

Excalibur®

FOOD DEHYDRATOR.



SUŠIČKA ECB50B

NÁVOD K OBSLUZE

OBSAH

Úvod	1
Důležité bezpečnostní pokyny	2
Seznamte se se sušičkou Excalibur	3
Začínáme	3
Čištění a údržba	3
Základy sušení	4-5
Předzpracování	4
Máčení	4
Blanširování	4
Teplota	5
Čas	5
Testování sušených surovin	5
Uskladnění	5
Rehydratace	5
Návod k sušení ovoce	6
Návod k sušení zeleniny	7
Další použití sušičky	8-9
Sušené plátky a ovocné rolky	8
Jerky	8
Bylinky a koření	8
Ořechy	8
Těstoviny	8
Rozpékání	8
Jogurt	8
Recepty	9-18
Poznámky	19-20



Usušte to! Nebudete litovat...

Děkujeme, že jste si vybrali sušičku Excalibur. Společnost Excalibur podniká již od roku 1973. První myšlenka vznikla v malé garáži v Sacramentu v Kalifornii. V průběhu let jsme obdrželi mnoho patentů týkajících se proudění vzduchu a sušících technologií, které způsobily revoluci ve způsobu přípravy sušených potravin.

Od zlatých kukuřičných zrn až po ananasové kroužky vše může být dehydratováno. Plátky hovězího a kuřecího masa, ryby nebo dokonce zvěřinu můžete snadno okořenit, nechat marinovat a proměnit v domácí jerky. Ovocné pyré se může snadno stát sladkou pochutinou plnou barev a chutí.

Jsmo hrdí na naši historii a jsme potěšeni, že jste se rozhodli být její součástí.



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Příklad je určen pouze pro domácí použití.
- Neumisťujte zařízení do blízkosti plynového nebo elektrického sporáku.
- Neumisťujte přístroj v blízkosti sporáku, trouby nebo zdroje otevřeného ohně.
- Nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nikdy nenechávejte viset přírodní kabel přes hranu stolu nebo kuchyňské desky.
- Zjistíte-li, že je poškozen přírodní kabel nebo zástrčka nebo že sušička nepracuje správně či je jinak poškozena, nezapínejte ji a obraťte se na vašeho prodejce nebo autorizované servisní středisko.
- Nikdy neponořujte sušičku ani její části, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Jakmile zařízení nepoužíváte nebo se ho chystáte čistit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Pokud sušičku obsluhují děti nebo se při provozu pohybují v její blízkosti, je potřeba je mít pod bedlivým dohledem.
- Použitím jiných než originálních dílů nebo příslušenství doporučených výrobcem může dojít k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jinému zranění.
- Příklad není určen k venkovnímu použití. Nikdy nebraňte proudění vzduchu. Nikdy nezakrývejte celé zařízení. Nikdy zařízení nepokládejte na koberec, utěrku, noviny apod. Pokládejte pouze na vodorovnou plochu.
- Uvnitř sušičky nepoužívejte ostré nástroje.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům, než ke kterým je určen.

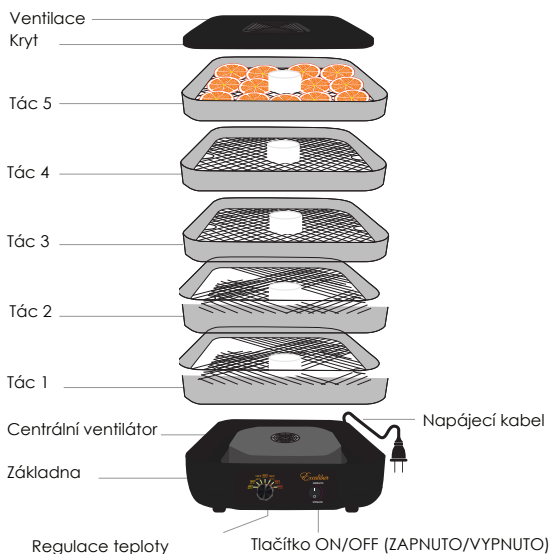
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.



SEZNAMTE SE SE SUŠIČKOU EXCALIBUR

ZAČÍNÁME

1. Vyměňte kryt a tácy ze základny.
2. Rozviňte přívodní kabel.
3. Postavte sušičku na rovnou suchou plochu. Ujistěte se, že kolem základny a krytu bude dostatek místa zajišťujícího bezproblémové proudění vzduchu.
4. Na každý tác vložte sušicí vložku tak, aby byla hladkou stranou vzhůru.
5. Potraviny pokládejte na hladkou stranu sušicí vložky. Při sušení lepkavých či tekutých potravin doporučujeme použít sušicí fólie Paraflexx® nebo pečicí papír.
6. Naplněné tácy vložte do sušičky.
7. Na vrchní tác nasadte kryt.
8. Napájecí kabel zapojte do zásuvky (220 V).
9. Nastavte teplotu.
10. Stisknutím tlačítka ON zahájíte sušení.
11. Po skončení procesu sušení stiskněte tlačítko OFF.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující příslušenství je součástí balení.



ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Vyměňte napájecí kabel ze zásuvky.
2. Vyměňte tácy ze základny.
3. Tácy a plastové vložky umyjte teplou mýdlovou vodou nebo vložte do horního patra myčky nádobí.
4. Základnu sušičky otřete měkkou suchou utěrkou. Nikdy neponořujte základnu sušičky do vody či jiné tekutiny!

ZÁKLADY SUŠENÍ

Suroviny před sušením omyjte. Zbavte se přebytečné vody. Naplňte tácy stejnoměrně nakrájenými surovinami. Tácy s potravinami vložte do sušičky. V polovině sušicího procesu prohodte spodní tácy s vrchními.

PŘEDZPRACOVÁNÍ

Neexistuje žádný dobrý nebo špatný způsob přípravy potravin pro sušení. Předzpracování vám však pomáhá zachovat:

Barvu: snižuje oxidaci potravin, jako jsou jablka a brambory, a zabraňuje tím jejich zhnědnutí.

Živiny: zaručuje minimální ztrátu živin, která se projevuje v průběhu sušení.

Strukturu: snižuje se pravděpodobnost poškození vláken potravin.

V zásadě existují dva způsoby předzpracování – máčení a blanšírování.

MÁČENÍ

Máčení je postup, který se používá především pro ochranu ovoce a zeleniny před oxidací. Níže jsou uvedeny dva roztoky, které můžete při předzpracování vyzkoušet.

Roztok kyseliny askorbové a kyseliny citrónové: Připravené potraviny namočíme na 2 minuty do roztoku, který připravíme rozpuštěním 2 lžiček prášku zhruba v 1 litru vody.

Ovocná šťáva: Ovocné šťávy, jako je ananasová, citronová nebo limetková, lze rovněž použít jako přírodní antioxidanty. Rozmíchejte 1 šálek šťávy v 1 litru vlažné vody a potraviny namočte na 10 minut.

BLANŠÍROVÁNÍ

Blanšírování, jako způsob předzpracování, může být prováděn jak ve vroucí vodě, tak v páře. Nejvíce efektivní je použití této metody na ovoci s tuhou slupkou (někdy mají vrstvu přírodního ochranného vosku), jako jsou hrozny, švestky, brusinky atd. Vařením ve vodě po dobu 1 – 2 minut slupka popraská a umožní snadnější odvedení vlhkosti. Tím se zkracuje doba sušení.

Blanšírování ve vodě: Přiveďte vodu k varu a ponořte potraviny přímo do vroucí vody. Přikryjte pokličkou a blanšírujte přibližně 3 minuty. Vyjměte potraviny z vroucí vody a zchladte je ponořením do ledové vody. Před sušením vysušte přebytečnou vodu utěrkou.

Blanšírování v páře: Elektrické parní hrnce jsou nejspíše nejlepší nástroj na blanšírování. Postupujte podle pokynů pro blanšírování jednotlivých druhů ovoce a zeleniny uvedených v návodu k obsluze vašeho parního hrnce.

TEPLOTA

Pokud se budete řídit tímto návodem, budou vaše potraviny sušeny při optimální teplotě. Pokud by byla teplota příliš vysoká, potraviny by mohly „zacementovatět“, což znamená, že zvenku budou vysušené, zatímco uvnitř budou stále vlhké. Pokud by byla teplota příliš nízká, zvýšila by se doba sušení a spotřeba elektrické energie. Při sušení všech druhů masa a ryb nastavte sušičku na nejvyšší teplotu.

DOBA SUŠENÍ

Doba sušení je závislá na několika faktorech. Těmito faktory jsou zejména míra vlhkosti vzduchu, obsah vody obsažený v surovinách a způsob přípravy surovin. Doporučujeme prohodit tácy přibližně v polovině sušicího procesu.

Vlhkost vzduchu: Informujte se u místního meteorologického ústavu a zjistěte si obvyklou vlhkost vzduchu ve vaší lokalitě. Čím více se vlhkost blíží 100 %, tím déle bude sušení potravin trvat.

Obsah vlhkosti: Skutečné množství vody v potravinách, které sušíte, je nejdůležitějším činitelem. Čím větší je obsah vody v potravinách, tím je delší sušicí proces.

Krájení: Stejněměrné rozkrájení je poslední faktor ovlivňující délku sušicího cyklu. Pokud jsou sušené potraviny správně nakrájené (ne více než 6 mm silné plátky) a rozložené rovnoměrně v jedné vrstvě, úspěch sušení máte zaručen!

TESTOVÁNÍ SUŠENÝCH SUROVIN

Vyjměte jeden vzorek a nechte vychladnout. Ovoce by mělo být měkké, tuhé či křehké v závislosti na vašich preferencích. Roztrhněte vzorek sušeného ovoce, zmáčkněte a poté sledujte obsah vlhkosti ve vzorku. Ovocné rolky by měly být tuhé nikoli lepkavé. Zelenina by měla být tuhá či křupavá. Jerky by měly být tuhé nikoli křehké.

