



HURAKAN

ІНСТРУКЦІЯ

ДЕГІДРАТОР

**МОДЕЛІ: HKN-DHD10GM, HKN-DHD12GM,
HKN-DHD16GM**



ЗМІСТ

1. Вступ до машин для сушіння продуктів	
1. Загальний огляд	03
2. Схема виробу	03
2. Принцип роботи приладу	
1. Принцип роботи	03
3. Характеристики обладнання	
1. Технічні параметри	03
2. Особливості виробу	03
4. Робота обладнання	
1. Порядок експлуатації	04
2. Функція озонування	04
5. Попередня обробка та сушіння продуктів	
1. Попередня обробка фруктів	04
2. Попередня обробка овочів	05
3. Попередня обробка м'яса	05
4. Рекомендації сушіння квітів і трав ...	05
6. Запобіжні заходи та безпека	
1. Заходи безпеки під час роботи	05
2. Інструкції з безпеки	06
Особлива увага!	06
Заборонені дії	06
7. Очищення, технічне обслуговування та догляд	
1. Очищення та догляд за машиною ...	06
8. Післяпродажне обслуговування	
1. Післяпродажне обслуговування	07
9. Способи приготування	
Методи виробництва	07
Сушені помідори чері	07
Сушені персики	07
Скибки глоду	07
Сушена шовковиця	08
Родзинки	08
Сушені яблука	08
Сушена кориця	09
Сушена пітая	09
Сушені ананаси	09
Сушена полуниця	10
Сушена папая	10
Сушена диня	10
Сушена карамбола	10
Сушені апельсини	11
Сушений кавун	11

Сушений лимон	11
Сушений грейпфрут	12
Сушений ківі	12
Бананові чипси	12
Сушене манго	13
Сушена чорниця	13
Сушена маракуя	13
Овочево-фруктові желейні боби	14
Танучі зерна з яєчного жовтка	14
Безе	15
Кольорова локшина «метелик»	15
Глазуроване печиво	15
Рибне філе	16
Свиняча шкірка	17
Сушена свинина	17
Курячі рулети з офочами та фруктами	17
Курячі смужки з ніжок	17
Сушена куряча грудка	18
Сушена качина грудка	18
Сушений лосось	18
Яйце в качиному м'ясі	18
Кекси з фіолетової картоплі	19
Курячі кільця	19
Качка з хрящами	19
Акула з куркою та водоростями	19
Куряча ковбаса	20
Жимолость	20
Сушена бамія	20
Сушений огірок	21
Сушений імбир	21
Ямс	21
Сушений гарбуз	21
Сушена редька	22
Гіркий гарбуз	22
Сушений арахіс	23
Чорний гриб	23
Бобові	23
Стручкова квасоля	23
Сушена капуста	24
Перець чилі	24
Курячі ніжки	24
Сушена морська риба	25
Сушена свинина з п'ятьма спеціями ..	25
Сушена яловичина з п'ятьма спеціями	25
Сушені креветки	26
В'ялені ковбаси	26
В'ялене м'ясо	27
Йогурт	27
Апельсин у шоколаді	28
Рулети з манго та полуниці	28
Бананові молочні рулети	29
Солодкий рулет з глоду	29

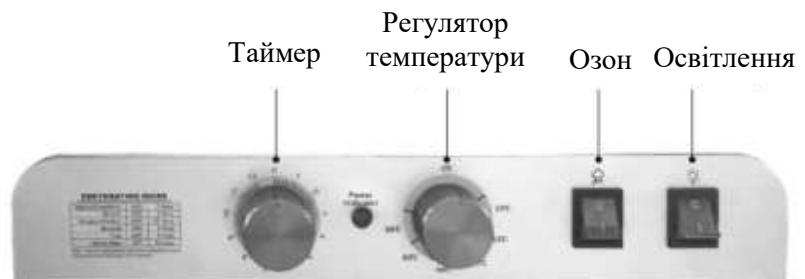
1. ВСТУП ДО МАШИН ДЛЯ СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

1 Загальний огляд

Машини для сушіння продуктів призначені для **повітряного сушіння фруктів, овочів, м'яса, риби, креветок і трав**, а також можуть використовуватися для **приготування кормів** для домашніх тварин.

2 Загальний вигляд виробу

(Зовнішній вигляд обладнання та панель керування)



2. ПРИНЦИП РОБОТИ ПРИЛАДУ

Машина для сушіння оснащена електричним нагрівальним елементом із тепловим запобіжником, електродвигуном вентилятора (крильчатка), системою контролю температури та вимикачем живлення.

Теплообмінна трубка з вентилятором подає гаряче повітря, утворюючи замкнений тепловий цикл циркуляції повітря, що забезпечує низькотемпературний ефект повітряного сушіння.

Встановлені значення температури та часу регулюються за допомогою контролера для підтримання заданого температурного режиму.

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ

Особливості: Ця серія обладнання широко використовується на **європейському та американському ринках** завдяки **енергоефективності та низькому споживанню електроенергії**. Обладнання дозволяє виконувати повітряне сушіння різних **овочів, фруктів (у тому числі шкірки), трав, бобових, м'яса, риби, креветок, хліба, грибів та інших інгредієнтів** швидко та зручно.

Оскільки сушіння здійснюється **гарячим повітрям**, у процесі **не додаються барвники, харчові добавки або ароматизатори**, тому у продукті **зберігаються поживні речовини та подовжується термін зберігання продуктів**. Обладнання зручне для використання окремими користувачами та сім'ями для приготування **смачних і поживних натуральних продуктів**. Такі продукти легше зберігати, вони мають **унікальний смак** (смак сушених фруктів відрізняється від свіжих, оскільки під час зневоднення та повітряного сушіння **мінеральні речовини концентруються**, що сприяє збереженню поживної

цінності). Температура сушіння **не перевищує 100 °С**, тому ймовірність пошкодження поживних речовин є нижчою, ніж під час обробки в духовці, і не спричиняє надмірного теплового навантаження на організм.

Регульований температурний режим дозволяє встановлювати різні температури для різних продуктів з метою досягнення оптимального результату.

Багатоярусні полиці з високою несучою здатністю можуть вільно компоуватися відповідно до ваших потреб.

4. РОБОТА ОБЛАДНАННЯ

1. Порядок експлуатації

Загальні рекомендації щодо температури сушіння продуктів:

- трави / квіти — **35–40 °С**;
- овочі — **50–55 °С**;
- фрукти — **55–60 °С**;
- м'ясо / риба — **65–68 °С**.

Час сушіння залежить від **товщини продукту**, а також від температури навколишнього середовища та вологості (наприклад, у дощовий сезон). **Чим тонший продукт — тим швидше він висихає.**

Рівномірно розкладіть попередньо оброблені продукти на кожній полиці та встановіть бажану температуру. Для фруктів і овочів **не рекомендується перевищувати 63 °С**, щоб уникнути пошкодження власних вітамінів продукту. Деякі фрукти мають природний захист від висихання, тому у разі потреби їх можна **проварити 1–2 хвилини**, після чого **охолодити в холодній воді**, злити воду та лише тоді сушити.

Після переходу машини в робочий режим **із вентиляційного отвору на передніх дверцятах відчувається потік повітря**, а під час роботи чути характерний шум вентилятора — це є **нормальною ознакою роботи**.

Залежно від типу продукту, особистих уподобань та інших потреб **оберіть тривалість сушіння** (наприклад, для м'якої або хрумкої текстури). Після сушіння продукти можна зберігати у **zip-пакетах, герметичних ємностях або в холодильнику**.

Після встановлення обладнання **під'єднайте його до електромережі**, увімкніть вимикач на задній частині корпусу та встановіть необхідні **час і температуру**. Для коректної роботи **час сушіння має бути встановлений не менше ніж на 1 годину**, а температура — **не нижче 35 °С**.

2. Функція озонування

Окрема функція **озонної дезінфекції** призначена для очищення внутрішньої камери від залишкових запахів після використання та для **глибокої дезінфекції продуктів від бактерій**.

5. ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ТА СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

1. Попередня обробка фруктів

- Промийте фрукти та видаліть кісточки, а також пошкоджені або зіпсовані частини.

- Наріжте фрукти скибками. Для зменшення окислення та потемніння скибки можна замочити на 10 хвилин у лимонному соку, солоній воді або ананасовому соку, після чого злити рідину та висушити.

- За бажанням надати фруктам додаткового аромату, можна додати порошок кориці, кокосовий порошок або кокосову олію.
- Змішайте 1/4 склянки соку з 2 склянками води (краще використовувати натуральний сік) та замочіть підготовлені фрукти приблизно на 2 години (зверніть увагу: якщо для замочування яблук використовується яблучний сік, він залишається на продукті).

Такий спосіб допомагає зберегти природний колір, текстуру та смак сушених продуктів.

