

Evermat

Säilö helposti herkullista

TAITAJAN OPAS

Sisällysluettelo

Evermat-käyttöohjeet	3-4
Puhdas linja. Puhtaat Maut	4-5
Terveelliset ruoka-aineet.	4-5
Taloudellinen tapa säilöä	5
Mitä voi kuivata? Tarvittavat työvälineet	5
Kuivaus, säilytys, ruoanvalmistus	6
marjat	6
hedelmät	7
mausteyrtit, teeainekset	7
sienet	8
juurekset	12
vihannekset	13
Takuu. Maahantuonti ja huolto	16

Evermat - käyttöohjeet

Evermat on kestävä ja helposti puhdistettava. Sen neljä kuivaustasoa ovat ruostumatonta terästä, kuori iskunkestävää ABS-muovia.

Jalkaosat ovat kumiset: kone ei liiku käytettäessä. Evermatin tehokkuus perustuu nopeaan ilmankiertoon ja alhaisiin lämpötiloihin. Halutessasi lisätä kuivauspinta-alaa, voit hankkia kaksi ylimääräistä kuivaustasoa. Niiden käyttö ei muuta kuivausaikoja tai lämpötiloja.

Evermat on varustettu:

- termostaatilla, jolla säädetään kuivauslämpötila 0-60°C
- aikakellolla, jolla kone käynnistetään ja säädetään kuivausaika 0-12 tuntia. Kun aikakello on nollassa, kone on poissa päältä.
- ylikuumenemissuojalla (punainen nappi)
- merkkivalolla, joka palaa koneen ollessa käynnissä.

Kun käytät Evermatia, muista

- Kuivausritilöitä ei pidä latoa liian täyteen kuivattavaa tuotetta, koska tällöin kuivaus hidastuu ja kuivattavan tuotteen laatu kärsii.
- Kiinteää ruoka-ainetta noin 250 g/ritilä on sopiva määrä.
- Yrttejä pannan pöyheä kerros ritilää kohti.
- Kuivauksen nopeuttamiseksi vaihda korien paikkaa alhaalta ylös pari kertaa kuivauksen aikana ja kierrä samalla 1/2 kierrosta myötöpäivään.
- Annetut kuivausajat ovat viitteellisiä. Kuivausaikoihin ja -tulokseen vaikuttavat mm. raaka-aineiden alkukosteus ja ilmankosteus. Jos ruoka-aine ei ole kuivunut ohjeajassa, lisää kuivausaikaa.
- Älä lisää tuoreita tuotteita kuivuriin kesken kuivauksen, sillä se hidastaa siellä jo olevien tuotteiden kuivumista ja heikentää näin kuivaustulosta.
- Kuivauksen loppuvaiheessa voidaan lähes kuivia tuotteita yhdistää. Näin vapautuu ritilöitä uutta täyttöä varten.
- Laitetta ei saa peittää, eikä ilman sisäänottoa alapuolelta vaikeuttaa.
- Alumiinista, rei'itettyä lämmöntasauslevyä ei saa käyttää kuivaukseen. Kuivaustasot pestään käsin, ei suositella konepesua.
- Pohjassa olevasta, muovitulppalla suljetusta tyhjennysaukosta voidaan tarvittaessa ravistaa runko-osaan pudonneet kuivaustuotteet pois.
- Muista sulkea muovitulppa tyhjennyksen jälkeen.
- Laitteen alaosa puhdistetaan pyyhkimällä kostealla liinalla. Laite on tällöin irrotettava pistorasiasta.
- Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin ruoka-aineiden kuivaamiseen.
- Jos laitteeseen tulee häiriöitä, tarkista, onko laite väärän käytön vuoksi lämmennyt liika. Paina tällöin ylikuumenemissuojan punaista nappia.
- Kuivatessasi tuotteita, noudata tämän kirjasen ohjeita. Näin saat Evermat-kuivuristasi parhaan mahdollisen hyödyn.

Tekniset tiedot:

Liitântäteho: 700W/220V - 150Hz

Tehonkulutus: 0,2-0,6 kW/h

Kokonaistilavuus: 9,31

Suojamaadoitettu

Verkkojohto: 65 cm

Korkeus 30,5 cm

Halkaisija 28 cm

Puhdas linja

Kuivasäilöntä on puhtain tunnetuista säilöntätavoista. Siinä ei käytetä mitään lisäaineita. Ei sokeria, ei suolaa, ei mitään keinotekoisia säilöntäaineita.

Säilyvyys perustuu itse menetelmään: kuivaamiseen.