USKLADNĚNÍ

Nádoby na sušené potraviny by měly být odolné proti proniknutí vlhkosti a hmyzu. Pro skladování jsou ideální skleněné nádoby s těsnými patentovými uzávěry, plastové zipové a tepelně uzavíratelné sáčky. Nezávadné kovové nádoby, jako jsou plechovky od kávy či sušenek, mohou být použity jako další ochrana pro jednotlivé sáčky. Sušené potraviny by měly být skladovány na chladném, tmavém a suchém místě, ideálně při teplotě 10 až 16 °C (50 až 60 °F).

REHYDRATACE

Další rozměr rozmanitosti přípravy denního jídelníčku přináší i rehydratace sušených potravin. Správně usušené potraviny se dobře rehydratují. Vracejí se prakticky do své původní velikosti, tvaru i vzhledu. Existuje několik metod pro zpracování sušených potravin, včetně máčení ve vodě nebo ovocné šťávě, ponoření do vroucí vody, vaření nebo napařování v elektrickém parním hrnci. Je důležité si zapamatovat, že v prvních pěti minutách se nesmí přidávat sůl, cukr nebo koření. Tyto látky by bránily procesu absorpce.



NÁVOD NA SUŠENÍ OVOCE

Ideální teplota sušení 135 °F / 57 °C

Potravina	Příprava	Vlastnosti	Doba sušení
Jablka	Oloupejte, odstraňte jádřínek a nakrájejte na 5mm plátky nebo kroužky. V případě zájmu můžete posypat skořicí.	Měkké	7-15 hodin
Meruňky	Omyjte, rozpujte, vypeckujte a nakrájejte. Sušte otočené slupkou dolů.	Měkké	20-28 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na 3mm plátky.	Tuhé nebo křupavé	6-10 hodin
Lesní plody	Ponechejte vcelku. U bobulovin s voskovitou slupkou předzpracujte blanšírováním.	Tuhé	10-15 hodin
Třešně	Odstraňte stopky a pecky. Rozpujte a umístěte na rošt slupkou dolů. Budou jako rozinky, dbejte, aby nedošlo k přesušení.	Tuhé a lepkavé	13-21 hodin
Brusinky	Stejný postup jako u bobulovin.	Měkké	10-12 hodin
Fíky	Umyjte, odstraňte kazy, rozčtvrťte a rozprostřete v jedné vrstvě slupkou dolů.	Měkké	22-30 hodin
Hroznové víno	Umyjte, odstraňte stopky, plody můžete rozpůlit nebo nechat celé. Rozpůlené hrozny umístěte slupkou dolů. Blanšírováním zkrátíte dobu sušení na polovinu.	Měkké	22-30 hodin
Nektarinky	Umyjte, odstraňte pecku, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na cca 1 cm plátky nebo kolečka. Sušte slupkou dolů.	Měkké	8-16 hodin
Broskve	Umyjte, odstraňte pecku, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na cca 6 mm plátky.	Měkké	8-16 hodin
Hrušky	Umyjte, odstraňte jádřínek, oloupanou hrušku nakrájejte na cca 6mm plátky nebo ji pouze rozčtvrťte.	Měkké	8-16 hodin
Kaki	Umyjte, a nakrájejte na cca 6mm plátky.	Tuhé	11-19 hodin
Ananas	Oloupejte a odstraňte očka tuhé vlákniny. Odstraňte jádro a nakrájejte na 8mm plátky nebo klínky.	Měkké	10-18 hodin
Švestky	Umyjte, rozpujte, vyjměte pecku a propíchněte na zadní straně slupku, aby se zvětšila plocha, která je v kontaktu se vzduchem.	Tuhé	8-16 hodin
Rebarbora	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Tuhé	6-10 hodin
Jahody	Umyjte, odstraňte vršek, nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé a lepkavé	7-15 hodin
Meloun	Odstraňte kůru, nakrájejte na půlměsíčky a odstraňte semínka.	Měkké a lepkavé	8-10 hodin

Příprava srové a živé stravy - nastavte teplotu na 40 °C (105 °F) a prodlužte dobu sušení.