2. Попередня обробка овочів

1. Обробіть овочі парою, кип'ятінням або в олії. Наприклад: стручкова квасоля, бобові, цвітна капуста, спаржа, картопля.
2. Помістіть підготовлені овочі в киплячу воду приблизно на 3–5 хвилин, після чого злийте воду та розкладіть на решітках для сушіння.
3. Замочіть овочі в лимонному соку приблизно на 2 хвилини (можна обрати будь-який з наведених трьох методів).

3. Попередня обробка м'яса

1. Наріжте м'ясо скибками або смужками; не рекомендується робити їх надто великими або товстими.
2. Проваріть м'ясо у воді, після чого злийте воду перед сушінням.
3. Замаринуйте м'ясо не менше ніж на 2 години, або після маринування приготуйте на парі чи відваріть, злийте рідину та переходьте до сушіння.

4. Рекомендації щодо сушіння квітів і трав

1. Рекомендується використовувати як свіжі, так і попередньо підсушені листя.
2. Після сушіння зберігайте трави в паперових пакетах або скляних ємностях у прохолодному місці.

6. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ТА ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

1 Заходи безпеки під час використання

1. Перед використанням машини для сушіння встановіть її на рівну горизонтальну поверхню та переконайтеся, що вентиляційні отвори не перекриті.
2. Максимальна тривалість одного циклу роботи не повинна перевищувати 48 годин, щоб не скорочувати строк служби обладнання.
3. Під час роботи машини забороняється додавати воду або будь-які інші рідини; допускається лише незначна кількість крапель води на решітці.
4. Під час роботи обладнання не розміщуйте легкозаймисті предмети ближче ніж на 2 метри від машини.
5. Під час сушіння забезпечуйте вільну циркуляцію повітря та тепла: не перевантажуйте решітки продуктами та не розміщуйте продукти внахлест. Різні продукти потребують різного часу сушіння (примітка: під час роботи переконайтеся, що решітки встановлені у правильному положенні).
Якщо за один день продукт не висох повністю, сушіння можна продовжити наступного дня; у такому разі зберігайте недосушений продукт у герметичній тарі або пакеті, щоб уникнути зволоження).
6. Під час роботи машини чим ближче решітка до виходу повітря, тим вища температура. Для рівномірнішого сушіння рекомендується регулярно міняти місцями решітки.
7. Після завершення сушіння, якщо продукт не використовується одразу, зберігайте його в герметичному контейнері або пластиковому пакеті; рекомендовано зберігати в холодильнику.
8. Після використання обладнання своєчасно очищуйте решітки. Решітки можна промивати водою або замочувати; особливо це необхідно після сушіння липких фруктів або м'ясних

продуктів, у разі складного забруднення рекомендується попередньо замочити решітку у воді приблизно на 2 години, після чого виконати очищення.

2. Інструкції з безпеки

Для безпечного використання машини для сушіння фруктів **уважно прочитайте цю інструкцію перед початком експлуатації**. Ця серія машин для сушіння фруктів **призначена виключно для побутового використання або аналогічних умов експлуатації**.

Особлива увага!

1. Машини для сушіння фруктів є обладнанням, яке повинно працювати під наглядом.
2. Розміщуйте продукти лише на очищених несучих решітках. Не допускається потрапляння води всередину корпусу електросушарки, оскільки це може призвести до короткого замикання.
3. Не перевантажуйте решітки продуктами, оскільки це може вплинути на ефективність та тривалість сушіння.
4. Переконайтеся, що електроживлення є безпечним, із заземленням, а напруга мережі відповідає значенню, зазначеному на виробі.
5. Не підключайте обладнання до однієї розетки разом з іншими потужними електроприладами.
6. Під час роботи температура виробу є високою — будьте обережні з гарячим повітрям; відкривання дверцят і дотик до внутрішніх частин можуть спричинити опіки.
7. Діти, а також особи з фізичними, сенсорними або розумовими порушеннями, або без належного досвіду та знань, повинні користуватися обладнанням лише під наглядом; не допускається їхня гра з приладом.

Наступні дії суворо заборонені!

1. Забороняється використовувати обладнання, якщо мережевий шнур або вилка мають явні пошкодження.
2. Забороняється самостійно виконувати діагностику, змінювати конструкцію або ремонтувати машину, а також залучати непрофесійних осіб, особливо у разі пошкодження електроживлення.
3. Не використовуйте хімічні засоби, не призначені для очищення кухонного обладнання, для миття машини для сушіння фруктів.
4. Категорично забороняється промивати зовнішню поверхню корпусу водою або занурювати виріб у воду для очищення.
5. Забороняється переміщати обладнання, коли воно під'єднане до електромережі.
6. У разі раптової зупинки вентилятора або двигуна (за відсутності обертання) необхідно негайно від'єднати обладнання від електромережі.
7. Забороняється самостійно ремонтувати або замінювати мережевий шнур, якщо він пошкоджений або має ознаки короткого замикання.

7. ОЧИЩЕННЯ, ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням від'єднайте обладнання від електромережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Після сушіння продуктів промийте несучі решітки теплою водою, використовуючи м'яку бавовняну тканину; за необхідності допускається застосування засобів для миття кухонного приладдя. Після очищення витріть насухо. Забороняється використовувати корозійні мийні засоби, абразивні порошки або жорсткі металеві щітки, оскільки це може пошкодити поверхню обладнання, скоротити строк його служби та створити загрозу безпеці.

3. Якщо обладнання не використовується протягом тривалого часу, його необхідно очистити, упакувати та зберігати в коробці у сухому місці у добре провітрюваному та сухому місці, щоб уникнути впливу вологи.

8. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед першим використанням уважно прочитайте цю інструкцію. Це допоможе вам правильно та безпечно користуватися і доглядати за обладнанням, а також уникнути непотрібних пошкоджень.

9. СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Сушені помідори чері

Ефект:

Помідори чері сприяють втамуванню спраги, покращують роботу шлунка та апетит, допомагають зменшувати «внутрішній жар», очищати печінку, охолоджувати та живити кров, а також стимулюють апетит. Можуть допомагати при спразі та зниженні апетиту.

Сировина: помідори чері — 1000 г

Строк зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Замочіть помідори чері в слабосолоній воді на 10 хвилин, після чого промийте водою.
2. Розріжте навпіл.
3. Викладіть зрізом догори на решітку.
4. Встановіть температуру 70 °C та сушіть 12–14 годин. Після завершення сушіння охолодіть продукт і зберігайте в герметичній тарі в холодильнику.

Сушені персики

Ефект:

Персики багаті на поживні речовини, мають солодку й соковиту м'якоть, містять багато заліза, що може сприяти підвищенню рівня гемоглобіну. У давнину вважалося, що регулярне вживання персиків «покращує вигляд обличчя».

Сировина: персики — 5 шт.

Строк зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Підготуйте 5 свіжих персиків, промийте, наріжте та відкладіть.
2. Розріжте навпіл, видаліть кісточку, наріжте тонкими скибками приблизно 4 мм.
3. Встановіть температуру 60 °C і сушіть 13–15 годин; час можна регулювати залежно від бажаної м'якості або твердості продукту.

Скибки глodu

Ефект:

Глід містить біологічно активні речовини, такі як сангвінарин і брасикова кислота, які мають судинорозширювальну та гіпотензивну дію, сприяють зміцненню серцевого м'яза, зменшенню аритмії, регулюванню рівня ліпідів і холестерину в крові.

Сировина: глід — 1000 г, сіль — у помірній кількості

Строк зберігання: 6 місяців при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Виберіть свіжий глід і ретельно промийте.
2. Видаліть серцевину.

3. Наріжте та замочіть у слабосолоній воді на **1 хвилину**, щоб уповільнити окислення.
4. Викладіть на решітку, встановіть **70 °C** і сушіть **5–7 годин** до повного висихання.

Сушена шовковиця

Ефект:

Сприяє догляду за волоссям і шкірою, профілактиці затвердіння судин, має протиракові властивості, охолоджує кров, очищає печінку та зменшує запальні й вірусні процеси.

Ягоди темно-фіолетового або чорного кольору, зернисті, сухі та хрумкі; рекомендується вживати жменю, замочивши у воді — напій має темно-червоний колір і солодко-кислий смак.

Сировина: шовковиця — **2000 г**

Строк зберігання: **5 місяців** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Зберіть свіжу шовковицю, обираючи повністю стиглі чорні або фіолетові ягоди; промийте та замочіть на **10 хвилин** для видалення залишків пестицидів.
2. Вийміть ягоди, дайте стекти воді та викладіть у сушарку.
3. Встановіть температуру **70 °C** і сушіть **16–17 годин**, регулюючи час залежно від бажаної м'якості.

Родзинки (султана)

Ефект:

Багаті на залізо та кальцій, сприяють профілактиці серцево-судинних захворювань, зменшенню нервового виснаження, містять різноманітні мінерали, вітаміни та амінокислоти. Регулярне вживання має тонізуючий ефект, знижує рівень холестерину, захищає кишківник і серце. М'якоть щільна, аромат винограду насичений, солодкий і свіжий — корисний харчовий продукт.