Kuivasäilönnän puhdas linja alkaa jo ruoka-aineista. Suurimman osan kuivattavista tuotteista voit kerätä luonnosta tai omasta puutarhastasi.

Kuivasäilöntä on luonnon tapa "säilöä": Näin säilyvät kasvien siemenet mm. vilja. Se on myös vanhin ihmisen käyttämä säilöntämenetelmä. Pyramideista on löydetty täysin itämiskelpoista viljaa iältään yli 3000 vuotta.

Puhtaat maut

Kuivasäilötyissä ruoka-aineissa maut ovat puhtaimmillaan. Vuosienkin säilytyksen jälkeen ne maistuvat lähes tuoreen veroisilta, juuri säilöntämenetelmän ansiosta.

Kuivattaessa ruoka-aineiden omat, luonnolliset aromit voimistuvat, ja kuivasäilötyissä ruoka-aineissa ne myös säilyvät hyvin, Siksi kuivatuista aineista valmistetuissa ruoassa on täyteläinen maku; ruoan aromeja ei tarvitse keinotekoisesti korostaa esim. runsaalla suolankäytöllä.

Kuivasäilötyissä vihanneksissa, marjoissa, juureksissa ja yrteissä vitamiinit säilyvät hyvin ja ravintoarvot ovat hyvät. Terveellisempään tulokseen päästään käyttämällä nopeaa ja tasalämpöistä kuivausmenetelmää. Silloin kuivauksen aikana tapahtuva vitamiinien tuhoutuminen jää vähäiseksi.

Luonnontuotteiden terveellisyyteen vaikuttaa oleellisesti myös niiden kasvupaikka:

Älä kerää kuivattavia tuotteita tehtaiden, lämpökeskusten tai teiden varsilta, vaan mene puhtaaseen luontoon. Navettojen taustat eivät ole sopivia nokkosen keruupaikkoja nitraattipitoisuutta lisäävän maaperän tähden.

Taloudellinen tapa säilöä

Kuivasäilömällä säästät. Raaka-aineet ovat ilmaiset tai voit ostaa ne edullisesti. Säästät myös energiaa. Sähköä kuluu vain kuivausaikana, alle euron kuivauskertaa kohti. Evermat-kuivuri kuivaa nopeasti. Perinteisiin kuivausmenetelmiin verrattuna kuivurin käyttö lyhentää kuivausajan kolmannekseen.

Pakastamiseen verrattuna kuivauksen energiakustannukset ovat noin puolet. Kuivasäilöttyjen tuotteiden varastointi ei myöskään edellytä erityisiä, energiaa kuluttavia säilytystiloja.

Mitä voi kuivata?

Kuivaus sopii lähes kaikkien ruoka-aineiden säilöntätavaksi. Voit kuivata sieniä, keittojuureksia, vihanneksia, hedelmiä, marjoja, mauste- ja luonnonkasveja.

Sienistä sopivat parhaiten kuivattaviksi kovamaltoiset sienet; herkkutatti, punikkutatti, lampaankääpä ja vaalea orakas. Myös kantarelli eli keltavahvero, suppilovahvero ja musta torvisieni, ukonsieni, keltavalmuska ja korvasieni ovat erinomaisia kuivattuina. Keväällä ja kesällä voit kuivata teeaineiksi koivunmustikan-, maitohorsman, viinimarjan ja vadelman lehtiä. Vitamiini- ja hivenainepitoinen nokkonen sopii hyvin kuivattavaksi talven keittoja ja muhennoksia varten. Hedelmistä omena ja

marjoista ruusunmarja ovat erinomaisia kuivattuina. Porkkana, lanttu, selleri ja palsternakka ovat kuivattuina käteviä käyttää ruoanvalmistukseen.

Tarvittavat työvälineet

Kuivurin lisäksi tarvitset vain tavallisia keittiötyövälineitä. Terävä veitsi, perunankuorimaveitsi, tukeva leikkuulauta, raastinrauta tai raastemylly ja huhmare riittävät. Niillä viipaloit, lohkot, raastat ja hienonnat. Jos yleiskoneessasi on vihannesleikkuri, voit käyttää sitä juuresten ja hedelmien viipaloimiseen ja raastamiseen.

Jotkut juurekset ja vihannekset voidaan esikäsiteltynä ryöpätä. Siihen tarvitset tilavan kattilan ja vihannestenkeittokorin tai lävikkökauhan. Huhmarta tai sosemyllyä tarvitset, kun teet kuivatuista tuotteista jauhetta.

