



Рекламный выпуск

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:



● Заботливым мамам и бабушкам

стр.
4-5



● Сладкоежкам

стр.
6-7



● Командировочным и студентам.
Тем, кому некогда

стр.
14-15



● Вахтовикам и туристам

стр.
16-17



● Охотникам и рыбакам

стр.
18-19



● Самым экономным

стр.
20-21

● Тем, у кого
все есть

стр.
23



Сушить
на
Ezidri™

КОМУ И ЗАЧЕМ
ЭТО НУЖНО?



ВЯЛИТЬ ТОМАТЫ? ЛЕГКО!

«Изидри»: кому это надо?

Ко мне в гости пришла Марианна Юрьевна с огромным тортом из бисквита, эрзац-сливок, желеобразной «штуки», претендующей на гордое звание мармелада, и прочими прелестями: стабилизаторами, эмульгаторами, ароматизаторами и т.д., и т.п. Я смотрела на этот «чудо-торт», но желания отведать его у меня так и не появилось, даже из вежливости...

При чем здесь моя подруга с ее «ужасным» подарком? А вот при чем! Марианне Юрьевне НЕ НУЖНА сушилка вообще, НИКАКАЯ! Ей и плоскорез не нужен, и грабли, да и сад с огородом и нашим органическим (природным) земледелием. Раз в неделю на машине ее вывозят в супер-пупер гипермаркет, где она покупает все, что ей нужно или просто хочется, включая грибы, ягоды, овощи, фрукты и сухофрукты, – хоть в сахаре, хоть в шоколаде. Выглядит все магазинное, понятное дело, великолепно и нарядненько, пахнет вкусненько, жевать сладенько... Насколько все это полезно или вредно? На этот счет Марианна Юрьевна не заморачивается, руководствуясь поговоркой: «Все полезно, что в рот полезло!» Только вот лишний вес, одышка да иммунитет слабоват, тут побаливает, здесь покальывает! А таблетки на что? Все аптеки ими завалены: покупай – не хочу! Может, вылечат?

Знакомая картина? И я когда-то так думала и делала, пока не поняла: на таблетки надейся, а сам не плошай! И здоровье наше напрямую зависит от того, что мы кушаем на завтрак, обед и ужин, где и кем это выращено и каким образом приготовлено.

Все мои восторги по поводу моей только что купленной сушилки «Изидри Ультра», гордым небоскремом торчащей среди прочего кухонного оборудования, захлебнулись о вежливо-ехидное: «Да ладно? Ну-ну!.. И что с ней делать?..

Как выбрать сушилку правильно? Какие рецепты – самые проверенные и удачные? Читайте в нашем номере!

Больно хлопотно! А тебе это надо?.. Лучше бы телевизор поглядела, отдохнула!»

А мне надо, и еще раз надо! Именно это! Зачем? Во-первых, я обожаю землю, свой огород, сад, деревья, запах скошенной травы. Я люблю собирать урожай и гордиться им. Во-вторых, мне кажется разумным знать, что я ем, чем кормлю близких, а особенно – деток. В-третьих, раз уж я сознательно выбрала технологию выращивания экологически чистых продуктов по принципам природного земледелия и увеличила тем самым урожай, то логично задуматься о его правильной переработке и хранении.

Были годы, когда с обилием яблок, груш, кабачков, томатов, грибов приходилось бороться как со стихийным бедствием... Бессонные ночи, кипящие банки, забитые морозилки, тяжеленные ящики и тазы с вареньем... А потом все это надо установить в погреб, на балкон, в шкаф и следить, чтобы не взорвалось, не заплесневело, не зависло... С особым «наслаждением» вспоминаю моменты, когда суешь детям эти банки «в дорожку», а им не надо! А мне что делать? Куда девать? Выкидывать-то жалко! Столько трудов!

А МНОГО ЛИ В ЗАГОТОВКАХ ПОЛЬЗЫ?

Я стала собирать информацию по этому вопросу и вот к каким выводам пришла.

1. Любая температурная обработка уничтожает витамины и энзимы.
2. Избыток сахара или уксус меняют вкус и химический состав продукта. Ага! Варенья и маринады по полезности – в самый конец списка!
3. Квашения и соленья – здорово! Традиционно, полезно, вкусно. Но не для всех одинаково хорошо, особенно для детишек. Требуют прохладного места хранения – погреба или холодильника.
4. Овощи и фрукты в холодильнике и погребе почти все (кроме капусты) после первых трех месяцев хранения начинают терять витамины. А вот гнили, плесень и вредные грибки, наоборот, активизируются, даже в погребе!
5. Заморозка – удобно, быстро, сохраняется много витаминов. Самая эффективная – «шоковая заморозка», а это – качественная морозильная камера с дальнейшей постоянно низкой температурой. Отключали ли у вас в квартире свет на несколько часов? Во что потом превращаются замороженные продукты? А еще бывает, что в морозилке смешиваются запахи разных продуктов. Да и из-за разрушения клеток продуктов кристаллами льда после разморозки это уже далеко не тот продукт, который мы туда положили. Ягоды после разморозки просто невкусные!
6. Сушка – самый эффективный способ заготовки. Витамины теряются минимально, а вкус, цвет и запах сохраняются максимально! Сушат давно и с переменным успехом: над газом, в бане на полке, на чердаке, в русской печи, на трубе отопления, в духовке, на солнышке, прикрыв от мух марлей! Помните? Пригорелые краешки, недосохшие червивые грибы, прилипшие к противню кусочки, коричневые скукоженные яблочки...

Все неприятности – в прошлом! Оптимальной для меня стала сушка в электрической конвекционной сушилке «Ezidri». И сразу на моем столе появились чистые, ровные, красивые и полезные овощи и фрукты! Многие рецепты есть в книжке рецептов, которая прилагается к сушилке «Изидри». Но если у вас есть фантазия, то вы легко придумаете свои фирменные рецепты. Простор для творчества просто бескрайний!

Сейчас многие задумываются о здоровье и выбирают лучшее из еды, предпочитая натуральное, полезное, вкусное. Сушеные продукты – это замечательный выбор для здорового образа жизни. А сушилка «Изидри» – наша помощница, соответствующая самым высоким мировым стандартам качества! Желаю вам удачи в мире здорового питания!

Ольга Аркадьевна Тимина,
г. Нижний Новгород

(полный вариант статьи – на сайте «Ваше плодородие»)

На что обращать внимание при выборе сушилки

Выводы за вами!



Параметр	Какие бывают варианты	Сушилка «Ezidri»
Система движения воздуха	Последовательное (от нижнего лотка к верхнему) или параллельное (от наружного диаметра к центру). При последовательном обдуве нижний лоток высыхает намного быстрее, поэтому приходится несколько раз переставлять лотки местами	Воздух попадает параллельно во все лотки от наружного диаметра к центру, что обеспечивает равномерность сушки. Переставлять лотки местами в процессе сушки не нужно!
Возможность аварийного автоотключения. Может ли сушилка работать в ваше отсутствие?	Подавляющее число недорогих сушилок отнесены производителями к приборам, работающим под надзором (указано в руководстве по эксплуатации)	Сушилка «Ezidri» относится к приборам длительного цикла использования, она не требует присутствия оператора во время работы – так же, как, например, холодильник. Если вы не планируете во время сушки постоянно находиться возле прибора – задумайтесь над этой опцией
Потребление электроэнергии	От 250 до 1000 Вт/час	Паспортная мощность «Ezidri Snackmaker» – 500 Вт/час. Однако «Ezidri» имеет микропроцессорный температурный контроль – при разогреве продуктов и самой сушилки расход электроэнергии уменьшается и при среднем цикле сушки 12 часов составляет 1/3 от паспортной мощности, т. е. около 170 Вт/час
Объем загрузки	От 2 до 45 кг и более. Модели максимальной загрузки потребляют 8 кВт и более	«Изидри-500» – 7 кг, «Изидри-1000» – 15 кг (при потреблении 1 кВт)
Возможность доращивать лотки	Дает существенную экономию электроэнергии	Снек (базовая комплектация) – 5 лотков, до 15 лотков одновременно. Ультра (базовая комплектация) – 5 лотков, доращивается до 30 лотков одновременно
Температурная регулировка	Наличие данной опции позволяет сохранить все полезные вещества, приготовить продукты правильно	Яблоки – 75–80° Вишня – 60–70° Малина – до 60° Грибы – 55° Зелень – 35°
Стоимость	1 859 – 62 550 руб.	Снек – 12 470 руб., Ультра – 16 890 руб.
Надежность. Гарантийные обязательства производителя	От 1 до 2 лет	2 года + 1 год дополнительно (см. с. 21). Срок службы – на испытаниях сушилка «Изидри» работала в режиме 24 часа в сутки 7 дней в неделю без выключения в течение 2 лет!
Материал	Металл, пластик разного класса. Отвечает за прочность, легкость конструкции, а также за безопасность получаемых продуктов	«Как только эта машина попадает в руки, ощущаешь состояние комфорта. Очень уж сделана добротно: форма, качество пластика (полипропилен – АВС-пластик), абсолютно гладкая, почти зеркальная поверхность. Прочность пластика у «Ezidri» проверялась на практике (Украина) методом сбрасывания лотков и крышки с высоты стола на бетонный пол. Разрушений не было» (www.ezidri.ru)
Потери тепла	При проведении испытаний при комнатной температуре 25° и максимальной потребляемой мощности на сушилке: 1) температура корпуса «Ветерка» – 38°; 2) температура корпуса «Суховея» – 41°	Температура корпуса «Ezidri» при комнатной температуре – 27°. Вывод: «Ezidri» через корпус не отдает тепло во внешнее пространство

Что умеет «Изидри»?

Открытиями делится Николай Курдюмов

Дорогие дачники, садоводы, туристы и охотники, мамы и папы, дедушки и бабушки и вообще все приверженцы здорового питания! Вот так теперь звучит мое приветствие.

Многие уже слышали об умной сушилке «Изидри» новозеландской фирмы «Гидрофлоу». Это единственная сушилка, имеющая свою разнообразнейшую кулинарию. Быстро высушить все, вплоть до арбуза, персика, клубники и помидора, усилив вкус и аромат и при этом сохранив 97% живых веществ, – только начало ее возможностей. Главное, «Изидри» умеет готовить живые и вкусные мюсли, чипсы, хлебцы, крекеры, конфеты и прочие десерты. Несколько лет мы дружим с ней. Еще год ее изучал. Открытиями и поделюсь.

Выживут ли ферменты?