Сировина: виноград — **1000 г**

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжий стиглий виноград і замочіть у солоній воді для видалення залишків пестицидів.
2. Викладіть у сушарку.
3. Встановіть температуру **65 °C** та сушіть **30–40 годин**, регулюючи час залежно від бажаної консистенції.

Сушені яблука

Ефект:

«Яблуко на день — і лікар не потрібен». Вживання **75 г сушених яблук на день** може знижувати рівень «поганого» холестерину на 25 %, підвищувати рівень «доброго» холестерину та сприяти балансу кишкової мікрофлори.

За смаком нагадують чипси — сухі, хрумкі, з легким яблучним ароматом. Яблука, замочені в солоній воді, краще зберігають колір і мають насиченіший смак.

Сировина: яблука — **2000 г**

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Ретельно промийте свіжі яблука або очистіть від шкірки за бажанням (шкірка також має високу поживну цінність).
2. Наріжте яблука поперек скибками товщиною **0,4 см** та замочіть їх у підсоленій воді на **5 хвилин**, щоб зберегти початковий колір.
3. Дістаньте скибки яблук і рівномірно викладіть їх на решітку.
4. Встановіть температуру **65 °C** приблизно на **6–8 годин**, регулюючи час залежно від бажаної м'якості або твердості; для більш сухої текстури час можна трохи збільшити.

Сушена кориця

Ефект:

Сприяє покращенню циркуляції енергії та крові, заспокоює нервову систему, живить кров, чинить заспокійливу дію. Підходить при безсонні, забудькуватості, слабкості селезінки, діареї та занепаді сил. Після сушіння має солодкий, кристалічний смак, щільну м'якоть, злегка вкриту цукровим нальотом.

Сировина: кориця — **1500 г**

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжу, повністю стиглу корицю.
2. Промийте, зніміть шкірку та видаліть серцевину; великі плоди можна розділити навпіл для рівномірнішого сушіння.
3. Викладіть м'якоть на решітку.
4. Встановіть температуру **65 °C** і сушіть **7–10 годин**, регулюючи час залежно від бажаної твердості.

Сушена пітая (драконів фрукт)

Ефект:

Має антивікову дію, сприяє освітленню шкіри, виведенню токсинів, зниженню ваги та рівня холестерину, послаблює закрепи, сприяє профілактиці раку товстої кишки. Хрумка на смак, з вираженим ароматом насіння кунжуту та легкою солодкістю, нагадує кунжутне печиво з ароматом пітаї.

Сировина: пітая — **2000 г**

Строк зберігання: **3 тижні** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжу пітаю, перевірте, щоб шкірка була гладкою та без ознак гнилі.
2. Промийте, очистіть і наріжте скибками товщиною близько **0,3 см**.
3. Викладіть на решітку сушарки.
4. Встановіть температуру **65 °C** і сушіть **7–10 годин**, регулюючи час залежно від бажаної текстури.

Сушені ананаси

Ефект:

Сприяють зменшенню набряків, зниженню ваги, покращенню травлення та апетиту, зменшенню жирності, очищенню шлунково-кишкового тракту, загальному оздоровленню та догляду за шкірою. У сушеному вигляді мають хрумку текстуру, злегка тверді всередині та яскраво виражений аромат ананаса.

Сировина: ананаси — **1000 г**, сіль — **15 г**

Строк зберігання: **2 тижні** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Очистіть ананаси, промийте та наріжте скибками товщиною **1 см**. Приготуйте теплу воду з невеликою кількістю солі (слабкий розсіл).
2. Замочіть ананаси у підсоленій воді на **20 хвилин**.
3. Відцідіть воду та викладіть скибки ананаса на решітку сушарки.
4. Встановіть температуру **70 °C** і сушіть **8–10 годин**, регулюючи час залежно від бажаної м'якості.

Сушена полуниця

Ефект:

Полуниця багата на каротиноїди, які корисні для зору та печінки, мають тонізуючу дію та сприяють профілактиці атеросклерозу й ішемічної хвороби серця.

Сировина: полуниця — 2000 г

Строк зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Замочіть свіжу полуницю в підсоленій воді на **10 хвилин** для видалення залишків пестицидів, потім промийте та видаліть хвостики.
2. Наріжте м'якоть скибками товщиною **4–5 мм**.
3. Викладіть на решітку, встановіть температуру **70 °С** і сушіть приблизно **5 годин**, регулюючи час за бажаною текстурою.
4. Після сушіння зберігайте у герметичній тарі.

Сушена папая

Ефект:

Містить вітаміни та мінерали, багата на поживні речовини, сприяє профілактиці гіпертонії, нефриту, закріпів, покращує травлення, підтримує обмін речовин, має антивіковий ефект і позитивно впливає на стан шкіри.

Сировина: папая — 1 шт.

Строк зберігання: 2 місяці при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжу папая.
2. Видаліть насіння та наріжте тонкими скибками товщиною **3–4 мм**.
3. Встановіть температуру **60 °С** і сушіть приблизно **9 годин**, регулюючи час залежно від бажаної твердості.

Сушена диня (канталупа)

Ефект:

М'якоть канталупи сприяє сечовиділенню, втамовує спрагу, зменшує подразнення та перегрів організму, має охолоджувальний і спрагогасний ефект.

Сировина: канталупа — 1 шт.

Строк зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжу канталупу.
2. Очистіть поверхню, видаліть насіння, наріжте тонкими скибками товщиною **4–5 мм** і викладіть на решітку.
3. Встановіть у сушарці температуру **70 °С**, час **6–8 годин**.
(Час сушіння можна регулювати залежно від товщини нарізки).

Сушена карамбола

Ефект:

Сушена карамбола сприяє покращенню апетиту, допомагає травленню та використовується при шкірних захворюваннях. Також зменшує засвоєння жирів організмом і має профілактичний вплив на серцево-судинні захворювання, такі як гіпертонія та атеросклероз, за рахунок зниження рівня ліпідів і холестерину в крові. Кисло-солодкий смак сушеної карамболи особливо підходить для спекотної літньої пори та має виражений апетитний ефект.

Сировина: карамбола — 3–4 шт.

Строк зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Виберіть карамболу та замочіть її у слабосолоній воді для очищення.
2. Наріжте карамболу скибками товщиною **3 мм**, акуратно викладіть на решітку та помістіть у сушарку.
3. Встановіть температуру **58 °С**, час **7–9 годин**, після охолодження зберігайте у герметичній тарі.
(Час сушіння можна коригувати залежно від товщини плодів).

Сушені апельсини

Ефект:

Апельсини мають солодко-кислий смак і охолоджувальні властивості. Сприяють втамуванню спраги та підвищенню апетиту. Після їжі апельсини або апельсиновий сік допомагають зменшити жирність їжі, усунути застій їжі, втамувати спрагу та полегшити стан після вживання алкоголю. Апельсини поживні та підходять для людей будь-якого віку.

Сировина: апельсини — **3–4 шт.**

Строк зберігання: **2 місяці** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Обробіть шкірку апельсина сіллю та ретельно промийте, щоб видалити шкідливі речовини; відріжте верхівку та основу плода.
2. Наріжте тонкими скибками товщиною близько **4 мм** і викладіть на решітку.
3. Встановіть температуру **60 °С**, час **7–9 годин**, висушіть та зберігайте у герметичній тарі при кімнатній температурі.
(Час сушіння регулюється залежно від товщини нарізки).

Сушений кавун

Ефект:

Кавун — літній фрукт із солодкою м'якоттю, що знижує «внутрішній жар». Насіння містить олію та може використовуватися як снєк. Шкірка застосовується в лікувальних цілях, має сечогінний ефект, сприяє зниженню температури тіла та артеріального тиску.

Сировина: кавун — **1 шт.**

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжий кавун.
2. Очистіть поверхню, наріжте трикутними скибками товщиною **4–5 мм** і викладіть на решітку.
3. Встановіть температуру **70 °С**, час **6–8 годин**.
(Час сушіння можна регулювати залежно від товщини нарізки).

Сушений лимон

Ефект:

Лимони містять різноманітні поживні речовини, зокрема цукри, кальцій, фосфор, залізо та вітаміни. Лимонна кислота сприяє профілактиці та зменшенню пігментації шкіри. Лимон втамовує спрагу, стимулює утворення рідини в організмі, зменшує літній перегрів, заспокоює, усуває застійні явища, зміцнює шлунок і зменшує біль.

Сировина: лимон — **1000 г**

Строк зберігання: **3 місяці** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжі лимони з гладкою шкіркою.
2. Посипте поверхню лимона сіллю та ретельно протріть, щоб видалити залишки пестицидів.
3. Наріжте скибками товщиною **0,3 см**.

4. Викладіть на решітку сушарки та встановіть температуру **55 °С** на **13–15 годин**, поки скибки не стануть сухими та твердими без залишкової вологи.

