



TAKARA
home appliances

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

для дегидрататора



**ПОЛУЧАЙТЕ
ПРИЗЫ**



Сканируйте QR-код

Подробности
внутри

#takarateam



Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Тем-ра /Время
Чили	Удалить семена и нарезать полосками или кружочками	Ломкий	50°C 9 ч
Картофель	Нарезать ломтиками или кубиками, отварить 8-10 мин	Хрустящий	55°C 9 ч
Ревень	Снять кожицу и нарезать на полоски 10 мм	Жесткий	55°C 10 ч
Шпинат	Отварить до вялого состояния	Ломкий	40°C 5 ч
Помидор	Очистить от кожицы, разрезать пополам или ломтиками	Мягкий	57°C 6 ч
Тыква	Нарезать ломтиками толщиной 7мм	Ломкий	55°C 8 ч
яблоко	Очистить от сердцевины, порезать на дольки или кружочки	Хрустящий	55°C 10 ч
Кабачок	Нарезать ломтиками толщиной 5 мм	Ломкий	55°C 7 ч
Банан	Очистить, порезать кружочками толщиной 3-4 мм	Мягкий	55°C 12 ч
Вишня	Целиком или разрезать пополам, удалить косточку	Жесткий	55°C 17 ч
Черника	Нарезать или целиком	Жесткий	55°C 12 ч
Инжир	Нарезать ломтиками	Мягкий	55°C 26 ч
Виноград	Целиком	Мягкий	55°C 26 ч
Нектарин	Разрезать пополам с кожицей, удалить косточку	Мягкий	55°C 12 ч
Апельсин	Нарезать кружочками, удалить косточки	Ломкий	55°C 10 ч
Цедра апельсина	Нарезать длинными полосками	Ломкий	50°C 6 ч
Персик	Разрезать пополам с кожицей, удалить косточку	Мягкий	55°C 12 ч
Груша	Очистить и нарезать ломтиками	Хрустящий	55°C 10 ч
Брусника	Проколоть каждую ягоду иглой	Ломкий	55°C 15 ч

Название продукта	Подготовка	Консистенция после сушки	Тем-ра /Время
Артишок	Нарезать полосками по 8 мм и отварить 10 минут	Жесткий	55°С 8 ч
Спаржа	Нарезать кусочками по 2,5 см	Жесткий	55°С 8 ч
Бобовые	Срезать и распарить до полупрозрачного состояния	Твердый	55°С 9 ч
Свекла	Распарить, нарезать на кружочки	Хрустящий	57°С 10 ч
Щавель	Промыть и нарезать	Ломкий	40°С 4 ч
Брокколи	Нарезать и отварить на пару до мягкости 3-5 минут	Ломкий	55°С 8 ч
Капуста	Нарезать ломтиками шириной 4 мм	Ломкий	57°С 9 ч
Морковь	Нарезать тонкими полосками или ломтиками	Хрустящий	57°С 8 ч
Цветная капуста	Разделить на соцветия, отварить до мягкости	Ломкий	55°С 7 ч
Сельдерей	Нарезать ломтиками толщиной 7мм	Хрустящий	55°С 8 ч
Лук-порей	Нарезать ломтиками	Ломкий	55°С 7 ч
Огурец	Нарезать кружочками толщиной 3 мм	Жесткий	55°С 7 ч
Баклажаны	Нарезать ломтиками 8 мм	Мягкий	57°С 6 ч
Чеснок	Очистить и нарезать ломтиками	Хрустящий	55°С 6 ч
Перец	Целиком	Ломкий	60°С 4 ч
Грибы	Нарезать ломтиками	Хрустящий	57°С 9 ч
Лук	Нарезать кольцами	Хрустящий	57°С 6 ч
Горох	Отварить 3-5 минут	Твердый	57°С 6 ч
Облепиха	Промыть, удалить плодоножки	Жесткий	55°С 14 ч

Введение	4
1. Выбор продуктов для сушки в дегидраторе	5
2. Подготовка продуктов перед сушкой	8
2.1 Мытье и очистка	8
2.2 Нарезка и подготовка к сушке	9
2.3 Бланширование	9
2.4 Предварительное маринование	10
2.5 Обработка кислых продуктов в сахарном сиропе	10
3. Сушка продуктов	12
4. Хранение	14
4.1 Охлаждение перед хранением	14
4.2 Кондиционирование сушеных продуктов	14
4.3 Выбор упаковки для хранения	15
4.4 Условия хранения	15
4.5 Срок хранения сушеных продуктов	16
4.6 Проверка перед употреблением	16
4.7 Восстановление сушеных продуктов	17
5. Использование сушеных продуктов в рецептах	18
6. Советы и лайфхаки для использования дегидратора	19
6.1 Как равномерно высушить продукты	19
6.2 Как избежать потери вкуса и цвета	20
6.3 Как избежать прилипания продуктов к лоткам	20
6.4 Как избежать появления плесени при хранении	21
6.5 Что можно сушить одновременно	21
6.6 Необычное применение дегидратора	22
7 Рецепты	23
7.1. Джерки говяжьи	24
7.2. Джерки куриные	25
7.3. Сушеная рыба	26

7.4. Вяленая горбуша в маринаде	27
7.5. Мясные снеки	28
7.6. Сушеные кальмары	29
7.7. Вяленые томаты	30
7.8. Цукини с пармезаном	31
7.9. Домашние чипсы	32
7.10. Начос	33
7.11. Попкорн из цветной капусты	34
7.12. Орешки со специями	35
7.13. Хрустящий нут	36
7.14. Злаковый хлеб	37
7.15. Луковые хлебцы	38
7.16. Фруктовая пастила	39
7.17. Йогурт	40
7.18. Овсяное печенье	41
7.19. Цукаты	42
7.20. Белевская пастила	43
7.21. Йогуртовые конфеты	44
7.22. Ленивая чурчхела	45
7.23. Батончики-мюсли	46
7.24. Меренга	47
7.25. Адыгейская соль	48
7.26. Яичный порошок	49
7.27. Универсальная приправа	50
7.28. Прованские травы	51
7.29. Лакомство для животных	52
7.30. Лакомства для грызунов	53
Заметки	54

Введение

Эта книга — практическое руководство по дегидрации, которое поможет вам освоить все тонкости сушки продуктов.