NÁVOD NA SUŠENÍ ZELENINY

Ideální teplota sušení 125 °F/52 °C

Potravina	Příprava	Vlastnosti	Doba sušení
Chřest	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	5-6 hodin
Fazol obecný, zelené fazolky	Umyjte, odkrojte konce, nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	8-12 hodin
Červená řepa	Odstraňte horní část v tloušťce cca 1,5 cm. Důkladně oškrábejte, a vařte v páře, dokud nezměkne. Zchladte, oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky nebo 3mm kostičky.	Tuhé	8-12 hodin
Brokolice	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 6mm kousky. Růžičky sušte vcelku.	Křehké	10-14 hodin
Hlávkové zelí	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 3mm kousky.	Křehké	7-11 hodin
Mrkev	Umyjte, odřízněte vršek, oškrábejte. Nakrájejte na 3mm kostičky nebo kolečka.	Tuhé	6-10 hodin
Celer	Pečlivě umyjte. Oddělte listy a stonky. Stonky nakrájejte na 6mm proužky.	Tuhé	3-10 hodin
Kukuřice, Pražená kukuřice	Kukuřici oloupejte. Ořezejte vlákna a vařte v páře, dokud se nesrazí mléko. Odkrájejte zrna od klasu a rozložte na táč. Během sušení několikrát promíchejte. V případě, že chcete upravit zrna pro následnou přípravu popcornu, ponechejte je v klasu, dokud nejsou dobře proschlá. Poté je odloupejte a sušte 4-8 hodin, dokud se nescvrknou.	Křehké	6-10 hodin
Okurka	Umyjte, nakrájejte na 3mm plátky.	Tuhé	4-8 hodin
Lilek	Umyjte, oloupejte, nakrájejte na 6mm plátky.		4-8 hodin
Houby	Oškrábejte nečistoty nebo je otřete vlhkým hadříkem. Nakrájejte na cca 1 cm tlusté plátky od kloboučku po konec nohy. Rozložte na táč v jedné vrstvě.	Tuhé	3-7 hodin
Ibišek jedlý	Umyjte, ořízněte, nakrájejte na 6mm kolečka.	Tuhé	4-8 hodin
Cibule	Odstraňte kořen a slupku. Nakrájejte na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nasekejte. Sušte na 63 °C (145 °F).	Tuhé	4-8 hodin
Hrášek	Hrášek vyloupejte. Umyjte a vařte v páře, dokud se nevytvorí vroubký. Propláchněte studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem.	Křehké	4-8 hodin
Paprika	Odstraňte stonky, semena a bílé části. Umyjte a osušte. Nasekejte nebo nakrájejte na 6mm proužky nebo kroužky.	Tuhé	4-8 hodin
Brambory	Použijte nové brambory. Umyjte, popřípadě oloupejte. Spařte 4 – 6 minut. Nakrájejte ve francouzském stylu na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nastrouhejte.	Křehké nebo tuhé	6-14 hodin
Dýně	Nakrájejte na kousky. Odstraňte všechna semínka. Pečte nebo vařte v páře doměkka. Oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru. Nalijte na sušicí vložku Paraflexx® nebo na pečicí papír. Po vyschnutí překryjte plastovou fólií a srolujte.	Tuhé	7-11 hodin
Letní dýně	Umyjte, v případě zájmu oloupejte. Nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé	10-14 hodin
Rajčata	Umyjte a odstraňte stopku. Nakrájejte na 6mm kolečka. Cherry rajčátka přepulte a sušte slupkou dolů.	Tuhé nebo křupavé	5-9 hodin
Zimní dýně	Umyjte a nakrájejte na kousky. Pečte nebo spařte doměkka. Oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru. Nalijte pyré na sušicí vložky Paraflexx®.	Křehké	7-11 hodin
Sladké brambory	Umyjte a spařte doměkka. Oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky.	Křehké	7-11 hodin
Cuketa	Umyjte a nakrájejte na 6mm plátky nebo na 3mm chipsy.	Křehké	7-11 hodin

DALŠÍ POUŽITÍ SUŠIČKY

SUŠENÉ PLÁTKY A OVOCNÉ ROLKY

Z jogurtu, zbylého ovoce nebo zeleniny je možné udělat pyré, to osladit a okořenit a vyrobit výživné svačinky s vysokým obsahem energie. Natřete tenkou vrstvou pyré na sušicí vložku Paraflexx® nebo plastovou folii. Dehydratace promění tekutou hmotu v tuhou svačinku se spoustou energie!

JERKY

K dispozici je mnoho receptů, ale je zábavné udělat si vlastní mix. V podstatě může použít jakékoliv kombinace níže uvedených ingrediencí: sóju, worcestrovou omáčku, rajčatovou či barbecue omáčku, česnek, cibuli nebo kari koření, sůl nebo pepř. Vyberte libový plátek syrového masa, co možná nejvíce bez tuku; čím vyšší je obsah tuku v mase, tím kratší je možná doba uskladnění sušeného masa. Maso můžete nakrájet buď po vláknech nebo přes vlákna. Stejněměrné krájení je klíčem k úspěchu. Sušené maso nakrájené přes vlákna bude tuhé. Pokud maso nakrájíte po vláknech, bude křehké a jemné. Krájejte maso na proužky zhruba 2,5 cm široké a 0,5 cm silné a dlouhé jak si budete přát. Nakonec odkrojíte všechen viditelný tuk.

BYLINKY A KOŘENÍ

Nasušte si své vlastní čerstvé zelené bylinky! Vytvořte si speciální čaje a koření. Odstraňte všechny poškozené a odumřelé části rostlin. Stonky a lístky omyjte studenou vodou. Ubrouskem vysušte co nejvíce vlhkosti. Rostliny rozložte v jedné vrstvě na tácy. Sušte 2-4 hodiny při teplotě 35 °C (95 °F). **Poznámka: Pokud se bylinky suší déle než 4 hodiny, nastavte vyšší teplotu. V oblastech s vyšší vlhkostí může být k řádnému vysušení bylinek a koření potřeba vyšší teplota 52 °C (125 °F).**

OŘECHY

Ořechy lze doma sušit v jejich přirozené podobě nebo nakrájené a ochucené. Rozprostřete ořechy v jedné vrstvě na tácy. Sušte při 46 °C (115 °F) - 52 °C (125 °F). Celé ořechy sušte 10–14 hodin, jádra by měla být suchá za 8–12 hodin. **Poznámka: Vzhledem k vysokému obsahu oleje mohou jádra žluknout, pokud nejsou skladována v lednici.**

TĚSTOVINY

Rozložte proužky právě vyrobených těstovin v jedné vrstvě na sušicí tácy. Sušte 2-4 hodiny při teplotě 57 °C (135 °F). Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.