Сушений грейпфрут

Ефект:

Грейпфрут сприяє усуненню сухого жару, утворенню рідини в організмі, втамуванню спраги, покращенню апетиту, має послаблювальний ефект, усуває неприємний запах з рота та кишкові гази, полегшує кашель, зменшує наслідки алкогольного сп'яніння, допомагає запобігати застудам і кровоточивості ясен.

Сировина: грейпфрут — **3–4 шт.**

Строк зберігання: **2 місяці** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Обробіть шкірку грейпфрута сіллю та ретельно промийте; відріжте верхівку й основу, розріжте навпіл.
2. Наріжте тонкими скибками товщиною близько **3 мм** і викладіть на решітку.
3. Встановіть температуру **55 °С**, час **14–16 годин**, після сушіння зберігайте у герметичній тарі при кімнатній температурі.
(Час сушіння регулюється залежно від товщини нарізки).

Сушене ківі

Ефект:

Ківі багате на вітамін С і відоме як «король вітаміну С». Має антиоксидантні властивості та сприяє зменшенню зморшок і дрібних ліній на шкірі. Також ківі багате на вітаміни та харчові волокна, має низький вміст жиру, що робить його корисним для контролю ваги, фізичної форми та догляду за зовнішністю.

Сировина: ківі — **3 шт.**

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть ківі приблизно однакового розміру.
2. Очистіть плоди від шкірки (для м'яких плодів).
3. Наріжте тонкими скибками товщиною **3–5 мм**, горизонтально або вертикально.
4. Акуратно викладіть на лист для сушіння та помістіть у сушарку для фруктів, встановивши температуру **60 °С** на **2–5 годин**.
5. Конкретний час можна регулювати залежно від фактичної товщини скибок ківі та бажаної м'якості сушеного продукту.
6. Прозорі скибки виглядають особливо красиво.

Бананові чипси

Ефект:

Нарізані банани містять велику кількість білків і мінералів; їх регулярне споживання може сприяти підтриманню балансу натрію та калію в організмі, мати сечогінний ефект, зменшувати набряки та регулювати артеріальний тиск.

Енергія: бананові скибки багаті на цукри та забезпечують організм енергією.

Контроль ваги: банани містять багато харчових волокон, що сприяє швидкому насиченню, стимулює перистальтику кишківника та має метаболічний ефект.

Сировина: банани — **4 шт.**, лимон — **1 шт.**

Порада:

Лимонний сік запобігає окисленню та потемнінню бананів, роблячи готовий продукт привабливішим. Бананові скибки, замочені в лимонному соку, мають кисло-солодкий смак; якщо він вам не подобається, цей крок можна пропустити.

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Підготуйте банани та лимон.
2. Віджміть лимонний сік.
3. Наріжте банани скибками товщиною близько **0,5 см**.
4. Занурте скибки бананів у лимонний розчин.
5. Рівномірно викладіть на решітку для сушіння.
6. Встановіть температуру **70 °С** і сушіть приблизно **4–5 годин**.
7. Готово до вживання.

Сушене манго

Ефект:

Сушене манго корисне для шлунка, допомагає при блюванні та запамороченні. Тому манго може бути ефективним при вертиго, синдромі Мен'єра, запамороченні, пов'язаному з гіпертонією, нудоті та блюванні.

Сировина: дрібне манго Тай Нунг — **1500 г**

Строк зберігання: **1 тиждень** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Очистіть манго.
2. Наріжте скибками товщиною близько **3 мм** і викладіть на лист сушарки.
3. Встановіть температуру **55 °С**, час **7–9 годин**
(час сушіння можна регулювати залежно від товщини нарізки).

Сушена чорниця

Ефект:

Чорниця багата на поживні речовини та сприяє уповільненню старіння нервової системи, захисту зору, зміцненню серця, має протиракові властивості, пом'якшує судини, підвищує імунітет та має високу харчову цінність.

Сировина: чорниця — **кілька порцій**

Строк зберігання: **2 тижні** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжу чорницю, промийте та дайте стекти воді.
2. Акуратно викладіть ягоди на лист, розділяючи за розміром.
3. Встановіть температуру **70 °С** і сушіть приблизно **12–15 годин**. Після сушіння зберігайте у герметичній тарі.

Сушена маракуя (пасифлора)

Ефект:

Маракуя містить **17 видів амінокислот**, багата на білки, жири, цукри, вітаміни, кальцій, фосфор, залізо, калій, ферменти SOD, мікрОВОлокна та понад **165 корисних для організму речовин**. Також відома як «король вітаміну С» серед фруктів і має унікальний смак.

Сировина: маракуя — **декілька плодів**

Строк зберігання: **2 тижні** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжу маракую.
2. Очистіть плоди та відкладіть м'якоть.
3. Вистеліть решітку силіконовим килимком, розкладіть формочки та викладіть м'якоть ложкою.
4. Помістіть у сушарку, встановіть температуру **65 °С** на **8–10 годин**; після сушіння зберігайте при кімнатній температурі у герметичній тарі.
(Час сушіння регулюється залежно від розміру форм).

Овочево-фруктові “желейні боби”

Ефект:

Це не справжні боби, а продукт бобоподібної форми, виготовлений із йогурту або фруктово-овочевого соку з додаванням сухого молока та крохмалю. Можуть використовуватися як снік для дітей. Мають високу харчову цінність завдяки вмісту йогурту, сухого молока та крохмалю.

Сировина:

фруктово-овочевий сік, йогурт — **60 г**, яєчні білки — **4 шт.**, сухе молоко — **50 г**, кукурудзяний крохмаль — **15–30 г**, цукор, цукрова пудра — **4 г**

Примітка: дітям віком до одного року не рекомендується вживати цукор.

Строк зберігання: **1 місяць** при кімнатній температурі у герметичній тарі.

Етапи приготування:

1. Змішайте сік драконового фрукта з сухим молоком.
2. Добре перемішайте та процідіть через сито.
3. Яєчні білки не залишайте надовго; додайте кілька крапель лимона для усунення запаху та одночасно додайте цукрову пудру.
4. Збивайте до потрібної консистенції, потім додайте кукурудзяний крохмаль, використовуючи максимальну швидкість міксера.
5. Збивайте до утворення стійких піків і додайте суміш з драконового фрукта.
6. Влийте попередньо змішану суміш з драконового фрукта та обережно перемішайте лопаткою U-подібними рухами, не круговими. Не перемішуйте надмірно.
7. За допомогою кондитерської насадки середнього розміру наповніть кондитерський мішок і починайте відсаджувати «танучі зерна».
8. Після відсадження виріб готовий.
9. Розігрійте сушарку для фруктів до 70 °С протягом приблизно 10 хвилин, помістіть вироби, встановіть 70 °С на 2 години, після чого охолодіть і зберігайте при кімнатній температурі в герметичній тарі.

Танучі зерна з яєчного жовтка

Користь:

Виготовляються з яєчних жовтків, прості у приготуванні та поживні. Вони тануть у роті, дитина може тримати й їсти їх самостійно, що також сприяє розвитку хватальних навичок. Підходять для дітей приблизно від 1 року.

Склад:

яєчні жовтки — 3 шт.;
дитяче сухе молоко — 18 г;
лимонний сік — 2 краплі;
цукрова пудра або цукор — 4 г.

Термін зберігання:

1 місяць при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Змішайте жовтки з цукровою пудрою та лимонним соком у сухій та знежиреній ємності.
2. Збийте до густої світлої маси (щоб можна було написати цифру «8», і вона не зникала), додайте сухе молоко та кілька разів перемішайте (вінчиком не збивати).
3. Перекладіть у кондитерський мішок, зріжте отвір діаметром 1–1,5 см або використовуйте круглу насадку. Відсадіть кульки, помістіть у сушарку та сушіть при 80 °С протягом 90–120 хвилин (час залежить від кількості).

Безе (меренга)

Опис:

Безе готується з білого цукру, цукрового сиропу та яєчного білка або рослинного білка. Має пухку структуру, легке та ніжне, приємне на смак, м'яке, без пружності.

Склад:

яєчний білок — 105 г;
цукор (для білків) — 15 г;
цукор (для сиропу) — 200 г;
вода — 60 г.

Порада:

Після приготування швидко охолодіть та зберігайте в герметичному пакеті, інакше безе вбере вологу й стане м'яким.

Термін зберігання:

1 місяць при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Змішайте цукор з водою, встановіть термометр і нагрівайте на середньому вогні.
2. Паралельно збийте білки до стійких піків.
3. Доведіть сироп до 118 °С, повільно вливайте його в білки, не припиняючи збивання.
4. Збивайте до появи чітких ліній і гарного блиску.
5. Розділіть масу: половину залиште білою, іншу — з барвником, перекладіть у кондитерські мішки.
6. Відсадіть безе на деко з пергаментом.
7. Сушіть при 70 °С протягом 8 годин.