В ней собраны разнообразные рецепты: от мясных и рыбных закусок до овощных и фруктовых чипсов, пастилы, специй и даже домашних лакомств для животных. Здесь вы найдете полезные советы по выбору и подготовке продуктов, рекомендацию по оптимальному температурному режиму, времени сушки и проверке готовности.

Дегидратор — это не просто способ хранения, а возможность создавать полезные и вкусные заготовки без консервантов и лишних добавок. Он помогает сохранить максимум витаминов, сделать натуральные снеки, специи, полезные перекусы и даже домашний йогурт.

Этот сборник будет полезен как новичкам, так и опытным пользователям дегидратора.

Он вдохновит на эксперименты, поможет разнообразить рацион и подскажет, как извлечь максимум пользы из каждого продукта. Независимо от того, хотите ли вы заготовить продукты впрок, приготовить полезные снеки или создать собственные приправы, вы найдете здесь массу идей и проверенных рецептов.



1. Выбор продуктов для сушки в дегидраторе

Качество исходного сырья напрямую влияет на вкус, аромат, текстуру и срок хранения сушеных продуктов. Поэтому важно правильно выбирать фрукты, овощи, грибы, мясо, рыбу и травы.

1.1 Фрукты и ягоды

✓ Что выбирать:

- Спелые, но плотные фрукты без повреждений.
- Яблоки: сладкие и кисло-сладкие сорта (*Гала, Фуджи, Голден Делишес*).
- Груши: твердые сорта (*Конференция, Вильямс*).
- Бананы: без темных пятен, но мягкие внутри.
- Виноград: без косточек (*Кишмиш*).
- Клубника: крупные ягоды нарезаются, мелкие можно сушить целиком.

✗ Чего избегать:

- Переспелые фрукты — теряют форму, долго сохнут, становятся липкими.
- Поврежденные фрукты — могут дать неприятный привкус.
- Водянистые плоды плохо поддаются сушке.

1.2. Овощи

✓ Что выбирать:

- Свежие, сладкие овощи, так как они лучше сохраняют вкус и текстуру.
- Морковь: ярко-оранжевого цвета, без трещин.
- Помидоры: мясистые сорта (*например, Сливка*).
- Свекла: без белых прожилок, с высокой сладостью.
- Лук и чеснок: плотные головки без проростков.
- Кабачки и тыква: молодые плоды с тонкой кожицей.

✗ Чего избегать:

- Перезрелые овощи (*например, старый кабачок с крупными семенами*).
- Водянистые помидоры и огурцы — после сушки остается мало мякоти.
- Картофель с зелеными пятнами — содержит токсичный соланин.

1.3. Грибы

✓ Что выбирать:

- Белые грибы - насыщенный вкус и аромат
- Лисички — требуют тщательной очистки от песка.
- Шампиньоны и вешенки — хорошо сохраняют форму.

✗ Чего избегать:

- Червивые грибы — насекомые не исчезнут при сушке.
- Перезревшие и размякшие грибы — могут стать жесткими.
- Грибы, собранные после дождя — содержат слишком много влаги.

1.4. Мясо и рыба

✓ Что выбирать:

- Только свежие продукты, без лишней влаги и неприятного запаха.
- Говядина: вырезка, тонкий или толстый край, без жира.
- Курица: грудка — менее жирная, чем бедро.
- Рыба: нежирные сорта (треска, судак, хек).

✗ Чего избегать:

- Жирные куски — жир окисляется, портит вкус и срок хранения.
- Рыба с мягкой текстурой — теряет форму при сушке.

1.5. Травы и зелень

✓ Что выбирать:

- Укроп, петрушка, базилик, мята, Melissa, шалфей.
- Молодые листья — аромат ярче, чем у перезревших растений.

✗ Чего избегать:

- Листья с пятнами — это признак грибковых заболеваний.
- Травы, собранные после дождя — высокая влажность замедляет сушку.

Общее правило

Выбирайте свежие, качественные продукты без повреждений и признаков порчи, чтобы получить ароматные, вкусные и безопасные сушеные заготовки.



2. Подготовка продуктов перед сушкой

Подготовка – важный этап, от которого зависит равномерность сушки, внешний вид и срок хранения готового продукта. Разные продукты требуют разных способов обработки.

2.1 Мытье и очистка

Перед сушкой все продукты необходимо тщательно очистить от грязи, пыли, воскового налета (у покупных фруктов) и возможных насекомых (особенно в травах и грибах).

Фрукты и овощи:

- Промывайте под проточной водой, используя щетку.
- Можно замочить в воде с уксусом (1 ст.л на 1 л воды) на 5–10 минут для удаления воска и химикатов.
- Сушить их перед нарезкой, разложив на полотенце.

Грибы:

- Не замачивать в воде! Они впитывают влагу и дольше сохнут.
- Очищать влажной тканью или мягкой щеткой.

Мясо и рыба:

- Промывать в холодной воде, затем обсушивать бумажными полотенцами.

Травы и зелень:

- Промывать быстро, чтобы не потерять эфирные масла.
- Разложить в один слой на бумажном полотенце и обсушить

2.2 Нарезка и подготовка к сушке

Чем ровнее нарезаны продукты, тем более равномерно они высыхают.

Фрукты и ягоды:

- Яблоки, груши, персики: нарежьте ломтиками 3–5 мм, сбрызните лимонным соком.
- Бананы: ломтики 5 мм, можно замочить в медовом сиропе (мед + вода 1:1).
- Ягоды: кружочки 5 мм или целиком.
- Виноград: проколите кожицу или бланшируйте 30 секунд.

Овощи:

- Морковь, свекла, картофель: ломтики 3–5 мм или натёртые.
- Лук и чеснок: тонкие кольца или полукольца.
- Кабачки, тыква: ломтики 5 мм. Для тыквы можно сделать пюре (слой 3 мм).

Грибы:

- Шампиньоны, вешенки, белые грибы: ломтики 5 мм или целиком.
- Лисички: сушите целиком.

Мясо и рыба:

- Нарежьте полосками 5 мм, удалите жир.
- Маринуйте 4–12 часов в соевом соусе, соли или специях.

Травы и зелень:

- Разделите на пучки или листочки.
- Крупные листья (базилик, мята) сушите целиком.
- Стебли укропа и петрушки можно сушить и перемолоть в порошок.

2.3 Бланширование

Бланширование – это процесс кратковременной термической обработки продуктов в кипящей воде или паром. Оно применяется для овощей и фруктов с плотной структурой или твердой кожей, чтобы разрушить ферменты, сохранить цвет, вкус и улучшить текстуру. Также бланширование помогает сделать сушку более равномерной и сократить её время.