Marjat

Kuivaaminen sopii kaikille marjoille, tutusta ruusunmarjasta mustikoihin ja karviaismarjoihin. Yleisohjeeksi annettakoon, että kuivattavaksi kerätyt marjat eivät saa olla ylikypsiä. Esikäsittely vaihtelee marjojen mehukkuuden ja paksukuorisuuden mukaan.

Marjojen esikäsittelyksi riittää useimmiten normaali perkaus. Paksukuoriset tai hyvin mehukkaat marjat, kuten karviais-, ja ruusunmarjat, kirsikat ja viinirypäleet on syytä halkaista ennen kuivausta. Näin lyhennetään kuivausaika. Välineeksi riittää terävä veitsi. Halkaistut ruusunmarjat kuivataan siemenineen. Siemenet varisevat pois, kun marjat ovat kuivia.

Kuivausaika ja lämpötila

Mustikat ja pihlajanmarjat kuivataan kokonaisina. Kuivausaika 13-20 tuntia, lämpötila ensimmäisen tunnin aikana 40°C, sen jälkeen 60°C. Näitä marjoja voit kerralla kuivata 1000 g.

Halkaistut ruusunmarjat kuivuvat noin 6 tunnissa, kerralla voi kuivata 1000 g.

Lämpötila säädetään tunniksi 40 ja nostetaan korienvaihdon yhteydessä 50:een. Oikean kuivausasteen toteamiseksi nyrkkisääntö: sokeripitoiset marjat ovat kyllin kuivia, kun ne ovat sitkeitä ja nahkamaisia. Vähäsokeriset marjat – esim. mustikat, ruusunmarjat, pihlajanmarjat - ovat kuivia, kun ne tuntuvat kovilta.

Säilytys ja säilyvyys

Jotta tuotteet säilyisivät mahdollisimman pitkään, ne on säilytettävä tarkoituksenmukaisesti. Parhaat säilytysastiat ovat ilmatiiviisti suljettavat muovi- tai lasitölkit, paras säilytyslämpötila on 10 - 20°C. Suositeltavin säilytyspaikka on viileähkö kuiva kellaritila, mutta hyvin tölkitettyinä tuotteita voi säilyttää myös normaalissa huonelämpötilassa. Ja kun muistat, että:

- säilytysastian on oltava täysin kuivia
- säilytät jokaisen lajin omassa astiassaan
- etkä koskaan säilytä niitä jää - tai kylmäkaapissa, näin varmistat että kuivasäilykkeesi pysyvät herkullisina ja aromirikkaina vuosien ajan.

Marjat ruoanvalmistuksessa

Kuivattuja marjoja käytetään ruoanvalmistuksessa samaan tapaan kuin pakastettuja tai keittämällä säilöttyjä. Kuivatut marjat pannan likoamaan huoneenlämpöiseen veteen pari tuntia ennen ruoanvalmistusta. Keitos kuumennetaan hitaasti ja suurustetaan, valmis keitto jäähdytetään tarjoilulämpöiseksi.

Hedelmät

Kuivaus on kätevä tapa säilöä omenat, päärynät, kriikunat ja luumut. Niistä valmistat herkulliset jälkiruoat, ja sellaisenaankin naposteltuina ne maistuvat, karkkien tapaan, mutta terveellisempinä. Hedelmien esikäsittelyyn tarvitset terävän veitsen, kuorimaveitsen ja omenaporan siemenkodon poistoon. Omenat ja päärynät on varmintä kuoria.

Sen jälkeen ne viipaloidaan alle 5 mm viipaleiksi kuivausrutilöille. Luumut ja kriikunat halkaistaan, kivi poistetaan.

Kuivausajat ja lämpötilat

Kaikki mainitut hedelmät kuivataan 50°C lämpötilassa. Omenat ja päärynät kuivuvat n. 5 tunnissa, luumut, kriikunat n. 7 tunnissa. Hedelmät ovat kuivia, kun ne ovat nahkeita.

Kuivattujen hedelmien käyttö

Kuivatuista hedelmistä valmistat kätevästi keitot ja kiisselit.

Parin tunnin liuotus huoneenlämpöisessä vedessä pehmentää hedelmät ennen keittämistä. Litran omena - tai päärynäkeiton valmistat noin 50 grammasta kuivattuja omenoita tai päärynöitä.

Säilytys ja säilyvyys

Kuivatut hedelmät säilytetään, kuten muutkin kuivatut tuotteet. Ilmatiiviit pakkaukset, kuiva ja valolta suojattu säilytystila mahdollistavat tuotteiden säilymisen vuosikausia.

Mausteyrtit ja teeainekset

Persilja, tilli ja ruohosipuli ovat tavallisimpia kotipuutarhan maustekasveja.