Кольорова паста «метелики»

Користь:

Основу складають білки та вуглеводи. Яскраві кольори стимулюють апетит у дітей.

Склад:

борошно — помірна кількість;
яйця — кілька;
огірок, драконів фрукт, гарбуз — помірна кількість.

Термін зберігання:

3 дні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Очистіть драконів фрукт, огірок наріжте та відтисніть сік; гарбуз приготуйте на парі й подрібніть у пюре.
2. Збийте яйце з борошном, повільно вливайте фруктовий сік, додайте дрібку солі (за бажанням) і замісіть тісто.
3. Аналогічно приготуйте тісто з огірковим соком або гарбузовим пюре.
4. Загорніть у плівку та залиште на 30 хвилин.
5. Розкачайте тісто в джгут.
6. Наріжте прямокутниками.
7. Сформуєте «метеликів» паличками або формою.
8. Сушіть при 60 °С протягом 1–1,5 годин.

Печиво з глазур'ю

Користь:

Десерт із борошна, багатий на білки, вуглеводи, вітаміни та мінерали.

Склад печива:

вершкове масло — 75 г;
борошно з низьким вмістом глютену — 150 г;

яйце — 25 г (≈1 шт.);
цукрова пудра — 50 г.

Склад глазури:

цукрова пудра — 230 г;
тепла вода — 35 г;
суха меренга — 8 г;
барвник — за потреби.

Термін зберігання:

3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Наріжте масло, розм'якшіть при кімнатній температурі та збийте з цукровою пудрою до білого кольору.
2. Додавайте яйце частинами, перемішуючи до об'єднання (не перезбивати).
3. Додайте просіяне борошно з низьким вмістом глютену та добре перемішайте до утворення тіста.
4. Викладіть тісто на пергаментний папір, накрийте ще одним шаром пергаменту та розкачайте до товщини 3–4 мм.
5. Після розкачування виріжте форми печива за допомогою формочки.
6. Викладіть заготовки печива на деко та випікайте при температурі 170 °С приблизно 15 хвилин (оскільки є великі й малі форми печива, слідкуйте за процесом випікання, щоб уникнути підгоряння).
7. Просійте порошок яєчного білка та цукрову пудру разом і поступово розмішайте в теплій воді (не всю воду додавайте одразу), щоб отримати гладку, блискучу глазур. Решту теплої води додавайте по краплях для регулювання густоти. Зазвичай глазур поділяють на три стани:
 - рідка — для заливки фону;
 - середньої густоти — для м'яких ліній;
 - густа — для чітких контурів, які можна наносити тією ж молочною глазуз'ю.
8. Змішайте барвники відповідно до візерунка та потрібної консистенції глазури й наповніть кондитерський мішок.
9. Спочатку нанесіть базовий шар, у дегідраторі встановіть температуру 30 °С і сушіть близько 40 хвилин. Коли поверхня глазури висохне, можна наносити малюнок або декор поверх основи.
10. Після завершення розпису сушіть при температурі 30 °С ще близько 1 години, після чого зберігайте у герметичній ємності.

Рибні філе

Ласощі для тварин: нові дрібні кістки їстівні та смачні. Багаті на білок і кальцій, задовольняють поживні потреби у відповідному віці, пом'якшують кровоносні судини, знижують рівень ліпідів у крові, містять велику кількість поліненасичених жирних кислот, регулюють імунітет та зміцнюють фізичний стан вашого kota.

Сировина: риба

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжу рибу.
2. Наріжте рибу скибками товщиною 1 см.
3. Викладіть у дегідратор і встановіть час 3 години при температурі 58 °С, сушіть до повної відсутності вологи.

Свиняча шкіра

Ласощі для тварин: свиняча шкіра містить багато колагену, що покращує клітинний метаболізм, сприяє фізіологічному здоров'ю собак, живить клітини та зберігає вологу. Має позитивний вплив на шкіру, сухожилля, кістки та шерсть. Для великих собак рекомендується робити шматки відповідного розміру, щоб тварина не ковтала їх одразу, а могла гризти.

Сировина: свиняча шкіра — 1000 г

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Вимийте свіжу свинячу шкіру.
2. Відваріть у киплячій воді, видаліть і викиньте підшкірний жир (тваринам не можна надто жирне).
3. Наріжте довгими смужками, промокніть воду й жир харчовою плівкою та зав'яжіть вузлами (надто короткі та слизькі шматки легко розпадаються).
4. Помістіть у дегідратор, встановіть максимальну температуру на 6 годин і сушіть до твердого стану.

Сушена свинина (Jerky)

Ласощі для тварин: свіжа свинина — смачна, жорстка, з низьким вмістом жиру, багата на якісний білок. Регулярне вживання корисне для зубів, усуває зубний наліт, освіжає подих та запобігає передчасному старінню зубів. Тривале жування покращує травлення та засвоєння поживних речовин.

Сировина: свинина

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Використовуйте пісну свинину, добре промийте.
2. Наріжте рівними скибками товщиною 0,5 см і викладіть на решітку.
3. Сушіть 7 годин при температурі 58 °C до повного висихання.

Курячі рулети з овочами та фруктами

Ласощі для тварин: поєднання курятини з овочами та фруктами забезпечує комплексне харчування, легко засвоюється та сприяє здоровій, блискучій шерсті.

Сировина: куряче філе — 100 г, морква — 100 г

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте куряче філе та моркву: наріжте курку смужками 20 см завдовжки і 1 см завширшки, моркву — смужками 7 мм.
2. Обгорніть моркву курячими смужками.
3. Залиште на 30 хвилин, щоб рулети зафіксували форму.
4. Викладіть на решітку, сушіть близько 8 годин при 70 °C, перевернувши один раз у процесі сушіння, до повної відсутності вологи.

Курячі смужки з ніжок

Ласощі для тварин: сприяють травленню, поповнюють поживні речовини, очищують зуби та освіжають подих. Низький вміст жиру, високий вміст білка, хрустка структура.

Сировина: курячі стегна

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Зніміть шкіру та кістки з курячих стегон і наріжте смужками товщиною 1 см.
2. Викласти рівним шаром на решітку.
3. Встановити час 6 годин при температурі 58 °C та сушити до повного видалення вологи.

Сушена куряча грудка

Ласощі для тварин: Курка є чудовою закускою для домашніх улюбленців — з низьким вмістом жиру, високим вмістом білка та багатим набором вітамінів і мікроелементів, необхідних для здорового росту. Смачна та щільна текстура курячого джеркі змушує тварин довше жувати, виконуючи функцію «зубної нитки» для очищення зубів.

Сировина: куряча грудка у необхідній кількості

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Обрати курячі грудки без шкіри та промити водою.
2. Нарізати куряче філе скибками товщиною близько 1 см.
3. Викласти рівним шаром на решітку, встановити температуру 70 °С і сушити 7–9 годин до повного висихання.

Сушена качина грудка

Ласощі для тварин: Качина грудка багата на високоякісний білок, має низький вміст жиру, виготовляється без барвників та добавок. М'яка й водночас щільна, може використовуватись як основний корм, перекус або винагорода для собаки.

Сировина: качина грудка — 500 г

Термін зберігання: 1 тиждень при кімнатній температурі в герметичному контейнері.

Етапи приготування:

1. Обрати качині грудки без шкіри.
2. Нарізати тонкими скибками приблизно 7 мм.
3. Викласти на решітку, встановити температуру 70 °С та сушити близько 7 годин. Після сушіння охолодити й зберігати в прохолодному місці.
(Час сушіння може змінюватися залежно від товщини продукту.)

Сушений лосось

Ласощі для тварин: Лосось містить велику кількість риб'ячого жиру, багатого на вітамін D та інші вітаміни. Вітамін D покращує засвоєння кальцію, фосфору та інших мікроелементів. Омега-3 жирні кислоти допомагають зберігати здоров'я шкіри та шерсті.

Сировина: хвіст лосося у необхідній кількості

Термін зберігання:

– 1 місяць у холодильнику в герметичній упаковці

– 5 місяців при кімнатній температурі в герметичній упаковці

Етапи приготування:

1. Підготувати хвости лосося та промити водою.
2. Нарізати тонкими скибками товщиною 5–7 мм та викласти на решітку сушарки.
3. Встановити температуру 90 °С і сушити близько 8 годин (час коригується залежно від товщини).

Яйце, загорнуте в качині м'ясо

Ласощі для тварин: Яйця корисні для шерсті улюбленця, а в поєднанні з качиною грудкою покращують стан шерсті та сприяють очищенню зубів.

Сировина: яйця — декілька штук, качина грудка — помірні кількості

Термін зберігання: 3–4 місяці в холодильнику в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Відібрати яйця та зварити їх.
2. Очистити від шкаралупи.
3. Підготувати качину грудку, розморозити та нарізати тонкими скибками товщиною до 5 мм.
4. Обгорнути яйця качиним м'ясом.

