

КАК СОХРАНИТЬ ВЕСЬ УРОЖАЙ ЖИВЫМ И ЦЕЛЕБНЫМ

ликбез для не приобщённых

Привет Вам, дорогой мой читатель, дачник и фермер!

Лет двадцать назад я вывел для себя «закон успехологии»: *любое дело можно улучшить на порядок*. И представьте, жизнь постоянно подтверждает этот закон. К примеру, мне даже в голову не приходило, что можно как-то улучшить сушку продуктов. Но теперь мы реально сушим всё, что растёт у нас, да ещё и покупаем арбузы, дыни, хурму, персики – всё это высыхает, сохраняя цвет, вкус и аромат.

Наконец-то сушка стала обычным делом – простым и надёжным. Потому что теперь сушится а) что угодно, от арбуза до мясного гуляша, б) быстро, в) много, г) супер-качественно, д) само без какого-либо присмотра, и е) как твёрдое, так и полужидкое – за ночь готовится десертная пастила или мюсли.

Урожай вообще перестал быть проблемой с тех пор, как у нас появился [новозеландский сушильный комбайн «Изидри»](#). Уже седьмой год мы пользуемся этой поразительной штукой, и каждый раз испытываем кучу радости, замешанной на спокойной уверенности в успехе. Озарился «вторым законом успехологии»: *истинно Умная Вещь постоянно дарит радость и новизну*.

Хотите верьте, хотите проверьте – ничего не преувеличиваю, аж самому не верится! В этой брошюре – общие характеристики, эффекты и результаты. Будет и вторая: «Сушилка, умеющая готовить» - с рецептами.

САМАЯ УМНАЯ ИЗ СУШИЛОК честный панегирик восхищённых владельцев

Мы все помним обычные стиральные машинки. Они только крутили. И ничего – полвека все им радовались. Но вспомните тот момент, когда вы впервые ощутили, что такое стиралка-автомат: Господи, СВОБОДА!..

Примерно так же «Изидри» отличается от большинства более дешёвых сушилок. Говорить о таком



чуде вскользь, как в рекламе – Бога гневить. Расскажу, как душа просит.

Мы все привыкли сушить излишки урожая – фрукты и овощи, коренья и травы. И рыбу вялим, а то и мясо. Но энтузиазма это дело как-то не вызывает. Всё время бегай, от мух укрывай, выноси-занося, за погодой следи ... А сушка – она и есть сушка, на живой продукт мало похожа: темнеет, теряет вкус и аромат, скукоживается. Даже пряные травы, тот же чабрец или мелисса, провисев на чердаке в дождь, начинают стойко пахнуть сеном... В итоге мы идём в какой-нибудь супермаркет и затариваемся импортной «сушкой», изюмом и финиками. Правда, их китайская половина выварена в сахаре, а прочие усердно обработаны сернистым газом, подкрашены, а чернослив с изюмом ещё и жиром смазаны – для блеска... Зато красиво и сладко. А домашняя сушка лежит в банках годами: дети не едят, да и самим не очень охота.



Выход очевиден: поставь снизу нагреватель с вентилятором – сушка становится быстрой и надёжной. Сейчас такие сушилки производятся и у нас, и в других странах. По сравнению с воздушно-солнечной, они здорово облегчают высушивание. Но, как любой нагревательный прибор, требуют регулярного внимания и участия хозяйки, иначе возможны неприятности. Кажется, ну как это можно улучшить?.. Новозеландец **Кевин Андерсен** – добрый гений нашего времени – смог. И не просто улучшил. По мне, создав свои «Ezidri», он произвёл в этом деле революцию. Игру слов можно перевести так: «сушить – это легко и просто».

Представьте себе такую сушку: фрукты-овощи почти не меняют цвет, практически не теряют живой аромат, и вкус тот же, только всё намного гуще. То есть они просто усыхают в объёме. И всё это очень быстро: вечером уложил, к обеду готово. И главное: включил – и забыл. **За равномерность и качество сушки сушилка отвечает сама.** За полную безопасность – тоже. Вся твоя работа – заложить нарезку и вынуть готовый «урожай».

