

■ Ka pipra, basiiliku või näiteks tüümiانىga maitsestatud tomatipüreest saab vahvaid rullsnäkke. Neile rullidele on pandud ka oma nimed: õunanahk, tomatinahk...

■ Asetage kõrvitsalaastud mõneks ajaks kergesse marinaadi, raputage peale ingverit ning kuivatage.

Lisaks on hea panna kõrvitsalaastud või -tükid sidruni- ja apelsinimahla sisse likku (6–10 tundi) ning siis kuivatada. Mida õhemad laastud, seda paremini tõmbab kõrvits mahla endale sisse.

Kõrvitsalaastud kuivavad väga kiiresti, selleks võib kasutada ainult 45kraadist temperatuuri.

■ Viilutage toores peet võimalikult õhukesteks viiludeks. Hoidke peediviile natuke aega arooniamahlas või -siirupis ja kuivatage. Kohe 70kraadisel temperatuuril kuivatades valmivad viilud dehüdraatoris seitsme-kaheksa tunniga.

Aurutatud peet jääb pärast kuivamist teise maitsega. Dehüdraatoris kuivavad pehmeks kuumutatud ja nõrutatud peediviilud 70kraadisel temperatuuril viis tundi.



Kuivatatud kõrvitsalaastud.

■ Kes otsib krõpsus kartulimaitset, see saab maitsesoovi ära petta kartulit maapirniga asendades. Krõpsus sama hästi kui kartulikrõps. Kes tahab soolasemat suutäit, riputagu maapirnille Himaalaja soola.

■ Eestis kasvatatud kodusele muskaatkõrvitsale (riivitud õhukeste viiludena) sobiks Cayenne'i pipra ja meresoolaga maitsestatud porrandimahlas leotamine ning seejärel vürtsikaks snäkiks kuivatamine. Niisugune muskaatkõrvits kõlbab ka niisama kuivatada, kuna on



Eeltöödeldud ja maitsestatud punapeediviilud.

maitse- ja toitainemadustelt tavakõrvitsast palju võimsam.

■ Suvikõrvitsa 0,3–0,5 cm paksustele viiludele määrige näiteks sojakastet. Kuivatage 8–10 tundi, alguses 50kraadises ja paari tunni möödudes 70kraadises soojuses.

■ Eksootilise energiakrõpsu saab banaani-õunapüreest. Soovi korral lisage *chia*-seemneid ja *maca*-pulbrit.

KAJA PRÜGI

TOIDUKUIVATI EHK DEHÜDRAATOR

kuivatab toiduained kõige loomulikumal viisil, säilitades parimal moel maitse, värvi, lõhna ja kasulikud toimeained.

Säilitamiseks on dehüdratsioon konserveerimise ja külmutamisega võrreldes tunduvalt arenenum viis, sest kasutab palju vähem energiat.

Toiduained saab töödelda kohe pärast saagikoristust või ostmist.

MIDZU DEHÜDRAATORIL

on võimalik reguleerida kuivatamistemperatuuri, mis on tähtis õrnemate taimede puhul.

Osta siit:

sojapood.ee