избежать укачивания.

Итак: **кабачки, фрукты-ягоды, травы, немножко очищенной водички и мёд.**

Пропорции не люблю писать,

чтобы оставить простор для творчества.

Считаю, что **любая пища творится в сонастрое на продукты.**

Просто надо сделать измельчённую массу такой густоты, чтобы это было удобно вылить на поддон. И чтобы вкусно было!

По аналогии с кабачками, я делаю тыквенную пастилу: сочетаю абрикосы, виноград или паслён с тыквой. То есть хрупкую тыкву с более вязкими продуктами. (Вообще-то, паслён чёрный – ядовитое растение, но спелые сушеные ягоды употреблять можно).

Абрикосы в этом случае используются сушёные. Я их предварительно замачиваю в тёплой воде на 12 часов, а потом вместе с водичкой, тыквой и мёдом измельчаю на блендере. Сочетание паслёна с тыквой также даёт антипаразитарный эффект: и вкусно, и полезно!

Ещё одна находка

Кусочки пастилы из вязких фруктов и ягод я пересыпаю порошком из трав (травы сушатся, а затем перетираются на порошок с помощью железного ситечка).

Если бы вы знали, какая это вкуснятина:

вишнёвая пастила в вишнёвых листьях, сливовая – в сливовых, малиновая – в малиновых, а виноградная – в порошке из виноградных листьев, усов и цветов!

Это не только вкусно и полезно, но решает ещё проблему поросли малины, сливы, вишни. К тому же, очень легко теперь регулировать нагрузку виноградных кустов: все лишние гроздья перед самым цветением отправляются на сушку.

И все счастливы!

Вот вроде и всё, чем хотела поделиться. Разве что ещё перечислить разновидности своих творений:

- ✓ абрикосовая;
- ✓ абрикосово-яблочная (очень хорошо повышает гемоглобин);
- ✓ абрикосово-сливовая;
- ✓ абрикосово-вишнёвая;
- ✓ вишнёвая в порошке из вишнёвых листьев;
- ✓ смородиновая;
- ✓ клубничная;
- ✓ черешневая;
- ✓ шелковичная;
- ✓ вишнёво-шелковичная;
- ✓ земляничная;
- ✓ малиновая в малиновых листьях;
- ✓ сливовая в сливовых листьях;
- ✓ яблочно-сливовая;
- ✓ персиковая;
- ✓ персико-сливовая;
- ✓ грушевая;
- ✓ грушево-яблочная;
- ✓ грушево-виноградная;
- ✓ яблочная;
- ✓ виноградная в порошке из виноградных листьев, усов и цветов;
- ✓ томатная;
- ✓ кабачково-крыжовниковая;
- ✓ кабачково-вишнёвая;
- ✓ кабачково-виноградная;
- ✓ тыквенно-абрикосовая;
- ✓ тыквенно-паслёновая;
- ✓ тыквенно-виноградная;
- ✓ калиновая;
- ✓ калиново-грушевая.

Надеюсь, что вы их дополните своими находками. **И пусть этим вкусностям-полезностям радуются дети!**



Продукты хранятся долго!

У вас бывало такое – жаждешь чего-нибудь необычного, удивительного, впечатляющего?.. Уж телевизор весь просмотрен, друзья-знакомые опрошены, Интернет, опять же... Чувствуешь, где-то оно рядом – то, что сделает жизнь прекраснее, лучше... Ждешь чего-то монументального, значительного. А потом вдруг БАЦ – вот оно! Наконец-то!

И уже не важно, что это самое «оно» оказалось небольшим, лёгким и место ему не на постаменте, а например, на кухне. И тот факт, что на него не любоваться иногда, а каждый день пользоваться, не умаляет восторга. Потому что всё гениальное на самом деле просто!

Именно такое произошло, когда в руки мне попали великолепные вакуумные крышки ВАКС.

В самом деле, такую чисто детскую радость от жизни я получал от плоскореза, тачки (имеется в виду обычная одноколёсная тачка на дачу) и теперь вот – вакуумные крышки. Мои чувства станут вам понятнее, когда и вы познакомитесь с этим очень простым, но невероятно практичным и удобным изобретением.

Зачем они нужны

Все знают: где нет воздуха, там никто не живёт. Это относится ко всем, включая жучков, моль, плесень и бактерии.

Представьте, как сохранилось бы содержимое холодильника, кухонных шкафчиков и прочих «закромов», если бы удалось удалить оттуда воздух. Представили?