Это вопрос, который весьма интересует приверженцев здорового питания. Производитель утверждает: ферменты остаются живыми при сушке во всех моделях «Изидри». Но сыреды упорно покупают самую дорогую и мощную модель «Ультра-1000» – в ней температура сушки устанавливается вручную. Видимо, из школьных учебников помнят: ферменты, как и все белки, «разрушаются при нагревании выше 42°». В более компактных и дешевых «Снекейкере-500» и «Классике-300» подаваемый воздух на старте сушки нагрет до 55–56°. Выживут ли там ферменты? Есть ли смысл переплачивать, беря самую большую модель для маленькой семьи?.. Мы долго с этим разбирались. Получилось – производитель не обманывает.

Главное: далеко не все белки такие неженки. Цифра 42° относится только к телу человека. Растения лишены собственной терморегуляции – охлаждаются испарением и зависят от влажности почвы. Поэтому их ферменты намного выносливее. Доктор Уокер называл цифру 47°. Более поздние исследования показали: ферменты гибнут в основном при 50–60°, а многие остаются живыми и при 65°. Мировое



светило по ферментам Дж. Витэйкер считает, что большинство ферментов остается живым при 60–70°.

Сам процесс сушки тоже не так примитивен, как кажется.

Вот вы включили «Снекейкер» на среднем режиме, и спираль начала греть воздух до 55–56°. Но, испаряя воду, влажная нарезка охлаждается. Насколько? По данным американской компании «Экскалибур», на целых 9–11°. Ну, пусть даже всего на 6–8°. Все равно, пока влага испаряется, продукт не переходит рубеж в 50°. А когда испарение сходит на минимум, процессор, соответственно, снижает накал спирали – для экономии электричества.

Но мог бы, собственно, и не снижать. Ведь чем меньше влажность, тем ферменты устойчивее. Белок легко разрушается только в растворе. А в сухом виде – очень трудно! Когда почти высохшая нарезка нагревается до 52–53°, убить ферменты уже невозможно: в таком виде они выдерживают 65–69°. Вот почему сухие семена остаются живыми, пролежав тысячи лет. Так что покупайте любую модель «Изидри» – все ферменты будут целы!

А теперь – кулинарные открытия.

Обратите внимание



1 Если в составе лакомства заметную часть составляет зерно, мука или семена, то это называется ХЛЕБЦЫ. Их состав может тягаться как к зерну, так и к овощам или фруктам. Например, вот овощной хлеб: кабачок, чеснок, лук, морковь и капуста, а в качестве калорий – семя амаранта и кедровый жмых.



В командировку, в поход, на долгую зиму идей оригинальных заготовок

2 Любую икру, соте, рагу, овощное пюре мы можем превратить в ОВОЩНЫЕ ЧИПСЫ. Первый пример – чипсы картофельные. Готовим вкусное пюре с молоком, приправляем его разными пассерованными овощами – луком, морковью и зеленью, хорошо солим и перчим. Ровненько размазываем на листиках и сушим. В зависимости от рецептуры чипсы получаются немного разными по цвету и вкусу. Учтем: такие чипсы очень быстро впитывают влагу и хранить их надо герметичной таре.



4 Самое простое в разделе чипсов – ЧИПСЫ ЗАГOTOVочные. Заготовки для супов и борщей, да просто для разных блюд. Например, пастила из молотых квашеных и соленых томатов с морковкой и луком, чесноком, перцем, пряностями. Хочешь – в борщ, а хочешь – жуй как деликатес.



5 Высушим простую смесь кабачков, перцев, тыквы, моркови, лука, чеснока и зелени. Пойди купи это все зимой! Морозить – так никакого вкуса не остается. А здесь – все вкусное и ароматное, теплом согретое.

6 Милое праздничное украшение стола на пикнике – СУХИЕ «КАНАПЕШКИ». Например, измельчаем вареные картошку, свеклу, морковь. Смешиваем с солью, пряностями. В свеклу и морковь добавляем пюре картофеля для связки, чтобы при сушке не рвались. В картошку вмешиваем жареный лук, соль, специи. Все это сушим на листиках. Важно не пересушить – оставить мягковатыми. Отдельно сушим жирную мясную колбасу или ветчину. Все это режем на квадратики и нанизываем на зубочистки.

7 Другой вариант – пастила из листьев салата с зеленью (весной их девать некуда!), кусочки сыра и хлеба.

8 Смешиваем молотые сухие томаты, лук, чеснок, картошку и зелень – получаем готовые приправы и супы-пюре.



9 В «Изидри» мы готовим СПЕЦИИ И ПРИПРАВЫ. Не покупные с загадочным составом, а настоящие! Мелем сухой сладкий перец и получаем такую паприку – ни на каком рынке такую не найдешь! Сушим и чеснок, и зелень, и морковь, и лук. Смешиваем все это – получаем готовые суповые смеси.

10 Открытие полезное: лечебная ПАСТИЛА из лекарственных трав. Воплощена и подсказана Леной Безъязыковой из Саяногорска. Произвольный набор свежих или сухих трав, подходящих пряностей, ложка-две меда, апельсин и банан для связки – все, что нужно. Мой вариант от майской простуды: фенхель, мелисса, чабрец, иссоп, мать-и-мачеха, липа, побег малины и ежевики, немного мяты, пара побегов сосны, а хорошо и сухие листья эвкалипта добавить. Можно пропустить все через мясорубку, но идеальный вариант – мощный блендер. И не надо всякие «докторы мамы» покупать!

11 Наконец, ЖИВОЙ КОМПОТ мгновенной заварки. Беру по горсточке пару любимых сухих фруктов. Например, слив и абрикосов. Мелю в электрической кофемолке, добавив немного корицы и плодик черного кардамона (он придает пикантный «копченый» вкус). Выкладываем помол в литровый кувшинчик и заливаю остывающим кипятком, градусов 80–85. Пару раз перемешиваю. Через минуту наливаю в чашку через сито – и наслаждаюсь живым насыщенным вкусом и дивным крепким ароматом! И заодно витамины усваиваю. Мякоть потом съедаю с медом и орехами.



Вам, сладкоежки!

На Руси это лакомство делают с незапамятных времен. Таким образом жители богатых яблоками и ягодами краев сохраняли на зиму урожай. Пастила также поставлялась в коробочках к столу императрицы Екатерины Второй.

Производство этого лакомства – дело довольно трудоемкое: пюре из печеных яблок для белой рыхлой пастилы взбивали лопаточками, не прерываясь, двое суток подряд, сменяя друг друга. В результате получалась белая крепкая пена. Пастильное тесто – очень капризное: чуть недоглядели – и работа насмарку. Если в тесто добавляется мед, то он осаживает воздушные пузырьки в пене, и пастила получается плотной.

Само слово «пастила» имеет русское происхождение: сушиться яблочную или ягодную массу выкладывали – постилали – в ящики с пергаментной бумагой. Готовую пастилу посыпали

сахарной пудрой, резали на кусочки или же хранили пластами. Эта сладость очень долго не черствела, не засыхала и не теряла вкусовых качеств.

Сегодня процесс приготовления стал менее трудоемким, поскольку на помощь пришла современная техника – к примеру, сушилка «Издри».

Но то, что сегодня заготавливают хозяйки под видом пастилы, скорее, относится к фруктовым рулетам. Продукты для него не взбиваются в пену, а лишь тщательно перемешиваются, выкладываются на специальный поддон сушилки, слегка смазанный растительным маслом, и высушиваются. Получается проще, но при этом лакомство будет самым желанным – и дома к чаю, и на праздничном столе, и в качестве сладкого сувенира в красивой коробочке.

Давайте рассмотрим все тонкости приготовления пастилы в сушилке «Издри».

Мастер-класс

Пастила с медом и орехами

Ингредиенты: яблоки – 7 штук, сахар демерара – 4 ст. л., корица по вкусу, мед жидкий – 100 мл, орехи грецкие – 150 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите яблоки, удалите сердцевину, нарежьте дольками.
2. Положите яблоки в кастрюлю, добавьте сахар и корицу, залейте водой, чтобы она покрывала яблоки. Варите в течение 10 минут.
3. Когда яблоки будут готовы, слейте лишнюю жидкость и измельчите яблоки с помощью блендера.
4. Разлейте полученную массу на слегка смазанный маслом лист для пастилы.
5. Сушите пастилу при температуре 50–55° в течение 7 часов.
6. Готовую пастилу нарежьте на полоски, каждую смажьте медом и посыпьте измельченными орехами. Заверните в рулетики.

Полезный и вкусный десерт готов!

Возьмите на заметку

- ✦ Сахар, сгущенку или мед добавляйте не более 10% от объема пастилы.
- ✦ 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°, затем охладить и лишь после этого готовить из них пюре.
- ✦ Пастила, приготовленная с помощью миксера (блендера), – более ровная; раздавленные фрукты более толстые и будут сушиться дольше.
- ✦ Листы слегка смажьте маслом, чтобы готовый продукт легко снимался с листа.
- ✦ Прежде чем накладывать пюре на лист для пастилы, установите его на поддон.
- ✦ Выкладывайте пюре так, чтобы слой в середине был тоньше, чем по краям.
- ✦ Избегайте попадания пюре на основание, т.к. это может привести к повреждению сушилки.
- ✦ Во время сушки пюре не передвигайте сушилку.
- ✦ 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.

- ✦ Снимайте пастилу пока она еще теплая, затем сверните ее в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметичный контейнер.
- ✦ В холодильнике пастила будет храниться гораздо дольше.
- ✦ 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, используя как прослойку в бисквитах или начинках для пирогов.

- ✦ Для приготовления джема без сахара три части пастилы залить одной частью кипятка.



СПРАШИВАЛИ? ОТВЕЧАЕМ!

«Сколько по объему или массе входит жидкости на один лист для пастилы?»

● На один поддон Ultra FD1000 входит не более 2 стакана пюре, а на поддон Snackmaker FD500 – 1,5 стакана. Там образом, на 5 базовых поддонов войдет 7,5 стакана (меньше 2 литров), на «Ультре» – 10 стаканов (2 литра).

«У меня не вошла вся масса из фруктов в закладку. Как сохранить перезревшие фрукты для пастилы, если их много?»

● Можно готовую массу для пастилы положить в морозилку, сразу нужными порциями. По мере освобождения сушилки достаём, размораживаем и высушиваем.

«Пастила не отлипает от листа. Как быть?»

● Возможно, вы не смазали лист, прежде чем закладывать на него фруктовую массу. Используйте для этого растительное масло хорошего качества, нанеся его тонким слоем.

«Как избежать растрескивания пастилы?»

● Советуем добавлять бананы в смесь для пастилы. Это необходимо, чтобы пастила не растрескивалась.

«Пастила получилась липкой, не просыхает до конца...»

