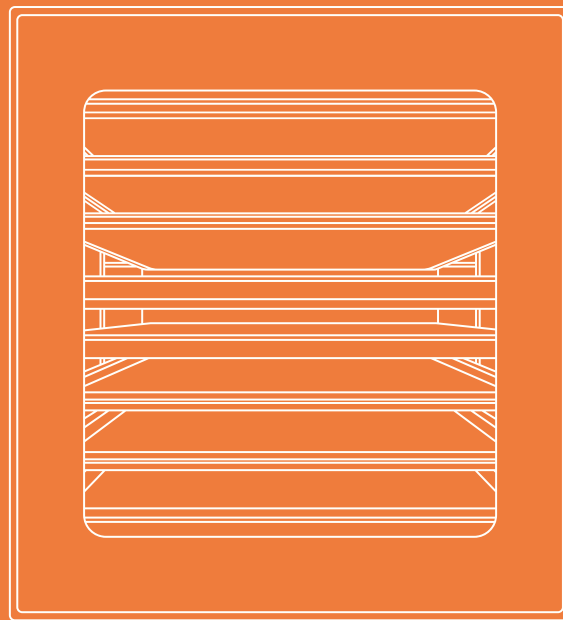


W

книга рецептов

WOLLMER

Дегидратор
JD500 Sahara



ЧИПСЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ СО СПЕЦИЯМИ

Вам понадобятся:

- 4 крупных картофеля (лучше всего подходят сорта с твердой мякотью)
 - 2 столовые ложки оливкового масла
 - 1 чайная ложка морской соли
 - ½ чайной ложки молотого черного перца
 - ½ чайной ложки паприки (можно использовать копченую для дополнительного аромата)
 - ¼ чайной ложки чесночного порошка
- По желанию добавить щепотку кайенского перца для остроты



Как готовить?

Шаг 1: Тщательно вымойте картофель и очистите его от кожуры. Нарежьте картофель тонкими ломтиками равномерной толщины.

Шаг 2: В большой миске смешайте оливковое масло, соль, черный перец, паприку и чесночный порошок.

Шаг 3: Добавьте картофельные ломтики в миску и аккуратно перемешайте, чтобы каждый ломтик был покрыт маслом и специями.

Шаг 4: Распределите картофельные ломтики в один слой на металлических поддонах с сеткой, чтобы ломтики не соприкасались друг с другом.

Шаг 5: Установите дегидратор на температуру 60°C и сушите ломтики картофеля в течение 8-10 часов или до тех пор, пока они не станут хрустящими.

Чипсы должны быть хрустящими и золотистыми. По мере сушки периодически проверяйте готовность чипсов, так как время сушки может варьироваться в зависимости от толщины ломтиков. Дайте чипсам полностью остыть перед тем, как переложить их в герметичный контейнер для хранения.

Готовые картофельные чипсы со специями станут отличным перекусом или дополнением к вашим любимым блюдам. Храните их в сухом и прохладном месте до 2 недель.

ОСТРЫЕ МЯСНЫЕ КОЛБАСКИ

Вам понадобятся:

- 600 г мелко перемолотой говядины (можно смешать с небольшим количеством свинины для жирности)
- 1 столовая ложка грубой морской соли
- 2 чайные ложки молотого черного перца
- 1 чайная ложка горчичного порошка
- 1.5 чайной ложки молотого острого красного перца или чили
- 2 чайные ложки сушеного тимьяна или майорана
- 2 столовые ложки вустерского соуса для пикантности
- 3 зубчика чеснока, выдавленных через пресс
- 50 мл холодной пивной смеси (легкое светлое пиво с водой в равных пропорциях)
- нитритная соль 10 г



Как готовить?

Шаг 1: В глубокой миске тщательно смешайте мясной фарш с солью, перцами, горчичным порошком, тимьяном, вустерским соусом и чесноком. Добавьте пивную смесь, чтобы облегчить формирование и придать дополнительный аромат.

Шаг 2: Приготовьте плотную бумагу для выпечки или используйте силиконовые коврики. Сформируйте из фарша колбаски, диаметром около 2-3 см и длиной 10-12 см. Разложите их на подготовленной поверхности, оставляя небольшой зазор между колбасками.