Конечно, идея вакуумирования продуктов не нова, но аппараты для упаковки в целлофан применять на кухне не очень удобно, а вакуумные контейнеры западных фирм как правило имеют не очень большой объём, а денег стоят немалых.

Вот если бы использовать обычные стеклянные банки, каких в нашем хозяйстве полно,

да найти простой и быстрый способ удалять из них воздух...

И самарское предприятие «Исток» предлагает решение этой задачи насколько простое,

тем дольше качать, но обычно достаточно 10-20 движений.

Когда шток насоса начинает самопроизвольно втягиваться – банка закрыта. Если предполагается долгое хранение – лучше откачать ещё. А если банка будет под руками – молоко там у вас или приправа – то и достаточно.

Как открыть банку? Приподнимите пальцем клапан на крышке – раздается шипение воздуха и крышка освободится.

И ВСЁ! Я же говорил, штука очень простая и удобная. Ну и отдельная

благодарность тому, кто догадался делать крышки яркими и разноцветными – для глаз радость тоже важна.

Из личного опыта

У меня вакуумные крышки появились, в первую очередь, для всевозможных сушеностей. Вы наверняка знаете, как неприятно бывает, когда в сушеных яблоках и грибах заводится моль. А нет воздуха – нет моли, к тому же, сухофрукты не «отходят», то есть не набираются влагой, и насыщенный аромат сохраняется очень долго.

Жарким летом домашнее мо-



локо под вакуумной крышкой в холодильнике не прокисло почти две недели! Потом, конечно, скисло, но от того, что процесс шёл при недостатке кислорода (работали анаэробные бактерии) вкус получился не как обычно (знаете, какой он бывает), а... сладкий! Дети слупили ложками и просили ещё.

Замечено, что творог и сметана под ВАКСами становятся мене плотными и вкуснее, трудно сказать, почему.

Очень удобно в дорогу взять супчик и другую нехитрую (и хитрую) снедь – даже если жарко, несколько дней нормально питания гарантировано.

Выручают меня ВАКСы уже который Новый год. Оно ведь как обычно бывает – наготовлено всего и много, да всё скоропорт. Праздник прошёл, салатики остались. Закрываем их под вакуумную крышку – и никакого обжорства, а банкет продолжается ещё неделю.

Шашлыки замариновать – 2 часа, огурцы засолить – ночь. Слышал, люди черенки винограда насыщают стимуляторами под ВАКСами.

Буквально сегодня супруга закрыла ВАКСой разведённый обойный клей. Говорят, хорошо краску хранить, только вы же понимаете, крышкой после краски молоко уже не закрыть.

Обратите внимание

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

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

Производитель говорит о возможности использовать ВАКСы для горячей консервации (до 200 раз в течение 5 лет), но я не вижу в этом смысла. Тут лучше использовать обычные металлические «закатки», а для солений – капроновые крышки, всё-таки они по сравнению с ВАКСами стоят сущие копейки.

К тому же, без взаимодействия с кипятком вакуумные крышки будут служить практи-



не осталось совсем никого живого из бактерий, в домашних условиях всё-таки 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.

Лучший подарок

Друзья и родственники, которые получа-

ли от меня в подарок наборы ВАКС, радовались как дети: «Не понятно, зачем оно, но какое красивое!»

Я серьёзно, когда будете думать, что подарить (например, себе) на Новый год или день рождения, вспомните о вакуумных крышках. Да и не обязательно ждать повода – в жизни ведь дорог каждый день. Это как раз тот случай, когда получаешь намного больше, чем платишь, ведь сколько стоят удовольствие и радость?

Вячеслав Грисюк

Славутич

Образ питания меняет все!

Изменение образа питания, если все по-настоящему, непременно влечет за собой изменение всего образа и уклада жизни. Кажется, что из того, что перестал кушать одно и начал есть что-то другое? Вроде бы ничего не должно измениться. А нет, все меняется! Как меняется социальный образ жизни, так меняется и домашний уклад, о котором мы сейчас поподробнее и расскажем.

При переходе на сыроедение (а именно об этом идет речь) сильнее всего в доме изменяется кухня. Сыроедение – это когда человек полностью перестает употреблять в пищу термически обработанные продукты. И еще полностью исключаются продукты животного происхождения. При таком режиме питания все меняется кардинально!