Прибавьте сюда реальную безграничность возможностей: томаты, дыни и арбузы (!!) высушить не труднее, чем яблоки, просто немного дольше. Сухой арбуз по вкусу и аромату – как живой, только сладкий, как карамель. Сухая дыня – реально дыня: она сладкая! Земляника пахнет земляникой, вчера пересыпанной сахаром. Малина – такая же красная, почти не усохла, и пахнет малиновым вареньем... Я никогда не ел сухие яблоки, а «изидриевые» лопаю, как конфеты. Груши – тут слова бесполезны. А уж если высушить спелые, ароматные абрикосы!.. А душистый сухой персик пробовали? Сухие бакла-

жаны чуть размочи – можно тушить, как с грядки. Сухие томаты пахнут ядрёным томатным соком; в борщ поломал – будто свежие порезал. Сладкий перец благоухает так, что лишний раз в банку нос не сунешь: представьте аромат сухой паприки, усиленный впятеро. Грибы – это вообще нельзя вдыхать больше одного раза.



А пряные травы, зелёные и почти живые, начинают пахнуть почти как эфирные масла. Таких не купить даже у абхазов на рынке!

Представили?.. А мы уже начинаем на деле соображать, что это значит. Это, братцы, другая жизнь. Во-первых, больше ничего не будем замораживать! Вкус портится, аромата – ноль, витамины теряются – зачем?! Я уж про кило-

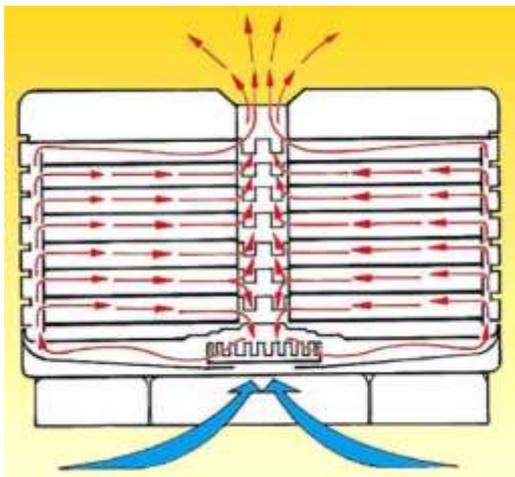
ватты молчу. То же и с консервами – ежегодными закатками, когда дом на целый месяц превращается в «адскую кухню»: минимум половина больше не нужна. Уксус, соль, лимонка, витаминов – мизер, от долгого хранения ядовитыми становятся – и себе-то не на пользу, а уж внукам!.. А сушка стоит себе в герметичных пластиковых или стеклянных банках в тех же шкафах, аромат набирает. Откроешь банку – дух на всю комнату! Никаких консервантов, никакой варки-жарки. И вся работа – порезать на ломтики толщиной с карандаш и на лотки разложить.

Каким же образом «Изидри» всё делает сама?

Сейчас в продаже масса сушилок, и в основном втрое дешевле. Экономия – дело святое, и я прошу только об одном: не беритекота в мешке, присмотритесь к ним внимательно. Ну, для начала просто спросите: а что получится, если на ней сушить арбуз?.. И зацените у продавцов «выражение лиц необщее». Ещё спросите: а что будет, если включить и на выходные уехать? Дальше я бы уже не вникал в детали. Но вам советую вникнуть.

Прежде всего, поинтересуйтесь: **а есть ли в ней, собственно, вентилятор?! Мы однажды чуть не взяли китайскую, почти такую же на вид и очень дешёвую. Благо, пошли проверять – а там один ТЭН-нагреватель! Это всё равно, что поставить её на печку: снизу всё горит, а сверху сырое. О каком качестве тут говорить?**

Есть вентилятор – отлично. Поинтересуйтесь, *каким именно образом движется тёплый воздух*. Это – самое главное. В большинстве изученных нами моделей – снизу вверх, сквозь лотки. Значит, нужно регулярно менять их местами, иначе всё то же: снизу пере-сохло в пыль, сверху ещё сырое. Инструкции порой так и указывают: *«контролируйте готовность продуктов каждый час»*.



В «Изидри» **одинаково тёплый воздух с равной мощностью продувается по каждому лотку горизонтально, от периметра к центру**. Все лотки – как бы одна поверхность: сохнут равно, не требуя никакого вмешательства. Клади разные фрукты – даже запахи не смешаются. И – что ценно – быстро сохнет пастила. Ведь на каждый такой лоток можно положить силиконовый поддончик и налить из

блендера... скажем, смесь свежих яблок и апельсина с добавкой мёда и корицы. Слюна выделилась?..