ROZPĚKÁNÍ

Už nikdy nebudete muset vyhodit ztvrdlé pečivo, sušenky nebo koláčky. Rozpečte je v sušičce Excalibur. Stačí pečivo rozložit na sušicí tácy. Sušte je při teplotě 63 °C (145 °F) po dobu 1 hodiny.

JOGURT

Přidejte 1 hrnek sušeného mléka do 0,5 litru nízkotučného mléka. Svařte 2 sekundy a poté zchladte na 46 °C (115 °F). Do vychladlého mléka přidejte 2 lžice nepasterovaného bílého jogurtu. Přelijte do nádob, které jsou součástí příslušenství, a uzavřete. Inkubujte v sušičce při 46 °C (115 °F) 5 hodin. (Poznámka: Pro dosažení nejlepších výsledků použijte teploměr na pečení.) Když je jogurt hotový, dejte jej do lednice na 12 hodin, abyste zastavili fermentaci. Před podáváním můžete přidat aroma nebo čerstvé ovoce.

Chipsy ze sladkých brambor s rozmarýnem



INGREDIENCE

- 1 velký sladký brambor
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 polévková lžíce citronové šťávy
- 1 lžička sušeného rozmarýnu
- 1/2 lžičky mořské soli

Sladké brambory nemusí být před konzumací tepelně upravené. Rozmarýn můžete nahradit jiným sušeným kořením, jako je česnekový prášek, cibulový prášek, kvasnice, paprika nebo kajenský pepř.

Skladujte v neprodyšném obalu.

POSTUP

Sladký brambor nakrájejte na tenké plátky. Použijte kráječ mandolína či ostrý nůž. Nakrájené plátky vložte do mísy, přidejte olej, citronovou šťávu a promíchejte. Dále přidejte rozmarýn a sůl. Důkladně promíchejte.

Plátky brambor rozprostřete na táč, tak aby se nepřekrývaly. Sušte po dobu 6-10 hodin na 50 °C (125 °F). Bramborové chipsy nechte zcela vychladnout.

Kokosové makronky



INGREDIENCE

- 2 hrnky mandlí namočených ve vodě po dobu 8 hodin
- 1 hrnek strouhaného kokosu
- 1 lžička mandlového extraktu
- 6-10 vypeckovaných datlí namočených ve vodě po dobu 2 hodin

POSTUP

V mixéru rozmixujte 1/2 hrnku vody z datlí spolu s mandlovým extraktem, datlemi a strouhaným kokosem. Těsto by mělo být tuhé. Těsto nanášejte pomocí polévkové lžice na sušicí vložku či pečicí papír. Sušte po dobu 14-20 hodin na 46 °C (115 °F). Těsto otočte přibližně v polovině sušicího procesu.

DOBA PŘÍPRAVY

10 minut příprava, 22-24 hodin sušení
z jedné dávky vytvoříte 30-45 sušenek

Sýrovokapustové chipsy



POSTUP

Kešu oříšky nechte namáčet ve vodě po dobu 4-6 hodin. Opláchněte a slijte. Dejte ingredience do mixéru a připravte hladkou a krémovou sýrovou omáčku. Omyjte, osušte kapustu pomocí ubrusku a dejte do velké mísy. Kapustu nyní důkladně promíchejte s omáčkou. Takto připravené listy kapusty položte na táč se sušicí vložkou. Jednotlivé listy se nesmějí navzájem překrývat. Nechte sušit 12 a více hodin při 41 °C (105 °F), dokud listy kapusty nebudou křupavé.

INGREDIENCE

1 hrnek kešu oříšků
1 hrnek strouhané mrkve
1 hrnek filtrované vody
2 polévkové lžíce kvasnic
2 lžičky chilli koření
1/2 lžičky citronové šťávy

1 lžička soli
1 lžička protlačeného česneku (asi 2 stroužky)
1/2 lžičky cibulového prášku
1/2 lžičky mletého římského kmínu
1/8 lžičky kajenského pepře
0,2 kg spařené kapusty (asi jedna polovina velké hlávky)

Fíkové řezy



POSTUP

Smíchejte suché ingredience. Smíchejte tekuté ingredience. Poté přidejte suché ingredience do směsi tekutých ingrediencí, důkladně míchejte, dokud ze směsi nevznikne těsto. Uválejte těsto na flouštku 1/2 cm. Rozdělte těsto na polovinu. Smíchejte ingredience náplně. Rozetřete náplň na jednu z polovin rozváleného těsta. Nechte sušit obě poloviny těsta 10-12 hodin při 46 °C (115 °F). Nyní položte těsto bez náplně na polovinu s náplní. Těsto rozkrájejte a nechte sušit několik hodin, dokud řezy nebudou hotové.