Представьте себе: нет необходимости что бы то ни было варить, жарить, печь – короче, нагревать. Гораздо внимательнее стало отношение к используемым средствам для чистки и мытья, набор пластиковых бутылочек сменился коробочкой с горчичным порошком. Усилилась необходимость в том, чтобы что-то измельчать и пюрировать. И, конечно, появилась необходимость сушить, сушить много и разных продуктов.

Как итог – краткий обзор кухнотехнических изменений: выселили плиту, печку СВЧ, тостер, ростер и вафlepечку. Сразу освободилось столько места! Встал вопрос про кухонный комбайн, мясорубку и миксер – это было положено, как показал опыт, в очень долгий ящик. Их место в механизации измельчения у нас занимает мощный блендер, в котором готовится практически все, что мы готовим – зеленые коктейли, шоколад, конфеты, супы, торты, десерты и т.д. И еще со-

ковыжималка, которая производит в больших количествах очень вкусные соки из свежих плодов.

Холодильник против сушилки

Теперь – вопрос ребром: за жизненное пространство на кухне конкурируют два прибора, ответственные за сохранение еды. Как сохранять скоропортящиеся продукты более чем на неделю? Варианта два: или замораживать, или сушить.



Весь опыт цивилизации кричит – без холодильника пропадешь! Сижу, думаю, вспоминаю. А ведь наш холодильник тоже давно выселился из кухни, занял место где-то в дальнем углу, где его и не видно почти. Что там хранится? Так у нас зверья целый дом, и все хищники – вот мясо для них там и хранится. А для человека, если

задуматься, пища замороженная – тоже ведь прошедшая термическую обработку, поэтому заморозками мы пользоваться почти перестали. Хранятся конечно ягоды со своего огорода, но...

Предвижу резонный вопрос – а где и как хранить? Ведь у нас зелень и фрукты только по сезонам! Если рассчитывать на свое, значит надо морозить или... Конечно есть второй вариант – сушить!

В дуэли приборов, помощников в хранении и сохранении, даже без борьбы и споров победила сушилка, и как показатель, к одной добавилась еще одна ее товарка и третья в горячем, так сказать, резерве. Работают постоянно и в них готовится наш хлеб – хлебцы сыроедческие, печенье-чипсы, пастилки, сушатся фрукты и травы, и так далее, и тому подобное.

Какие сушилки используем? Обычные, российские – «Сухо-вей», «Ветерок». Легко ломаются, но и просто чинятся. Есть вопросы к эффективности, но мы приспособились. Смотрели дегидраторы, решили остаться на том, что есть. Давненько искали вариант.

Лучший вариант

И вот, о чудо, вариант нашелся – сушилка Изидри! Отличная конструкция, прочный пластик, совершенно уникальная схема обдува, решающая сразу массу проблем с эффективностью сушки, продув не сверху вниз, а боковой. Можно полностью перекрывать поддон непродуваемым поддоном. Что это значит? Это значит экономии энергии и увеличение

загрузки прибора; это значит, что запахом одного продукта не обдувает другой, а конструкция и технические характеристики позволяют наращивать объем сушилки до больших пределов; это значит, что я могу отказаться от двух или трех сушилок в пользу только одной.

Конечно, функционал очень схож, но огромная разница в частностях и мелочах:

1) в пользу Изидри качество изготовления и материалов, да и шумит она меньше. Ничего не могу сказать о надежности, но время покажет.

2) Изидри дороже, но простой подсчет сэкономленных киловатт энергии показывает, что и тут отобьется – две сушилки против одной, при почти одинаковой электрической мощности каждой. Конечно, зимой две сушилки отлично помогают в отоплении помещения, но ладно, придумаем другой способ подогреться.

3) уже сказали, что технология обдува полностью изменяет подход к загрузке поддонов продуктами: больше загружаем, сушим столько же времени – снова экономим.

4) Изидри можно доукомплектовать приспособлениями, расширяющими функционал и производительность. Она реально заменит все три наших сушилки! Одна! И места меньше, и работать приятней.

Вывод один – бежим, покупаем и пользуемся. И заодно проверим на практике теоретические рассуждения. И это не рекламная статья – это наш выбор, на основании опыта использования разных приборов для сушки.

Юлия и Павел Третьяковы

«Волшебный Мир»

www.volmir.org

Как почистить яблоко

Чего только не придумано, чтобы «жить стало лучше, жить стало веселее!» Приспособление, о котором рассказ, облегчит жизнь, если вы любите сушить яблоки и груши, но не любите подготовительных работ – чистить, резать...

Устройство вполне можно назвать станком, при этом он довольно прост, надежен и для своих задач стоит вполне приемлемо.