● Вы добавили слишком много подсластителя. Теперь из липкой пастилы можно сделать конфетки. Для этого снимите пастилу с листа, сформируйте из нее небольшие шарики, можно внутрь поместить любой орех. Шарики снаружи припудрите сахарной пудрой, мелко нарубленными орехами, смесью подходящих трав (на выбор). Хранить в герметичной таре.

«Если я высушу пастилу, а потом снова сделаю закладку, не перегреется ли сушилка? Ей нужно давать отдыхать, остужать ее?»

● Нет. Сушилка может работать без выключения 2 года – проверено на практике.

«Сколько листов с пастилой я могу сушить одновременно?»

● На модели «Издри-500» одновременно сушатся максимум 10 поддонов с пастилой. На «Ультре» – 15 поддонов.

Лучшие комбинации для пастилы

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
Виноград	Яблоки, бананы	Мед, цитрусовый сок
Нектарин, персики	Яблоки, сливы, клубника	Мускатный орех, мед, корица
Груши	Яблоки, бананы, виноград	Корица, цитрусовый сок, мускатный орех, кокос
Хурма	Яблоки	Мед
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
Дыня	Бананы, ананас, папайя	Цитрусовый сок
Йогурт	Все фрукты, кроме киви	Орехи и семена



С сахаром или без?

● Однажды случайно один из гостей, известный гурмэ, рассказал мне о карамелизации чайных растений.

Как раз у меня был сироп из лепестков розы ругозы, который я слегка перегрела, и получилась карамель. В этот расплавленный сироп я опускала целые сухие ферментированные (черные, зимовавшие под снегом) листья бадана, после сушки разламывала на кусочки. Чай из этих листьев – очень сложный и необычный по вкусу. Эти «карамельки» можно просто грызть с чаем: лакомство, достойное самых дорогих ресторанов!

С уважением,
Марина Морозова, г. Абаза

● Что мне не очень нравится во многих рецептах для сушилки, так это то, что все многократно варится, сушится, еще раз варится, и, кроме того, уж очень много сахара в рецептах.

Все это плохо вяжется с принципами здорового питания: минимум термической обработки + натуральные сахара.

Мы в пастилу сахар не кладем. После высушивания концентрации естественных сахаров часто бывает достаточно. А если все же надо подсластить, то добавляем чуть-чуть меда или банан.

Галина Лысенко, Таганрог

● Я уже два года в пастилу не добавляю сахар. Сын такую пастилу стал называть «кислинки» (малиновые, смородиновые, крыжовниковые...).

А что бы было не очень кисло, кладу в ягодное пюре яблоки или кабачки. И детям очень нравится, и полезно!

Наталия Петрова, «Ваше плодородие», г. Уфа

● Добавление в пастилу стуженки придает вкус ириски. А в целом сушилка «Издри» незаменима для приверженцев здорового питания.

Но только ли для них эта сушилка? Ведь у нее – масса возможностей. И каждый для себя выберет то, что ему больше подходит. Для кого-то – полезная еда, для другого – вкус, сохранение энзимов, экономия сахара (читай – денег); возможность уменьшить вес продукта и сэкономить место в морозилке; сократить время приготовления; длительность хранения, но главное – шанс съесть все, что выросло (причем и верхки, и корешки), а не пополнять весной компостные кучи невостребованным урожаем... Тем и хороша сушилка!

С сахаром или без – это дело вкуса. Сахар сам по себе не вреден, вредно то количество, в котором мы его употребляем. В зимних заготовках он выступает в роли консерванта, в пастиле же его минимум. Сахар можно заменить медом уже на столе, т.к. мед не нужно нагревать выше 40°. Некоторые продукты, такие как яблоки, груши, томаты, морковь, становятся более полезными при тепловой обработке. Экспериментировать можно бесконечно.

Марина Васильева, г. Златоуст Челябинской обл.



Гулнур Петрова, г. Уфа

Настоящий русский чай



! На заготовки сладостей в сушилке «Издри» сахара уходит всего 10% от объема ягод или фруктов. На варенье – в 10 раз больше!

● В ноябре-декабре в магазине нашего клуба я проводила мастер-классы по приготовлению живого бездрожжевого хлеба. Угощала гостей живым хлебом и алтайским чаем из кипрея (иван-чая). А в ответ одна из моих «хлебных» учениц, член клуба Роза Нуриевна Низамова, принесла мне потом иван-чай собственного приготовления.

Когда смотришь на него (сухой, незаваренный), кажется, что перед тобой – чай из магазина (такие же мелкие темные скрученные листочки и крупинки).

Завариваешь, удивлению нет границ: чай насыщенного коричнево-золотого цвета, совершенно волшебного аромата и неповторимого вкуса. Настолько самодостаточный чай, что к нему уже ничего не надо добавлять. Подобного я раньше не пила, хотя очень люблю хороший чай, попробовала много разных сортов.

Левашки

● Левашки – постное русское лакомство: толченые ягоды (калина, рябина, малина), высушенные в нагретой печи в виде лепешек, свернутые в трубочки и нарезанные затем поперек.

Употреблялись как заедки к чаю, медовухе, сбитню, квасу, отчасти – как средства народной медицины против простудных заболеваний и авитаминоза. Аромат летней ягоды (малины, земляники, смородины) в сухих пластах сохранялся долго.

«А левашки ягодные черничные, и малиновые, и смородиновые, и земляничные, и брусничные и всяких ягод делать: варити ягоды добре долго, да как розварятся, протереть сквозе сито, да с патокою упарить густо, а паря, мешать не переставая, чтоб не пригорело. Как будет добре густо, то лити на доски, а доска переже патокою помазати, да как сядет; в другие и в третие наливати. А не съедеть от солнца, ино против печи сушить, а как сядет – вертети в трубы» («Домострой»).

Левашки идеальны для начинки маленьких пирожков на два укуса – левашников. Такая начинка не выбегает наружу, а при выпечке слегка подплавляется, становится мягкой и ароматной.



Копорский чай

1. Собрать листья иван-чая (кипрея) – с начала массового цветения растений и до конца лета. Держать 3–4 часа в закрытом пакете, затем пропустить через мясорубку с крупной сеткой. Сочный травяной фарш утрамбовать в эмалированной миске, накрыть плотно крышкой и поставить в теплое место для ферментации (созревания).

Этот процесс аналогичен тому, что продельвают на фабриках при выработке черного чая. При температуре 25–27° ферментация идет примерно 10–12 часов.

Как только травяной запах фарша изменится и станет насыщенным, фруктово-травянистым, процесс окончен. И тут важно не передержать массу в тепле, иначе вкус и запах могут ухудшиться.

2. После ферментации измельченные листья разложить слоем толщиной 1–1,5 см на противень, застеленный пергаментом, и сушить в приоткрытой духовке при 70–80°, периодически помешивая и проверяя готовность на ощупь.

Правильно высушенный копорский чай имеет черно-коричневый цвет и крепкий приятный аромат. Нельзя делать слишком высокую температуру в духовке и держать в ней уже высушенный чай – от этого его «букет» портится.

Полезнее и легче высушить чай на сушилке «Издри». Тогда вы сможете задать нужную температуру, и сушка будет равномерной. Получится зеленый или красный копорский чай.

3. Как и обычный чай, копорский весьма гигроскопичен и легко впитывает посторонние запахи, поэтому хранить его лучше в банках с плотно закрывающимися крышками или под вакуумными крышками «ВАКС». Кстати, вкусовые качества такого самодельного чая при выдержке 1–1,5 месяца становятся только лучше.



наши забытые сладости



! На «Издри» левашки готовятся без температурной обработки, а значит, сохраняют все свои полезные свойства.



Путь к здоровому питанию

«Скажите пожалуйста, материалы, из которых произведена «Ezidri», реализуемая в России, содержат бисфенол А? У нас маленький ребенок, для нас это очень важно».

● – В России реализуются 100% оригинальные электросушилки «Ezidri» – впрочем, как и во всем мире. Сделаны они из высококачественного пищевого ABS пластика, в котором нет опасного вещества бисфенол А (напомним: он используется в качестве отвердителя при изготовлении дешевого пластика).

«Для чего в пище необходимы балластные вещества?»

● – Балластные вещества – это определенные компоненты пищи, которые наш организм не способен переварить. Они содержатся в основном овощах, фруктах, злаках, водорослях, проходят через весь организм человека и остаются в неизменном виде. Грубые волокна в кишечнике человека набухают и действуют как губка, вбирая в себя лишнюю жидкость и выводя из организма токсины. Более того, балластные вещества связывают желчные кислоты, тем самым снижая уровень холестерина в крови. Растительные продукты перевариваются медленно. Поэтому питательные вещества, в частности глюкоза, поступают в кровоток медленно и размеренно. Одновременно они регулируют углеводный обмен, благотворно сказываясь на поджелудочной железе, защищая от метаболического синдрома и диабета 1-го и 2-го типов.

«Сохраняются ли энзимы в высушенных в «Издри» продуктах?»

● – Да, ферменты сохраняются. При разработке этой сушилки в 1983 году сохранности энзимов было уделено особое внимание. Данные сушильные аппараты позволяют с легкостью настраивать нужный температурный режим (примерно до 50°). Использование энзимов регулирует углеводный обмен, благотворно сказываясь на поджелудочной железе, защищая от метаболического синдрома и диабета 1-го и 2-го типов. Будучи некалорийными, соединяясь с водой, балластные вещества занимают большой объем, а

потому человек чувствует себя сытым, но при этом в жир отложиться нечему. Это ценное качество для тех, кто заботится о правильном питании и срывается с симптомами ожирения.

Балластные вещества заставляют трудиться «ленивый» кишечник, питают его микрофлору, защищают человека от негативных факторов окружающей среды, а также предотвращают появление онкологических заболеваний.

Балластные вещества способны бороться с такой проблемой, как аллергия, уничтожая вредные клетки, которые неблагоприятно реагируют на тот или иной продукт. Также они помогают в предотвращении остеопороза, инсульта и многих других заболеваний.

Благодаря своим техническим характеристикам, сушильные аппараты «Ezidri» обладают свойством сохранения балластных веществ в неизменном виде.



Вам, вегетарианцы!



Арбузные чипсы в шоколаде

Ингредиенты: арбуз – 1 кг, молочный шоколад – 100 г, фисташки – 50 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Очистите арбуз, нарежьте мякоть на полоски толщиной 5 мм, удалите семечки.
2. Сушите арбузные чипсы 22 часа при температуре 50°.
3. Молочный шоколад растопите на водяной бане, фисташки измельчите.
4. Охлажденные чипсы полейте с одной стороны шоколадом и посыпьте измельченными фисташками.