После бланширования продукты необходимо быстро охладить в ледяной воде и тщательно обсушить перед дегидрированием.

Как бланшировать:

1. Закипятить воду или приготовить паровую баню, а также миску с ледяной водой.
2. Опустить нарезанные овощи в кипяток или держать над паром:
 - В воде: 1–5 минут в зависимости от продукта.
 - На пару: 3–7 минут.
3. Переложить в ледяную воду на такое же время, обсушить.

Какие продукты бланшировать:

- Морковь, картофель, свеклу – для сохранения цвета, текстуры и вкуса.
- Брокколи, цветную капусту – предотвращает появление горечи.
- Горох, фасоль, кукурузу – улучшает текстуру и ускоряет сушку.
- Кабачки, баклажаны – предотвращает чрезмерную жёсткость.
- Листовую зелень (шпинат, мангольд) – помогает сохранить цвет и структуру.

2.4 Предварительное маринование

Подходит для мяса, рыбы и некоторых фруктов. Маринование улучшает вкус и делает текстуру более нежной.

Мясо и рыба:

- Маринад: соевый соус + соль + специи + мед (по желанию).
- Мариновать 4–12 часов в холодильнике.

Фрукты (яблоки, груши, бананы):

- Можно замачивать в медовом сиропе (1:1) на 10 минут.

2.5 Обработка кислых продуктов в сахарном сиропе

Некоторые особенно кислые фрукты и ягоды рекомендуется предварительно проварить в сахарном сиропе. Эта процедура помогает смягчить кислотность, улучшить вкус и сохранить цвет продуктов.

Плотность сиропа зависит от кислотности продукта: чем кислее плод, тем более концентрированный (густой) сироп используем.

Приготовление сахарного сиропа:

1. Определите необходимую концентрацию сиропа:
 - Для умеренно кислых фруктов (например, сливы) используйте средний сироп: на 1 стакан воды — 1,5 стакана сахара.
 - Для очень кислых фруктов (например, клюква) используйте густой сироп: на 1 стакан воды — 2 стакана сахара.
2. Приготовление сиропа:
 - В кастрюле смешайте воду и сахар в указанных пропорциях.
 - Нагревайте на среднем огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится.
 - Доведите смесь до кипения и снимите с огня.

Обработка фруктов в сиропе:

1. Погрузите подготовленные фрукты в горячий сироп.
2. Доведите до кипения и варите на слабом огне 2–3 минуты.
3. Снимите с огня и оставьте фрукты в сиропе на 10–30 минут или до остывания до комнатной температуры.

Подготовка к дегидрированию:

1. Извлеките фрукты из сиропа с помощью шумовки.
2. Разложите их на решетке или бумажных полотенцах, чтобы удалить излишки сиропа.
3. После обсушивания поместите фрукты в дегидратор.

Медовый сироп:

Для придания особого аромата можно использовать медовый сироп, заменив часть сахара медом:

- На 1 стакан воды — 1 стакан сахара и 1 стакан меда.

Способ приготовления медового сиропа аналогичен описанному выше.



3. Сушка продуктов

Подробные температуры и время сушки для разных продуктов смотрите в основной таблице в начале книги. Здесь приведены основные рекомендации по сушке.

Фрукты	Фрукты должны оставаться эластичными после сушки, но не липкими. Чтобы сушка была равномерной, ломтики стоит переворачивать каждые 3–4 часа.
Овощи	Овощи должны стать хрупкими, но не пересушенными. Например, морковь и свекла ломаются при сгибе, а картофель – хрупкий, но не крошится.
Грибы	Грибы сушат при низкой температуре, чтобы сохранить вкус и аромат. Готовые грибы должны быть полностью сухими и легко ломаться. При необходимости можно слегка приоткрыть дверцу дегидратора для лучшей циркуляции воздуха.
Мясо и рыба	После сушки мясо должно быть гибким, но не ломким, а рыба – сухой, но не липкой. Для улучшения вкуса мяса можно мариновать, а рыбу слегка подсолить перед сушкой.
Травы и зелень	Травы сушат при низкой температуре, чтобы сохранить аромат. Готовые травы легко ломаются и рассыпаются при нажатии. Их лучше сушить отдельно от других продуктов, чтобы не смешивались запахи.

Орехи и семена	Орехи и семена перед сушкой можно замочить в воде на несколько часов для активации, а затем тщательно просушить до полной хрупкости. Готовые орехи не должны иметь следов влаги и легко ломаются при надавливании. Важно сушить их при невысокой температуре, чтобы сохранить полезные масла и предотвратить прогоркание.
Ягоды	Ягоды сушат медленно при низкой температуре, чтобы сохранить вкус, цвет и витамины. Крупные или плотные ягоды, такие как клюква или виноград, рекомендуется предварительно надрезать или бланшировать, чтобы ускорить испарение влаги. Готовые ягоды должны быть сухими снаружи, слегка эластичными и не выделять сок при нажатии.

Как проверить готовность?

Фрукты – эластичные, но не липкие.

Овощи – ломаются, но не крошатся.

Грибы – полностью сухие, легко ломаются.

Мясо – гнется, но не ломается.

Травы – рассыпаются при нажатии.

Если продукт кажется недосушенным, лучше продлить сушку, чем рисковать появлением плесени при хранении.



4. Хранение

После сушки важно правильно хранить продукты, чтобы они не впитывали влагу и не портились. Неправильное хранение может привести к появлению плесени, потере вкуса и аромата.

4.1 Охлаждение перед хранением

Перед упаковкой продукты должны полностью остыть. Если поместить теплые фрукты или овощи в герметичную упаковку, оставшееся тепло создаст конденсат, что приведет к порче.

- Оставьте продукты при комнатной температуре на 1–2 часа.
- Разложите на решетке или полотенце, чтобы избежать накопления влаги.

4.2 Кондиционирование сушеных продуктов

Фрукты и ягоды могут содержать остаточную влагу, даже если кажутся сухими. Чтобы избежать неравномерного распределения влаги, используется процесс кондиционирования.

Как кондиционировать:

1. Поместите высушенные продукты в стеклянные банки (заполняя на 2/3).
2. В течение 7–10 дней ежедневно встряхивайте банку и проверяйте наличие влаги на стенках.
3. Если появляется конденсат – отправьте продукты обратно в дегидратор на 1–2 часа.