Кстати, спросите **об эффективности вентилятора**. Обычная нагрузка для «Изидри» - 15 лотков нарезки, а в фермерской модели – все 25, а для трав – 30. Откуда такой эффект? Мы узнали, что лоток «Изидри» - не просто «решётка». Это шедевр инженерии. Целое конструкторское бюро трудилось над ним почти год. Потоки воздуха не просто движутся, как надо, но и хитро усиливают друг друга. Поставьте ладошку над работающей сушилкой – сами убедитесь.



Пытаем бедного продавца дальше. Обязательно полюбозыщите, **что будет, если вдруг отказал вентилятор**. Внимание: у многих моделей ТЭН при этом не отключается! Минимум – сушилка просто плавится, максимум – пожар. В инструкции так и пишут: *«прибор требует постоянного контроля»*. Или ещё круче: мол, ставьте прибор *только на огнеупорные поверхности во избежание возгорания*. Знаете, весьма грустная картинка рисуется: следи, бди, лотки местами меняй – натурально, ты заложник сушилки!

Мы ни о чём не беспокоимся: у «Изидри» есть **термопредохранитель**. Если даже, не дай Бог, мотор откажет, ТЭН тут же выключается – никакого риска и потерь.

Только вот моторы «Изидри» практически не отказывают: рассчитаны **на 2-3 года непрерывной работы**. Со слов Кевина, на производстве эти сушилки так и работают – не отключаются годами! Потом заменил мотор – и снова на три года забыл. Уж не знаю, есть ли в мире аналоги с такой же надёжностью! Осознаю: наши скачки напряжения могут состарить любую технику. Посему непрерывно гонять сушилку мы не советуем. Выключайте хотя бы раз в три дня. 😊

Кстати, об их отключении. Многие навороченные сушилки вроде «Седоны» имеют таймеры. Типа, выставил оптимальное время – сушилка сама отключится, приготовив оптимальный продукт. Только на практике оптимальное время определить в принципе невозможно: оно зависит от погоды и помещения, а от сорта фрукта и его степени зрелости **может меняться вдвое**. Сушилка отключилась – вы спокойно ловите мух – а недосушенный продукт лежит и портится. За подобную электронику платит лишь тот, кому деньги некуда девать. Для «Изидри» есть удобный выносной таймер, но мы никогда им не пользуемся.



А вот ещё засада, о которой можно спросить у измученного продавца: сок с лотков. Типичная строчка из многих инструкций: *«следите, чтобы с лотков не капала вниз никакая жидкость»*. Это потому, что у сушилок с вертикальным продувом дно сетчатое, и вентилятор с ТЭНом – прямо под лотками. Дно «Изидри» - сплошное и гладкое, с бортиком. **Никакая жидкость не может попасть в отсек электроники**. А на случай особо сочного персика или арбуза можно поставить на нижний лоток ещё и поддон для пастилы. Потом помыл – и вся проблема.

Ещё важно, **как ведёт себя сушилка при разной температуре**. «Изидри» - замечательно себя ведёт. Выставил 55°C – будет держать 55, и не важно, сколько снаружи, 15 или 35°C. **Термодатчик отключает ТЭН, если тепла достаточно**, и включает только когда нужно. Иначе: чем теплее, тем меньше работает ТЭН.

Во-первых, такое импульсное включение снижает потребление энергии больше, чем в половину. Например, стартовая мощность модели «Снекейкер-500» - 500 Вт/час, а в среднем она «ест» 220-230 Вт. То же – в модели «Ультра-1000».

Во-вторых, и главное: оказывается, **равномерность температуры – главный фактор качественной сушки**. Подтверждаю: такой чудесной сушки нигде больше не видел.



Ещё один ну очень важный показатель – **реальная вместимость лотка**. Цитирую руководства нескольких сушилок с вертикальным продувом: *«чтобы обеспечить хорошую продуваемость, кусочки фруктов не должны касаться друг друга»*. И фото: на всём лотке – один апельсин, вольготно так разлётся. Да Боже упаси от такого «сибаритства»! На лоток «Изидри» можно класть нарезку сплошь, «черепицей», и даже в два слоя (!) – главное, чтобы между

кусочками были какие-то зазоры, как в случае с грибами или ягодами лесной земляники. Я всегда набиваю лотки чуть не ворохом – всё сохнет прекрасно.