Домашняя гранола

Ингредиенты: овсяные хлопья «Геркулес» – 300 г, орехи – 100 г, семена подсолнечника очищенные – 80 г, клюква свежая – 100 г, вишня свежая без косточки – 100 г, мед жидкий – 125 мл, сок яблочный – 125 мл, растительное масло – 60 г, корица – 2 ст. л., морская соль – 1 щепотка, черный молотый перец – 1 щепотка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Измельчите орехи и перемешайте с овсяными хлопьями, семенами подсолнечника.
2. Промойте ягоды и тщательно высушите, смешайте с хлопьями.
3. Приготовьте заправку для гранолы. Для этого смешайте в сотейнике мед, яблочный сок, щепотку соли и черного перца, подсолнечное масло и корицу. Ставим на слабый огонь и слегка нагреваем, чтобы все ингредиенты перемешались и растворились. Залейте домашнюю гранолу медово-яблочным соусом с корицей и тщательно перемешайте. Дайте настояться и слейте излишки сиропа.
4. Сушите гранолу на листе для пасты, предварительно смазанном небольшим количеством масла, на поддонах, 10 часов при температуре 55° или режиме Medium. Чем дольше будет сушиться смесь, тем более хрустящей она будет.



Сухие овощные хлебцы

Через мясорубку пропустить 1 кг кабачков, 0,5 кг капусты, 1 среднюю луковицу, 0,5 кг помидоров, 2 большие моркови, 200 г очищенных семечек подсолнечника, можно добавить 200 г предварительно замоченной и промытой зеленой гречки, соль, перец, чеснок, приправа хмели-сунели по вкусу. Всё тщательно перемешать, сформовать небольшие лепешки, обвалять в кунжуте или кунжутной муке, выложить на лист для пасты (толщиной не более 0,5 см), поместить в сушилку до готовности.

Зоя Ларионова, г. Переяславль-Залесский



Печенье «Клубничка и малинка»

Спелый банан очень быстро измельчить вилкой, добавить овсяные хлопья, измельченную свежую ягоду. Разложить на лист для пасты в виде лепешечек и высушить.



Юлия Бушихина, г. Ярославль

Мюсли бабушки Смит

1 стакан овсяных хлопьев, 3 яблока, 0,5 стакана миндальных хлопьев, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. растительного масла, 1 стакан йогурта, сок 1 лимона, 1/4 стакана семян кунжута.

Яблоки с кожурой натереть на терке. Добавить другие ингредиенты и тщательно перемешать. Дать постоять 20 минут. Поместить смесь на сплошной поддон на лотке и сушить 20 часов при температуре 55° или режиме Medium, временами помешивая. Хранить в герметичной посуде.



Картофельные чипсы

Для приготовления чипсов сделать очень жидкое картофельное пюре (я еще добавляю укроп). Чем пюре жиже, тем чипсы тоньше. Далее брать пюре чайной ложкой и капать его на лист для пасты с высоты примерно 10–15 см – в этом случае образуется тонкая лепешечка, которая, высыхая, становится очень похожей на чипс. Делала на 2 листах, когда первая часть лепешечек слегка подсыхала, сдвигала их потеснее и капала еще – сколько помещалось. В итоге получилась примерно чашка чипсов – вкусненькие, хрустящие, похожи на магазинные.

Ольга Портнова, г. Саратов

СПРАШИВАЛИ? ОТВЕЧАЕМ!



«В стандартную комплектацию сушилки входит только одна сетка. Если я собираюсь в основном сушить яблоки и грибы и не буду использовать траву и мелкие ягоды, то надо ли мне докупать дополнительно еще сетки? И сколько примерно грибов можно высушить одновременно на 5 поддонах «Издри-500»?»

• Докупать комплектующие не обязательно. Но мы рекомендуем использовать сетчатый лист для более влажных продуктов.

Количество грибов зависит от того, как плотно вы их уложите. К примеру, томатов уходит 6-литровое ведро. Таким образом, сколько грибов поместится на листе, вы узнаете на практике.

«Все, что я сушу, прилипает к поддону. Как быть?»

• Действительно, продукты вязкие или сладкие имеют свойство прили-

пать. Поэтому выкладывайте их не на поддон, а на сетчатый лист для сушки трав. Бананы, помидоры, тонкие дольки клубники, гранола или овсяное печенье после сушки снимаются с них без труда! Как говорит один опытный «сушист», Кирилл Иконенко, «эти сеточки – они не для трав. Они для того, чтобы поддоны мыть не надо было!»

«Можно ли сушить в сушилке спаржевую фасоль?»

• Перед сушкой стручковую (спаржевую) фасоль нарежьте под большим углом на кусочки 2 см и бланшируйте 5 минут. Сушите 6–8 часов. После сушки кусочки должны остаться гибкими (не ломкими). Используйте для зимних овощных рагу.

«Чипсы получаются очень жесткими. Что делать?»

– Чем более толстым слоем вы будете наливать пюре на лист, тем жестче и грубее будут чипсы.

«Почему томаты почернели при сушке?»

• Скорее всего, вы использовали переспелые, сочные томаты. Для сушки лучше брать томаты мясистых сортов, упругие. А еще томаты надо сушить за раз, не отключая сушилку на отдых и не усердствуя с температурой.

«Отчего перцы при сушке чернеют?»

• Перцы для сушки берите толсто-стенные, не переспевшие. Нарежьте тонкой соломкой и разложите в один слой. Так они высохнут быстрее.

«Яблоки при сушке потеряли цвет, стали темными. Есть ли способ сохранить их светлыми?»

• Многие сорта яблок на воздухе быстро окисляются. Особенно если дольки нарезаны толсто и время сушки слишком затягивается. Чтобы яблоки не потемнели, сбрызните нарезанные ломтики лимонным соком. А еще – приобретите яблокорезку. С ее помощью можно очень тонко нарезать яблоки (одновременно удаляется и сердцевина, при желании можно срезать кожуру), и сушиться они будут намного быстрее. Результат вас приятно обрадует: сушеные яблочки – беленькие и ровные, как на подбор.



Вам, садоводы!

Сушеные помидоры? Их никогда не будет в избытке!

Сушеные помидоры – это так вкусно, и они так быстро съедаются... Из ведра получается совсем немного, так что это количество в сушеном виде я могу съесть в одиночку за вечер. Просто потому, что не могу оторваться! А если недосушить и, пока еще ломтики мягкие, сложить в банку, залить хорошим растительным маслом (крышка любая), можно хранить томаты в холодильнике. Еще вариант: прогреть в масле ломтики чеснока, добавить сухой базилик – очень по-итальянски! Кстати, такие баночки с вялеными помидорками, украшенные красивой этикеткой, – достойный подарок по любому случаю. Даже если вы дарите их людям, у которых уже все, кажется, есть.

Марина Морозова, г. Абаза



Такие разные томаты...

Когда томаты массово зреют, это похоже на борьбу с урожаем! Маринованные уже не едят, томатной пасты столько не надо. Каким образом еще можно сохранить овощи?

Три способа сушки томатов

Если вы решили сделать сушеные заготовки из томатов, то уже на стадии подготовки сырья определитесь, как в дальнейшем будете их использовать.

Если для супов, соусов, рагу и т.д., то помидоры надо нарезать на кружочки не толще 1 см и просто высушить до эластичного состояния.

Если сушеные томаты будете молоть до порошкообразного состояния, сушите плоды до хрупкости.

Решили сделать вяленые томаты в масле? Перед сушкой нарежьте их четвертинками, извлеките семечки и очистите от кожицы. Перед тем как вялить, томаты также можно обсыпать специями или добавить их в банку перед заливкой масла.

Если томаты вдруг пересохли, перед тем как залить их маслом, восстановите их, погрузив в воду или соевый соус. При закладке специй проявляйте больше фантазии, ис-

пользуя как свежие травы, так и высушенные. Для меня, например, незаменимым ингредиентом является чесночный порошок.

Из любых высушенных томатов при желании можно сделать пасту или соус. Для пасты просто восстановите томаты в любой жидкости, добавьте соль, сахар и измельчите блендером. Если нужен соус, то получившаяся паста разводится бульоном (мясным, овощным) до нужной густоты и доводится с помощью специй до нужного вкуса.

Важно: при изготовлении такой пасты мы не подвергаем продукты тепловой обработке (все витамины сохраняются).

Елена Иванова, г. Уфа

В таком виде можно сразу представлять на стол и кушать. А можно заправить соевым соусом и бальзамическим уксусом.

Для хранения время сушки увеличиваю. Храню под вакуумными крышками системы «ВАКС».

Ольга Семенова
(Использован материал брошюры «Сушите на здоровье», спецвыпуск «Ваше плодородие»)



6–7мм, посыпала базиликом, молотым черным перцем – и в сушилку. Стала пробовать уже слегка подвяленными – вкуснота необыкновенная!



Мастер-класс

Томаты: вам вяленые или... карамелизированные?

1. Сушеные помидоры для пасты (макарон)

Сушеные помидоры, кайенский перец, сушеные баклажаны выложить слоями в банку, перекладывая чесноком и базиликом. Когда банка будет полной, залить оливковым маслом.

При подаче: вынуть из банки кусочки овощей, нарезать их тонкими полосками, влить белое или красное вино для мягкости. Добавить масло, в котором овощи стояли, нагреть и смешать с пастой. Сверху посыпать тертым пармезаном или любым другим сортом сыра по вашему желанию.



3. Карамелизированные томаты черри

Нам понадобятся: помидоры черри на веточках – 500 г, оливковое масло – 100–150 мл, чеснок – 3 зубчика, сахар – 2–3 ст. л., соль – 1/2 ч. л., уксус или белое вино – 2–3 ст. л.

Помидорки вымыть и обсушить, выложить на поддоны сушилки «Издри» и подвялить их в течение нескольких часов. Помидорки должны как следует подсохнуть, сморщиться, но не высохнуть полностью.

Разогреть масло на небольшом огне в широкой сковороде вместе с раздавленным чесноком (плоской частью ножа) – так, чтобы масло

напиталось ароматом, но чеснок не подгорел, затем удалить его.

Выложить в масло помидоры на веточках, добавить сахар и карамелизировать в течение нескольких минут, затем добавить соль и уксус, увеличить огонь и дать выпариться уксусу.

Выложить помидорки в банку, добавить туда чеснок и, по желанию, веточки тимьяна или розмарина.

Рецептами поделилась Л. П. Дудко, г. Саяногорск



2. Вяленые томаты

Мелкие или средние помидорки разрезать напополам и аккуратно выложить на поддон сушилки срезом вверх. Каждую помидорку сбрызнуть растительным маслом, посолить, (если сорта кисловатые, посыпать сахаром) и обильно сбрызнуть любимыми специями (черный перец, прованские травы, «сванская» соль, смесь базилика и чеснока – кто что любит).