SUCHÉ INGREDIENCE

2 hrnky ovesné krupice
(namáčené ve vodě a vysušené)
1 hrnek lněných semínek zlatých
1/2 hrnku jitrocele indického
1/2 lžičky keltské mořské soli

TEKUTÉ INGREDIENCE

1 hrnek vody
1/2 hrnku kokosového
nektaru (nebo medu)
1/4 hrnku olivového oleje
1/4 hrnku irského mechu -
gel

NÁPLŇ

4 hrnky černých fíků (asi
22 fíků)
1/4 hrnku kokosového
nektaru (nebo medu)
1/4 lžičky keltské mořské soli

RECEPTY

Zeleninové chipsy



INGREDIENCE

Vaše oblíbená zelenina

POSTUP

Nakrájejte na co nejtenčí plátky.
Přidejte trochu oleje jakéhokoli druhu a sůl.

Sušte při teplotě 57 °C (135 °F) po dobu 6-24 hodin. Doba sušení je závislá na tloušťce zeleninových plátků. Před konzumací nechte vzorky zeleninových chipsů vychladnout (30-60 minut). Chipsy po vychladnutí vždy více ztuhnou.

Zcela vysušenou zeleninu můžete skladovat při pokojové teplotě i několik měsíců. Před uskladněním rozlomte jeden vzorek a zkontrolujte obsah tekutin.

DALŠÍ MOŽNOST:

Vložte několik ještě teplých chipsů do sáčku. Pokud na stěnách sáčku kondenzuje voda, chipsy ještě nejsou správně vysušené.

Jogurtové karamely



INGREDIENCE

Váš oblíbený jogurt nebo
ovocné pyré

POSTUP

Nalijte jogurt či ovocné pyré na sušicí vložku nebo pečicí papír.

Sušte při teplotě 52 °C (125 °F) po dobu 8-10 hodin. Srolujte a nakrájejte na malé kousky.

Ovocný kompot



POSTUP

Ovoce sušte při teplotě 57 °C (135 °F) po dobu 12 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované struktury.

Promíchejte směs usušeného ovoce. Přidejte zázvor. Smíchejte pomerančovou šťávu se šťávou z citronu. Směs šťáv nalijte na sušené ovoce a promíchejte. Podávejte jako ovocný koktejl, předkrm nebo dezert.

INGREDIENCE

2 hrnky sušeného ananasu
1 hrnek sušeného manga
1 hrnek sušené papáji
1 hrnek sušených banánů
1 hrnek sušeného kiwi

2 hrnky sušených jahod
1 hrnek sušených kokosových vloček
2 polévkové lžíce čerstvě nastrohaného zázvoru
2 hrnky pomerančové šťávy
1 citron na vymačkání

Cibulová polévka



PŘÍPRAVA

Cibuli sušte při 70 °C (155 °F) po dobu 4-8 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované struktury.

POSTUP

Sušenou cibuli zprudka osmahněte na másle či margarínu. Doporučujeme použít nádoby vhodné i pro použití v troubě. Přidejte bujón, teplou vodu, worcestrovou omáčku a sůl. Dejte do trouby na 20 minut při 175 °C (350 °F). Vyměňte z trouby, posypte parmazánem nebo položte plátek mozzarely, dejte zpět do trouby a nechte, dokud sýr nezíská zlatavě hnědou barvu.

INGREDIENCE

1½ hrnku sušené tence nakrájené cibule
½ šálku másla nebo margarínu
2 polévkové lžíce instantního hovězího vývaru
4 hrnky teplé vody

1 lžička worcestrové omáčky
½ lžičky soli
strouhaný parmazán / plátky mozzarely

Příloha z brusinek a pomeranče



INGREDIENCE

2 hrnky rozmrazených brusinek zbavených přebytečné vody
 1 hrnek celeru nakrájeného na kostičky
 1/4 hrnku nakrájené cibule
 2 polévkové lžičce nastrouhaného zázvoru
 3/4 hrnku kokosového cukru
 1 polévková lžičce prášku jitrocele indického
 2 hrnky nakrájeného pomeranče
 1 hrnek nasekaných sladkých i slaných vlašských ořechů

PŘÍPRAVA

Mražené brusinky můžete dát do sáčku a vložit do sušičky při 52 °C (125 °F) na dobu 30-40 minut, urychlíte tak proces tání. Pomeranče nejdříve oloupejte a rozeberte na jednotlivé měsíčky, ty pak zbavte semínek, vláken a rozkrájejte přibližně na čtyři kousky.