Этот процесс предотвращает плесень и продлевает срок хранения.

4.3 Выбор упаковки для хранения

Тип упаковки	Подходит для	Преимущества
Стекланные банки	Фрукты, овощи, травы, грибы	Герметичность, не впитывают запахи
Вакуумные пакеты	Мясо, рыба, фрукты, овощи	Удаление воздуха, компактное хранение
Пакеты с зип-локом	Временное хранение	Удобно, легко использовать
Пищевые контейнеры	Все виды продуктов	Прочные, можно штабелировать
Пергамент + жестяные банки	Травы, чайные сборы	Защита от света и влаги
Мешочки из ткани	Травы, грибы	Пропускают воздух, защищают от света

Совет: для защиты от влаги внутрь можно положить пакетики с силикагелем. Однако не стоит класть силикагель прямо в еду: пакет с сорбентом лучше приклеить к внутренней стороне крышки.

4.4 Условия хранения

Чтобы продукты оставались свежими и не портились, важны три фактора:

1. Температура – оптимально 5–15°C (прохладное темное место).
2. Влажность – не выше 50%.
3. Отсутствие света – прямые солнечные лучи разрушают витамины.

Где хранить сушеные продукты:

- В кладовой или кухонном шкафу (если не слишком жарко).
- В холодильнике – если высокая влажность в помещении.
- В морозильнике – для длительного хранения мяса и рыбы.

4.5 Срок хранения сушеных продуктов

Продукт	Комнатная температура	В холодильнике	В морозильнике
Фрукты	6-12 месяцев	1-2 года	2-3 года
Овощи	6-12 месяцев	1-2 года	2-3 года
Грибы	1-2 года	3 года	5 лет
Мясо	1-2 месяца	6 месяцев	1-2 года
Рыба	1 месяц	6 месяцев	1 год
Травы	1-2 года	2-3 года	Не рекомендуется

Совет: если продукт поменял цвет, запах или на нем появилась плесень – его нельзя употреблять.

4.6 Проверка перед употреблением

Перед использованием сушеных продуктов проверьте их на свежесть:

- Запах – не должно быть затхлого или плесневого аромата.
- Цвет – любые изменения, потемнение или серый налет – признак порчи.
- Текстура – продукт не должен быть влажным или липким.

Если есть сомнения – лучше не рисковать и выбросить продукт.

4.7 Восстановление сушеных продуктов

Некоторые продукты можно восстановить (регидрировать), чтобы они стали мягче и сохранили вкус.

Продукт	Метод восстановления	Время
Фрукты	Вода комнатной температуры	30-60 минут
Овощи	Горячая вода	15-30 минут
Грибы	Теплая вода	30-60 минут
Мясо	Теплая вода с солью и уксусом	2-3 часа
Рыба	Вода или молоко	1-2 часа

- Если нужно быстро восстановить овощи или грибы – залейте их кипятком на 5 минут.
- Для усиления вкуса можно добавлять в воду специи, лавровый лист или бульон — особенно для мяса, рыбы и овощей.
- Фрукты лучше восстанавливаются, если после замачивания их немного подогреть на слабом огне (не доводя до кипения).
- Грибы после замачивания желательно процедить через сито или марлю — чтобы удалить возможный осадок. Получившийся настой можно использовать как ароматную основу для соуса или супа.
- Не выливайте воду от замачивания, особенно если это грибы или фрукты — она богата вкусом и может быть использована в приготовлении блюд.
- Не стоит пересаливать воду при восстановлении, особенно если продукт будет добавляться в основное блюдо с приправами.
- Если продукт не восстановился полностью, можно продолжить замачивание или использовать его в тушёных и варёных блюдах, где он «дойдет» в процессе готовки.



5. Использование сушеных продуктов в рецептах

Сушёные продукты подходят для супов, соусов, выпечки и закусок. Некоторые требуют замачивания, другие можно добавлять сразу.

Овощи	В супы и рагу – без замачивания. Для тушения и жарки – замочить на 10–15 минут. Используются в супах, соусах, начинках.
Грибы	Замачивать 30–60 минут, воду использовать для бульонов. Подходят для супов, соусов, начинок. Грибной порошок – отличная приправа.
Фрукты и ягоды	В выпечку – сразу или слегка замочить. В каши и компоты – без замачивания. Используются в десертах, напитках, кашах.
Мясо и рыба	Джерки – готовая закуска, можно добавлять в блюда. В супах и тушёных блюдах – без замачивания. Для мягкости – замочить на 1–2 часа.
Травы и специи	В горячие блюда – в конце готовки. В маринады и соусы – сразу. Растирать перед добавлением для усиления аромата.



6. Советы и лайфхаки для использования дегидрататора

Чтобы сушеные продукты получались качественными, ароматными и долго хранились, важно учитывать тонкости работы дегидрататора. Здесь собраны основные рекомендации по процессу сушки, предотвращению ошибок и нестандартному применению дегидрататора.

6.1 Как равномерно высушить продукты

Если продукты высушены неравномерно, часть из них может остаться влажной и быстро испортиться.

Что делать:

- Нарезайте ломтики одинаковой толщины. Чем тоньше кусочки, тем быстрее они высохнут.
- Равномерно раскладывайте продукты. Оставляйте небольшие промежутки между ломтиками, чтобы воздух свободно циркулировал.
- Не перегружайте дегидрататор. Если лотки слишком плотно заполнены, поток воздуха нарушится.
- Перемещайте лотки во время сушки. В некоторых моделях температура в верхних и нижних слоях отличается, поэтому меняйте лотки местами каждые 2–3 часа.
- Следите за влажностью в помещении. В сырую погоду сушка может занять больше времени, чем обычно.

6.2 Как избежать потери вкуса и цвета

Некоторые продукты после сушки теряют яркость цвета и насыщенность вкуса.

Как сохранить цвет:

- Яблоки, груши, бананы и персики перед сушкой можно сбрызнуть лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.
- Морковь, свеклу и брокколи рекомендуется бланшировать перед сушкой – это сохранит их яркость.
- Зелень лучше сушить при низкой температуре (30–40°C), чтобы она не побурела.

Как сохранить вкус:

- Фрукты сушите при низких температурах (50–55°C), чтобы не испарились натуральные сахара.
- Грибы не мойте перед сушкой – лучше аккуратно очистите щеточкой. Влага ухудшает их вкус.
- Если хотите усилить аромат, добавьте специи перед сушкой (например, корицу к яблокам, чеснок к мясу).