1 Конструкция крепится к столу с помощью присоски.



5 Снимаем яблоко со станка - а серединка-то вырезана!



2 Надеваем яблоко и вращаем подающий винт.



6 Лёгким движением руки



3 Снимается «стружка» и яблоко режется спиралью.



7 яблоко превращается в подготовленное сырьё для сушки.



4 То же самое можно проделать, не снимая кожуру.



8 После сушки на Изидри яблоки великолепны на вид и на вкус!

Когда «рука набита», подготовка одного яблока к сушке может занимать секунд 15-20. Это огромная экономия сил и времени!

В общем, «токарно-яблочный станок», или пиллер, вполне заслуживает права на использование и рекомендации Клуба.

Скупой платит дважды!



Александр Булкин
Чернигов

Как-то летом зашла в Клуб пожилая пара, и сразу с порога:

- Здравствуйте! Нам сказали знакомые, у вас продаётся хорошая сушилка.

- Здравствуйте! Да, есть такая, Изидри Снекейкер называется.

- А где она у вас?

- Так вот, перед вами стоит.

- Хм. Вот это она?

- Да, она, самая лучшая сушилка. А что вас смущает?

- Дорогая она у вас.

- Дорогая по сравнению с чем?

- Ну, мы вот неделю назад купили в магазине электроники сушилку в три раза дешевле.

- И как она вам?

- Да не нравится: при работе запахи издаёт неприятные, электроэнергии наматывает много, сама маленькая – всего 4 лотка и во время работы надо нижний с верхним менять местами, а то нижний припекается, а верхний остаётся сырым. Да и сама сушка в ней выходит не очень. А у нас сад большой и урожай в этом году на славу.

- А вот у нашей сушилки этих проблем нет, да к тем пяти лоткам, что есть, можно ещё 10 лотков добавить. Мы на свою за один раз два ведра яблок загружаем. А сушёности можете сейчас и продегустировать.

На столе вокруг сушилки у нас стоят банки с сушёными яблоками, грушами, абрикосами, малиной, грибами, морковкой, виноградом, пастилой и прочими чудесами под ваку-

умными крышками ВАКС. И вот наши гости, отведав сушки с половины баночек, сильно изменились в лице, и разговор у нас стал совсем душевный: о клубе, о людях, о земле. Мило пообщавшись, мы расстались. Но на следующий день, к моему удивлению, этот мужчина снова заглянул в клуб:

- Вы знаете, мы посоветались с женой и решили приобрести вашу сушилку.

- Одобряю ваш выбор, будем оформлять?

- Да, конечно. А какая у неё гарантия?

- Два года.

- Отлично, а то на ту, что мы купили раньше, только 6 месяцев дали.

Заполнили мы гарантийный талон, я дал все рекомендации по использованию, вручил DVD с видеоинструкцией, а когда доработал до конца дня, уехал на выходные с женой на дачу.

Отдохнув два дня душой и частично телом, снова пришёл в клуб и, каково же было моё удивление снова увидеть этого мужчину:

- А я опять к вам.

- Это радует, хотите поделиться впечатлениями?

- Да, спасибо вам за сушилку, мы с женой не нарадуемся! Уже сушили яблоки – такая вкуснятина получилась. Но я к вам ещё и за лотками.

- И сколько для начала будете брать?

- Да чего тут мелочиться, давайте сразу все 10 штук. Я же говорил, что сад у нас большой. Вот только первая сушилка будет мне напоминать, сколько раз платит скупой...

Сушить правильно

✓ Встановлюйте сушарку в приміщенні, що добре провітрюється, найкраще – балкон або веранда. В процесі сушки на Ізидрі температура навколишнього повітря майже не підвищується, але значно зростає його вологість.

✓ Старайтесь нарізати продукти шматочками однакової товщини, щоб вони висихали одночасно. Чим тонкішими будуть шматочки, тим швидше вони висохнуть.

✓ Час сушки залежить і від вологості самого продукту: яблука одного сорту можуть висохнути вдвічі швидше за інші.

✓ Ягоди, що мають товсту щільну шкірку – смородина, виноград – перед сушкою треба опустити на кілька секунд в окріп.

✓ Чим менша температура сушки, тим смачнішим буде результат. Лікарські рослини та лікарські (для фунготерапії) треба сушити при мінімально можливій температурі.

✓ Не пересушуйте продукти, бо втрачається смак та руйнуються корисні речовини, крім того, продукти гірше відновлюються. Висушені продукти мають бути гнучкими та помірно м'якими.