Поддон поставить в сушилку «Издри» на ночь, утром вяленые томаты готовы! Как остынут – можно кушать.

Если планируете оставить вяленые помидоры на зиму, выложите их в чистую сухую баночку, залейте растительным маслом (обязательно хорошего качества!), укупорьте обычной крышкой и уберите в холодильник. Храниться будут до марта, но обычно не доживают до Нового года (ваши домашние наверняка раньше их съедят).

Сделали? А теперь представьте: зима, за окном холодно. Вы просыпаетесь утром, подходите к холодильнику, раздумывая, чем бы позавтракать, достаете баночку с вялеными томатами, открываете ее, и... Вас окутывает густой аромат лета. А как это вкусно с кусочком свежее выпеченного хлеба!

Лучшие сорта для этого рецепта: *Веселый гном, Гулливер, Дамские пальчики, Дюшес, Застольный, Царь Петр, Перцевидный желтый и розовый, черри-пальчики.*

Для вяления половинками: мелкие – *Ликер, Гладиатор, Колизей*, а также любые округлые авторские сорта Любви Мязиной не крупнее 300 г.

Ай да чипсы!

Как вы думаете, какие чипсы у меня – самые любимые? Не поверите – помидорные!

Даже не помню, с чего вдруг я их приготовила... Рецепт никто не делился, в Испании да Греции не была. Может, забытые и подвяленные черри поела, и они оказались на удивление вкусными!

А сочетание томатов и базилика – вообще классика.

Итак, как только я купила себе «Издри», сразу начала с помидоров. Нарезала кружочками толщиной

На работе, даче, в походе - домашние полуфабрикаты

Эти супы хорошо брать в походы, дальние поездки, на работу: достаточно залить кипятком, посолить, дать настояться до растворения содержимого, и все – суп готов!

Овощной вегетарианский суп

Сделайте такую заготовку овощного супчика на основе кабачка.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Для этого понадобится любая зелень, которая растет у вас на огороде. Берем кабачок, зелень (петрушку, укропчик, зеленый лук и т.д.), взбиваем в блендере и выливаем на поддон

сушилки. В общем, все, как при сушке фруктовой пастилы, только содержимое овощное. Можно добавить также бланшированный зеленый горошек или фасоль – получим гороховый или фасолевый супчик. Здесь большой полет для фантазии! Какой суп вы больше любите, или какие овощи растут в огороде, то и добавляйте!

После сушки скручиваем пастилу в трубочки и ставим в банку. Потом, когда надо быстро приготовить суп, берем отварную картошечку, добавляем ложку сметаны, овощную «палочку», кипяток – и снова в блендер. Пара секунд – и вкусный, ароматный суп-пюре готов!

С такой заготовкой даже холодной зимой на вашей кухне будут витать летние ароматы свежей зелени!

*Оксана Зайцева,
Клуб ОЗ, г. Макеевка
(газета «К Земле с любовью»,
март 2015 г.)*



Тыквенный суп

Нам понадобятся: 1 кг тыквы, 2 стакана воды, 2 ч. л. бульона из говядины, 2 нарезанные головки репчатого лука, 2 измельченных зубчика чеснока, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. молотого миндаля, 2-3 стакана молока, соль, перец по вкусу, 0,5 ч. л. карри (по вкусу).

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Очистить и нарезать на кусочки тыкву. Варить тыкву, добавив лук, чеснок, сахар, воду и бульон, до мягкости тыквы. Добавить молоко, размешать до консистенции пюре, положить приправы. Массу охладить и сушить на слегка смазанном растительным маслом сплошном поддоне 8 часов при температуре 55° или режиме Medium.

Суп можно хранить как в виде пастилы, так и в виде порошка (смолоть на кофемолке или в блендере) для приготовления растворимых супов.

Чтобы приготовить суп, надо всыпать 1 ст. л. сухой смеси для супа в кружку и залить кипятком. Суп будет готов через несколько минут.

(<http://www.ezidri.ru>)



Сушеные щи с мясом

В этом году пробовала сушить щи. Получился серенький порошок, поскольку концентрат содержит еще и мясо. Делала на пробу, скоро предстоит поездка с внучками поездом, не дошираком же их кормить!

Из готовых щей делаю суп-пюре, добавляю еще и льняную муку (для более густой консистенции) и – в сушилку. Затем довожу до порошкообразного состояния в кофемолке. В результате – обед за минуту, так сказать, «Просто добавь воды!». Удобно брать порошок в дорогу.

В ближайших планах – посушить каши, мясную и молочную.

Сейчас, летом, сушилка не выключается!

Марина Васильева, г. Златоуст



Крем-суп из брокколи с креветками

Ингредиенты: брокколи – 750 г, лук репчатый – 1 шт., сливки (20%) – 1 стакан, бульон – 1 л, сливочное масло – 2 ст. л., чеснок – 1 зубчик, тертый мускатный орех – 1 щепотка, соль и перец по вкусу. Креветки – 500 г.

Маринад для креветок: вода – 0,5 л, соль – 1 ст. л.

1. Брокколи вымойте и разберите на соцветия, лук и чеснок измельчите.
2. Отварите брокколи в подсоленной воде в течение 4 минут.
3. Обжарьте в кастрюле на сливочном масле лук и чеснок.
4. Влейте половину бульона, добавьте брокколи и тушите на среднем огне 10 минут.
5. Охладите суп и доведите до консистенции пюре с помощью блендера.
6. Влейте оставшийся бульон, контролируя густоту супа. Доведите суп до кипения, добавьте мускатный орех, специи по вкусу. Влейте сливки, размешайте и снимите с огня.
7. Охладите суп и сушите на слегка смазанном растительным маслом листе для пастилы 8 часов при температуре 55° или при режиме Medium.

Суп можно хранить как в виде пастилы, так и в виде порошка (смолоть на кофемолке) для приготовления растворимых супов.

8. Далее приготовьте сушеные креветки, которые можно будет добавлять в супы и салаты. Для этого разморозьте и тщательно промойте крупные креветки, очистите от панциря и отделите шейки.

9. Растворите соль в воде, положите креветки и промаринуйте в течение 8 часов в холодильнике. Разложите маринованные креветки на сетчатый лист и сушите при температуре 60° в течение 4-6 часов. Храните сушеные креветки в герметичных контейнерах в прохладном месте. При длительном хранении требуется заморозка.

Живой борщ на работе

Такую заготовку можно делать постепенно в течение всего сезона.

1. Свекла отваривается, нарезается кусочками и высушивается в сушилке. Ее можно приготовить осенью из мелкой свеколки, а можно и весной, когда высвобождаются погреба для нового урожая. Такая свекла уже дрябнет, а для этой заготовки – в самый раз.

2. Морковь готовится так же, как и свекла.

3. Вместо картофеля можно использовать зоват горюшек или бобы фасоли. Прежде чем их положить в сушилку, предварительно отвариваем до мягкости, но не перевариваем.

4. Квашеная капуста сушится без предварительной тепловой обработки.

5. Соленые огурчики нарезаются кусочками и высушиваются.

6. Лук нарезается и высушивается в сушилке осенью после сбора

урожая. А можно сушить и зимой, используя тот лук, который явно до весны не сохранится.

7. Томаты нарезаются колечками и сушатся. А можно взять оставшуюся мякоть после соковыжималки (соковарки), разложить на листы для пастилы, высушить, поломать на кусочки.

8. Высушенные корни, зелень, острый перчик добавляем по вкусу и желанию.

Затем все ингредиенты перемешиваем в произвольных пропорциях – и вуаля! Заготовка для борща готова.

Чтобы насладиться горячим ароматным борщом, 1 ст. л. заготовки заливаем кружкой горячей воды, даем постоять (до набухания) и едим с аппетитом!

*Лидия Красильникова,
г. Уфа*

(Использован материал брошюры «Сушите на здоровье», спецвыпуск «Ваше плодородие»)



Туристу



Делай, как я!

в рюкзак

Возможно, не каждый из нас – альпинист. Но те, кто поднимаются в горы и ходят в дальние походы, знают, что такое лишние 100 граммов веса в рюкзаке.

В этом году мой сын с друзьями восходили на гору Белуха (самая высокая точка Алтая). И в рюкзаке его были сушеные продукты, приготовленные в «Изидри». Живые – не сублимированная лапша! На привале эти домашние заготовки для туристов ребята оценили высоко.

Вот несколько советов для тех, кто ходит в дальние походы:

- сушеное мясо не портится в рюкзаке, оно легкое и не занимает много места. Может стать основой для супа;
- зелень, корнеплоды (пастернак, петрушка, сельдерей), лук-порей, мелкую морковь и свеклу (даже высушенную некондицию), кабачки, помидоры, перец, цветную капусту просто можно добавить в кипящий бульон при приготовлении овощного супа;
- добавьте сушеные овощи при варке крупы, и каши в котелке приобретут большее разнообразие;
- если опустить кусочек овощной пастилы в небольшое количество воды, получится соус к кашам.

Мария Паньшина, г. Саяногорск

Как хранить сушеное?

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.
- Можно использовать аппарат для запаивания пакетов, но для этого из пакета необходимо удалить как можно больше воздуха.
- Поскольку обычные пластиковые пакеты пропускают воздух, следовательно, они пропускают и влагу.

ХРАНЕНИЕ

Сушеные продукты храните в прохладном, темном, сухом месте. При снижении температуры на каждые 10° 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.



Приправка-помощница

Стремясь к более здоровому питанию, я отказалась от всяческих «зажарок», в том числе и для первых блюд. И вообще свела к минимуму затраты времени и труда на приготовление пищи. Одна из моих кулинарных находок – приправка-помощница.

Состав приправы: лук-порей, сельдерей (корнеплоды и листья), морковь, пастернак, перец болгарский, листья петрушки, лук репчатый. Все ингредиенты сушу на чудо-сушилке «Изидри»:



морковь, пастернак, корнеплоды сельдерея измельчаю в блендере, лук-порей и репчатый лук режу полукольцами, болгарский перец – некрупной соломкой. После сушки все тщательно перемешиваю и отправляю под крышку «ВАКС». При приготовлении супов бросаю приправу заранее в холодную воду, чтобы к моменту закипания овощи немного восстановились. Добавляю приправку и в кашу: получается не просто «голая» каша, а настоящее вкусное и очень полезное блюдо.

Приятного аппетита!

Оксана Зайцева,
Клуб ОЗ, г. Макеевка (Украина)
(газета «К земле с любовью», март 2015 г.)

Как съест сушеную морковь?