Шаг 3: Для сохранения формы и облегчения сушки поместите формованные колбаски на 30-60 минут в морозильник.

Шаг 4: Выложите замороженные колбаски на поддоны с мелкой сеткой, оставляя между ними пространство. Установите температуру на 70°C и сушите в течение 4-8 часов, в зависимости от желаемой степени сухости и текстуры.

Колбаски должны стать твердыми и приобрести коричневатый оттенок. Убедитесь, что внутри они полностью просушились.

Дайте колбаскам остыть перед подачей.

Они идеально подойдут в качестве закуски к пиву.

Храните готовые колбаски в холодильнике в герметичном контейнере до двух недель. Перед подачей колбаски можно ненадолго подогреть на сковороде или гриле для усиления вкуса и аромата.

ФРУКТОВО- ЗЛАКОВЫЕ БАТОНЧИКИ

Вам понадобятся:

- 200 г овсяных хлопьев
- 100 г смеси изюма и других сушеных фруктов (например, кураги, чернослива, яблок)
- 50 г семян (таких как льняные, подсолнечные или тыквенные)
- 2 спелых банана
- 50 мл меда или сиропа агавы для подслащивания
- 50 г орехов (грецкие, миндаль или кешью)
- 1 чайная ложка корицы



Как готовить?

Шаг 1: Сушеные фрукты и орехи измельчите в блендере или нарежьте ножом на мелкие кусочки.

Шаг 2: В блендере измельчите бананы до пюреобразного состояния, добавьте мед или сироп агавы и смешайте до однородности.

Шаг 3: В большой миске смешайте овсяные хлопья, семена, измельченные фрукты и орехи, корицу и соль.

Шаг 4: Добавьте фруктовую основу к сухим ингредиентам и тщательно перемешайте до однородной массы.

Шаг 5: Равномерно распределите смесь на парафинированной бумаге или металлический поддонах с сеткой, формируя слой толщиной около 1 см. Используйте формы для батончиков или нарежьте массу на батончики после сушки.

Шаг 6: Установите дегидратор на температуру 60°C и сушите батончики 6-8 часов.

Проверяйте готовность батончиков, они должны быть твердыми, но не пересушенными. После сушки дайте батончикам полностью остыть.

Готовые фруктово-злаковые батончики – отличный вариант полезного перекуса на ходу. Храните их в герметичной таре в прохладном и сухом месте до 2 недель.

СУШЕНЫЕ ТОМАТЫ СО СПЕЦИЯМИ

Вам понадобятся:

- 1 кг спелых томатов (лучше всего подойдут сорта с мясистой мякотью и минимумом семян, например, сливовидные)
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- соль и черный молотый перец по вкусу
- чеснок в порошке или мелко нарезанный свежий чеснок



Как готовить?

Шаг 1: Томаты хорошо промойте, высушите и нарежьте на четвертинки или тонкие дольки. Если используются крупные томаты, их можно нарезать мельче.

Шаг 2: В большой миске аккуратно смешайте нарезанные томаты с оливковым маслом, орегано, базиликом, солью, перцем и чесноком, чтобы равномерно покрыть специями.

Шаг 3: Разложите томаты на металлических поддонах с сеткой в один слой, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом.

Шаг 4: Для сушки томатов выберите авторежим «томаты» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Шаг 5: Готовые томаты должны быть сухими, но еще немного гибкими. Охладите их до комнатной температуры перед упаковкой.

Храните сушеные томаты в герметичном контейнере или банке, заполненной оливковым маслом, в холодильнике до 6 месяцев.

Сушеные томаты — универсальный ингредиент, который может использоваться во множестве блюд для добавления богатого вкуса и аромата:

- В пастах и ризотто: добавляют глубину вкуса вашему любимому блюду из макарон или риса.
- В салатах: прекрасный способ внести пикантность и текстуру в зеленые и зерновые салаты.
- В сэндвичах и обертываниях: придают насыщенный вкус и улучшают вкусовой профиль любого сэндвича или рулета.
- В домашнем хлебе и выпечке: могут быть добавлены в тесто для приготовления ароматного хлеба или булочек.
- В качестве закуски: могут употребляться как самостоятельная закуска, особенно в сочетании с сырами и холодными мясными блюдами.
- В соусах и дипах: идеальный способ усилить вкус томатных и овощных соусов и дипов.