Наконец, **общий объём загрузки**. Спросите, можно ли в прочие сушилки загрузить ведро резаных плодов? В «Изидри» я загружаю его легко.



Меньшая модель - «Снекейкер 500» - может брать 12-15 лотков нарезки (ведро с горкой) и работать в трёх режимах: 35°C, 50-55°C и 60°C. Последний режим – для мяса и рыбы, бастурмы, суджук и балыков, гуляшей и рагу... Ну, в походе, на охоте-рыбалке вместо «доширака» лучше нормальную, домашнюю еду приготовить, верно?

Самая мощная – модель «Ультра-1000». Стартовый «аппетит» - 1000 Вт, но на круг «ест» 450-470. Температура тут выставляется вручную, и я могу сказать: для практики это очень важно. «Ультра» заметно шире, объёмистее «Снека». Сушить одновременно 20-25 лотков – два ведра нарезки, или до 30 лотков с травами.

После шести лет опыта констатирую факт: есть обычная, традиционная сушка. А есть **нормальная сушка** – стандарт «Изидри».

Ну, а теперь самая суть нормальной сушки: в ней есть **кулинария сухих продуктов**. Когда женщины вдыхают ароматы и пробуют



наши сухие лакомства, реакция одна: восторженное оцепенение. Когда мы подаём к чаю наши сухофрукты или пастилу, никто не вспоминает о конфетах. Тут тоже есть свои нюансы. Например, кисловатые фрукты – сливу, алычу, персики, киви – лучше предварительно нагреть в растворе мёда или сахара: намного вкуснее будут. Виноград не сохнет, если не опустить в кипяток: кожица слишком плотная...

Для пастилы не надо ничего варить – просто смолоть в блендере, причём не очень мелко: с кусочками красивше получается. И всё такое.

Но это только начало – обычная заготовка сырья. А можно делать целебные кулинарные шедевры. К каждой сушилке прилагается книжечка с рецептами. Для нас это, разумеется, только ознакомительные схемы – мы свою кулинарию изобретём! Суть в том, что поддоны для пастилы позволяют сушить буквально всё: гуляши и рагу, бефстрогановы и бифштексы, жюльены и запеканки... и даже супы. Картошку, пюре, лук, чеснок... Собрались в поход? Не нужно больше покупать концентраты: **достаточно приготовить и высушить то, что хочется**. Кинул в котелок – и готово! Мы высушили

гречку с грибами, овощами и мясом. Кинули в кипяток – как только что приготовленная!

Но и это только начало! Как насчёт пастилы – с орехами, с добавками целебных трав, пропаренных круп и мёда? Можно готовить батончики мюсли лучше, чем в аптеке. Можно сушить пастилу с йогуртом или сгущёнкой, изобретать разные «плоские чурчхела». Можно готовить овсяные или кукурузные «сухие печенья», крекеры, «сухие оладушки» и «сухие кексы». Можно делать здоровые чипсы из вкусного картофельного пюре. Наконец, можно сушить и молоть разные остатки фруктов, пряные плоды и ягоды, и делать фруктовые чаи, ароматные без всяких отдушек. В общем, для сыроедов и вегетарианцев – лучшего не придумано. И главное, всё это можно без ограничения скармливать даже годовалым внукам: **вы ведь точно знаете, из чего это сделано!**



Ах, да, забыл: «Изидри» быстро сушит и цветы, и прочий флористический материал, и даже целые букеты – можно даже в подвешенном состоянии. Цвет и аромат при этом сохраняются несравненно лучше, чем при сушке на воздухе. Как насчёт того, чтобы поздравить подругу съедобно-цветочным венком, приготовленным в «Изидри»?.. Романтические европейцы уже вовсю увлекаются.

...Сейчас начинается лето, и мы предвкушаем три совершенно новых удовольствия. Первое: теперь я с особым азартом собираю, а также везде ищу самые спелые, вкусные, ароматные фрукты и ягоды. Уже попробовали сухую клубнику: чудо! Уже засушили вишнёвых цукатов: здорово! А из черешни – ещё лучше! Мечтаю удачно купить сливу «Стэнли» - оказывается, круче неё для сушки нету. Хотя «Медовку» ещё не пробовали... Приятно и собирать, и покупать, когда знаешь: сохранишь всю прелесть плода без всякой мороки. Ну, и с огорода теперь ничего не пропадает.