POSTUP

Dejte rozmrazené brusinky zbavené přebytečné vody, celer, cibuli, zázvor, kokosový cukr a prášek jitrocele indického do kuchyňského robotu a nasekejte nahrubo. Směs nasype do středně velké misky a přidejte připravené kousky pomeranče a vlašské ořechy. Důkladně promíchejte. Směs rozložte na tácy vyložené pečicím papírem, vložte do sušičky a nechte sušit po dobu 2-3 hodin při 46 °C (115 °F). Poté směs vložte do litrové sklenice a před servírováním nechte alespoň jeden den vychladit v ledničce. Skladujte v uzavřené sklenici maximální dva týdny.

Množství: 1 litr (8 porcí)

Dýňový dezertní chléb



INGREDIENCE

3 1/2 hrnku mouky	3 hrnky cukru
2 lžičky sody	4 našlehaná vejce
1 1/2 lžičky soli	1 hrnek oleje
1 lžička skořice	1 hrnek sušené dýně
1/2 lžičky hřebíčku	2/3 hrnku studené vody
1 lžička muškátového oříšku	

POSTUP

Dýni sušte při 52 °C (125 °F) po dobu 7-11 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované struktury.

Před přípravou těsta rehydratujte dýni v teplé vodě. Přidejte všechny ostatní ingredience a důkladně promíchejte. Směs nalijte do pěti vymazaných zapékacích misek. Pečte při 170 °C dokud není těsto zcela propečené.

Sušené jablečné pyré



INGREDIENCE

jablečná šťáva
kardamon
skořice
muškátový oříšek

POSTUP

Smíchejte jablečnou šťávu s kardamonem, skořicí a muškátovým oříškem. Směs nalijte na vložku pro sušení tekutých směsí nebo na pečicí fólii. Rovnoměrně rozprostřete.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při 52 °C (125 °F) po dobu 6-8 hodin.

Vegetariánské lasagne



PŘÍPRAVA

Rajčata sušte při teplotě 52 °C (125 °F) po dobu 8-12 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované struktury.

POSTUP

Osmahněte cibuli na olivovém oleji, dokud nezesklovatí. Poté sundejte z horké plotny. Přimíchejte špenát. Přidejte jednu polovinu parmezánu. Dále vmíchejte pesto, riccotu, slunečnicová semínka a přidejte koření. Důkladně promíchejte. Vymažte máslem zapékačskou misku (či plech) o rozměrech 22 x 33 cm. Dno vyložte vrstvou těstovin. Na těstoviny nalijte 1/3 náplně a poté dejte 1/3 mozzarely. Přidejte sušená rajčata. Postup opakujte. Navrch posypte parmezánem. Pokapejte olivovým olejem. Pečte 40 minut při 175 °C (350 °F). Pro 8-10 osob.

INGREDIENCE

1 hrnek mleté cibule
1/2 kg čerstvého špenátu
2 polévkové lžíce olivového oleje
1/2 až 1 hrnek sušených rajčat
1/2 hrnku strouhaného parmezánu
1 hrnek bazalkového pesta

2 hrnky sýru ricotta
1/2 hrnku pražených slunečnicových semínek
24 plátků vařených těstovin lasagne
0,2 kg strouhané mozzarely
1-2 polévkové lžíce olivového oleje
sůl a pepř dle chuti

Okurkové barbeque chipsy



INGREDIENCE

3 větší okurky
1½ polévkové lžíce sušené uzené papriky
2 lžičky česnekového prášku
1 lžička cibulového prášku
1 lžička chilli koření
½ lžičky hořčicového prášku
¼ lžičky kajenského pepře

POSTUP

Omyjte okurky. Poté okurky nakrájejte na tenké plátky. Plátky dejte do misky, přidejte sůl, pepř a promíchejte. Plátky okurky rozprostřete na táč, tak aby se vzájemně nepřekrývaly.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při 52 °C (125 °F) po dobu 4-8 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované křehkosti.

Okurkové chipsy nechte vychladnout na pokojovou teplotu a poté skladujte v neprodyšné nádobě.

Kakaové mandle



INGREDIENCE

2 hrnky syrových mandlí
2 polévkové lžíce kokosového oleje
¼ hrnku agáve
2 polévkové lžíce kakaového prášku
1½ lžičky soli

POSTUP

Dejte do mísy mandle a 1 polévkovou lžici soli. Poté zalijte vodou. Nechte mandle přes noc namáčet. Vodu slijte a nechte přibližně hodinu na vzduchu. Rozehřejte kokosový olej. Dále přidejte všechny ostatní ingredience a promíchejte. Mandle vložte do misky a zalijte připravenou směsí. Rozprostřete mandle rovnoměrně na táč.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při 52 °C (125 °F) po dobu 18-24 hodin. Mandle by neměly být vlhké ani lepkavé.

Rozinky Usušte si vlastní rozinky!



INGREDIENCE

1 hrozen hroznového vína

POSTUP

Hrozny otrhejte a omyjte. Poté hrozny krátkou dobu blanšírujte v malém množství vařící vody. Poté co hrozny zchladnou, rozkrájejte je na poloviny a vložte na táč slupkou dolů.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při teplotě 52 °C (125 °F) po dobu 6-10 hodin.