6.3 Как избежать прилипания продуктов к лоткам

Некоторые продукты, особенно фрукты, могут прилипать к поверхности дегидрататора.

Что делать:

- Используйте пергаментную бумагу или силиконовые коврики. Это особенно важно для липких фруктов (бананы, манго, персики, ананасы).
- Если продукты прилипли, немного согрейте дегидратор перед попыткой их снять – это облегчит процесс.
- Смазывайте лотки кокосовым или оливковым маслом, если сушите липкие продукты.

6.4 Как избежать появления плесени при хранении

Если продукты недостаточно высушены, со временем на них может появиться плесень.

Как предотвратить:

- Убедитесь, что продукты полностью сухие перед упаковкой.
- Храните в герметичной таре – лучше всего подходят стеклянные банки или вакуумные пакеты.
- Не храните продукты во влажных и теплых местах.
- Если сомневаетесь, достаточно ли высушен продукт, дайте ему кондиционироваться (см. раздел о хранении).

6.5 Что можно сушить одновременно

Если у вас большой дегидратор, можно сушить разные продукты одновременно.

Какие продукты можно сушить вместе:

- Разные виды овощей, если у них схожее время сушки.
- Яблоки и груши – у них похожий аромат.

Лучше сушить отдельно:

- Чеснок, лук, перец – их запахи могут пропитать другие продукты.
- Травы – они впитывают окружающие ароматы.
- Мясо и рыбу не сушите вместе – запахи смешаются.

6.6 Необычное применение дегидрататора

Дегидрататор можно использовать не только для сушки продуктов, но и для других кулинарных задач.

Приготовление йогурта:

- Поддерживайте температуру 40–45°C в течение 6–8 часов.
- Используйте банки с молоком и закваской, поставив их в дегидрататор.

Подъем теста:

- Установите температуру 30–35°C, накройте тесто влажным полотенцем.

Ферментация капусты и кимчи:

- Поддерживайте 20–25°C на протяжении 1–2 дней, пока не появится характерный вкус.

Приготовление сухих закусок:

- Лавашные чипсы, фруктовая пастила, ореховые батончики.

Сушка домашних лапши и макарон:

- В дегидрататоре лапша высохнет быстрее и равномернее, чем на воздухе.

Сушка цветов и трав для чая:

- Можно делать домашние чайные сборы, ароматные смеси.

Создание натуральных кормов для животных:

- Сушеное мясо для собак, овощи и фрукты для грызунов.



РЕЦЕПТЫ





Джерки говяжьи

1. Нарезьте говядину вдоль волокон тонкими полосками (~0,5 см).
2. В глубокой миске смешайте соевый соус, мёд, уксус, соль, перец, чеснок, паприку и розмарин.
3. Замаринуйте мясо на 6–12 часов в холодильнике, накрыв пленкой.
4. Разложите мясо в дегидраторе, разогретом до 65–70°C, оставляя пространство между кусочками для циркуляции воздуха.
5. Сушите мясо 4-6 часов, проверяя на готовность (мясо должно быть гибким и ломким).
6. Охладите джерки и храните в герметичной упаковке или вакуумной упаковке.

Результат: Мясо должно быть эластичным и не ломким, с насыщенным вкусом специй и маринада.

Ингредиенты

- 1 кг говяжьего филе (желательно без жира)
- 60 мл соевого соуса
- 2 ст. л. меда
- 2 ст. л. винного уксуса
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1 ч. л. сушеного розмарина



Джерки куриные

1. Куриную грудку нарежьте на тонкие полоски, по возможности срежьте все лишнее жирное.
2. В глубокой миске смешайте все ингредиенты, хорошо перемешайте.
3. Положите курицу в маринад и оставьте в холодильнике на 3-4 часа, а лучше на ночь.
4. Разогрейте дегидратор до 65°. Разложите курицу на решетках.
5. Сушите 4-5 часов, проверяя на готовность (курица должна быть сухой, но гибкой, без сырых участков).
6. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Результат: Джерки куриные должны быть мягкими и эластичными с ярким вкусом специй.

Ингредиенты

- 1 кг куриного филе (без кожи)
- 50 мл соевого соуса
- 1 ст. ложка меда
- 2 ст. ложки яблочного уксуса
- 1 ч. ложка соли
- 1 ч. ложка черного молотого перца
- 1 ч. ложка сушеного чеснока
- 1 ч. ложка куркумы
- 1 ч. ложка острого красного перца (по желанию)



Сушёная рыба

1. Очистите рыбу от внутренностей, тщательно промойте.
2. В миске смешайте соль, сахар, перец, лавровый лист и чеснок.
3. Обваляйте рыбу в смеси, слегка втирая в поверхность.
4. Сложите в контейнер слоями, пересыпая смесью, и уберите в холодильник на 12–18 часов.
5. После просолки рыбу промойте холодной водой и обсушите бумажными полотенцами. Разложите рыбу в один слой в дегидраторе.
6. Установите температуру 55–60°C. Сушите 8–10 часов, пока рыба не станет сухой, упругой и легко отделяется от костей.
7. Охладите и храните в герметичной таре.

Ингредиенты

- 1 кг мелкой рыбы (тюлька, корюшка, мойва, хамса и др.)
- 2 ст. ложки соли
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка чёрного перца (по желанию)
- 2-3 лавровых листа (по желанию)
- 1 ч. ложка сушеного чеснока или укропа (по желанию)

Результат: Сушёная рыба получается ароматной, солоноватой и хрустящей. Отличный вариант для перекуса или закуски.



Вяленая горбуша в маринаде

1. Нарезьте филе горбуши на полоски по 2-3 см.
2. В миске смешайте все ингредиенты для маринада.
3. Погрузите рыбу в маринад и оставьте на 2-3 часа в холодильнике.
4. Разогрейте дегидратор до 60-65°C и разложите полоски рыбы на решетках.
5. Сушите 5-7 часов, проверяя готовность (горбуша должна быть сухой и плотной).
6. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Результат: Вяленая горбуша будет с легким сладким вкусом меда и соевого соуса, нежной текстурой и пикантным ароматом.