Второе удовольствие – сама работа с сушилкой. Положил что-то новое – а что получится? Изобрёл очередную пастилу – скорее бы попробовать! А уж знакомых угощать – просто кайф. Пока они сами «Изидри» не освоили.

Ну, а третья радость – зимой. Дыши ароматами лета, вкушай! И детям с внуками – не банки, а чудесную, чистую, здоровую сушку. Пускай к хорошему привыкают. Ну, и вы тоже привыкайте. От души желаю вам новых радостей!

ВЕРНИСАЖ ПЕРВЫХ ЛЕТ

*Вы бывали на Богамах?..
Как, вы не бывали на Богамах?!*

М. Жванецкий

Вы ели сухой арбуз?.. Как, вы не ели сухой арбуз?! Ну, хотя бы полюбуйтесь. И аромат, и вкус почти как у свежего, только сахара не 20, а 95%. И что удивительно: семечки становятся воздушными и вполне съедаемыми – а они ведь полезные. Сохнет 15-20 часов. Особенно хорошо сохнут поздние, сентябрьские арбузы сорта «Холодок». Нет более изысканной закуски к хорошему зелёному чаю!



А кто за сутки высушивал почти спелую, уже начавшую размягчаться хурму? Вот она. Фактически, это свежая хурмовая пастила. Нежная, сладкая, абсолютно не вяжущая – в процессе сушки дозревает. Несравненно вкуснее вяленой хурмы из любимой мною Абхазии. Напекаю: ни на какой другой сушилке такие продукты получить нереально.



А вот так в «Изидри» высыхает малина. Поверите, что эти ягоды воздушно-сухие? Мы долго не верили, держали в сушилке лишние сутки. Потом взяли – ну и ну, на вид как свежая, а в пальцах рассыпается! И аромат – даже у сухой лесной малины не бывает такого густого. Вкус кисловатый, как и положено. Но лекарственность определённо вне конкуренции: ягода сохнет всего двое суток. Внуки таскают сухую малину чаще, чем яблоки.



Яблоки, кстати говоря, почти не темнеют. А груши не темнеют вообще. И те, и эти высушают за 12-16 часов. Вечером заложил – после завтрака собрал готовое. Груша из «Изидри» - моя особая слабость. Высохнув, она становится медово-сладкой и ароматной. Начинаешь вкушать – остановиться уже невозможно. Особенно если перед тобой чашка чёрного цейлонского чая со сливками.



Главное преимущество – **равномерность высухания всех лотков**. Что мы особо ценим в технике? Самостоятельность! Обычная сушилка с сетчатым дном сама не сушит. А тут два ведра с вечера наложил – к обеду снял сразу весь «урожай».



уживаются.

Горизонтальный обдув позволяет укладывать продукты предельно плотно, сплошным слоем, что невозможно в обычной сушилке. При этом можно загружать разные лотки разными продуктами: запахи не смешиваются. Конечно, мы не сушим персики вместе с рыбой или груши с чесноком, но разные фрукты и плодовые овощи в одной сушилке вполне

И вот главное: «Изидри» легко и просто **сушит всё полужидкое**. Для этого на каждый лоток кладётся специальный «лист для пастилы», слегка смазанный растительным маслом. Он совершенно не впитывает запахи. Мы сушили чипсы из овощной икры с чесноком, затем помыли листы в простой тёплой воде и протёрли салфеткой –



никакого запаха не осталось. Объём листов для пастилы – от полутора до двух стаканов. А уж как вы приготовите то, что на них нальёте, зависит только от вашей фантазии! На фото справа – пастила из свежего сока ежевики с мёдом.

На коробке производителя написано: в большинстве фруктов и овощей **сохраняется до 97% биологически ценных веществ, витаминов и ферментов**. То есть, сухие продукты остаются фактически **живыми**. Многие возражают: «У вас там 50°C, а ферменты гибнут при 42°C!» Отвечаю. Во-первых, растительные ферменты намного устойчивее животных. А во-вторых, сохнувший продукт испаряет влагу, и это понижает его температуру на целых 8-11°C. То есть, реально яблоко сохнет при 40°C, хотя воздух подаётся на 10°C теплее. Оптимум рассчитан точно. Поэтому сушка и выглядит так красиво, и аромат такой сильный.