✓ При відновленні сушених продуктів не варто одразу додавати багато води, краще поступово доливати по мірі вбирання. Готуючи борщі, тушені овочі, рибу та інше, можна додавати сухі продукти безпосередньо у каструлю.

✓ Найкраще зберігати сушені продукти в скляних банках, при можливості під вакуумними кришками, в темному місці. Зниження температури зберігання на кожні 10°C збільшує термін придатності майже у 4 рази.

Вопрос - ответ

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, то есть на несколько секунд опустить в кипяток.

Как сушить рыбу?

Нежирную рыбу посолить, порезать кусочками толщиной 5 мм, разложить на лотки и сушить при температуре 60°C в течение 6-8 часов. Можно предварительно замариновать. Хранить в холодильнике.

Как сушить мясо?

Как и рыбу. Не рекомендуется сушить свинину и куриное мясо.

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

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

Можно ли эксплуатировать Снекейкер, совсем не выключая его в течение 2-х суток?

У новозеландских фермеров они месяцами не выключаются. Сушилки Изидри имеют очень большой ресурс и надёжную защиту.

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 фруктово-ягодных составляющих в пастиле – 1:10.

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 помыть сушилку?

Крышку, лотки, поддоны, сеточки – тёплой водой, очень хорошо с жидкими моющими средствами Дакоз серии «Ода». 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.

Помічниця!

Вивчивши широкий асортимент електросушарок, обрав Ізідрі. Можу впевнено сказати, що не помилився! Особливо цінною моя помічниця стала, коли почався грибний сезон. Компактність електросушарки дозволила взяти її з собою в замський будинок, і не доводилось хвилюватись, як доставити зібрані гриби додому – привіз вже готовий продукт.

Хоч працювала сушарка практично безперервно більше двох місяців, це дуже мало відобразилось на спожитій електроенергії, адже я використовував низький температурний режим. Завдяки цьому зберігаються всі поживні речовини, привабливий зовнішній вигляд та високі смакові якості сушеної продукції. Отже, на власному досвіді переконався, що сушарка Ізідрі економна, транспортабельна та безвідмовна в експлуатації.

Андрій, Івано-Франківськ

Економте час та сили



Якщо в сезон ви живе на дачі - візьміть із собою сушарку, улюблений ніж, блендер та вакуумні кришки з насосом. Навіщо возити додому врожаї, втрачаючи час та відтягуючи руки, якщо все можна висушити, не відходячи від грядки та куща? Сушені продукти мають в десятки разів меншу вагу та в сотні разів менший об'єм, тож доставити їх додому набагато легше!

Заробляйте з Ізідрі

Власникам кафе, невеликих харчових виробництв, овочевих магазинів та фермерам варто звернути увагу на сушарку моделі Ультра-1000. Потужна та економічна, вона може стати надійним та вигідним засобом виробництва.





Оксана Булкіна
Чернігів

Сушити цілий рік

Літо – сезон, коли йде заготівля смачних дарів щедрої землі, і сушарка працює з повним навантаженням, бо сушити можна практично все. Восени для неї теж знайдеться робота: гриби з

– дуже корисна ягода (авжеж – саме ягода!) А як смакує взимку гарбузова каша! Та дуже шкода тих гарбузів, коли вони течуть...

Рішення просте: натерти гарбуза та висушити на Ізидрі! Чи

лісу, коренеплоди, які можуть недолежати до весни, шипшина і калина на вітамінні і лікувальні чаї.

У винахідливої господині і зимою знайдеться робота для сушарки. Наприклад, гарбуз

зробити смачну пастилу, або гарбузові цукати.

Буває, цибуля з часником в лютому починають псуватися – на сушарку їх! Сушеними вони зможуть зберігатися дуже довго без втрати смаку і користі.

Навесні можуть залишитися невикористаними морква і буряк, варення і компоти або консервовані фрукти – за допомогою сушарки їх легко перетворити на смачні делікатеси. А там вже й весняна молоденька вітамінна зелень, яку з допомогою Ізидри дуже просто зберегти на цілий рік.

Бачите, скільки в сушарки цікавої та корисної роботи!

Цукати из тыквы

Берём тыкву, желательно сладкого вкуса и ярко-оранжевого цвета, чистим, удаляем семенную камеру, нарезаем ломтиками произвольной формы толщиной 0,5 – 1 см.