Ингредиенты

- 1 кг филе горбуши
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 2 ст. ложки меда
- 2 ст. ложки оливкового масла
- 1 ч. ложка черного перца
- 1 ч. ложка сушеного чеснока
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 1 ч. ложка сахара



Мясные снеки

1. Смешайте все ингредиенты до однородной массы.
2. Переложите готовую массу в кондитерский мешок с широкой насадкой или без насадки.
3. На поддоны дегидрататора выложите тонкие колбаски длиной 8-10 см. Оставляйте небольшие зазоры между ними для циркуляции воздуха.
4. Сушите 6-8 часов при температуре 65-70°C пока колбаски не станут плотными и сухими.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке в сухом месте.

Результат: Сушеные колбаски с насыщенным вкусом специй, пряные, слегка остренькие и идеально подходящие в качестве закуски к пиву.

Ингредиенты

- 500 г говяжьего или свиного фарша
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. копченой паприки
- 1/2 ч. л. красного острого перца (по желанию)
- 1/2 ч. л. сахара
- 1/2 ч. л. молотого кориандра
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. воды
- 1 ч. л. жидкого дыма



Сушеные кальмары

1. Очистите кальмаров от пленки и нарежьте их тонкими кольцами.
2. В миске смешайте соевый соус, лимонный сок, мед и чесночный порошок.
3. Замаринуйте кальмаров в этой смеси на 2-3 часа.
4. Разогрейте дегидратор до 60°C и выложите кальмаров на решетку.
5. Сушите 6-8 часов, пока кальмары не станут жесткими и хрустящими.
6. Храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 2 крупных кальмара
- 2 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. лимонного сока
- 1 ч. л. меда
- 1 ч. л. чесночного порошка

Результат: Сушеные кальмары с насыщенным соевым вкусом, идеальны для перекуса или в качестве закуски.



Вяленые томаты

1. Помидоры вымойте, разрежьте на половинки или четвертинки, удалите мякоть.
2. Смешайте в миске масло и специи.
3. Разложите помидоры на сетке, намажьте смесью специй и добавьте нарезанный чеснок.
4. Разогрейте дегидратор до 55-60°C и сушите 6-8 часов до мягкости.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке (можно добавить немного масла для сохранения).

Результат: Вяленые томаты получаются сладкими, насыщенными, с интенсивным вкусом, которые отлично подходят как закуска или добавка к блюдам.

Ингредиенты

- 1 кг спелых помидоров (плотные сорта, сливки или черри)
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. сахара
- 1 ч. л. орегано
- 1 ч. л. базилика
- 2-3 зубчика чеснока



Цукини с пармезаном

1. Нарезьте цукини на тонкие кружочки или полукружья.
2. В миске смешайте оливковое масло с солью, перцем, орегано и чесночным порошком.
3. Обваляйте цукини в этой смеси.
4. Разогрейте дегидратор до 55-60°C, разложите кусочки цукини на решетке, стараясь, чтобы они не перекрывали друг друга.
5. Сушите около 4-6 часов, пока цукини не станут мягкими и слегка хрустящими.
6. После сушки посыпьте сушеные цукини тертым пармезаном.
7. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Результат: Цукини будут мягкими и слегка хрустящими с насыщенным вкусом специй и пармезана.

Ингредиенты

- 2 средних цукини
- 50 г пармезана
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. черного молотого перца
- 1 ч. л. сушеного орегано
- 1 ч. л. чесночного порошка



Домашние чипсы

1. Картофель тщательно вымойте и нарежьте очень тонкими ломтиками с помощью овощечистки или мандолины.
2. В миске смешайте картофель с оливковым маслом, солью и специями.
3. Разогрейте дегидратор до 55°C.
4. Выложите картофельные ломтики на решетку, разложив их в один слой.
5. Сушите 6-8 часов, пока чипсы не станут хрустящими и золотистыми.
6. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Результат: Хрустящие домашние чипсы с легким ароматом специй, отличная закуска без лишнего жира.

Ингредиенты

- 3 картофелины
- 1-2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. паприки (по желанию)
- 1/2 ч. л. чесночного порошка (по желанию)



Начос

1. Срезать зёрна кукурузы с початка, смешать в блендере со специями и мелко нарезанной петрушкой до однородной массы.
2. Использовать силиконовый коврик или смазать выстланную на сетку пергаментную бумагу кукурузным или оливковым маслом
3. Выложить полученную кукурузную массу на поддон очень тонким слоем, разделить лопаткой на треугольники.
4. Сушите 8 часов, при температуре 40°C проверяя готовность (начос должны быть хрустящими).
5. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 4 свежих кукурузы
- 1 пучок петрушки
- 2 ч. л. специи карри
- 1 ч. л. куркумы
- 1/2 ч. л. соли

Результат: Хрустящие начос с ярким вкусом специй, идеально подходящие для перекуса или как дополнение к соусам.



Попкорн из цветной капусты

1. Разделите цветную капусту на маленькие соцветия.
2. В миске смешайте оливковое масло, соль, перец, чесночный порошок и куркуму.
3. Обваляйте соцветия капусты в этой смеси.
4. Разогрейте дегидратор до 55-60°C и разложите соцветия на решетке.
5. Сушите 4-6 часов, пока капуста не станет хрустящей, как попкорн.
6. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 1 маленькая головка цветной капусты
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. черного перца
- 1/2 ч. л. чесночного порошка
- 1/4 ч. л. куркумы (по желанию)

Результат: Хрустящие соцветия цветной капусты с вкусом специй, отличная альтернатива попкорну.



Орешки со специями

1. В миске смешайте оливковое масло, паприку, черный перец, чесночный порошок, соль и розмарин.
2. Добавьте орехи и хорошо перемешайте, чтобы специи равномерно покрыли орехи.
3. Разогрейте дегидратор до 55°C и разложите орехи на решетке.
4. Сушите 4-5 часов, пока орехи не станут хрустящими.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Результат: Орехи с пикантным вкусом специй, отличная закуска.

Ингредиенты

- 2 стакана орехов (миндаль, грецкие орехи, кешью или смесь)
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. паприки
- 1/2 ч. л. молотого черного перца
- 1/2 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. розмарина (по желанию)



Хрустящий нут

1. Замочите нут в воде на 8-12 часов, затем хорошо промойте.
2. В кастрюле варите нут до полной готовности, около 1-1,5 часов.
3. После варки слейте воду и аккуратно обсушите бобовые.
4. В миске смешайте соль, оливковое масло, паприку, чесночный порошок и куркуму.
5. Обваляйте нут в специях.
6. Разогрейте дегидратор до 55°C и сушите 6-8 часов, пока нут не станет хрустящими.
7. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 1 стакан нута
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. оливкового масла
- 1 ч. л. паприки
- 1/2 ч. л. чесночного порошка
- 1/2 ч. л. куркумы (по желанию)

Результат: Хрустящие, ароматные бобовые, которые можно использовать как закуску или добавку к блюдам.