ВОССТАНАВЛИВАЕМ ПРОДУКТЫ ЗИМОЙ

Сидим мы, довольные, на мешках с сушеными запасами и думаем:

«А как все это есть?» Обычный вопрос для начинающих.

Вот идеи использования заготовленных продуктов.

Пусть они вдохновят вас зимой на полезные и вкусные блюда!

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Чтобы избежать потерь витаминной ценности продуктов, не добавляйте при их замачивании слишком много воды. Количество воды и время восстановления зависят от степени их высушенности. Если вся вода впиталась, но продукт все еще выглядит сухим, добавьте воды. Если заливать кипятком, восстанавливаются продукты быстрее.

Сухофрукты можно тушить или использовать при приготовлении пирогов: добавить 1 стакан воды к 1 стакану сухофруктов. Дать им постоять в воде до полного восстановления, затем использовать согласно рецепту.

● **ДЛЯ ОВОЩЕЙ:** 1,5 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.

● **ТОМАТЫ:** можно добавлять сухими в овощные супы, рагу, тушеные овощи в горшочках, запеканки, соусы, жаркое. В пиццу прячем томаты внутрь, иначе сверху они не успеют впитать влагу и начнут подгорать.

● **ПЕРЕЦ:** для рагу замачиваем его 30–40 минут в воде, в борщ кладем в сухом виде, он дойдет до нужного состояния. Можно измельчить на кофемолке и применять как приправу. Добавляем в овощные супы, овощи в горшочках, запеканки, соусы.

● **БАКЛАЖАНЫ И КАБАЧКИ:** для рагу замачиваем на час-полтора. Высушенные длинными полосками или кружлячками овощи можно замочить в подсоленном молоке, потом выложить на полотенце, промокнуть, обжарить на сковороде (можно без масла). Соус – дело вашей фантазии: например, чесночно-майонезный соус, или можно сделать рулетики с мясным или овощным фаршем.

● **ЧЕСНОК:** тот, что начинает портиться зимой, высушиваем кусочками, затем измельчаем в порошок и используем в горячих блюдах.



● **ГРИБЫ:** если в борщ, то замочите с вечера, а если тушить с картошкой или овощами, то загружайте сухими, восстановятся в процессе приготовления. Замачивать грибы на полтора-два часа лучше и для того, чтобы убрать возможный песок и пыль. После замачивания грибы можно жарить, добавлять в салаты, икру. По вкусу от свежих не отличаются.

● **ЯГОДЫ И ФРУКТЫ:** завариваем в термосе. Используем для начинки пирогов и пирожков, вареников, фаршированных блинов. Такая начинка не вытекает, но в процессе выпечки становится мягкой, эластичной. Хотя можно ягоды и фрукты для начинки размочить (восстановить) и пропустить через мясорубку.

● **ЯГОДНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ ПОРОШКИ:** высушиваем продукты до хрупкого состояния, а затем перемалываем на кофемолке. Этот порошок можно использовать для приготовления киселей, пюре, добавлять в пастилу для усиления вкуса и придания ей новых оттенков, в каши и творог, любые кремы, выпечку, а также пересыпать им готовые цукаты, чтобы не слипались.

● **КОЖУРА ЯБЛОК И ГРУШ:** отжимки (мезга): после приготовления сока – для фруктовых порошков.

● **ТЫКВА СУШЕНАЯ:** зимой идет как компонент для смешанных видов пастилы. Например, с цитрусовыми, которых под

Новый год – изобилие.

● **ОГУРЦЫ:** высушенные без кожуры размочить в молоке и использовать для окрошки. Добавляем при варке рассольника (кому противопоказаны соленые огурцы).

● **РЕДИС:** можно замочить в молоке и использовать для окрошки или салата.

● **МОРКОВЬ:** высушенная соломкой – в супы и рагу. Высушенная соломкой с луком, солью, перчиком – отдельное вкусное блюдо. Перемолотая – как компонент морковного торта.

● **СВЕКЛА:** высушенная соломкой – в борщ. При сушке обмазанная аджикой – самостоятельное блюдо.

Говорят, из сушеных продуктов блюда получаются такие же вкусные, как из свежих. Я решила проверить. Взяла два одинаковых баклажана. Один высушила, нарезав предварительно кружками, другой – нет. Процесс сушки баклажана занял всего 2 часа, при этом продукт усох в диаметре.

Вкусен ли сушеный баклажан?

ЭКСПЕРИМЕНТ НА КУХНЕ

Затем высушенный баклажан замочила в воде. По рекомендациям – на 2–3 часа, у меня был всего 1 час 20 минут. Если замочить в молоке, будет вкуснее, но ради чистоты эксперимента восстанавливала в воде. При размачивании баклажану вернулась гибкость, он стал как губка, которая вобрала в себя воду. Но в диаметре к прежнему размеру не вернулась.

Сырой овощ я тем временем нарезала кольцами той же толщины, что и второй овощ до сушки. И далее начинила их одинаково по принципу пиццы: кусочек колбаски, колечко томата, смазала майонезно-томатным соусом, присыпала натертым сыром и – в духовку, до аппетитной золотистой сырной корочки.

Вкус запеченных баклажанов в обоих случаях оказался достоин самых лучших застолий! Отличалась только консистенция: в контроле – очень нежная, а на опытном – жестче. Видимо, рекомендованное время размачивания надо все-таки соблюдать. Или снимать синюю шкурку.

Теперь я убедилась на опыте: для приготовления запеченных баклажанов зимой мне не придется больше покупать дорогие овощи неизвестного происхождения!

Валерия Защитина,
г. Саяногорск



Слева – закуска из сушеных баклажанов, справа – из свежих



Сушка мяса и рыбы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Температура сушки:
Ezidri Ultra FD1000 – 60°;
Ezidri Snackmaker FD500 – High.
Среднее время сушки: 6–8 часов.

Джерки – так называется вяленое мясо или рыба. Лучше всего мясные джерки получаются из нежирной говядины, так как жир во время хранения прогоркнет. Из 2 кг нежирной говядины вы получите 0,5 кг джерки.

Нарежьте говядину на длинные полоски толщиной 5 мм. Частично замороженное мясо резать легче. Мясо, нарезанное поперек волокон, легче жевать, чем нарезанное вдоль.

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 высушить. Мясо может быть приготовлено как часть блюда: тушеного, запеченного или жареного. Затем его можно высушить и далее восстановить путем добавления воды. Для такой сушки можно использовать куриное мясо и свинину, которые нельзя использовать для приготовления джерки.



Охотникам и рыбакам

Закуска с джерки и томатами

Ингредиенты:

Джерки: говядина – 500 г, соевый соус – 4 ст. л., ворчестерский соус – 4 ст. л., томатный соус – 1 ст. л., черный перец молотый – 0,5 ч. л., порошок карри – 1 ст. л., чесночный порошок – 1 ч. л., соль – 0,5 ч. л.
Вяленые томаты: помидоры – 1,5 кг, соль морская – 1 ч. л., итальянские травы – 1 ч. л., масло растительное – 100 мл, чеснок – 1 зубчик. Брынза – 150 г, хлеб.

1 Приготовьте ароматные вяленые помидоры для закуски. Помидоры промойте, вырежьте плодоножку, разрежьте пополам и вычистите ложкой семена вместе с соком. Выложите на бумажные полотенца, чтобы убрать сок. Разрежьте половинки помидоров на слайсы толщиной 0,5 см.

2 Посолите помидоры и посыпьте сушеными итальянскими травами. Выложите подготовленные помидоры на поддон для сушки срезом вверх. Сушите в течение 6 часов при температуре 70°.

3 Чеснок нарежьте пластинками, прокалите масло вместе с чесноком. Не кипятите.

4 Если вы хотите сразу использовать томаты, положите их в подготовленную емкость и залейте смесью масла с чесноком, дайте остыть. Также можно выложить помидоры с чесноком слоями в баночки, залить маслом и закрыть крышками. Это вариант заготовки вяленых помидоров.

5 Приготовьте аппетитное мясо джерки. Для этого удалите весь жир с мяса и нарежьте мясо кусочками толщиной 5 мм. Мясо будет легче нарезать, если предварительно его положить на несколько часов в морозилку.

6 Приготовьте маринад, положите в него кусочки мяса и поставьте в холодильник на 8 часов. Далее откиньте мясо на дуршлаг и выложите на поддоны для сушки. Сушите мясо при 60° в течение 8 часов. После 4 часов сушки мясо перевернуть. Готовое джерки должно быть эластичным, гнуться, но не ломаться. Хранить такое мясо можно 1–3 месяца.

7 Готовим аппетитную закуску. Нарежьте хлеб небольшими кусочками, так же нарежьте брынзу.

8 На хлеб положите кусочек брынзы, сверху – ароматное джерки и вяленый томат. Скрепите закуску шпажками.

Приятного аппетита!



Рыбные джерки из горбуши

Ингредиенты:

Горбуша – 800 г, соевый соус – 5 ст. л., перец черный молотый – 0,5 ч. л., сахар тростниковый – 1 ст. л., паприка – 1,5 ч. л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Для приготовления рыбных джерки подойдет разная рыба. Более жирная будет храниться недолго, но выиграет во вкусе. Лучше использовать охлажденное рыбное филе. Очистите горбушу от кожи и костей, нарежьте на полоски толщиной 5 мм.
- Приготовьте маринад, залейте им рыбу и поставьте в холодильник мариноваться на 3 часа.
- Промойте и просушите полоски горбуши. Разложите на сетчатые листы на поддонах и сушите 6–8 часов при 60°. Рыба должна стать жесткой, из нее начнет выступать влага. Хранить такую рыбу можно несколько дней в закрытом контейнере в холодильнике.

Охотникам на заметку

Исходный рецепт я взяла из книги Ники Белоцерковской «Гастрономические рецепты» («Вяленая говядина»). Вот только с применением сушилки можно сделать все гораздо быстрее – и вяленую, и сухую вкуснятину.

Берем мясо (говядина, свинина, оленина) – мякоть, лучше вырезку. Или рыбу – целиком. Размер – чтобы вошло на сушилку, как на фото. Соль – крупного помола, перец черный крупного помола, паприка. Сухие травы (что вы там засушили?) по вкусу (базилик, орегано, тимьян, розмарин, сушеный чеснок).

Мясо зачищаем от пленок, промываем, смешиваем соль и перец, укладываем на дно формы, на слой смеси кладем мясо, засыпаем смесью полностью (закапываем). С рыбой поступаем аналогично, предварительно ее нужно выпотрошить и натереть смесью специй и трав снаружи и внутри. Ставим в холодильник на 12 часов. Вынимаем, хорошо промываем, обсушиваем полотенцем, нарезаем мясо на куски, чтобы по высоте вошло в поддон сушилки, натираем каждый смесью сушеных трав, укладываем в сушилку, включаем.