СУШЕНЫЕ ГРИБЫ

Вам понадобятся:

- 500 г свежих грибов (подойдут шампиньоны, лисички, белые грибы или другие на ваш выбор)



Как готовить?

Шаг 1: Тщательно очистите грибы с помощью мягкой щетки или влажной ткани. Избегайте замачивания грибов в воде, так как они впитывают влагу.

Шаг 2: Нарезьте грибы на равномерные ломтики толщиной примерно 5 мм. Это обеспечит равномерную сушку.

Шаг 3: Разложите нарезанные грибы на поддонах с мелкой сеткой, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом.

Шаг 4: Для сушки грибов выберите авторежим «грибы» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Шаг 5: Готовые грибы должны быть сухими и ломкими. Проверяйте грибы на протяжении всего процесса сушки, чтобы избежать пересушивания.

Охладите готовые грибы и храните их в герметичном контейнере в сухом, прохладном месте. Правильно высушенные грибы могут храниться несколько месяцев.

Сушеные грибы прекрасно подходят для использования в супах, соусах и других блюдах, добавляя насыщенный аромат и питательные вещества.

МАНГО-БАНАНОВАЯ ПАСТИЛА

Вам понадобятся:

- 2 спелых манго
- 2 спелых банана
- по желанию можно добавить
немного меда или сиропа агавы
для дополнительной сладости



Как готовить?

Шаг 1: Удалите косточки и кожуру с манго и бананов. Измельчите фрукты в пюре с помощью блендера до однородной консистенции.

Шаг 2: Если хотите сделать пастилу сладкой, добавьте мед или сироп агавы по вкусу и еще раз хорошо перемешайте.

Шаг 3: Выложите полученное пюре тонким равномерным слоем на поддон для пастилы.

Шаг 4: Для сушки пастилы выберите авторежим «пастила» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Шаг 5: Готовую пастилу осторожно снимите с поддона, она должна быть эластичной, но не липкой.

Пастилу нарежьте на полоски или фигурки в зависимости от предпочтений.

Храните готовую пастилу в герметичном контейнере в прохладном и сухом месте.

Этот рецепт позволит вам насладиться вкусной и полезной пастилой, которая будет отличным перекусом для детей и взрослых.

РЫБНЫЕ ДЖЕРКИ С ЛИМОНОМ И УКРОПОМ

Вам понадобятся:

- 500 г филе трески
- Сок одного лимона
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка сушеного укропа
- соль и перец по вкусу
- 10 г нитритной соли



Как готовить?

Шаг 1: Филе трески нарежьте на полоски толщиной 5 мм.

Шаг 2: Для маринада смешайте лимонный сок, оливковое масло, укроп, соль и перец.

Шаг 3: Замаринуйте рыбу в полученной смеси на 2-4 часа.

Шаг 4: Выложите рыбу на металлический поддон с сеткой чтобы кусочки не соприкасались друг с другом.

Шаг 5: Для сушки рыбы выберите авторежим «рыба» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Готовые джерки должны быть твердыми, но еще немного гибкими.

Остудите и храните в герметичной таре.

Джерки из трески с лимоном и укропом представляют собой лёгкую и освежающую закуску, которая отлично сочетается с холодным белым вином или лёгким пивом. Лимон добавляет яркую кислинку, а укроп приносит нотки свежести, делая каждый кусочек необычайно аппетитным.

ДЖЕРКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КЛАССИЧЕСКИМ ВВQ

Вам понадобятся:

- 500 г говядины (лучше всего подойдет вырезка)
- 60 мл Вустерского соуса
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 1 чайная ложка чили порошка
- соль и черный перец по вкусу
- 10 г нитритной соли



Как готовить?