Näiden lisäksi voit viljellä myös eksoottisempia yrttejä: mm timjamia, salviaa, meiramia, basilikaa. Maustekasveja löydät myös luonnosta; koiruoho eli mali, pukinjuuri ja tuttu katajanmarja ovat mainioita maustajia, teeainekset saat niin ikään luonnosta. Keväällä voit kerätä nuoria koivunlehtiä - niissä on runsaasti C-vitamiinia - mesiangeron, maitohorsman, mustikan, mansikan, vadelman, ruusun ja herukoiden lehtiä. Myös kuivattu poimulehti on mainio teeaines. Kesällä kerättäviä ovat mansikan kannat, kanervankukat, valko- ja puna-apilan kukat ja kamomillasaunio, jota käytetään lääkekasvinakin, kerää ulkona kasvavat mausteyritit ja teeainekset mieluiten aamupäivällä. Tällöin aurinko on ennättänyt kuivattaa niistä aamukosteuden. Kerää kasvien lehdet niin puhtaista paikoista, ettei niitä tarvitse huuhtoa. Esikäsittely on sama mausteyrteillä ja teeaineiksilla. Lehdet riivitään varisista, sillä lehdet ja pilkotut varret on parasta kuivata erikseen.

Kuivausajat ja lämpötilat

Pääsääntö: mausteyrttien ja teeainesten lehdet kuivataan 35°C, varret 40°C.

Lehtien kuivaus kestää, n. 3 tuntia, varsien 4 tuntia. Katajanmarjat kuivataan 40°C ja kuivausaika on n. 4 tuntia. Huom! Kuivauksen jälkeen on katajanmarjat "perattava" uudelleen: kaikki punaruskeat marjat on poistettava. Yrtit ja lehdet ovat tarpeeksi kuivia, kun ne murentuvat.

Säilytys ja säilyvyys

Teeainekset voit hienontaa joko käsin murentamalla tai sosemyllyllä jauhaen.

Tiiviissä purkeissa aromit säilyvät parhaiten. Nämä kuivatuotteet on kuitenkin parasta pyrkiä käyttämään vuoden kuluessa, sillä tiivistäkin säilytyksestä huolimatta niiden maku ja tuoksu heikkenevät varastoinnin aikana. Tuotteet säilyvät tavallisessa huonelämpötilassa.

Käyttö ruuan- ja juomien valmistuksessa

Mausteyrtit lisätään vasta valmiiseen ruokaan. Niitä ei saa keittää, muuten aromit haihtuvat.

Kuivattuja teeaineita käytetään 1/2-1 tl kupilliseen tai pari rkl vesilitraa kohti. Yrttitee valmistetaan samalla tavalla kuin "oikea" tee. Sekoita oma yrttiteesi eri aineksista. Kokeile vaikkapa metsämansikanlehden ja puna-apilankukan sekoitusta. Perusteeaineina voidaan pitää koivun ja maitohorsman lehtiä. Yrttiteen käyttäjäksi oppii parhaiten kokeilemalla eri sekoituksia. Säilytystiloina voi käyttää niin keittiön kaappeja kuin tavallista kellaria, pääasia on että säilytyspaikka on kuiva ja tasalämpöinen.

Taloudellisuutta on myös tilansäästö: kuivatut tuotteet vievät vain murto-osan siitä tilasta, mitä muilla tavoin säilötyt tuotteet edellyttävät. Kuivatut tuotteet ovat myös mainioita mökki- tai retkiruokana, koska ne ovat keveitä kuljettaa ja vievät vähän tilaa.

Sienet

Kuivaajan sienikausi alkaa jo toukokuussa, ensimmäisten korvasienten ilmestyessä. Kesän ja syksyn sienistä sopivat kuvattavaksi parhaiten herku- ja punikkitatit, keltavahverot eli kanttarellit, suppilovahverot, lampaankääpä, vaalea orakas ja keltavalmuska. Vielä myöhäissyksyllä, jopa marraskuussa, voi kerätä suppilovahveroita ja mustaa torvisientä, jotka ovat erinomaisia kuivattuina. ÄLÄ SIENISTÄ SAASTUNEILLA ALUEILLA:

teollisuuslaitosten ja vilkkaasti liikennöityjen teiden lähistöllä kasvavat sienet sisältävät vaarallisia raskasmetalleja. Sienten käsittely kuivausta varten alkaa jo sieniretkellä. Kerää mieluiten nuoria sieniä ja perkaa ne jo metsässä. Älä poista tateista pillistöä, sen ravintoarvo on hyvä. Voitatin limainen pinta on syytä poistaa. Voit kuivata myös tattien jalat. Kerätessäsi sieniä käytä sienikoria tai muovikämpäriä; muovikasseissa peratutkin sienet nuhjaantuvat.