Готовим сироп: 1 стакан воды и 1 стакан сахара, 1 лимон. Воду и сахар помещаем в широкую кастрюлю или таз, доводим до кипения, кладём в закипевший сироп лимон, порезанный на дольки без семян, по вкусу можно добавить палочку корицы, несколько звёздочек бадьяна, гвоздику или кусочек стручка ванили.

Помещаем в сироп подготовленную тыкву. Количество тыквы зависит от объёма тары. Уменьшаем огонь, делаем его очень маленьким и постоянно помешиваем тыкву, чтобы она была покрыта сиропом.

Процесс варки длится примерно 15–20 мин. Тыкву нельзя переваривать, она должна немного хрустеть. После этого выключаем огонь и оставляем тыкву напитываться сиропом в течение часа.

После этого откидываем на дуршлаг и выкладываем на сушилку. Время сушки 10 – 12 часов.

Такие цукаты хорошо делать из моркови и кабачков, кабачки можно окрасить вишневым, свекольным или другим красным соком.

Наталья и Александр Лукаши
Самсоновка, Черниговская обл.

Живой кетчуп

Для приготовления кетчупа нужны спелые красные томаты, сладкий перец жёлтый и красный, для любителей пикантностей можно добавить кусочек горького перца, лук, укроп, петрушку, базилик.

Ошпариваем помидоры кипятком, снимаем кожуру, перекручиваем на мясорубке.

Сладкий перец моем, чистим, удаляем семенную камеру, часть перемалываем на мясорубке, часть режем очень маленькими кусочками.

Лук чистим, моем, перемалываем на мясорубке. Зелень моем, сортируем, мелко-мелко рубим ножом.

Все ингредиенты смешиваем (не солить!) и выливаем на листы для пастилы (не более 400 мл), предварительно смазав их растительным маслом. Время сушки 12 – 14 ч.

Количество продуктов для кетчупа:

- ✓ томаты – 2 части;
- ✓ перец сладкий – 1 часть;
- ✓ лук и зелень – по вкусу.

Куда используем:

- ✓ в борщи – отрываем кусочки, кладём в бульон;
- ✓ в подливы – на сковороду наливаем немного воды с маслом, добавляем кетчуп, солим по вкусу, накрываем крышкой и тушим 5 – 10 мин.

Галина Гулай, Чернигов

Американская мечта

Это случилось в 2007 году в нашем родовом поместье. Друзья приехали зимой в гости с американцем. Звали его Джеф – был он пермакультурщик, ездил по Европе перенимать опыт. К тому же сыроед – ел только сырое и сушеное. Отказался от борща, от пряников, от чая...

У нас оставалась трёхсотграммовая баночка сушеных помидоров. Мы их использовали для приготовления супов, соусов... да и просто так. По-

ставили эту баночку на стол и разговорились. К концу разговора баночка была пуста!!! А Джеф, невинно улыбаясь, сказал, что съел бы еще столько



же! Такими ему были вкусными сушеные помидоры! Да и сама обстановка в новом саманном доме навеяла на него носталь-

гию – он вспомнил о своей бабушке и сказал, что его мечта жить в таком доме, где так пахнет, где есть сушеные помидоры. А их, как он признался, съел бы 200 кг за зиму!!! Это ж сколько засушить надо!

У нас еще оставалось совсем немного сушеных арбузов и дынь – Херсон все-таки! Но, видя аппетит американца, мы их оставили себе. Мы ведь тоже любим поесть вкусненькое. А американец пусть едет к себе в Америку и воплощает свою Мечту в Жизнь!

Дмитрий Пелых, Херсон

За что я люблю Изидри

Надёжность: Сушилками занимаемся с 2007г. За 5 лет работы с ними ни одного нарекания. 2 года гарантии, а работает уже 5 лет без проблем. Был случай: залили сушилку соком, и поставщик поменял в течение нескольких дней.

Окупаемость: Ультра с 5 дополнительными лотками окупилась в течение месяца: сушился судачок и сдавался в местный бар.

Достоинства: работает практически бесшумно и не нагревает помещение, что очень важно в летнее время.

Недостатки: при скачке напряжения Снекейкер переключается в минимальный режим.

На Изидри легко готовить пастилу, а из черешни она особенно хороша. В дождливое лето ягода быстро гниёт, а поздние сорта поражаются черешнёвой мухой. Мороки с такой череш-

✓ Из вкусовностей, высушенных на разных сушильных аппаратах, быстрее остальных съедаются ягоды и фрукты, высушенные на Изидри.