5. Помістити в сушарку, встановити 90 °С та сушити близько 20 годин. Після охолодження зберігати в холодильнику.

Кекси з фіолетової картоплі

Ласощі для тварин: Сприяють прорізуванню зубів і поповненню поживних речовин.

Склад: курятина, яєчний жовток, фіолетова картопля

Термін зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Помити, очистити та нарізати курятину й фіолетову картоплю, приготувати на парі. Яйця також приготувати на парі та відокремити жовтки.
2. Подрібнити курятину, змішати з картоплею та жовтками, викласти на решітку для сушіння.
3. Встановити температуру 90 °С та сушити близько 10 годин.

Курячі кільця

Ласощі для тварин: «Пончики» для собак — привабливі на вигляд і поживні.

Сировина: яєчний жовток, куряча грудка, вівсяні пластівці — у помірній кількості

Термін зберігання: 3–4 місяці в холодильнику в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Подрібнити курячу грудку до пюреподібного стану.
2. Сформувані кільця, додати жовток/вівсянку за бажанням.
3. Сушити при температурі 90 °С близько 15 годин, після чого зберігати в холодильнику.

Качка навколо хряща

Ласощі для тварин: Корисні для зубів, містять кальцій і поживні речовини. Качине м'ясо часто вважається гіпоалергенним, тому підходить для собак зі схильністю до алергії.

Склад: качине м'ясо, яловичий хрящ

Термін зберігання: 3 місяці в холодильнику в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготувати яловичі хрящі та качину грудку.
2. Обгорнути хрящі смужками качинового м'яса та акуратно викласти на решітку. Установіть дегідратор на температуру 90 °С на 20–30 годин. Після сушіння продукт можна герметично запакувати та зберігати в холодильнику.

Акуліні кістки з куркою та морськими водоростями

Ласощі для тварин: кістки акул містять велику кількість кальцію та сприяють формуванню здорового скелета у домашніх тварин. Під час гризіння вони також допомагають сточувати зуби та слугують додатковим джерелом кальцію.

Сировина:

- кістки акул — помірні кількість
- куряче філе — помірні кількість
- морські водорості — помірні кількість

Термін зберігання: 1 місяць у холодильнику в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте необхідну кількість курячого філе, кісток акул (попередньо замочіть кістки акул на ніч) та водоростей норі.
2. Розморозьте куряче філе та наріжте тонкими скибками товщиною близько 5 мм. Обгорніть кістки акул смужками курки та листами норі.

3. Акуратно викладіть на решітку та сушіть у дегідраторі при температурі 90 °С протягом 15–20 годин.

Куряча ковбаска

Ласощі для тварин: курячі ковбаски — смачні ласощі, що поповнюють організм білком та поживними речовинами.

Сировина:

- свиняча кишка (оболонка) — помірна кількість
- курятина — помірна кількість

Зберігання: у герметичній упаковці в холодильнику 3–4 місяці.

Етапи приготування:

1. Подрібніть курятину до стану пюре та відкладіть.
2. Ретельно промийте свинячу кишку водою.
3. За допомогою лійки наповніть кишку курячим фаршем, зав'яжіть її на секції. У кожній секції зробіть невеликий прокол зубочисткою та помістіть у дегідратор.
4. Установіть температуру 90 °С і сушіть протягом 20–30 годин. Після сушіння охолодіть, герметично запакуйте та зберігайте в холодильнику.

Жимолость

Напій та лікувальна дія: після сушіння жимолость можна використовувати для заварювання чаю, який має охолоджувальний ефект, сприяє детоксикації та полегшує спеку в літній період.

Сировина: жимолость — кілька суцвіть.

Порада: під час сушіння не перевертайте пелюстки. Після повного висихання можливе повторне зволоження — у такому разі слід досушити їх ще 1–2 дні або повторно підсушити чи підпекти до повної сухості.

Термін зберігання: до 6 місяців у герметичній упаковці в холодильнику.

Етапи приготування:

1. Зберіть свіжу жимолость і видаліть листя.
2. Викладіть суцвіття тонким шаром на решітку.
3. Установіть температуру 60 °С, попередньо прогрійте дегідратор 5–10 хвилин і встановіть час сушіння на решітці протягом **3–4 годин після попереднього прогріву**.

Сушена бамія (окра)

Користь:

Бамія багата на пектин і лактозу, які мають захисну дію на шлунок і кишечник, покращують травлення та зменшують втому. Вона містить мікроелементи, зокрема селен і цинк, що мають антиоксидантні та протиракові властивості. Високий вміст вітаміну С сприяє здоров'ю шкіри та красі. Рекомендується людям із гастритом, діабетом, анемією, розладами травлення, виразками шлунка та захворюваннями нирок.

Сировина: бамія — 500 г

Термін зберігання: 3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжу бамію. Порада щодо вибору: чим коротша бамія, тим вона ніжніша; при легкому стисканні вона має бути пружною. Чим твердіша бамія, тим вона старіша та грубіша.
2. Закип'ятіть воду, додайте бамію, посоліть і варіть 3–5 хвилин. Потім дістаньте та промийте в холодній воді.
3. Відцідіть, викладіть на решітку та помістіть у дегідратор. Сушіть при температурі **58 °С** протягом **8–12 годин** до легкого та сухого стану (час сушіння регулюється залежно від розміру бамії).

Сушений огірок

Поживні властивості:

Огірок містить цукри, глікозиди, амінокислоти, вітаміни (А, В2, С), кальцій, фосфор, залізо та інші корисні речовини. Згідно з традиційною китайською медициною, огірок знижує жар, має сечогінну дію та допомагає при набряках, підвищеному тиску й жовтяниці.

Сировина: огірок — 4 шт.

Термін зберігання: 3 тижні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Оберіть свіжі огірочки з дрібною та щільною горбкуватою шкіркою.
2. Наріжте скибками товщиною близько **6 мм** та викладіть на решітку.
3. Сушіть при температурі **58 °С** протягом **3–6 годин**, регулюючи час залежно від бажаної м'якості або хрусткості.
4. Якщо не використали одразу — зберігайте в герметичній упаковці.

Сушений імбир

Користь:

Імбир зігріває організм, усуває холод, відновлює енергію Ян, покращує кровообіг, зігріває легені та пом'якшує кашель. Може нарізатися, подрібнюватися та використовуватися для приготування чаю або як лікувальний засіб.

Сировина: імбир — 1000 г

Термін зберігання: 1 місяць при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування (імбир)

1. Підготуйте свіжий імбир, замочіть та ретельно промийте, видаливши забруднення.
2. Наріжте скибками товщиною **0,5 см**.
3. Викладіть на решітку, встановіть температуру **60 °С** та сушіть **6–9 годин** до повного висихання.

□ Примітка: значення **0 degrees** в оригіналі є технічно неможливим для сушіння. Коректне значення для дегідратації імбиру — **близько 60 °С**. Якщо потрібен дослівний переклад без виправлень — повідомте.

Ямс (батат / діоскорейя)

Поживні властивості:

Зміцнює імунну систему, корисний для серця, заспокоює нервову систему, полегшує кашель та астму, уповільнює старіння. Підсилює «середню енергію», допомагає запобігати застудам і грипу, зміцнює селезінку та життєву енергію (ци).

Сировина: ямс — 1000 г

Термін зберігання: 3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Промийте ямс водою, видаліть залишки ґрунту, обріжте кінці.
2. Очистіть від шкірки.
3. Помістіть у холодну воду та замочіть.
4. Наріжте скибками товщиною **0,4 см**.
5. Викладіть на решітку та сушіть при температурі **70 °С** протягом **6–9 годин** до сухого й твердого стану, один раз перевернувши під час сушіння.

Сушений гарбуз

Користь:

Має лікувальні властивості та підходить як підтримувальне харчування для дітей, літніх людей і пацієнтів із розладами травлення, гіпертонією та нефритом. Підходить для людей з

діабетом, оскільки не містить надлишку цукру. Сприяє покращенню зору, допомагає при астмі та запобігає нічній сліпоті.

Сировина: гарбуз — 1000 г

Термін зберігання: 2 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте гарбуз (рекомендується стиглий або «старий» гарбуз — він солодший).
2. Помийте, видаліть плодоніжку, очистіть, видаліть насіння та нарежьте скибками товщиною **1 см**.
3. Викладіть на решітку та сушіть при температурі **58 °С** протягом **6–8 годин** до сухого стану.
4. Приготуйте на парі над водою приблизно **10 хвилин**.
5. Знову викладіть на решітку та сушіть повторно при **58 °С** близько **35 годин** до повного висихання.

Сушена редька

Користь:

Зміцнює імунітет, підтримує роботу серця, заспокоює нервову систему, полегшує кашель та астму, уповільнює старіння. Допомагає запобігати застудам і грипу, стимулює роботу селезінки.