Злаковый хлеб

1. Замочите изюм и семена на несколько минут.
2. Измельчите в блендере муку и чиа, пересыпьте в ёмкость.
3. Лук, чеснок, уксус и специи измельчите в блендере, добавьте изюм и семена.
4. Смешайте все ингредиенты и замесите тесто.
5. Сформируйте буханки, сушите в дегидраторе 24 часа при 40°C.

Результат: Полезный злаковый хлеб с мягкой текстурой.

Ингредиенты

- 1 стакан семян подсолнечника
- 1 стакан тыквенных семечек
- 1 стакан изюма
- 1 стакан льняной муки
- 4 ст. л. семян чиа
- 2 шт. лука
- 4 зубчика чеснока
- 1 ст. л. виноградного уксуса
- Прованские травы и соль



Луковые хлебцы

1. Семена подсолнечника измельчите и отложите в чашу.
2. Очистите лук, измельчите в блендере до мягких кусочков.
3. Добавьте к луку остальные ингредиенты и перемешайте.
4. Разложите тесто на поддоны дегидратора, застеленные пергаментом.
5. Сушите 7-8 часов при 40°C, затем переверните хлебцы и удалите бумагу.
6. Сушите ещё 4 часа.

Ингредиенты

- 5 шт. белого лука
- 1 стакан семян подсолнечника
- 1 стакан молотых семян льна
- 85 г оливкового масла
- 3,5 ст. л. соевого соуса

Результат: Хрустящие луковые хлебцы с насыщенным вкусом.



Фруктовая пастила

1. Очистите яблоки от кожуры и сердцевин, нарежьте на кусочки.
2. Варите яблоки, добавив немного воды на медленном огне до мягкости (15-20 минут).
3. Добавьте ягоды и тушите ещё 5-7 минут, до мягкости.
4. С помощью блендера или сита сделайте однородное пюре.
5. Добавьте сахар и лимонный сок, хорошо перемешайте.
6. Разогрейте дегидратор до 55-60°C, выложите пюре на силиконовый коврик или пергамент, разровняйте слоем толщиной около 0,5 см.
7. Сушите 6-8 часов, пока пастила не станет эластичной, но не липкой.
8. Нарежьте на полоски и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 700 г яблок (лучше кислых сортов)
- 300 г ягод (малина, черника, смородина или другие)
- 100 г сахара (по желанию)
- 1 ч. л. лимонного сока

Результат: Натуральная пастила с приятной кислинкой и насыщенным ягодным вкусом.



Йогурт

1. Простерилизуйте всю посуду, которую будете использовать.
2. Доведите молоко до кипения, затем остудите до 35–40°C.
3. Добавьте закваску или греческий йогурт и перемешайте.
4. При желании добавьте в баночки фрукты, ягоды или джем. Разлейте йогуртовую смесь по баночкам.
5. Поместите баночки в дегидратор и выдерживайте 8–10 часов при температуре 40°C.
6. Переставьте баночки в холодильник минимум на 3–4 часа для стабилизации текстуры.

Ингредиенты

- 1 л молока (3-6% жирности)
- 0,5 г сухой закваски или 150 г натурального греческого йогурта (без добавок)

Результат: Густой, нежный домашний йогурт с мягким вкусом. Отлично держит форму, не расслаивается, подходит как для завтрака, так и для полезного перекуса. Особенно вкусен с ягодами, мёдом или орехами.



Овсяное печенье

1. Измельчите овсяную крупу в блендере или кофемолке до состояния грубой муки.
2. Добавьте подсолнечные семена, нарезанную курагу и молотый лён, хорошо перемешайте — при необходимости можно добавить немного воды для липкости.
3. Сформируйте печенье руками или ложкой, выложите на противень с антипригарным ковриком и сушите 8–9 часов при температуре 35–40°C в дегидраторе

Результат: Полезное, слегка сладкое печенье с натуральным вкусом сухофруктов и ореховых семян.

Ингредиенты

- 3 стакана овсяной крупы (можно использовать цельнозерновую или геркулес)
- 2 ст. л. семян подсолнечника (сырые, не жареные)
- 50 г молотых семян льна (лучше свежемолотые для сохранения пользы)
- 50 г кураги (предварительно замочить на 10–15 минут для мягкости)



Цукаты

1. Груши нарежьте брусочками толщиной 8 мм и погрузите в воду.
2. Засыпьте сахаром, добавьте лимонную кислоту, перемешайте и оставьте на 25 минут.
3. Доведите до кипения и варите 7 минут, снимите с огня, перемешайте.
4. Повторно прокипятите 7 минут, затем варите ещё 4 минуты, слейте жидкость.
5. Разложите груши на поддоны дегидрататора и сушите при 45°C в течение 9 часов.

Ингредиенты

- 1 кг груш
- 1 кг сахара
- 2-3 г лимонной кислоты
- 300 мл воды

Результат: Натуральные сладкие цукаты с приятной текстурой.



Белевская пастила

1. Разрежьте яблоки пополам, удалите сердцевину и запекайте до мягкости (30–40 минут при 180°C).
2. Протрите мякоть через сито или измельчите блендером. Остудите.
3. Взбейте пюре с сахаром 10–12 минут до пышности. Введите взбитые белки и взбивайте ещё 5–7 минут.
4. Разделите массу пополам. Одну часть отложите. Вторую выложите слоем 1–1,5 см на противень с бумагой.
5. Сушите 12 часов при 70°C, остудите и нарежьте. Сложите половинки, промазав отложенной массой.
6. Подсушите ещё 3 часа при 55°C. Остудите, посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

- 4 кг яблок
- 100 г сахара
- 2 яйца
- Сахарная пудра – для посыпки

Результат: Мягкая, ароматная пастила с ярким яблочным вкусом и лёгкой текстурой.



Йогуртовые конфеты

Ингредиенты

- 1 л натурального йогурта
 - 2 ст. л. мёда
 - 400 г ягод
1. Смешайте йогурт с мёдом и разделите на две части. В одну часть добавьте измельчённые ягоды.
 2. Выложите обе смеси тонким слоем на силиконовые поддоны или пергамент.
 3. Сушите при 70°C в течение 12 часов.
 4. Пока масса еще эластичная, снимите с листов, наложите друг на друга, скрутите рулетом и нарежьте на кусочки.