Sitten kuivaamaan!

Viipaloit tatit 3-5 mm viipaleiksi kuivausrutilöille. Pienet tatit voit puolittaa.

Samoin viipaloidaan lampaankäävät, orakkaat ja isot kanttarellit. Suppilovahverot, mustat torvisienet ja pienet kantarellit puolitetaan käsin, pienimmät yksilöt voit kuivata myös kokonaisina. Näin säilyy sienen kaunis muoto. Sienet voi myös hakata karkeahkoksi rouheeksi. Nopein tapa on käyttää terävää leikkuuveistä. Sienirouhe hienonnetaan kuivauksen jälkeen huumarella jauheeksi.

Kuivausajat ja -lämpötilat

Evermat kuivurilla voit kuivata kerralla noin 1000 g sieniä, siis kullekin neljästä ritilästä noin 250 g. Viipaloidut sienet kuivuvat n. 4-8 tunnissa, sienirouhe 2-3 tunnissa, suppilovahverot ja mustat torvisienet n. 2-3 tunnissa.

Kuivauslämpötila on kaikilla sienillä sama, 40°C - 50°C. Alkulämpötila voi olla alhaisempi.

Loppukuivatus korkeammassa lämmössä.

Säilytys ja säilyvyys

Ennen purkitusta on parasta tarkistaa sienien kuivuus. Sienet ovat kyllin kuivia, kun ne murtuvat taitettaessa. Rouheen oikean kuivuusasteen voi kokeilla hienontamalla huumareilla pienen erän. Jos rouhe hienontuu helposti, se on tarpeeksi kuivaa. Pakkaa tuotteet ilmatiiviisiin, täysin kuiviin purkkeihin. Sopivia ovat esimerkiksi muoviset pakastepurkit. Merkitse purkkeihin sienilaji ja kuivauspäivämäärä. Kuivatut sienet säilyvät hyvin normaalissa huonelämpötilassa, esimerkiksi keittiökaapissa. Viipaleina kuivatut sienet säilyvät vähintään vuoden, sienirouhe useita vuosia.

Sienet ruuanvalmistuksessa

Kuivatut sienet sopivat kaikkeen ruuanlaittoon mm keittoihin, muhennoksiin, pataruokiin, mureketaikinoihin, lettuihin, piirakoihin, rieskoihin. Viipaleina tai kokonaisina kuivatut sienet on hyvä liottaa ennen ruuanvalmistusta. Sopiva liotusaika 1-3 tuntia, liotusnesteenä vesi, maitoruokiin maito. Huoneenlämpöistä liotusnestettä tarvitaan sen verran, että sienet peittyvät. Käytä myös liotusneste, se antaa lisää makua ruokiin. Huom! Kuivurilla kuivatut korvasienet on syytä vielä ryöpätä kahteen kertaan ennen käyttöä. Keitinvesi heitetään pois. Sienijauhetta voit käyttää mausteen tapaan, herkullisuuden lisääjänä. Hyvän sienijauheen valmistaa esiin, torvisienistä, suppilovahveroista, herkkutateista, lampaankäävistä tai niiden seoksesta.

Suppilovahveromuhennos

20 g - eli kourallinen kuivattuja suppilovahveroita

1 rkl kuivattua sipulia tai pieni tuore sipuli

nokare voita

3 rkl vehnä jauhoja

2-3 dl kuohukermaa tai kermamaitoa

suolaa

pippuria

(basilika)

Muserra kuivatut sienet veteen ja liota 10-15 minuuttia. Hienonna sipuli ja anna sen porista pehmeäksi voissa.

Jos käytät kuivattua sipulia, lisää siihen 2 rkl kiehuva vettä, aavistus öljyä, ja anna nesteen imeytyä sipuliin. Nosta sienet kattilaan, ripottele jauhot päälle, ja anna potista hetki. Sekoita vähitellen joukkoon sienien liotusliemi ja kerma. Anna kiehua 20-30 min, välillä sekoittaen. Mausta suolalla ja pippurilla, halutessasi myös basilikalla.

Tatti keitto

70-80 g - eli iso kourallinen kuivattuja tatteja

1,3 l hyvää kasvis - tai lihalientä

4 rkl vehnä jauhoja

2 dl kuohukermaa

1 tl suolaa

1 tl kirveliä, pippuria

(2-3 perunaa)

Liota tatteja 2-3 t. liemessä. Pane kiehumaan.

