

SUŠIČKA POTRAVIN

NÁVOD NA SUŠENÍ
+ RECEPTY



DOMO





Doba sušení

Celkový čas sušení vždy závisí na typu potraviny, jak velké a jak tlusté plátky budete mít. Záleží však i na ostatních okolnostech: kolik vody potravina obsahuje, jak je rozmístěna na platu, procento vlhkosti vzduchu v okolí či teplota v místnosti. Proto je velmi obtížné stanovit přesný čas na sušení. I přesto se snažíme, abyste dosáhli co nejlepších výsledků a přikládáme tabulku s orientačními časy pro různé potraviny. Doporučujeme však potraviny i během sušení pravidelně kontrolovat. Správně usušené potraviny by měly při ohybu prasknout. Při pevném stisku by se neměla objevovat žádná vlhkost. Správně suchá dužina z ovoce musí být pevná a tvrdá.

NÁVOD

Tato sušička je vhodná na sušení ovoce, zeleniny, masa, ryb, čerstvě udělaných nudlí, krutónů z pečiva nebo za pomoci pevného plata pro sušení jogurtů i škrobu z rozmělněných brambor. Sušený přírodní škrob je ideální zahušťovadlo na přípravu bramborových kaší a pyré. Níže je vypsáno několik orientačních tipů co a jak sušit. Znovu upozorňujeme, že se jedná jen o orientační časy a že je během sušení vhodné potraviny ještě průběžně kontrolovat.

Ovoce	Nastavení teploty	Čas sušení
Jahody	65 °C	7-15 hodin
Meruňky	65 °C	8-12 hodin
Ananas	65 °C	10-18 hodin
Banány	65 °C	6-9 hodin
Lesní plody	55 °C	6-10 hodin
Citrusové plody	65 °C	8-10 hodin
Víno (hrozinky)	65 °C	15 hodiny
Třešně	65 °C	12-20 hodin
Kiwi	65 °C	9-12 hodin
Meloun	65 °C	8-12 hodin
Hrušky	65 °C	10-16 hodin
Broskve	65 °C	8-12 hodin
Švestky	65 °C	10-16 hodin
Rebarbora	65 °C	8-12 hodin
Zelenina		
Artyčok	65 °C	4-5 hodin
Chřest	55 °C	5-6 hodin
Květák	55 °C	10-15 hodin
Fazole	55 °C	8-12 hodin
Brokolice	55 °C	10-15 hodin
Houby	55 °C	4-7 hodin

Okurka	55 °C	12 hodin
Zelí	65 °C	7 hodin
Olivy	65 °C	10-12 hodin
Papriky (sladké, chilli)	65 °C	8-10 hodin
Pórek	55 °C	5-7 hodin
Červená řepa	70 °C	7-8 hodin
Rajčata	55 °C	8-12 hodin
Cibule	65 °C	4-8 hodin
Mrkev	55 °C	6-10 hodin
Bylinky		
Bazalka	55 °C	1-2 hodiny
Citronová tráva	55 °C	7 hodin
Česnek	55 °C	6-8 hodin
Bobkový list	55 °C	2-4 hodiny
Petržel	55 °C	2-3 hodiny
Šalvěj	55 °C	10-12 hodin
Maso / ryby / kuřecí	70 °C	8-14 hodin
Krutóny z pečiva	65 °C	1-2 hodiny

Při sušení ovoce doporučujeme jednotlivé plátky potírat citronovou vodou (ideální poměr je 10 lžíc vody + 1 lžice citronové šťávy). Šťávu nechte lehce vsáknout a poté plátky osušte a naskládejte do sušičky. Ovoce musí být zralé, ale nesmí být přezrálé, aby se nerozpadalo a nebylo příliš měkké.

Při sušení masa: nejlépe se suší maso libové nebo předvařené. Maso by nemělo být nijak cítit ani by nemělo být lepivé/oslizlé. Sušte jen kvalitní a dobré maso.

TIPY:

1. Usušené potraviny ještě pár dní po uskladnění překontrolujte. Pokud se na nich v prvních dnech objeví náznaky vlhkosti, musí se proces sušení opakovat.
2. Sušené bylinky sušte v co největších kusech a takto se snažte i uskladnit. Bylinky rozmělněte (drhněte) až před jejich využitím, jediné tak si zachovají svoji chuť a aroma.

SUŠENÁ OVOCNÁ PLACKA

INGREDIENCE:

200g borůvek

PŘÍPRAVA:

1. Borůvky důkladně rozmixujte do jemné konzistence. 2. Takto vzniklou kaši (smoothie) nalijte na pevné sušící plato (nebo na silikonovou podložku). Nikdy na to nepoužívejte pečicí papír. 3. Sušičku nastavte na teplotu 70 °C a zapněte na 5 hodin. 4. Usušenou placičku odloupněte z podložky (odrolujte). Placičku můžete nakrájet nebo jíst jen tak. Ideálně se hodí na posypání zmrzliny.



BANÁNOVÉ CHIPSY

INGREDIENCE:

4 banány / voda / citronová šťáva / strouhaný kokos

PŘÍPRAVA:

1. Banány oloupejte a nakrájejte na kolečka o síle cca 1 cm. 2. Do misky s vodou přidejte lžici citronové šťávy a promíchejte. 3. Plátky banánů potřete/potřísněte citronovou vodou, což zabrání jejich zhnědnutí. 4. Následně plátky rozložte na papírovou utěrku a osušte je. 5. Banány posypte strouhaným kokosem. 6. Plátky rozložte na sušící plato (plastové jemnější je lepší). Plátky by se neměly nijak překrývat. 7. Sušičku nastavte na teplotu 65 °C a zapněte na 10 hodin.





KŘUPAVÁ CUKETA

INGREDIENCE:

1 cuketa / pepř / sůl / olivový olej

PŘÍPRAVA:

1. Cuketu nakrájejte na stejně slabé plátky. 2. Plátky potřete/potřísněte olivovým olejem. 3. Následně osolte a opepřete. 4. Rozložte na sušící plata. 5. Sušičku nastavte na teplotu 65 °C a zapněte na 8 hodin.

A PARTY AT HOME!

**DOMO
ELEKTRO**

Hluboká 147 • Kdyně 34506 • Czech republic
Tel: +420 379 789 684 • obchod@domo-elektro.cz • www.domo-elektro.cz