Сировина:

- редька — 1000 г
- сіль — 20 г
- трохи перцю чилі
- трохи часнику
- трохи оцту
- трохи кунжутної олії
- цукор — 5 г

Порада: за бажанням можна додати трохи курячого екстракту.

Етапи приготування (сушена редька)

1. Ретельно вимийте редьку та зріжте корінці й листя.
2. Наріжте довгими смужками товщиною **1 см**.
3. Посипте сіллю та добре відтисніть руками.
4. Замаринуйте до виділення соку, після чого промийте водою.
5. Добре відтисніть зайву рідину.
6. Рівномірно викладіть на решітку дегідратора.
7. Сушіть **5–7 годин** при температурі **58 °С**.
8. Підготуйте перець чилі та часник.
9. Змішайте всі підготовлені інгредієнти разом.

Гірка гарбузина (Momordica, гірка диня)

Користь:

Сприяє обміну речовин у шкірі, робить її ніжною та гладкою, допомагає виведенню тепла з організму, покращує зір, має детоксикаційну дію, стимулює апетит. Може використовуватися для приготування чаю або супів; регулярне вживання сприяє підвищенню імунітету.

Сировина: гірка гарбузина — 2000 г

Термін зберігання: 6 місяців при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Оберіть яскраво-зелену гірку гарбузину з товстою м'якоттю та добре промийте.
2. Наріжте рівними скибками товщиною **0,4 см**.
3. Рівномірно викладіть на решітку.
4. Сушіть при температурі **58 °С** протягом **6–8 годин** до легкого й сухого стану.

Сушений арахіс (земляні горіхи)

Поради:

Ідеальна закуска для перегляду телевізора чи ігор, проста у приготуванні, без додавання зайвих інгредієнтів. Добре зберігається тривалий час — можна заготовити більше та зберігати в банці.

Сировина: арахіс — у необхідній кількості

Термін зберігання: 2 тижні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Промийте арахіс, великі горіхи розріжте навпіл, приготуйте на парі. Дайте охолонути, очистіть і наріжте смужками або скибками.
2. Встановіть температуру дегідрататора **43 °С**, сушіть **3–6 годин** (час регулюється залежно від бажаної м'якості).
3. За потреби перевертайте під час сушіння, доводячи до бажаної текстури, після чого зберігайте в герметичній упаковці.
4. Після завершення обов'язково зберігайте в закритому вигляді.

Чорний гриб (муер)

Користь:

Чорний гриб дуже багатий на залізо, регулярне вживання сприяє кровотворенню, покращує стан шкіри та допомагає запобігти залізодефіцитній анемії. Також позитивно впливає на загальний стан організму.

Сприяє руху енергії *ці*, зміцнює організм, живить нирки та шлунок, покращує кровообіг.

Сировина: чорний гриб — 500 г

Термін зберігання: 5 місяців при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Якісний чорний гриб має рівномірно закручені «вушка», невеликий завиток і товсту м'якоть.
2. Добре промийте гриб. Не рекомендується замочувати його надовго через високу здатність вбирати воду.
3. Викладіть на решітку та сушіть при температурі **58 °С** протягом **3–5 годин**.

Бобові

Користь:

Харчова цінність бобових дуже висока. У традиційному китайському харчуванні існує принцип:

«П'ять злаків живлять організм, а відсутність бобових шкодить здоров'ю».

Сировина: різні види бобових

Термін зберігання: 1 рік при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжі бобові.
2. Помістіть у дегідратор і сушіть при температурі **70 °С** протягом **79 годин** до повної сухості (соеві боби, чорні боби, сочевицю тощо можна викладати безпосередньо на решітку).

Стручкова квасоля

Користь:

Має унікальний смак; підходить для смаження, запікання, тушкування або хот-поту. Сушена стручкова квасоля зберігається довше та зручніша в транспортуванні, ніж свіжа. Містить багато рослинної клітковини, що сприяє м'якому послаблювальному ефекту.

Сировина: стручкова квасоля — 1500 г

Термін зберігання: 5 місяців при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Видаліть хвостики зі свіжої квасолі та добре промийте.
2. Рівномірно викладіть на решітку.
3. Сушіть при температурі **58 °C** протягом **5–8 годин** до повного висихання.

Сушена капуста (бок-чой)

Користь:

Очищає організм від надлишкового тепла, зволожує легені, є однією з найбагатших на мінерали та вітаміни овочів. Містить багато клітковини, живить серце та сприяє нормалізації кровообігу.

Сировина: міні-бок-чой — 2000 г

Термін зберігання: 4 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Замочіть капусту цілком у чистій воді на кілька хвилин, щоб змити пісок і забруднення.
 2. Промийте та бланшуйте в киплячій воді, доки стебла не стануть м'якими.
 3. Перекладіть у холодну воду, щоб зберегти яскравий колір листя.
 4. Дайте стекти воді та викладіть на решітку для подальшого сушіння.
- 5.** Помістіть у дегідратор при температурі **70 °C** на **6–8 годин** або довше, якщо овочі великого розміру.

Перець чилі

Технологія приготування:

Сушений перець чилі має низький вміст вологи, придатний для тривалого зберігання та переважно використовується як приправа. Його можна смажити, обсмажувати на пательні, у фритюрі, варити, тушкувати, запікати тощо.

Сировина: перець чилі Chao Tian — 500 г

Термін зберігання: 1 рік при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Оберіть сухі, цілі стручки перцю без пошкоджень, із цілими плодоніжками, швидко промийте водою.
2. Рівномірно викладіть на решітку та сушіть. Температура не повинна бути надто високою, щоб перець не втратив колір.
3. Встановіть температуру **58 °C** і сушіть **7–9 годин** до повної сухості та легкості стручків.

Курячі ніжки

Смакові властивості:

Після сушіння курячі стегна стають жирними, солонуватими, смачними, м'якими та жувальними. Після сушіння їх можна обсмажувати, варити або готувати на парі — за смаком.

Сировина: курячі стегна — 1000 г, перцева сіль — за смаком, сіль — невелика кількість

Термін зберігання: 1 тиждень у холодильнику.

Етапи приготування:

1. Підготуйте інгредієнти, ретельно промийте свіжі курячі стегна. Якщо кров не видалена повністю, після сушіння м'ясо може потемніти.
2. Посипте курячі стегна перцевою сіллю (можна трохи більше норми — перед подачею надлишок солі можна змити водою).
3. Додайте трохи звичайної солі та рівномірно втирайте.

4. Перев'яжіть кістки стегон мотузкою, викладіть на верхній рівень решітки, підвісьте за мотузку та сушіть при температурі **58 °С** протягом **24 годин**, доки м'ясо не зменшиться в об'ємі та повністю не висохне.

Сушена морська риба

Порада:

Час сушіння залежить від якості риби. Після сушіння рибу можна готувати повторно — на парі, смажити, обсмажувати або варити.

Сировина: свіжа морська риба — 500 г, сіль — 50 г

Термін зберігання: 3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте свіжу морську рибу: зробіть розріз по черевцю, видаліть нутроці та зябра, приберіть кров уздовж хребта й чорну слизову плівку в черевній порожнині, обережно зішкребіть ножем. Очистіть рибу від луски та добре промийте.
2. Посипте сіллю та ретельно натріть рибу зсередини й зовні.
3. Викладіть на решітку, помістіть у дегідратор, встановіть температуру **70 °С** і сушіть **10–15 годин** до повного висихання.

...щоб у черевці риби та зябрах не залишалося води.

Сушена свинина з п'ятьма спеціями

Смакові властивості:

Сушена свинина має насичений аромат і жувальну текстуру, яскравий, стійкий та виразний смак, який довго залишається після споживання.

Сировина:

свинина — 1500 г

сіль — 1 ч. л.

цукор — 3 ч. л.

соєвий соус — 4 ч. л.

біле вино — 4 ч. л.

рис карі — 1 ч. л.

суміш п'яти спецій — 2 ч. л.

мелений перець чилі — 2 ч. л.

Термін зберігання: 3 дні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Промийте свинину та покладіть у каструлю з необхідною кількістю води й білого вина.
2. Відваріть свинину протягом **10 хвилин**, доки внутрішні та зовнішні шари м'яса майже не приготуються.
3. Вийміть м'ясо, зріжте жир і наріжте довгими смужками товщиною **1,5 см**.
4. Викладіть на тарілку та додайте решту приправ (за бажанням можна коригувати смак).
5. Добре перемішайте всі інгредієнти, перекладіть у каструлю та доведіть до кипіння.
6. Збільште вогонь і обсмажуйте, помішуючи, доки соус не випарується, а м'ясо стане ароматним.
7. Викладіть на решітку та сушіть не більше **1,5 години**, доки смужки свинини стануть злегка сухими та пружними.

Яловичина, сушена з п'ятьма спеціями

Користь:

Сушена яловичина містить багато мінералів і амінокислот, необхідних для організму. Має насичений жувальний смак, зручна для транспортування та багата на поживні речовини.