Sekoita vehnä jauhot ja kerma ja vatkaa suurus keittoon. Anna kiehua puolisen tuntia välillä sekoittaen. Mausta keitto suolalla, kirvelillä ja pippurilla.

Halutessasi ruokaisemman keiton voit suikaloida siihen muutaman perunan. Hyvää makua lisäävät myös pari tuoretta, voissa haudutettua sipulia.

- Jos käytät kuivattua sipulia, lisää siihen hieman kiehuva vettä, aavistus öljyä, ja anna nesteiden imeytyä sipuliin. Lisää i sipuliseos keittoon vasta lopuksi.

Kiireisen emännän alkukeitto

1 l liha - tai kasvislientä

kourallinen kuivattua sipulia

pippuria tilkka kuivaa sherryä tai valkoviiniä

runsaasti kuivattua persiljaa

(yrttimausteita maun mukaan)

Murena sipulit kylmään nesteeseen jonka kuumennat hitaasti kiehumapisteeseen. Lorauta tilkka sherryä tai viiniä, rouhaise lisäksi hieman pippuria. Anna porista hiljalleen 10-15 min. Mielellään pitempäänkin, jos aika riittää. Lisää keitokseen runsaasti hienonnettua persiljaa ja vähän mieleisiäsi yrttimausteita. Tarjoa alkukeittona esiin, juustotankojen kera, tai ilta-ateriana tuhdin lämpimän voileivän tai piirakan lisukkeena.

Sienestäjän spagettikastike

200 g jauhelihaa

1 tik säilöttyjä tomaatteja tai tomaattisoseetta

1 dl kuivattuja keittojuureksia (sipulia, purjoa, selleriä, porkkanaa)

kourallinen kuivattuja sienä

1-3 dl vettä

1-2 valkosipulin kynttä

pizzamaustetta tai oreganoa ja basilikaa, suolaa

Paahda jauheliha rasvattomalla pannulla. Kaada joukkoon tomaattisose. Lisää keittojuurekset, murennetut sienet, vähän vettä ja ripaus suolaa. Puserra sekaan valkosipulinkynnet. Anna kiehua miedolla lämmöllä 1/2-1 tuntia. Lisää yrtit vasta kastikkeen ollessa miltei valmis. Maista, ja mausta tarvittaessa lisää. Tarjoa spagetin ja salaatin kera.

Herkkupihvi porkkanasta

4 rkl kuivattua porkkanaa

1 rkl kuivattua perunaa

1 rkl kuivattua purjosipulia

1 maustemitta korianteria

1 tl meiramia

1 tl sienijauhetta

2 rkl hienonnettuja kaurahiutaleita

2 1/2 dl kuumaa vettä

Sekoita kuivat ainekset, lisää kiehuva vesi sekoittaen. Anna seoksen turvota muutamia minutteja. Muotoile pihveiksi ja paista. Käyttämällä runsaammin vettä saat seoksesta erinomaisen päällysteen lämpimiin voileipiin.

Sienikiusaus

10 keskikoista perunaa

2 sipulia tai purjoa

2-3 rkl kuivattuja suppilovahveroita 1 dl raejuustoa

2,5 dl kermamaitoa

1/2 tl yrttisuolaa

3 tl tomaattisoseetta

juustoraastetta pinnalle

Hienonna sipuli tai purjo ja hauduta pehmeiksi voissa tai öljyssä. Kuori perunat ja suikaloi ne esim. raastinraudalla. Lado voideltuun uunivuokaan perunasuikaleet, murskatut sienet, raejuusto ja sipuli.

Mausta kermamaito, yrttisuolalla ja tomaattisoseella. Kaada uunivuokaan. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Kypsennä 200° n. 1 tunti, eli kunnes perunat ovat pehmeitä.

Juurekset

Tavallisimpia kuivattavista juureksista ovat keittojuurekset: lanttu, porkkana, purjo, selleri, sipuli, palsternakka. Näiden lisäksi, kannattaa kokeilla myös muiden juureskasvien säilöntää, mustajuuresta retiiseihin. Kannattaa kokeilla siksi, että näin saa erinomaiset mahdollisuudet vaihtelevuuteen ruoanlaitossa. Juurikasveista voidaan kuivata kaikki haljenneet ja epämuotoiset yksilöt, jotka muuten varastoitaessa eivät säilyisi. Syksyllä kuivattaessa ei juurikasveja tarvitse kuoria, vaan kunnollinen pesu juuresharjalla riittää ennen raastamista. Raastetta voit kuivata kullakin ritilällä 250 g.