Так вот, готовые блюда: зачем их сушить? Это вам объяснят охотники, туристы, путешественники, всё своё несущие с собой. Да чего там – я сам, старый турист, объясню! В серьёзный поход «мокрое» не носят – только сухое. А что у нас сухое? Раньше – супы в пакетах, сейчас – лапша и «пюре» с глютаминатом. Химия! Так что смесь сухих овощей, особенно с помидорчиками – истинный праздник на привале. Кинул сухое рагу в котелок – и вот тебе суп, как прямо с кухни. Чипсы из винегрета на привале – вкуснее свежего винегрета! Чипсы из овощной икры – вкуснее самой икры. Не просто сыровяленое мясо, а сухой вкусный гуляш с перчиком и чесночком – не буль-

онные кубики, почувствуйте разницу. Эх, жаль, в нашей походной жизни всего этого не было!



Чуть ли не главная беда всех домашних сухих заготовок – плодовая моль. Дело в том, что она вынюхивает ваши сохнувшие плоды и откладывает в них свои яйца уже через два-три часа после раскладки на сушку. С «Изидри» это исключено. Одновременная готовность продуктов означает, что они **никогда не бывают испорчены плодовой молью**. Мне достаточно пятнадцати минут, чтобы затарить только что остывшие сухофрукты в герметичные пластиковые банки. Но ещё надёжнее – обычные стеклянные банки, закупоренные вакуумными крышками «Вакс» (фото справа).



Самые сочные и сладкие плоды – томаты, арбузы и дыни, персики и земляника – присыхают к лоткам. Начинаешь снимать – ломаются и крошатся. Для них, а также для особо мелких ягод, предусмотрены специальные объёмные сеточки, которые укладываются на лотки. Они мягкие, легко гнутся, и все дольки фруктов остаются целыми. Особенно красивы цельные дольки земляники. На торт – красивее нету!



Само высокое качество и надёжность сушилок, увы, на фотографиях не покажешь. Можно лишь сообщить: даже у фермеров они работают по многу лет. Остаётся показывать результаты. Например, что мы сушим зимой? Зимой мы сушим самое сладкое: дешёвые переспелые бананы. Можно их резать, а можно просто распускать вдоль на три дольки. Банановые чипсы – любимое лакомство внуков и хит гостей.



Сухие томаты и перцы – особая статья на кухне. Томаты остаются ярко-красными, а вкус и аромат – как у натуральной советской томатной пасты. В суп и в борщ, в солянку и рагу добавка незаменимая. А размочить немного, так и пиццу украсят. Сухой болгарский перец – специя номер один. Размелите его на кофемолке – узнаете, наконец, что такое **паприка**! Такую душистую и вкусную ни на каком рынке не купишь. Пара ложек в борщ или рагу – блюдо становится совсем другим. А сухой



баклажан, слегка размоченный и поджаренный с луком, в яичнице вкуснее, чем свежий. Не забудем и про знаменитую греческую закуску – вяленые (не сухие!) томаты и перцы, залитые чесночным маслом.

Замечу: **проявливание** – особая кулинарная статья. Вяленая сладкая слива, к примеру – изысканное лакомство!



Кстати о грибах. Сохнут они за 7-10 часов. Остаются очень красивыми, будто свежие. Особенно красивы белые. Об аромате скажу одно: больше раза нюхать опасно. Даже опята, которые почти не пахнут в сухом виде, из «Изидри» выходят со своим особым ярким ароматом. Только благодаря этой сушилке я начал понимать, что разные сухие грибы пахнут по-разному. Суп-

грибовница или начинка для пирогов у нас теперь особого качества.

Очень интересно сохнут в «Изидри» citrusовые. Апельсины и мандарины остаются почти живыми с виду, а на вкус слегка тяготеют к апельсиновому варенью. Шкурка становится совершенно воздушной и вполне съедобной. Лимоны темнеют, но сухая долька в заварник – и свежего лимона не надо! Нетрудно заготовить сухую цедру, сняв кожицу овощечисткой. Но особенно нас удивили знакомые, подсевшие на сухие ананасы. Оказывается, они намного вкуснее, чем свежие. И такие вот открытия мы делаем регулярно!