Kandované pekanové ořechy



INGREDIENCE

1 hnek předem namočených, opláchnutých pekanových ořechů zbavených přebytečné vody a rozkrájených na poloviny
1/2 hmků javorového sirupu
1 lžička skořice
špetka muškátového oříšku

POSTUP

Smíchejte pekanové ořechy, javorový sirup, skořici a muškátový oříšek a vzniklou směs rozprostřete na sušicí fólii.

DOBA PŘÍPRAVY

Pekanové ořechy nechte sušit při 41 °C (105 °F) po dobu 12 hodin nebo dokud nezískají křupavou konzistenci. Kandované pekanové ořechy skladujte v uzavřené skleněné nádobě v lednici po maximální dobu 3 měsíců.

Podávejte jako lehké občerstvení či použijte pro tvorbu dezertů. Pekanové ořechy se též hodí do salátů.

PAMLSKY PRO VAŠE MAZLÍČKY

Walterův oblíbený pamlsk



POSTUP

Dejte ingredience do středně velké mísy, důkladně míchejte, dokud vám nevznikne těsto. Vyválejte těsto na tloušťku 2,5 cm. Nakrájejte těsto na 1,5 až 2cm kousky.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte po dobu 4 hodin při 70 °C (155 °F). Dle potřeby dobu sušení prodlužte. Jednotlivé kousky by měly být velmi suché. Pro vaše kočičí mazlíčky můžete těsto dochutit rybím vývarem, vývarem z krevet či kousky sýra. Do směsi též můžete přidat sušenou nebo čerstvou petrželku pro svěží dech vašich čtyřnohých přátel.

INGREDIENCE

- 1 hrnek pšeničné mouky
- 1 hrnek kukuřičné mouky
- 2 hrnky sušených jater
- 1/4 hrnku tuku ze slaniny (nebo rostlinného oleje)
- 4 vejce
- teplý vývar (hovězí, kuřecí nebo vývar z jater)

Charlieho sýrové rolky



POSTUP

Smíchejte všechny ingredience kromě parmezánu. Těsto důkladně prohněťte. Vyválejte jej a vytvarujte do požadovaného tvaru. Poté těsto obalte v parmezánu.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při 70 °C (155 °F) po dobu 4-6 hodin nebo dokud nedosáhnete požadované struktury. Tohle prostě musí vaši pejsci zkusit! Kočky je také milují, jen pro ně udělejte menší kousky.

INGREDIENCE

- 2 hrnky celozrnné mouky
- 1/4 hrnku kukuřičné mouky
- 1/2 hrnku sýru (jakýkoli strouhaný sýr)
- 1 vejce
- 3/4 hrnku vody
- 1/2 jemně strouhaného parmezánu (ponechte až na konec)

Jerky pro vaše mazlíčky



POSTUP

Vložte ingredience do středně velké mísy a promíchejte. Směs rozprostřete na sušicí fólii tak, aby její tloušťka nepřesáhla 0,3 cm.

DOBA PŘÍPRAVY

Nechte v sušičce při teplotě 70 °C (155 °F) zcela vyschnout. Nakrájejte na proužky.

INGREDIENCE

- 3 hrnky mletého libového masa (hovězí, kuřecí nebo krůtí)
- 1 hrnek mouky
- 2 polévkové lžičce pivovarských kvasnic
- 1 hrnek sýru cottage
- 1 kostka bujónu

Kuřecí jednohubky se sladkými bramborami



POSTUP

Rozehřejte větší pánev na střední teplotu, přidejte kuřecí maso, důkladně míchejte, dokud maso nezačne uvolňovat šťávu. Přidejte sladké brambory a vodu. Snižte teplotu na středně nízkou, přikryjte pánev pokličkou a za občasného míchání nechte vařit 15 minut, nebo dokud brambory nezměkknou a kuřecí maso neztratí růžovou barvu. Sundejte pokličku, zvyšte teplotu na středně vysokou a nechte zredukovat přebytečné tekutiny. Směs dejte na mělký talíř a nechte zcela vychladnout. Směs vložte do mixéru a nechte přístroj pracovat, dokud nevznikne hladké pyré bez hrudek. Pomocí čajové lžičky udělejte ze směsi kuličky. Navlhčete si prsty vodou a kuličky směsí vytvarujte do malých motýlků. Namáčení prstů do vody zabraňuje slepování a usnadňuje práci se směsí.

DOBA PŘÍPRAVY

Sušte při teplotě 70 °C (155 °F) po dobu 5-7 hodin dokud pamlskek není zcela suchý a křupavý. Poté nechte zcela vychladnout. Skladujte v neprodyšném obalu při pokojové teplotě až po dva týdny nebo skladujte v lednici až po 3 měsíce.

INGREDIENCE

- 0,5 kg mletého libového kuřecího masa
- ½ hrnku vody
- 2 hrnky sladkých brambor nakrájených na kostičky

POZNÁMKY





USUŠTE TO! NEBUDETE LITOVAT...



SERVISNÍ STŘEDISKO

MIPAM bio s.r.o.

Rudolfovská 11

370 01 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961

Mobil: +420 776 584 237

E-mail: info@susicka-potravin.cz

Excalibur
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

www.susicka-potravin.cz