Kuivausajat ja lämpötilat

Juurekset kuivataan täysin koviksi. Kuivauslämpötila on sama kaikilla juureksilla, n. 50°C myös kuivausaika on suurin piirtein sama n. 3-5 tuntia.

Säilytys ja säilyvyys

Kuivatut juurekset säilytetään samalla tavalla kuin muutkin kuivatut tuotteet: ilmatiiviissä pakkauksissa, normaalissa huonelämmössä, valolta suojattuina.

Juurekset ruuanvalmistuksessa

Kuivattujen juuresten käyttö nopeuttaa varsinaista ruuanvalmistusta, onhan esikäsitteilytöet jo tehty. Keittoa valmistettaessa ei juureksia tarvitse lainkaan liottaa. Ne lisätään kylmään veteen, ja puolen tunnin kuluttua on herkullinen juureskeitto valmis.

Myös laatikko- ja pataruokiin voit lisätä kuiva-aineet liottamatta. Liotus on tarpeen vain silloin, kun ruoan kypsymisaika on lyhyt. Liotusnesteinä käytetään huoneenlämpöistä vettä ja sitä vain sen verran, että kuiva-aineet peittyvät.

Vihannekset

Kuivasäilömällä vihanneksia varmistat sen, että käytettävissäsi on aina tuoreenmakuisia ja ravintorikkaita ruoka-aineita. Lähes kaikkia vihanneksia voi kuivata. Pinaattia, nokkosta, valkokaalia, kukkakaalia, pari- ja ruusukaalia, kelta- ja purjosipulia, paprikaa, herneitä ja papuja. Vihannesten tapaan kuivataan myös juuresten, esim. sellerin, palsternakan ja retiisin lehtiä, joita käytetään kuten mausteyrttejä.

Kuivausajat ja -lämpötilat

Lehtivihannekset ovat kuivia, kun lehdet murentuvat helposti ja varret ja lehtiruodit ovat puumaisia. Valko- ja ruusukaalin sekä parsakaalin lehtien ja nuppujen kuivauslämpötila on 40°C, lehtikaalin 35°C ja parsakaalin kannan ja varsien 50°C. Kuivausaika on kaikilla kaaleilla suurin piirtein sama, n. 4-6 tuntia, ja kerralla voi kuivata vajaan kilon. Viipaloidut sipulit kuivataan 40°C, noin 7-8 tuntia. Nokkosen ja pinaatin kuivauslämpötila on 35°C, kuivausaika n. 4-5 tuntia.

Säilytys ja säilyvyys

Kuivatut vihannekset säilytetään samoin kuin muutkin kuivatut tuotteet: ilmatiiviissä pakkauksissa, valolta suojattuina, normaalissa huonelämpötilassa. Vihannekset on syytä käyttää vuoden kuluessa.

Vihannekset ruoanvalmistuksessa

Kuivattujen vihannesten annetaan kiehua pari minuuttia ja sen jälkeen hautua n. 10 minuuttia. Ravintoarvoltaan erinomaista nokkosta voit käyttää jauheena sämpylöihin, pannukakkuun, ohukaisiin, muhennoksiin ja jauheliharuokiin. Älä pane kuivattua sipulia suoraan ruokaan, maku saattaa muuttua karvaaksi. Tee sen sijaan näin: kuumenna 1/2 dl vettä, 1 rkl öljyä, lisää 1/2 dl kuivattua sipulia. Anna kiehua hiljalleen, kunnes neste on imeytynyt sipuliin.

Helposti herkullista

Kuivattujen tuotteiden käyttö ruoanvalmistukseen on helppoa ja nopeaa; niitä ei enää tarvitse kuoria tai paloitella. Laatikkoruokiin, keittoihin ja pataruokiin voi kuivatut tuotteet lisätä liottamatta. Liotus on tarpeen vain silloin, jos ruoan kypsymisaika on lyhyt. Oikein säilytettyinä kuivatut tuotteet säilyttävät makunsa paremmin kuin muilla tavoin säilötyt - siinä syy ruoan maukkauteen. Lisäksi kuivasäilönnän monipuolisuus antaa mainiot mahdollisuudet yksilölliseen, mutta silti helppoon ruoanvalmistukseen.

Peruskeitto

2,5 dl (n. 50 g) keittojuureksia = porkkanaa, purjoa, sipulia, selleriä, palsternakkaa, paprikaa 1 ½ liha- tai kasvislientä.

Lisää kuivatut keittojuurekset kylmään liemeen, kuumenna kiehuvaksi ja hauduta puoli tuntia.