Одно из наших первых открытий – домашний изюм. Знаете, как делают покупной? Виноград выдерживают в кипящем растворе соды, потом сушат, окуривая сернистым газом, а потом ещё смазывают жиром – для красоты. Мы просто берём зрелый столовый виноград со своих кустов, режем пополам и сушим. Продукт получается удивительный: насы-

щенный вкусом, кисло-сладкий. Высушенные косточки становятся хрустящими и легко съедаются – а они, опять же, весьма полезны: антиоксидант ресвератрол содержат.

Другое открытие – **живая фруктово-ягодная пастила**. Сохнет она меньше суток. Варить ничего не надо. Нужно просто перемельчить фрукты в блендере и смешать с мёдом или сахаром по вкусу. Неплохо добавить немного молотой корицы – она усиливает, оттеняет фруктовый аромат. Кладём на лотки листы для пастилы, чуть смазанные маслом, наливаем по полтора-два стакана фруктовой смеси. Высохло – снимаем тёплую пастилу и скручиваем в трубочки. Храним в банках в шкафу или в пищевой плёнке в холодильнике.



Идём дальше: добавляем в пастилу крупы, орехи, семечки – получаем живые мюсли. Можно смешать пророщенное зерно или пропаренные крупы, немного мёда,



фруктов и специй – получатся «эльфийские хлебцы» или целебные крекеры. Смешиваем в блендере ягоды, мёд, листья малины, мяты, мелиссы, чабреца и душицы – и вот вам лекарственная пастила от простуды. А если приварить тыкву или подсластить фрукты из соковарки, пастила получается нежной, как печенье.

Наконец, в «Изидри» легко приготовить изысканные живые конфеты. Вот рецепты Вали Ляшенко. Вы слегка недосушиваете сладкую пастилу, формируете кусочками и обваливаете в молотые сухие листья: малину – в малиновые, виноград – в виноградные. Сливы, яблоки, алычу – в порошок душицы, мяты, мелиссы (фото слева). Чудо, изыск природности!

Но по-своему прекрасна и пастила из старого повидла. Оно стояло на наших полках годами. А высушенное и пересыпанное кокосовой стружкой или кунжутом, как на фото справа, улетает в два часа!



И напоследок – конфеты «Зимние». В блендере мелем в труху сухие яблоки, сливы, абрикосы, бананы – что есть. Вслед за ними мелем разные орехи и семечки, сырые или поджаренные. Замешиваем всё это на меду. Катаем шарики и обваливаем в толочке, кунжуте, кокосовой стружке, молотых сухарях. Особенно я люблю конфеты из сухой сливы с жареным грецким орехом. Объединение, честное слово! Кто б мне их давал – все внукам уходят!



Опыт – дело наживное, и сейчас к сушилкам у нас есть линейка ценных аксессуаров. Тех, что в разы облегчают подготовку фруктов.

Когда валом идут яблоки – а их у нас больше всего! – старательные хозяева набивают мозоли на руках. А мы – таки нет. Потому что у нас есть «ябллокорезка-чистка-серединковынималка». Прокрутил ручку раз семь-восемь – получил яблочную «спиральку» с вынутой сердцевинкой. Хочешь – очищенную, хочешь – нет. Одно движение ножом – и в руке кучка готовых полуколец, бери и укладывай. Ну, просто в разы ускоряет работу! А ленточки кожуры мы сушим и украшаем ими чай, заваренный в стеклянном чайнике.



Из мякоти вишен получаются интересные цукаты и конфеты. Да и варенье без косточек куда лучше, и может долго храниться, не становясь вредным. А сухая спелая черешня – просто лакомство, не требующее никаких дополнений. Но вот косточки выбивать!..



Для этого есть ещё один аксессуар – выдавливатель косточек вишни и черешни «Leifheit Cherrymat». Такой, в который загружаешь сразу пригоршню, а потом просто щёлкаешь, чуть поправляя пальчиком, и в чашку падают ягоды без косточек. За час нетрудно полтора ведра нащёлкать. Я за 3,5 часа перебивал 50 кг черешни и вишни. Это ж какое облегчение впавшей в панику жене!!