✓ Высушенные зелёные помидоры, залитые специями по рецепту из инструкции Изидри, съедаются за праздничным столом первыми.

✓ Сушёные апельсины намного вкуснее свежих.

✓ Ящик бананов помещается в две двухлитровые банки.

✓ Чтобы виноград после сушки был похож на изюм, нужно с грозди его обрезать ножницами, оставляя часть плодоножки на ягодке.

✓ Достоинство пастилы - её можно приготовить из перезревших ягод и фруктов.

ней не оберёшься. А для сушки достаточно поддержать ягоды в подсоленной воде, выбрать косточки, размять ягоды - и на лотки.

Ольга Левдикова, Одесса



Сушёное удовольствие

Галина Просьяная
Красный Лиман,
Донецкая обл.

Не выросшие до нормального размера морковь, свеклу и другие овощи не хочется использовать в свежем виде, поэтому я их измельчаю и высушиваю, пока не привяли.

Яблоки и груши режем при

помощи пиллера. Битые, порченные осами и птицами нарезаем вручную.

Сушёные томаты можно добавлять в борщ, пиццу, овощное рагу.

Любые овощи, которые по каким-то причинам начали портиться, можно спасти. Во второй половине зимы могут

начать портиться тыквы, морковь, начинает прорастать лук, чеснок – их можно высушить.

Если у вас ещё нет сушилки для фруктов, овощей, трав и т.д., я советую вам не экономить на себе и приобрести новозеландскую сушилку Изидри. Простая в использовании, надёжная, экономичная, может сушить в один приём 2 ведра яблок.

Сушите и будьте здоровы!

Если вы уже пользуетесь сушилкой Изидри, пожалуйста, заполните анкету, вырежьте и передайте её в Клуб. Будем очень вам благодарны! Несколько потраченных вами минут помогут другим людям.

Отзыв о сушильном аппарате Изидри

Фамилия, имя, отчество _____

Вы пользуетесь моделью:

Snackmaker ☐ Ultra 1000 ☐ Другая _____

Сколько всего у вас: лотков _____ сеток _____ поддонов для пастилы _____

Как давно вы пользуетесь сушилкой _____

Собираетесь ли приобрести дополнительные лотки? _____ Сколько? _____

Что вы пробовали сушить:

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|---|
| ☐ яблоки | ☐ черника | ☐ укроп | другое: _____

_____ |
| ☐ груши | ☐ малина | ☐ базилик | |
| ☐ абрикосы | ☐ смородина | ☐ пастернак | |
| ☐ сливы | ☐ крыжовник | ☐ сельдерей | |
| ☐ вишни | ☐ кабачки | ☐ мята | |
| ☐ алыча | ☐ цв.капуста | ☐ мясо | |
| ☐ кизил | ☐ помидоры | ☐ рыба | |
| ☐ шелковица | ☐ перцы | ☐ грибы | |
| ☐ виноград | ☐ баклажаны | ☐ чипсы | |
| ☐ персики | ☐ морковь | ☐ пастила | |
| ☐ бананы | ☐ свекла | ☐ супы | |
| ☐ киви | ☐ тыква | ☐ каши | |
| ☐ клубника | ☐ лук | ☐ десерты | |
| ☐ земляника | ☐ петрушка | ☐ цукаты | |

Ваши впечатления: _____

Что ещё вы используете вместе с сушильным комбайном:

Овощерезки ☐ Вакуумные крышки ☐ Пиллер ☐ ЭМ-контейнер ☐

Благодарим вас за заполненную анкету!

✍

Умеете и любите готовить?



Мы делаем сборник рецептов Изидри – самых народных, самых вкусных, самых оригинальных!

Рецепты, которые особенно интересуют – с использованием урожая с вашего участка. **Каждому автору опубликованного рецепта с фотографиями процесса – гонорар 50 грн! (Если рецепт без фото – 20 грн).**

Звоните по телефонам на следующей странице или присылайте рецепты с фото по электронной почте на ezidriua@gmail.com

Кабачкове розмаїття

Сушені яблука, груші, ягоди чи гриби нікого не дивують, а коли чують про сушені кабачки, то часто запитують, як їх готувати? Тому хочу запропонувати рецепт страви, яку любить наша родина.