Aromivoi

400 g voita tai margariinia
4 puserrettua valkosipulinkynttä
2 rkl rakuunaa
2 rkl tilliä
2 rkl omenaviinietikkaa

Sekoita ja tarjoa pihvin ja uuniperunoiden kera.

Suussa sulavat selleripihvit

4 rkl juuriselleriä
1 rkl perunaa
1 rkl palsternakan lehteä
2 rkl hienonnettuja kaurahiutaleita 1/2 tl yrttisuolaa
2 1/2 dl vettä

Sekoita kuivat ainekset, lisää kiehuva vesi sekoittaen ja anna seoksen turvota muutama minuutti. Muotoile pihveiksi ja paista. Myös näistä aineksista voit vettä lisäämällä valmistaa maukkaan tahnan lämpimien voileipien päällysteeksi.

Nokkosleipä

1/2 l piimää, maitoa tai vettä
50 g hiivaa
2 tl suolaa
2-4 rkl fariinisokeria tai siirappia
3 dl kuivattua nokkosta
1 dl kuivattua persiljaa tai tilliä tai

2 dl kuivattua raastettua porkkanaa
5 dl karkeita ruisjauhoja
7-8 dl vehnä jauhoja
(2 tl kuminoita tai tillinsiemeniä)

Sekoita kuivatut tuotteet 3 dl:aan nestettä, ja anna liota jonkin aikaa. Lisää loput nesteestä kuumana ja murena hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen. Lisää muut aineet ja alusta taikina. Jos teet sämpylöitä, jätä taikina löysäksi; jos teet leipiä, taikina saa olla kovempaa. Anna taikinan kohota. Leivo ja kohota leipomuksesi. Paista sämpylät 250° n. 10-15 in, leivät 225° n. 20-30 min.

Sienirieskat

1/2 dl vettä
2 rkl kuivattuja lampaankääpiä tai mustavahakkaita
n.6 dl perunasosetta
1 tl hiivaa
50 g voita tai margariinia
n.2 1/2 dl ohrajauhoja
1 rkl kuivattua tilliä

Muserra sienet veteen ja anna niiden liota 1/2-2 tuntia. Valmista perunasose, lisää siihen rasva ja anna jäähtyä. Liota hiiva sienten liotusliemeen ja lisää liemi sienineen perunasoseeseen. Sekoita joukkoon tilli ja ohrajauhot. Jaa taikina 6-8 osaan ja taputtele jauhotetuin käsin rieskoiksi leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 250°C 10-15 min. - eli kunnes rieskat ovat kauniin ruskeantäplikkäitä. Otettuasi ne uunista, sipaise voilla ja pinota leivinliinan alle.

Mustikkahillo

Pane kulhoon kuivattuja mustikoita ja hieman hunajaa. Lisää kiehuvaa vettä niin että marjat peittyvät. Kun marjat ovat pehmenneet, sekoita puulastalla, ja puserra marjat rikki.

Mustikkakeitto

1 l vettä
1 1/2 dl kuivattuja mustikoita
2-4 rkl sokeria
2 rkl perunajauhoja

Pane mustikat kattilaan, lisää vesi ja anna liota muutama tunti. Nosta kattila liedelle ja kuumenna kiehuvaksi.

Anna kiehua hiljalleen 15-20 min. Halutessasi voit siivilöidä marjat pois. Lisää sokeria, maun mukaan. Sekoita perunajauhot kylmään vesitilkkaan ja suurusta liemi. Anna keitoksen pulpahtaa pari kertaa ja nosta jäähtymään. Tarjoa puurojen kera, kylmänä tai haaleana. Tai kuumana korppujen kera.

Omenakiisseli

1 l vettä

50 g kuivattua omenaa

1 kokonainen kanelitanko

1/2 dl sokeria

riippaus suolaa

3 rkl perunajauhoja

1 sitruunan mehu

Pane omenaviipaleet kattilaan. Lisää 1 litra huoneenlämpöistä vettä. Liota 2-3 tuntia. Lisää sokeri, suolarippaus ja kanelitanko. Kuumenna kiehuvaksi ja suurusta. Jäähdytä, lisää sitruunanmehu.

Takuu

Valmistus- ja ainevikojen osalta myönnetään laitteelle 5 vuoden takuu ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli tuotetta käytetään ohjeiden vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa tuotteen käyttäjälle.

Evermat AB

Industrivägen 5 • SE-916 31 Bjurholm

Tel +46 932-106 66

Fax +46 932-106 65

www.evermat.se

E-post: info@evermat.se

Suomen Sähkötuonti Oy

Elimäenkatu 9 A

00510 Helsinki

puh: 020-7411660

www.sahkotuonti.fi