

Warszawa, lipiec 2019 r.

Zatrzymaj smak lata na cztery pory roku

Cały rok z niecierpliwością wyczekujemy lata. Słoneczna pogoda, dłuższe dni, wakacyjne wyjazdy i dojrzałe owoce sezonowe sprawiają, że pragniemy, by ten czas nigdy się nie skończył. Pór roku niestety nikt nie jest w stanie zatrzymać, ale my podpowiemy jak skutecznie przechować smak i zapach ciepłych dni na dłużej!

Lato rozpieszcza nas różnymi darami. Owoce, warzywa, kwiaty i zioła w okresie od czerwca do września cieszą pełnią smaku, barw i wyjątkowego aromatu. Warto zatem korzystać z tych nieograniczonych możliwości i spożywać dojrzałe w słońcu dary natury, które są niezastąpionym źródłem witamin i minerałów. Zielony jadalospis wpływa korzystnie nie tylko na kondycję organizmu, ale również na nasze dobre samopoczucie. Biorąc pod uwagę, że „nic co piękne nie trwa wiecznie”, trzeba więc zastanowić się, jak zachować dostęp do pełnowartościowych składników odżywczych nie tylko w trakcie wakacji, ale również wtedy, gdy za oknem robi się szaro i chłodno.

Rób susz!

Na szczęście istnieje sporo rozwiązań pozwalających na długotrwałe przechowywanie żywności. Jednym z nich jest suszenie, najstarsza i najbardziej ekologiczna z dostępnych metod. Pozwala ona zachować naturalny smak, skład i aromat. **Suszarka spożywcza marki MPM model MSG-11** znakomicie sprawdzi się przy konserwowaniu owoców, warzyw, ziół i kwiatów. Za pomocą tego urządzenia wzbogacimy dietę o naturalne minerały i witaminy nawet zimą. Cyrkulujące, ciepłe powietrze generowane przez suszarkę, skutecznie obniża zawartość wody w żywności i znacząco wydłuża jej okres przydatności do spożycia. **Model suszarki MPM MSG-11** wyposażony został w 5 przeźroczystych sit o średnicy 31 cm, których wysokość można regulować w zakresie od 2,5 do 5,0 cm. Transparentne ścianki pomogą kontrolować na bieżąco stopień wysuszenia produktów, a płynna regulacja temperatury - od 35°C do 70°C, pozwoli dopasować poziom ciepła do poszczególnych gatunków warzyw czy owoców. Dodatkowym atutem jest także wygodna, składana konstrukcja, umożliwiająca redukcję objętości urządzenia nawet o 40%. Podstawa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej to gwarancja trwałości suszarki.

Suszarka spożywcza MPM MSG-11 cena detaliczna: 213,30 zł

Słodka przekąska?

Idealnym, a zarazem niskokalorycznym i zdrowym dodatkiem do ciast czy owsianek mogą być liofilizowane owoce jagodowe!

Owoce liofilizowane

Składniki

- Owoce (np. maliny, truskawki, poziomki, wiśnie, czereśnie, porzeczki - ilość wg uznania).

Wykonanie

1. Owoce myjemy, osuszamy.
2. Wiśnie i czereśnie drylujemy. Porzeczki, jeżeli są duże, obieramy z szypulek, jeśli są małe, zostawiamy je w kiściach – mniejsze mogą pospadać przez kratkę.
3. Truskawki pozbawiamy szypulek i tnemy na plasterki o grubości ok. 0,5 cm.
4. Układamy owoce na kratkach suszarki. Owoce powinny leżeć obok siebie (nie na sobie).
5. Uruchamiamy suszarkę MPM MGS-11 ustawioną na 65°C. Suszymy owoce do ich wysuszenia (ok. 45 godzin).
6. Tak przygotowane owoce miksujemy na drobną „mąkę” i przesypujemy do szczelnego słoika.
7. Zmiksowane owoce liofilizowane możemy używać jako dodatek do ciast, deserów, owsianek itp. Smacznego!

Smak ogrodu zamknięty w saszetce

Po letnich upałach, nastał czas na rozgrzewające herbaty, najlepiej te z owoców i kwiatów zerwanych we własnym ogrodzie.