Шаг 1: Нарезьте говядину тонкими полосками. Для приготовления маринада смешайте Вустерский соус, томатную пасту, уксус, коричневый сахар, паприку и чили в большой миске. Смесь должна быть однородной.

Шаг 2: Замаринуйте говядину в смеси на 12-18 часов.

Шаг 3: Разложите кусочки говядины на поддоны с мелкой сеткой, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом.

Шаг 4: Для сушки джерок из говядины выберите авторежим «мясо» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Регулярно проверяйте мясо во время процесса сушки. Готовые джерки должны быть сухими и жесткими на ощупь, но все еще немного гибкими. После сушки дайте джеркам остыть и храните в герметичной таре.

Джерки из говядины с классическим BBQ вкусом — это отличная закуска к холодному пиву или сидру, обладающая богатым копчено-острым ароматом. Приготовленные с мастерством, они прекрасно утоляют голод и делают каждый глоток напитка еще более насыщенным и приятным.

ДЖЕРКИ ИЗ СВИНИНЫ В МЕДОВО-СОЕВОМ МАРИНАДЕ

Вам понадобятся:

- 500 г свиной вырезки
- 50 мл соевого соуса
- 2 столовые ложки меда
- 2 зубчика чеснока, мелко измельченных
- 1 чайная ложка кайенского перца
- 1 чайная ложка черного перца
- ½ чайной ложки соли
- 10 г нитритной соли



Как готовить?

Шаг 1: Нарежьте свиную вырезку на полоски толщиной примерно 5 мм.

Шаг 2: Подготовьте маринад, смешав соевый соус, мед, измельченный чеснок, кайенский и черный перец.

Шаг 3: Положите мясные полоски в маринад так, чтобы он покрыл мясо полностью. Оставьте мариноваться минимум на 4–6 часов.

Шаг 4: После маринования выложите мясо на поддон с мелкой сеткой, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом.

Шаг 5: Для джерок из свинины выберите авторежим «мясо» на панели управления дегидрататора. Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Регулярно проверяйте мясо во время процесса сушки. Готовые джерки должны быть сухими и жесткими на ощупь, но все еще немного гибкими. После сушки дайте джеркам остыть и храните в герметичной таре.

Свинные джерки в медово-соевом маринаде — это сочетание сладости меда и солёности соевого соуса, создающее исключительно насыщенный вкус. Этот снэк идеально подходит для употребления с освежающими напитками, добавляя пикантные нотки к любому застолью.

БАНАНОВЫЕ КОНФЕТЫ В КАКАО ОБСЫПКЕ

Вам понадобятся:

- 3 спелых банана
- 1 столовая ложка какао порошка
- 1 столовая ложка меда или кленового сиропа (по вкусу)



Как готовить?

Шаг 1: Очистите бананы от кожуры и нарежьте их на тонкие кружочки толщиной примерно 0,5 см.

Шаг 2: В миске соедините какао порошок и мед или кленовый сироп. Хорошо перемешайте, пока не получите густую и однородную смесь.

Шаг 3: Каждый кружочек банана обмакните в какао-медовую смесь так, чтобы банан был полностью покрыт.

Шаг 4: Распределите на металлических поддонах с сеткой банановые кружочки, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Шаг 5: Установите температуру дегидрататора на 55°C и время сушки на 8-10 часов. Важно сушить до получения желаемой консистенции - конфеты должны быть сухими снаружи, но мягкими внутри.

После окончания процесса сушки остудите банановые конфеты перед подачей.

Банановые конфеты в какао обсыпке — это настоящий десертный хит, который удивит и порадует любителей сладкого. Сочетание натуральной сладости бананов с богатым вкусом какао и меда делает эти конфеты идеальным угощением. Они отлично подойдут к чашке кофе или как легкий, здоровый перекус в течение дня.

ЙОГУРТ

Вам понадобятся:

- молоко — 1 л
- закваска (специальная закваска, сметана или натуральный йогурт с живыми йогуртными культурами) — примерно 2–3 столовые ложки



Как готовить?