Результат: Натуральные конфеты с ягодной начинкой и йогуртовым вкусом.



Ленивая чурчхела

1. В блендере измельчите виноград, протрите через сито, добавьте сахар. Можно прокипятить 2-3 минуты, для стерилизации.
2. Отдельно разведите крахмал в небольшом количестве виноградного сока, чтобы не было комков.
3. Перелейте крахмальную массу в сок, варите на медленном огне до загустения.
4. Смешайте с орехами, остудите и выложите на силиконовые поддоны.
5. Сушите 12 часов при 60°C, затем нарежьте кусочками.

Результат: Полезное лакомство с насыщенным виноградным вкусом.

Ингредиенты

- 1 кг красного винограда
- 150 г сахара
- 70 г кукурузного крахмала
- 300 г орехов



Батончики-мюсли

1. Замочите финики, затем взбейте в блендере с водой.
2. Измельчите миндаль и добавьте в финиковую массу.
3. Перемешайте с остальными ингредиентами.
4. Сформируйте батончики, разложите на пергамент.
5. Сушите 22-24 часа при 40°C.

Результат: Плотные и питательные батончики с натуральной сладостью.

Ингредиенты

- 50 г фиников
- 50 г миндаля
- 30 г кунжута
- 50 г семян подсолнечника
- 50 г изюма
- 2 ст. л. мёда
- 50 г спелого банана
- 80 мл воды



Меренга

1. В миске взбейте белки до плотных пиков, постепенно добавляя сахарную пудру, пока смесь не станет гладкой и плотной, и пока сахар не растворится.
2. Добавьте лимонный сок и ванильный экстракт, и аккуратно перемешайте.
3. Переложите меренговую массу в кондитерский мешок или используйте ложку для формирования небольших порций на решетке дегидрататора. Выложите меренги на поддоны, оставляя небольшие промежутки между ними.
4. Сушите меренги при температуре 50°C в течение 6-8 часов, пока они не станут хрустящими и легко оторвутся от поверхности.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 4 белка
- 200 г сахарной пудры
- 1 ч. л. лимонного сока (по желанию, для улучшения стабильности)
- 0,5 ч. л. ванильного экстракта (по желанию)

Результат: Легкие, хрустящие меренги с воздушной текстурой и сладким вкусом, которые можно использовать как десерт или в качестве украшения для других кондитерских изделий.



Адыгейская соль

1. Все специи и соль хорошо перемешайте в миске.
2. Выложите смесь на поддон дегидрататора, разровняйте в тонкий слой.
3. Сушите при температуре 45-50°C в течение 4-6 часов, чтобы соль не стала влажной.
4. Храните в герметичной упаковке.

Результат: Адыгейская соль с пряным вкусом и ароматом, который придаст изысканность любому блюду.

Ингредиенты

- 100 г соли
- 1 ч. л. чесночного порошка
- 1 ч. л. паприки
- 0,5 ч. л. кориандра
- 0,5 ч. л. куркумы
- 0,5 ч. л. черного перца
- 1 ч. ложка тимьяна



Яичный порошок

Ингредиенты

- 7 яиц

1. Взболтайте яйца до однородной массы.
2. Вылейте на силиконовый коврик дегидрататора (без смазывания).
3. Сушите 8 часов при температуре 50°C.
4. Измельчите в блендере до порошкообразного состояния.

Результат: Готовый порошок для выпечки, омлетов и других блюд.



Универсальная приправа

1. Очистите и мелко нарежьте чеснок, лук и морковь. Зелень также измельчите.
2. Смешайте все ингредиенты (кроме перца, паприки и соли) в миске.
3. Разложите массу тонким слоем на поддоне дегидрататора.
4. Сушите при температуре 50°C в течение 6–8 часов до полного высыхания.
5. Переложите высушенные ингредиенты в блендер или кофемолку, добавьте перец, паприку и соль. Измельчите до желаемой текстуры.
6. Храните в герметичной банке в сухом, прохладном месте.

Ингредиенты

- 120 г свежего чеснока
- 60 г свежего лука
- 60 г свежей моркови
- 10 г свежего укропа
- 6 г свежего тимьяна (листья без стеблей)
- 2 г чёрного перца (молотого)
- 2 г паприки
- 5 г соли

Результат: ароматная, полностью натуральная приправа без добавок, идеально подходящая для мяса, супов, овощей и соусов.



Прованские травы

1. Разложите травы на поддоне дегидрататора.
2. Установите температуру 40°C и сушите 8-10 часов.
3. После высыхания отделите листики от веточек.

Результат: Ароматная смесь пряных трав для приправ и чая.

Ингредиенты

- Базилик зелёный
- Орегано
- Розмарин
- Шалфей
- Тимьян
- Мята



Лакомство для животных

1. В миске смешайте мясной фарш, яйцо, овсяные хлопья и специи (по желанию).
2. Тщательно перемешайте, сформируйте небольшие печенья, палочки или шарики.
3. Разогрейте дегидратор до 60-65°C и разложите лакомства на решётку.
4. Сушите 4-5 часов, пока они не станут твёрдыми и полностью высушенными.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Примечание: Хранить герметично: до 2 недель в холодильнике, до 3 месяцев в морозильнике. Не добавляйте соль, специи и лук – они вредны для животных.

Результат: Хрустящие и ароматные лакомства, которые можно приготовить с любым видом мяса или рыбы, удобны для хранения и понравятся питомцам.

Ингредиенты

- 400 г фарша (курица, говядина, индейка, рыба)
- 1 яйцо
- 1 ст. л. овсяных хлопьев
- 0,5 ч. л. куркумы или трав



Лакомство для грызунов

1. Смешайте овсяные хлопья, мед, яблоневую кору и морковное пюре.
2. Сформируйте небольшие шарики или печеня.
3. Разогрейте дегидратор до 50-55°C и выложите лакомства на решетку.
4. Сушите 3-4 часа, пока лакомства не станут твердыми.
5. Охладите и храните в герметичной упаковке.

Ингредиенты

- 90 г овсяных хлопьев
- 85 г мёда
- 1 г сушёной яблоневой коры (по желанию)
- 120 г морковного пюре

Результат: Лакомства для грызунов с натуральным вкусом моркови и яблок, которые они с удовольствием будут грызть.



www.takara.ws