А сейчас появился такой же выбиватель для слив-абрикосов. Выбил косточку – и разрезал сливку на четыре части. Любезной супруге осталось только положить на лоток и полюбоваться.

Есть ещё клубникорезка... И блендер... И шнековая соковыжималка – она не мелет, а просто выдавливает... И умная коптилка... В общем, кто отстал – догоняйте. **Жмите сюда, [МЫ ЗДЕСЬ!](#)** ☺

На сем пока закончу. А брошюру с рецептами и научными тонкостями сушильных процессов подарю вам, когда напишу следующую книгу. Какую? Пока не знаю, но точно интересную!

Помогай вам Бог, как вы – Ему!

**ХОРОШАЯ НОВОСТЬ ДЛЯ ВСЕХ УВЛЕЧЁННЫХ САДОВО-
ДОВ И ОГОРОДНИКОВ: Я НАЧАЛ СОЗДАВАТЬ ЭЛЕКТРОННЫЕ
КНИГИ, СЕМИНАРЫ И ПРОЧИЕ МАТЕРИАЛЫ.** В них – мои практи-
ческие наработки, идеи и взгляды, как уже проверенные, так и новые, в бо-
лее наглядном и выразительном формате.

НОВАЯ е-книга **«ПЛОДОРОДИЕ – ИЛИ УДОБРЕНИЕ?»**

С одной стороны, естественное плодородие – всему голова. С другой
стороны, вредны не сами удобрения – вредна глупость в их понимании и
использовании. Могут ли удобрения помочь плодородию? В чём тут исти-
на? Все подробности – в книге: <http://centr-schastja.ru/wppage/fertility>

Е-книга **«ВСЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ОГОРОДНОГО УСПЕХА»**, или
«Успешный огород – не только почва». Мой опыт подтвердил: микрокли-
мат не менее важен, чем почвенное плодородие. Отсутствие ветра, тепло
грунта, защита от осадков и лишнего солнца могут **УДВОИТЬ РОСТ** на той
же почве! Все детали – в книге:

<http://centr-schastja.ru/wppage/garden>

Е-книга **«ВЫСОКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В ЛАДУ С ПРИРОДОЙ»**, или
«Природный хайтек». Настало время, когда «природное» - уже не значит
«сделанное только природой». Многие высокотехнологичные материалы,
вещества и механизмы полезны именно в природном земледелии. Эти воз-
можности грех не использовать. Книга здесь: [http://centr-
schastja.ru/wppage/hitech](http://centr-schastja.ru/wppage/hitech)

ПОЛУЧИТЕ В ПОДАРОК МОИ НОВЫЕ БРОШЮРЫ, подписав-
шись на мои новости: <http://successlogy.ru/>

СТАТЬ МОИМ ПАРТНЁРОМ и получать процент с продаж, делясь
ссылками о моих книгах и материалах, можно
здесь: [http://shedevriki.ru/index.php?route=information/information&infor-
mation_id=13](http://shedevriki.ru/index.php?route=information/information&infor-
mation_id=13).

За честность и корректность партнёрства я ручаюсь.

ВСЕ МОИ НОВЫЕ МАТЕРИАЛЫ будут появляться здесь:
<http://kurdyumov.ru/index1.php>

ВТОРАЯ ХОРОШАЯ НОВОСТЬ:

@nik_kurdyumov – я в ИНСТАГРАМ.

Всё, что вижу и делаю – теперь в фотографиях!

БУМАЖНЫЕ КНИГИ можно купить в любых книжных магазинах России, заказать в Лабиринте и Озоне, <http://www.labyrinth.ru/authors/34357/> а также в центрах природного земледелия в разных городах: <http://prirodnomezemledelie.ru/> , <http://sianie1.ru/about/regional-centers/> .

Сейчас в продажу поступили мои книги, изданные московским «АСТ». Смотрите их во всех магазинах. КНИГИ АСТ ОПТОМ: Шифрова Елена, 499) 951-6000 доб. 498, e.shifrova@ast.ru .

Книги ИД «Владис» в розницу – в торговом зале издательского дома «Владис» в Ростове-на-Дону, пер. Островского, 46 и в книжных магазинах. Книги оптом от издательства: 8-863) 290-72-16, =290-72-17, е-мэйл: vladisbooks@gmail.com .

Искренне, Николай Курдюмов =