Шаг 1: Подогрейте молоко до температуры 37–45°C (можно использовать кулинарный термометр). Если нет термометра, доведите до состояния парного молока.

Шаг 2: Отлейте немного теплого молока в отдельную емкость и смешайте с закваской до однородности, чтобы не было комочков. Затем перелейте смесь в основное молоко и тщательно распределите по всей массе.

Шаг 3: Разлейте подготовленную смесь по емкостям (специальным баночкам, стеклянным стаканчикам или контейнерам). Накройте емкости крышками.

Шаг 4: Поместите емкости в дегидратор. Выберите авторежим «йогурт» на панели управления дегидратора. Параметры авторежима: температура – 40°C, время – 8 часов.

Используйте собственные настройки сушки для достижения оптимального для вас результата.

Шаг 5: После приготовления охладите йогурт в холодильнике не менее 2 часов.

Кисломолочные продукты – это отличный вариант легкого белкового перекуса. Нежный и натуральный йогурт обязательно понравится всей семье!

СУШЕННЫЕ ГРУШИ С ИМБИРЕМ И МЕДОМ

Вам понадобятся:

- 4 средних груши (твердых сортов)
- 1/4 стакана меда
- 1 столовая ложка свежего тертого имбиря
- 1 столовая ложка лимонного сока



Как готовить?

Шаг 1: Очистите груши от кожуры и сердцевины, нарежьте их на ломтики толщиной 5 мм.

Шаг 2: В маленькой миске смешайте мед, тертый имбирь и лимонный сок.

Шаг 3: Аккуратно покройте ломтики груш медово-имбирной смесью, используя кисточку для равномерного покрытия.

Шаг 4: Выложите ломтики груш на металлические поддоны с сеткой, чтобы ломтики не соприкасались друг с другом.

Шаг 5: Сушите при 60°C в течение 10-12 часов, пока груши не станут эластичными, но не пересушенными.

Этот рецепт идеален для тех, кто избегает добавленных сахаров, предпочитая приятную сладость и остроту без использования меда. Сушеные груши с имбирем и корицей обладают богатым вкусом и ароматом, отлично подходят как здоровая закуска или как дополнение к осенним блюдам.

Справочник для сушки трав

Ромашка:

Температура: 35°C

Время: 3-5 часов

Особенности: Цветки ромашки должны быть сухими, но сохранять свой цвет; следите, чтобы не пересушить и не потерять эфирные масла.

Мелисса (Лимонник):

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Следите, чтобы мелисса не потеряла свой лимонный аромат, не пересушивайте.

Базилик:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Базилик должен стать хрупким, но сохранить свой зеленый цвет и аромат.

Укроп:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Убедитесь, что укроп полностью высох, он должен легко крошиться.

Иван-чай (Кипрей):

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Иван-чай должен быть сухим, но оставаться мягким на ощупь, сохраняя свой уникальный аромат.

Орегано (Душица):

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Орегано должно быть сухим до хрупкости, при этом сохраняя свой сильный аромат.

Эстрагон (Тархун):

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Эстрагон должен сохранять свой яркий цвет и аромат после сушки.

Майоран:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Майоран должен быть сухим, но оставаться ароматным; избегайте пересушивания.

Крапива:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Крапива должна быть полностью сухой, но сохранять свой темно-зеленый цвет.

Лаванда:

Температура: 35°C

Время: 2-4 часа

Особенности: Лаванда сушится быстро, следите за ней, чтобы цветки не потеряли свой аромат.

Чабрец (Тимьян):

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Чабрец должен быть сухим, но оставаться ароматным; избегайте пересушивания.

Мята:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Мята должна быть полностью сухой, но листья все еще должны быть зелеными, не допускайте их пересушивания.

Петрушка:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Петрушка должна стать хрупкой, но сохранить свой зеленый цвет.

Зверобой:

Температура: 35°C

Время: 4-8 часов

Особенности: Зверобой сушится дольше из-за плотности листьев, следите за равномерной сушкой.

Шалфей:

Температура: 40°C

Время: 4-6 часов

Особенности: Шалфей должен быть сухим до хрупкости, но сохранить свой аромат.

WOLLMER