Owocowa herbata z kwiatami

Składniki

- 1 kg jabłek
- 1 kg wiśni
- 1 kg malin
- 1 kg moreli
- 1 kg porzeczek (czerwonych, czarnych)
- 8 cytryn
- 2 limonki
- 2 łyżki miodu
- kwiaty jadalne (np. rumianek, bratki, nagietki, płatki róży)

Wykonanie

1. Owoce myjemy. Wyciągamy pestki. Jabłka, morele, 2 cytryny i limonki kroimy w kostkę (ok. 0,5 cm).
2. Z 6 pozostałych cytryn wyciskamy sok i łączymy w misce z miodem. Dodajemy jabłka, morele, cytryny i limonki. Mieszymy i odstawiamy, po kilku minutach powtarzamy czynność. Dzięki temu owoce nie ściemnieją podczas suszenia i nadadzą mieszance lekko słodką nutę.
3. Wiśnie drylujemy. Porzeczki, jeżeli są duże, obieramy z szypulek, jeśli natomiast są małe, zostawiamy je w kiściach – mniejsze mogą pospadać przez kratkę.
4. Układamy owoce i kwiaty na kratkach suszarki. Owoce powinny leżeć obok siebie (nie na sobie).
5. Włączamy suszarkę MPM MGS-11 ustawioną na 65°C. Suszymy owoce do momentu ich wysuszenia (ok. 45 godzin).

6. Tak przygotowaną mieszankę przesypujemy do szczelnego słoika. W miarę jak pojawiają się inne owoce czy kwiaty, możemy czynność powtarzać i dodawać do wcześniejszej przygotowanej mieszanki.

Szczypta aromatycznej soli

By urozmaicić smak dań i nadać im niepowtarzalnego charakteru, warto dodać do nich naturalnej, smakowej soli.

Sól ziołowa

Składniki

- 1 kg soli gruboziarnistej
- 100 g papryki piri-piri
- garść rozmarynu
- garść tymianku
- garść cząbrku

Wykonanie

1. Zioła w gałązkach płuczemy i osuszamy.
2. Układamy zioła i paprykę na kratkach suszarki MPM MGS-11.
3. Suszymy wszystkie składniki do wysuszenia (ok. 20 godzin) w temperaturze 55°C.
4. Wysuszone zioła obieramy z gałązek.
5. Paprykę kroimy.
6. Łączymy w misce zioła, paprykę i sól.
7. Wszystko przesypujemy do szczelnych szklanych pojemników.
8. Tak przygotowaną sól możemy używać do sosów, zup, mięs, ryb oraz warzyw.

Szafa pachnąca Prowansją

Lawenda to piękna roślina o wyjątkowym zapachu, a do tego działa odstrasżająco na mole.

Lawenda suszona

Składniki

- Lawenda (ilość wg potrzeb)

Wykonanie

1. Lawendę zbieramy rano w słoneczny dzień.
2. Kwiaty układamy luźno na suszarce. Lawendę suszymy w temp. 65 stopni do osiągnięcia wysuszenia. Czas: około 10 godzin.
3. Wysuszone kwiaty wiążemy w wiązki lub przekładamy do woreczków utworzonych np z gazy.
4. Stosujemy np. do szaf, szuflad z ubraniami lub pościelą, albo wieszamy w łazience.

Możliwości jakie daje nam suszarka spożywcza marki **MPM model MSG-11** są nieograniczone. Zdrowe przekąski o wysokiej wartości odżywczej, zapachowe woreczki oraz

nietypowe napoje to tylko kilka z wielu pomysłów. Wybierz z lata to co najlepsze, włącz gościnność i przygotuj się do jesieni razem z MPM!

www.mpm.pl

Biuro prasowe marki:
Jagoda Chojecka, PR Hub
tel. +48 533 337 950
jagoda.chojecka@prhub.eu

Marzena Łęgowskiak-Sierżęga, MPM agd S.A.
tel. + 48 (22) 380 52 00
marzenasierzega@mpm.pl