Спершу сушені кабачки замочую в холодній воді приблизно на дві години, після чого в цій же воді відварюю 15-20 хвилин. Поки кабачки варяться, на олії обсмажую цибулю до золотистого кольору, туди ж за смаком можна додати паприку, гострий перець, томатну пасту. З відварених кабачків зціджую воду і додаю їх до цибулі, швидко перемішую і тушкую під закритою кришкою приблизно 15 хвилин. Після цього додаю приправи – часник, чорний перець, трошки петрушки та селери. Обирайте за вашим смаком. Страву закриваю кришкою і даю добре настоятись та пропитатись приправами. Нам смакує, як салат – охолодженим.

Це найпростіший варіант, але можна його урізноманітнити, додавши різні продукти. З картоплею, спаржевою квасолею та іншими овочами вийде чудове рагу, а чоловікам до смаку буде ця страва, збагачена м'ясом. Спробуйте свій варіант. Смачного!

Клара Миколаївна Тан, Івано-Франківськ

Вяленые яблоки

2 кг очищенных яблок, 1 апельсин, 1 лимон, 1 стакан сахара.



Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и порезать на дольки толщиной примерно 1 см. Порезать полукольцами толщиной 2 мм лимон и апельсин (количество цитрусовых по вкусу). Переложить слоями яблоки и цитрусовые, периодически пересыпая слои сахаром.

Придавить сверху прессом и оставить на полдня, чтобы пустили сок. Сок можно использовать для компота, а яблоки, лимоны и апельсины разложить на лотки и сушить в течение 6-7 часов.

Виктория Корженевская, Гомель

Пастила

«Мраморная»

Берем сладкую ароматную дыню и свежую (или свежемороженую) бруснику. Измельчаем (отдельно) в блендере.



Разливаем на слегка смазанный маслом поддон для пастилы, чередуя дынное и брусничное пюре.



Сушим при температуре 50-55°C (режим Medium) 7 часов.



Сворачиваем, режем на «пастилки» и наслаждаемся контрастным вкусом брусничной кислинки и ароматной дынной сладости.

*Виолетта Дронзикова
Тюмень*



Как приобрести сушилку Изидри

Определите ваши потребности, потенциальные объёмы сушки и бюджет. Позвоните по телефону из списка ниже, уточните наличие и цены, договоритесь об индивидуальной консультации. Изучите характеристики моделей, сопоставьте их с вашими задачами.

Возможно, в Интернете вы найдёте предложения, которые покажутся более привлекательными. Решать вам, но теперь вы уже знаете – у нас можно получить намного больше: 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 так же 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 мо-

ложе – так стоит ли снова терять прекрасные возможности, подаренные днём сегодняшним?

Ждём вас, звоните и приходите!



Перед началом использования

Внимательно прочитайте инструкцию. Посмотрите прилагаемый DVD, перечитайте наши материалы. Обмойте лотки тёплой водой. Включите пустую сушилку на 15 минут.



Где приобрести сушилку Изидри

Балаклея	(050) 867-73-80
Борисполь	(04495) 5-14-55
Винница	(067) 877-42-65
Горловка	(050) 837-18-14
Днепродзержинск	(050) 153-12-24
Днепропетровск	(056) 789-43-20
Донецк	(062) 349-67-80
Енакиев	(050) 603-85-38
Житомир	(067) 711-12-44
Запорожье	(061) 217-07-26
Ивано-Франковск	(0342) 75-04-15
Калуш	(067) 185-22-06
Каменка	(067) 926-65-91
Кировоград	(0522) 27-19-01
Конотоп	(067) 266-51-24

Киев:	
Борщаговка	(044) 353-65-68
Минский массив	(095) 343-82-28
Константиновка	(050) 904-66-12
Красный Лиман	(066) 979-94-90
Кривой Рог	(097) 767-05-67
Литин	(097) 361-37-97
Лубны	(066) 269-62-71
Луганск	(050) 713-26-65
Лутугино	(050) 713-26-65
Львов	(032) 243-02-00
Нежин	(04631) 9-10-20
Николаев	(0512) 721-685
Никополь	(097) 493-05-20
Нововолынск	(067) 913-44-19

Одесса	(048) 702-33-89
Охтырка	(095) 618-72-87
Полтава	(0532) 69-27-64
Прилуки	(099) 421-79-99
Севастополь	(050) 160-83-90
Славутич	(050) 399-64-90
Сумы	(066) 344-16-56
Сумы	(096) 409-53-17
Умань	(067) 235-36-20
Харьков	(057) 756-83-47
Херсон	(0552) 444-181
Хмельницкий	(0382) 708-720
Чернигов	(0462) 97-17-15
Шостка	(066) 228-43-57

Сушилки Изидри – лучшее предложение!