Пробуйте! Вкусно и слегка подвяленное мясо, и совсем сухое.

Марина Морозова,
г. Абаза (Хакасия)



Сушеный кальмар с паприкой

Очистить кальмаров, нарезать полосками 1,5 см, посыпать белым перцем, добавить соевый соус, положить под гнет на 12 часов. Далее промокнуть и высушить на «Изидри».

Валентина Мартыненко,
г. Железногорск
Курской обл.

Мясные снеки

Самый нежный вариант получается из мяса индейки. Маринуем как на шашлык, обваливаем в зелени, сушим.

Наталья Петрова, г. Уфа

Домашний васаби

Я в этом году активно сушу листья хрена. Вырезаю толстый черешок, неплотно сворачиваю в трубочку, нарезаю на 2–3 части (на высоту поддонов) и вертикально ставлю. На один поддон помещается достаточно много. Чем лист моложе, тем вкуснее. Далее перемалываю в порошок, перемешиваю порошок хрена, порошок лука (можно и репку, можно перо) и порошок чеснока. Получается смесь ярко-зеленого цвета. Чтобы получить соус – домашний васаби, добавляю порошок в майонез или сметану, творог, масло.

Марина Васильева, г. Златоуст
Челябинской обл.



«Сколько-сколько? Пошли отсюда!» – оскорбленная предложением, Зина Ивановна потащила взрослую дочь к выходу из магазина. Лена наспех ухватила еще пару вяленых вишеночек и одними глазами сказала продавцу: «Я еще приду!» – «Конечно, у нас тут рыбка как раз сушится!»

Мы не такие богатые, чтобы покупать дешевые вещи...

Зина Ивановна прожила обычную жизнь обычного советского человека. Когда бутылки из гаража – в пункт приема (исключительно чтобы получить лишнюю копейечку). Когда не важно, какого цвета колготки, важно пробиться к кассе и взять, сколько дают в одни руки.

Но еще тогда, в сложные времена, она учила дочь: «Мы не такие богатые, чтобы покупать дешевые вещи. Скупой платит дважды!» И старалась сложить копеечку к копеечке, приобрести вещь лучшего качества из тех, что можно было достать.

Потом случилась эпоха китайского «ширпотреба». Дешевизна и выбор толкали на спонтанные покупки, голова кружилась от возможностей и доступности. Вода, нагретая в чайнике из магазина самообслуживания, приобретала противный запах, сам он через пару месяцев переставал работать, а ремонт стоил дороже самого электроприбора.

«Да за такую цену! Дайте два, дочери подарю!» Дочь брала мамини подарки из вежливости – пока на полках хватало места, но сама предпочитала подкопить денег и приобрести качественную вещь.

С урожаем у Зины Ивановны были сложные отношения. Например, томаты выращивала на одном месте – из года в год. «Пасынковать и мульчировать? Вот еще, сами пускай растут. Всегда так делали, и ничего!» В августе это «ничего», почерневшее от фитофторы, выбрасывалось ведрами на свалку...

На полках погреба грустило варенье пятилетней давности, а яблоки на веранде в попытках по-модному высушиться обзаводились червячками и плесневели в дождливую погоду.

Зимой мутноватый компот из сухофруктов (из магазина, подешевле) скрипел песком на зубах, а затем выливался в раковину за ненадобностью.

Муж-рыбак радовался пойманному окунькам, но, выслушав пару раз гневные лекции в ответ на свою просьбу очистить и поджарить рыбу к ужину, стал отдавать улов соседским кошкам...

В свой следующий визит в Центр природного земледелия Лена столкнулась на кассе с милостивой пенсионеркой, которая оформляла покупку сушилки и еще 10 поддонов, листов для пастилы и сеточек.

– У вас юбилей? – спросила Лена, удивившись дорогой покупке: женщина явно не была супругой Рокфеллера. Спокойно и уверенно та ответила:

– Сейчас объясню. Когда мужу нужна электропила, мы поддерживаем его желание купить хорошую, удобную, качественную. Дело даже не в том, что эта пила умеет, а в том, с каким настроением он будет заходить в гараж, захочет ли он на ней работать. Когда мужчина выбирает

Возьмите на заметку

себе машину, то он не пытается сэкономить на покупке, чтобы деньги остались, а выбирает самую экономичную, надежную, комфортную. И снова он прав! Даже если приходится взять кредит, я это принимаю. Я люблю своего мужа.

Полобите себя! Не экономьте, покупая дешевую вещь, вы не будете потом ею пользоваться! Вам действительно хочется караулить пастилу сутками (ведь дешевые модели нельзя оставлять без присмотра) или менять среди ночи лотки местами? Если нет, то потом сушилка будет стоять в гараже, а не на кухне. И зачем тогда тратить свои «кровные»?

Лена опешила от такого ответа. Ну как будто мысли ее прочла!

Рассчитавшись за препарат от вредителей, Лена переложила крупную денежную купюру в отдельный кармашек кошелька. «С сегодняшнего буду откладывать туда деньги на покупку сушилки. Я намерена жить лучше! И Вселенная обязательно поможет мне в этом!»

Картинками из обычной жизни поделилась Валерия Защитина, г. Саяногорск

Как экономить на «Изидри»?

- ✓ По мере возможности доращивайте «этажи». Тогда час работы будет стоить в 3–5 раз дешевле.
- ✓ Оформите дополнительный год гарантии. Как? Читайте на сайте www.ezidri.ru или на с. 23.
- ✓ Узнайте, есть ли в точке продаж подарочные сертификаты. Получить их в подарок от родственников, а затем приложить к нужной покупке лучше, чем захламлять дом ненужными вещами, которые вы получите на тот или иной праздник и которыми никогда не будете пользоваться.
- ✓ Сушите вкусно! Нет ничего досаднее скукоженных коричневых яблок, годных разве что на компот.
- ✓ Храните правильно! Не позволяйте плодовой моли устраивать в мешочке с сушеными фруктами или овощами «столовую» – это расточительство!

Верных вам решений!

Был такой случай...

Уже на протяжении пяти лет мы продаем в клубе сушилки «Изидри», отмечая ее чрезвычайную надежность. Ведь многие используют сушилку почти непрерывно на протяжении всего сезона плодоношения овощей и фруктов! При этом из трехсот приборов, которые мы продали в нашем клубе, не было ни одного возврата сушилки «Изидри» в течение гарантийного срока эксплуатации!

Впрочем, один комичный случай все-таки был. Приобрела женщина «Изидри Снекейкер». Приносит через три дня и говорит: «Не сушит ваша сушилка. Три дня пыталась высушить груши, а они не высыхают. Отнесла к знакомой, у нее точно такой же «Снекейкер», – сразу все высохло. Так что сушилка бракованная, меняйте».

Осмотрели мы прибор, проверили его – работает! Утром быстренько нарезали яблоки, разложили на поддоны, включили сушилку. И еще поместили термометры на верхний и нижний лотки – самим было очень интересно выяснить, что происходит: сушилка работает, но... не сушит. И что

же? Температура точно соответствовала заявленной в характеристиках сушилки. И главное – на верхнем и нижнем лотках была одинаковая. Действительно, уникальная конструкция!



Прошло около трех часов... Заходит женщина – владелица сушилки. Заглядываем вместе внутрь. Яблоки нарезаны тоненько, поэтому они уже наполовину высохли. Но покупательница продолжает категорически утверждать: «Дома прибор ничего не сушит!»

Не будем вдаваться в подробности, но примерно через час, после долгих расспросов, нам удалось, наконец, выяснить причину

Важно

«поломки». Оказывается, женщина ставила сушилку на... мягкий пуфик, да еще в одеяло закутывала – видимо, чтобы было теплее.

Сушилка устроена таким образом, что электроника четко следит за температурой, а все отверстия, через которые поступает воздух, были полностью перекрыты. Нагревательный элемент выключался, воздух не поступал, вот почему процесс сушки вообще не проходил.

Мы рассказали покупательнице, как правильно обращаться с сушилкой, она ушла довольная.

Но и нам – урок. Теперь всем, кто покупает «Изидри», мы напоминаем правила эксплуатации сушилки: прибор надо обязательно ставить на твердую ровную поверхность, ничем не накрывать, помещение должно хорошо проветриваться, чтобы влага из фруктов и овощей не выпадала на стенах комнаты, а выходила бы наружу.

Соблюдайте правила эксплуатации, указанные производителем, и сушилки «Изидри» обеспечат вас вкусными сухофруктами и удивительной пастилой!

Андрей и Светлана Марченко, г. Шостка (Украина)

Дополнительный год гарантии!

Уважаемые покупатели!

Начиная с 2017 года, вы можете найти на нижней панели базы сушилки наклейку со штрих-кодом. Эта наклейка также продублирована на глянцевой боковине коробки.

Если вы нашли подобную наклейку, значит, можете получить дополнительные 12 месяцев гарантии на свою сушилку «Ezidri».

Для этого необходимо прислать на электронный адрес: reg@ezidri.ru следующие сведения:

- цифры со штрих-кода;
- название города и дату приобретения;
- ваши Ф.И.О. полностью или хотя бы имя, по которому к вам можно обращаться (по желанию).

В течение одного рабочего дня ваш запрос будет обработан, и вы получите письмо с подтверждением, что срок гарантийного обслуживания вашей сушилки увеличен.

Обязательно дождитесь письма с подтверждением, однако если его нет в течение суток, повторите, пожалуйста, ваш запрос.

Получая дополнительный год гарантии, вы автоматически соглашаетесь со следующими условиями:

- «Я заявляю о готовности совершенно бесплатно получить официальное продление гарантийного срока на продукцию «Ezidri» на один год (в дополнение к изначально установленному гарантийному сроку), для чего я также
- подтверждаю, что мой возраст составляет не менее 18 лет;
- подтверждаю соблюдение мною условий уже имеющейся гарантии;
- подтверждаю готовность бесплатно получения информационных материалов, связанных с продукцией «Ezidri», по указываемому мною далее адресу электронной почты (отписаться от рассылки можно в любой момент, направив ответное письмо соответствующего содержания);

Ezidri



ПЕРСОНАЛЬНАЯ ГАРАНТИЯ *Ezidri*™

Приветствуем и благодарим Вас за приобретение СУШИЛКИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ EZIDRI, высококачественного изделия, созданного и совершенствуемого нашей компанией в Новой Зеландии с 1983 г.

Сушилка Ezidri была создана в качестве альтернативы консервации и заморозке, чтобы сохранить в продуктах максимальное количество натуральных питательных веществ, при этом сделав их вкусными и полезными для здоровья.