Сировина:

яловичі сухожилля — 1000 г

маринад — 1 пакет

суміш п'яти спецій — 20 г

цукор — 20 г

Термін зберігання: 3 дні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Видаліть сухожилля з яловичини та нарежьте довгими смужками.
2. Доведіть воду до кипіння та додайте яловичі сухожилля (видаліть кров і піну).
3. Відваріть і вийміть м'ясо, зливши воду з кров'ю.
4. Налийте чисту воду в каструлю та додайте маринад.
5. Додайте смужки яловичини, доведіть до кипіння, потім варіть на слабкому вогні близько **10 хвилин**, залиште настоюватися на ніч.
6. Залиште м'ясо відпочити на ніч — воно має бути м'яким і смачним, але не розпадатися.
7. Додайте суміш п'яти спецій і цукор, добре перемішайте та маринуйте **1 добу**.
8. Викладіть замариновані смужки на лист дегідратора.
9. Сушіть у дегідраторі при температурі **70 °С** протягом **6 годин**.

Сушені креветки

Смакові властивості:

Зимові креветки особливо солодкі, їхнє м'ясо щільне й насичене. У гарну погоду сушені креветки чудово смакують разом із гарячим чаєм — традиційне новорічне частування.

Сировина:

креветки — 250 г

сіть — 10 г

Порада:

Для зручнішого очищення можна використовувати дрібні сушені креветки.

Термін зберігання: 3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Якщо ви хочете з'їсти сушені креветки одразу, дістаньте їх із холодильника та зріжте вусики.
2. Посоліть воду. Живих креветок зазвичай кладуть у холодну воду, але оскільки це заморожені креветки, їх потрібно відварити в киплячій воді.
3. Варіть до готовності, приблизно **4,5 хвилини**.
4. Викладіть креветки в дегідратор.
5. Сушіть при температурі **70 °С** протягом **6 годин** — після цього можна залишити їх на ніч.
6. Наступного ранку добре висушені креветки будуть готові.

В'ялені ковбаси

Рекомендації з приготування:

Рекомендується сушити за низької температури. Під час сушіння жир у ковбасі плавиться, і вона стає м'якою. Після виймання з дегідратора залиште ковбасу на кілька годин — коли вона охолоне, жир застигне, а ковбаса стане сухою й твердою. Готові ковбаси можна готувати на пару, варити або смажити.

Сировина:

свинина (жирна та пісна у співвідношенні 3:7) — 2000 г

кишкова оболонка

цукор — 50 г

сіть — 20 г

соєвий соус — 10 г

соевий соус — 350 г

біле вино — 50 мл

Термін зберігання: 2 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте інгредієнти: промийте та обсушіть свинину, наріжте м'ясо дрібними шматками (жирне м'ясо має бути трохи дрібніше за пісне). Додайте всі приправи.
2. Добре перемішайте та маринуйте **8 годин** у герметичній ємності.
3. Підготуйте ковбасну оболонку й мотузку. За допомогою насадки або лійки наповніть оболонку фаршем, випускаючи повітря частинами. Перев'яжіть ковбаси мотузкою — оптимальна довжина до **30 см**.
4. Проколите оболонку, щоб видалити бульбашки повітря — це покращить результат сушіння.
5. Підвісьте ковбаси на решітці в дегідраторі та сушіть при температурі **50 °С** близько **20 годин**, доки вони не стануть сухими та без вологи.

В'ялене м'ясо (бекон)

Поради з приготування:

Рекомендується використовувати **бавовняну мотузку** для перев'язування бекону, а не нейлонову, оскільки при нагріванні нейлон може виділяти шкідливі токсини. У різних регіонах існують власні способи в'ялення бекону — обирайте за власними вподобаннями. Після сушіння бекон можна смажити, тушкувати, готувати на пару або варити.

Сировина:

бекон — 1500 г

цукор — 50 г

соевий соус — 400 г

соевий соус — 10 г

подрібнений часник — 20 г

дипотасій (калійна сіль) — 50 мл

Термін зберігання: 2 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Оберіть панчету з чергуванням жирних і пісних шарів без шкірки. Підготуйте цукор, соєвий соус, часник, приправи та інші допоміжні інгредієнти.
2. Підготуйте ємність, промийте й обсушіть панчету, потім додайте м'ясо та всі інгредієнти.
3. Добре перемішайте, герметично закрийте й маринуйте в холодильнику **15 годин**.
4. Через 15 годин вийміть м'ясо, за допомогою паличок зробіть отвір у шматку та протягніть мотузку, зав'язавши вузол.
5. Підвісьте бекон у дегідраторі та встановіть температуру **50 °С** на **15 годин**, сушіть до ущільнення внутрішньої структури.

Йогурт

Користь:

Питний йогурт містить різноманітні ферменти, які сприяють травленню та засвоєнню їжі. Він стимулює перистальтику кишківника та ріст корисних бактерій, допомагаючи запобігати закрепам за рахунок регуляції осмотичного тиску. Регулярне вживання йогурту зволожує шкіру, покращує зір, зміцнює зуби та волосся. Без добавок і домішок — чистий йогурт, густий, насичений, ніжний і злегка солодкий.

Сировина:

молоко — 1000 г

сухе (концентроване) молоко — 200 мл

Поради:

1. Пляшечки для йогурту необхідно простерилізувати перед використанням, щоб забезпечити правильну ферментацію.
2. Не відкривайте кришку під час ферментації.
3. Температура ферментації має бути в межах **35–45 °С**. Надто висока температура знищить бактерії.
4. Заморожування є процесом «дозрівання» — після нього йогурт має більш насичений смак.

Термін зберігання: 3 дні при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Підготуйте молоко, сухе молоко та пляшечки для йогурту.
2. Простерилізуйте пляшечки в киплячій воді (**100 °С**), висушіть і відставте.
3. Змішайте молоко та сухе молоко у співвідношенні **5:1**, добре перемішайте й перелийте в пляшечки.
4. Закрийте кришками та поставте в дегідратор при **45 °С** на **7 годин**.
5. Після ферментації поставте йогурт у холодильник на **8 годин**. Подавайте з медом, фруктами тощо — за смаком.

Апельсинові чипси в шоколаді

Опис:

Ці апельсинові скибки після сушіння виглядають як сухофрукти. У поєднанні з темним або молочним шоколадом вони створюють вишуканий і яскравий смаковий контраст.

Сировина:

апельсини — 3 шт.

цукор — 150 г

вода — 300 г

темний шоколад — за потребою

Порада: Якщо використовується чистий шоколад, перед подачею його необхідно темперувати.

Термін зберігання: 3 місяці при кімнатній температурі в герметичній упаковці.

Етапи приготування:

1. Натріть поверхню апельсинів сіллю та ретельно промийте водою.
3. Додайте просіяне безглютенове борошно та добре перемішайте до утворення тіста.
4. Викладіть тісто на пергаментний папір, накрийте ще одним шаром пергаменту та розкачайте до товщини 3–4 мм.
5. Після розкачування виріжте печиво формочкою.
6. Випікайте заготовки печива на деку при 170 °С приблизно 15 хвилин (оскільки форми можуть бути різного розміру, слідкуйте, щоб не підгоріли).
7. Просійте разом ячний білковий порошок та цукрову пудру, додайте теплу воду (не всю одразу), перемішайте до отримання гладкої глянцевої глазури. Решту води додавайте по краплі для регулювання консистенції. Глазур зазвичай поділяють на три стани:
 - рідка — для базового шару,
 - середньої густини — для контурів,
 - густа — для чітких деталей (можна використовувати ту саму молочну глазур).
8. Змішайте барвники відповідно до малюнка та консистенції глазури, наповніть кондитерський мішок.
9. Спочатку нанесіть базовий шар, сушіть при 30 °С протягом 40 хвилин. Коли поверхня висохне, можна домальовувати або декорувати.
10. Після завершення декору сушіть при 30 °С близько 1 години та зберігайте в герметичній тарі.

Рулет з манго та полуниці

Сировина:

- полуниця — 250 г

- манго — 250 г
- цукор — 100 г

Зберігання: 1 тиждень.

Етапи:

1. Засипте фрукти цукром, настоюйте.
2. Проваріть, подрібніть.
3. Сушіть при 43–49 °С 1–2 год.
4. Скрутіть у рулет.

Бананово-молочний рулет

Сировина:

- банан — 600 г
- молоко — 250 мл

Зберігання: 2 тижні.

Етапи:

1. Подрібніть банани з молоком.
2. Вилийте на фольгу.
3. Сушіть при 70 °С 6 год.
4. Скрутіть рулети та досушіть.

Солодкий рулет з глоду

Сировина:

- глід — 1000 г
- цукор — за смаком

Зберігання: 6 місяців.

Етапи:

1. Подрібніть, підсолодіть.
2. Сушіть при 70 °С 6 год.
3. Наріжте, запакуйте.