Благодаря обширным исследованиям и испытаниям мы разработали инновационную систему управляемой циркуляции воздуха с прецизионным нагревом, пригодную для сушки любых фруктов и овощей, позволяющую сохранять максимум питательных веществ и продлить срок хранения продуктов.

В соответствии с политикой нашей компании в производстве своей продукции мы используем исключительно высококачественные материалы, компоненты и двигатели, в том числе сертифицированный пищевой пластик. Мы осуществляем контроль качества по самым строгим стандартам на протяжении всего производственного процесса. Продукция EZIDRI полностью сертифицирована в соответствии с международными стандартами.

Наша сушилка для пищевых продуктов отличается превосходным качеством и безотказно прослужит вам многие годы.

Я даю персональную гарантию работоспособности и надежности данной сушилки EZIDRI.



СПРОЕКТИРОВАНО И
РАЗРАБОТАНО
В НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ



Kevin Anderson

Кевин Андерсон, управляющий директор
компании Hydraflow Industries Limited,
Новая Зеландия



Сушилка «Изидри» – основа семейного бизнеса

Вкусно приготовленные сушеные продукты – в тренде, спрос на них растет с каждым днем. Сушилка «Изидри» может стать основой вашего семейного бизнеса, как это уже произошло на некоторых фермах в Австралии (обратите внимание на устройство вытяжки).

Надежность и долговечность, экономичность сушилки «Изидри», а также качество получаемого в ней продукта – главные аргументы в пользу такого семейного выбора.

Сушилка «Изидри» помогает не только экономно вести хозяйство, но и заработать определенный капитал!



Это интересно

Подарок начинается... с упаковки

Для тех, у кого все есть

**О чем мечтает человек, у которого все есть?
О том, чего не купишь ни за какие деньги.**

Подарите ему ваше тепло, внимание, заботу, время, когда вы думаете о нем с улыбкой на устах и с добрыми мыслями. Смастерите своими руками упаковку для домашних конфет, наполните ее сладкими и ароматными сухофруктами... И пусть в его дом снова заглянет летнее солнышко!

Подарок начинается с упаковки. Хочу предложить варианты эффектных упаковок для вкусностей от «Изидри». Их без труда может сделать любой человек!

ДЛЯ РАБОТЫ ПОТРЕБУЕТСЯ белая бумага или бумага с принтом, лучше плотная. Можно на цветном принтере распечатать любой понравившийся рисунок, не обязательно закупать дорогостоящую бумагу для скрапбукинга.



Анастасия Кислицына,
г. Саяногорск

1 Сделать из бумаги кулечки, наполнить их вкусностями и аккуратно закрепить любым способом.

3 Из более плотной бумаги сделайте квадратные коробочки или коробочки-подушечки.

2 Для упаковки-сумочки сложите бумагу по принципу оригами.

4 Схема открытого стаканчика для вкусного презента.

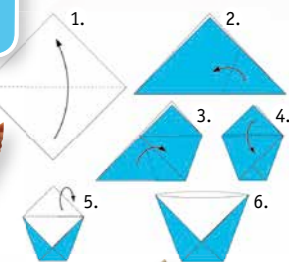
5 Оригинально выглядит цилиндр, заклеенный с двух сторон по принципу молочного пакета. Из него, кстати, очень удобно кушать.

Места, отмеченные на схеме, проклейте. Сделайте дыроколом отверстия для веревочки, ленточки, бантика, завяжите.

Креативный вариант: оригинальная скрепка на верхнем крае. Если вы использовали крафт-бумагу (серо-коричневую), возьмите перфорированную (ажурную) салфетку, согните пополам и таким образом закрепите верх коробочки.

И помните, СЧАСТЬЕ – ЕСТЬ! В том числе – счастье своими руками творить для близких вкусные полезные сюрпризы!

Варианты упаковок



Секрет успеха «Изидри»

Имея более 25-летний опыт в производстве сушилок для фруктов, компания **Hydraflow Industries Limited** (Новая Зеландия) внедрила технологию XXI века и заняла лидирующее место в мире по производству сушильных аппаратов марки «Ezidri». Знак качества компании гарантирует высокую надежность сушилок для фруктов и овощей благодаря системе направленного потока теплого воздуха, что обеспечивает самые высокие стандарты натуральных, вкусных и витаминных сушеных продуктов без использования консервантов и различных добавок.

Недавно нам повезло: сотрудники редакции познакомились и пообщались с **директором компании Hydraflow Industries Limited Кевинном Андерсеном**. И знаете, оказалось, нет ничего удивительного, что сушилки «Изидри» очень любят многие люди. Потому что когда ее разработку и производство возглавляет искренний, жизнерадостный и увлеченный своим делом человек, то и результаты получаются соответствующие!

Вот что он сам говорит: «*Наши сушилки очень популярны в Австралии, Германии, Италии, Испании. В последнее время очень быстро распространяются и в России. И я очень рад, что в вашей стране так много сторонников здорового питания и качественного сохранения продуктов. Мы гарантируем безупречную работу и надежность сушилок. Сушите на здоровье!*»

8 причин купить сушилку Ezidri™

- 1 Равномерно высушивает до 15 кг продуктов за одну сушку.
- 2 Запахи не смешиваются, и поэтому можно сушить одновременно разные продукты.
- 3 Сохраняет вкус и аромат продуктов.
- 4 Рассчитана на непрерывную работу сутками.
- 5 Термопредохранитель и двойная изоляция не требуют постоянного присутствия и контроля. Любые отклонения от нормы (перегрев, скачки напряжения) вызовут мгновенное отключение сушилки от электросети.
- 6 Возможность увеличивать или уменьшать количество рабочих лотков. То есть, сушилка с одинаковым успехом справляется как с маленьким, так и с большим объемом загрузки.
- 7 Поможет вам с легкостью и неизменно превосходным результатом засушить и завялить овощи и фрукты, ягоды и грибы, мясо и рыбу, травы и даже цветы. Делает пастилу, мюсли, цукаты, хлебцы, а также ферментированные чаи.
- 8 Гарантия 2 года + 1 год по штрих-коду.

Сушилка «Изидри» – это безопасное, экологичное, качественное и функциональное оборудование, которое, пожалуй, считается лучшим в мире. Она поможет вам сделать витаминные заготовки на зиму и откроет для вас целый мир новых возможностей приготовления пищи. Отзывы счастливых обладателей сушилки это подтверждают.



СУШИЛКУ ИЗИДРИ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ЗДЕСЬ:

Клубы природного земледелия (Клубы ПЗ) и Центры природного земледелия (ЦПЗ) «Сияние»

Абакан 8-923-2122994; Архангельск (8182) 479147; Ачинск 8-967-6053485; Астрахань 455314; Белебей Башкортостан 8-905-00171454; Бирск 8 (906) 100-82-99; Брянск 8-920-8385244; Волжский 8-902-6546599; Вологда 8-921-7162963; Волхов; Сясьстрой 7 (905) 2266503; Воронеж 8-952-9549362; Днепропетровск-1 8-063-2434692; Днепропетровск-2 8-056-7894320; Екатеринбург 8-908-9082334; Эссенуки 8-928-3039196; Железногорск КО 8-915-5193453; Зеленодольск 8-987-4087190; Златоуст 909-0846824; Иваново 8 (4932) 463131; Ильинско-Подомское Арх. обл. 8-921-4749765; Ижевск 8-922-6897570; Иркутск 7 (3952) 919590; Казань (843) 266-6576; Калуга 8-915-8947075; Камызяк 8-909-3741156; Кострома 8-910-9546757; Котлас Арх. обл. 8-921-0773454; Красноярск 8-906-9144419; Курган 8-963-8685458; Липецк 8 (4742) 39-72-93; Москва (495) 649-4467; Набережные Челны 8-917-3996245; Нижний Новгород (831) 4-133599; Никополь 8-097-4930520; Новоалександровск 8-918-8061677; Новокузнецк КО 8-905-0740310; Новокуйбышевск 8-937-171-00-05; Новосибирск 8-913-9809936; Новочебоксарск 8-906-1312535; Обнинск 8-915-8947075; Омск 8 (3812) 349-341; Орел 8-910-7487910; Оренбург 8-905-8193449; Орск 8-922-8914483; Пермь 8-950-4565522; Переславль-Залесский 8-906-6370312; Подольск 8-903-7154760; Ростов-на-Дону 8-903-4060217; Рязань 8-920-9873897; Самара 8-927-7101019; Санкт-Петербург-1 (812) 970-0027; Санкт-Петербург-2 8-911-2499098; Саратов (8452) 48-02-02; Саяногорск 8 (39042) 203-09; Севастополь +7-978-7927750; Северодвинск 8-909-5525251; Симферополь +7-978-8330238; Ставрополь 8-928-6368848; Сургут 8-904-8802893; Таганрог 8-928-1490673; Тольятти 8-906-3381921; Томск 8-909-5388415; Туймазы 8-937-1610005; Тула 8-915-6812903; Тюмень 8 (3452) 364500; Улан-Удэ 8-983-435-9010; Усть-Илимск 8-924-610-7686; Уфа (347) 277-6014; Хабаровск 8-909-8546802; Харьков 8-097-4652378; Холмогоры 8-902-1902860; Челябинск (351) 270-8680; Череповец 8-921-1352162; Шексна 8-921-1376324; Ярославль (4852) 912232

И еще: чем больше людей узнает о Природном земледелии, тем успешнее будет работа каждого на своем участке и чище будет наш общий дом – Природа! Поэтому, прочитав газету, дайте ее почитать другим, **перешлите друзьям и знакомым** в вашем и других городах **ссылку** <http://spbklubpz.ru/gazeta-prirodnoe-zemledelie> для бесплатного скачивания газеты в электронном виде, а также – ее подписной индекс (по всей России) в каталоге российской прессы «Почта России» – 83732.

Газета «Природное Земледелие». Выпуск № 3 (31). Учредитель – Л. А. Рябов. Главный редактор – Л. А. Рябов. Креативный редактор – В. В. Защитина.

Подписано в печать 15.08.2017 г. Тираж 111 000 экз. Заказ № ТД-4763. Адрес редакции: 199155, г. Санкт-Петербург, пр. КИМа, д. 4.

Петербургский клуб Природного земледелия. Тел.: (812) 970-0027, 970-3938. Эл. почта: ria55.spb@gmail.com. Сайт: <http://spbklubpz.ru/gazeta-prirodnoe-zemledelie>.

Отпечатано в ООО «Типографский комплекс „Девиз“», 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, 10, корпус 2, литер А, помещение 44. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-38697 от 22.01.2010 г. выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор)