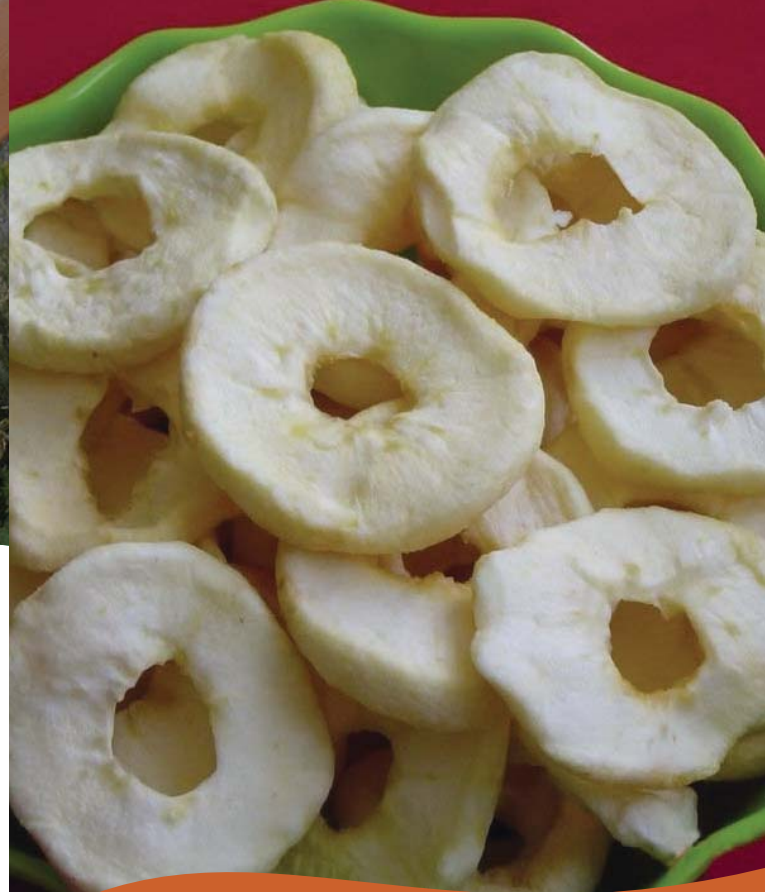


A napon vagy napkollektoros aszalóval történő szárítás esetén nem merülnek fel járulékos költségek és a környezetünket is óvjuk.



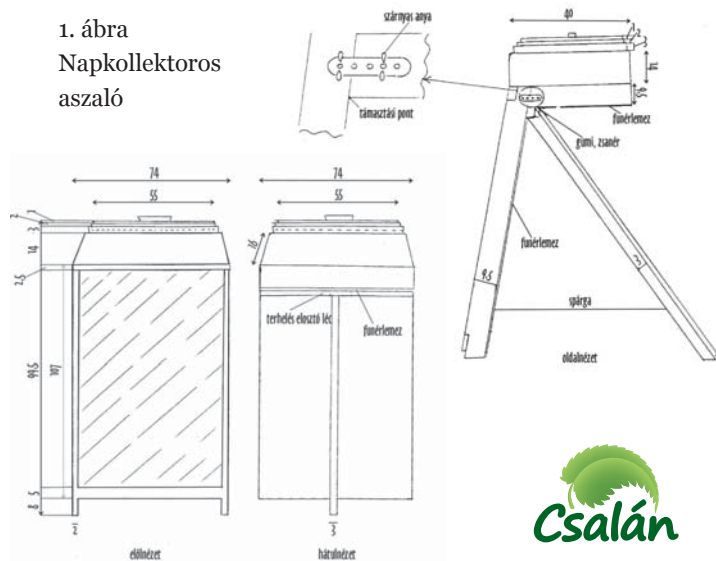
Mi az a napkollektoros aszaló?

A napkollektoros aszaló egy fakeretes berendezés, amely a korlátlanul és ingyenesen rendelkezésre álló napfény segítségével gyorsabban elvégzi a gyümölcs aszalását. Az aszaló működési elve nagyon egyszerű. Szíve egy – a hatékonyság

növelése érdekében – solar festékkel bevont alumínium lemez, amely a napfényt elnyeli és hőenergiává alakítja át. A keletkező, felfelé áramló meleg levegő egyetlen lehetősége a távozásra, hogy keresztül haladjon az aszalótálcán fekvő terményeken. Működtetéséhez mindössze napsütésre és aszalandó terménytől függően – hosszabb vagy rövidebb – időre van szükség.



1. ábra
Napkollektoros
aszaló



Csalán



Akár házilag is elkészíthető!

A napkollektoros aszaló elkészítéséhez az 1. ábra nyújt segítséget. Személyesen is megtekinthető a berendezés a Csalán Egyesület irodájában (8200 Veszprém, Rákóczi F. u. 3.), ahol szakirodalmat is kölcsönözhet.

Kiadja: T.ER.EM. Art Kft.
Szakmai tartalom: Csalán Környezet- és
Természetvédő Egyesület

A, mint Aszalás





Az aszalás az egyik legrégebbi tartósítási módszer, mellyel zöldségeket, gyümölcsöket tudunk tartósítani hozzáadott tartósítószer, cukor és egyéb káros adalékanyagok nélkül. A folyamat során a gyümölcsök, zöldségek nedvességtartalma olyan alacsonyra csökken, hogy a romlást okozó mikroorganizmusok nem lesznek életképesek, így az aszalvány eltarthatóvá válik.

Szinte bárhol aszalhatsz...

Többféle technikai megoldás alakult ki az évek során, így aszalhatunk egyszerűen a napon, cserépkályhán, radiátoron vagy egy kemencében sütés után, illetve napkollektoros aszalóval.

Tipp 1

Az aszalással tartósított gyümölcsök fontos rostforrások közé tartoznak, jót tesznek az emésztőrendszernek, eredeti színüket, aromájukat akár egy éven keresztül megőrzik. Bizonyos anyagok mennyisége – mint például a béta-karotin – megnő az aszalás következtében.

Hogyan kell aszalni?

Aszalásra szánt termény legyen ép, egészséges! Penészesedő gyümölcsből, zöldségből nem lehet fogyasztható aszalványt készíteni. Aszalás előtt a terményt meg kell tisztítani, megmosni, majd lecsöpögtetni.

Az aszaláshoz nem kell mást tenned, mint kiválasztani egy kellően meleg, árnyékos, de szellős, esőtől védett helyet. A közvetlen napfény hatására lebomlanak a táp- és gyógyhatású anyagok, az illóolajok elillannak. Kiválóan alkalmas aszalásra egy jól szellőző padlás, de mindezt a szabad levegőn is elvégezheted. A kiválasztott helyen egy kiterített ponyvára, vászonra egy rétegben, egymástól kellő távolságra (ne érjenek össze) helyezed el az egyszer átmosott, lecsepegtetett aszalnivalókat. Rovarok és por ellen egy vékony kendővel érdemes letakarnod őket.



Akkor jó az aszalás, ha minél alacsonyabb hőmérsékleten, de gyorsan valósul meg. A folyamatra általában elegendő 2-3 nap, de a kisebb nedvességtartalmú zöldségek, gyümölcsök még ennél is rövidebb idő alatt elkészülnek. Addig szükséges az aszalás, míg az aszalvány állaga puha és rugalmas nem lesz: legyen hajlékony, de ne legyen törékeny. Így, ha kicsit betépjük a gyümölcs szélét, már nem találunk benne nyers részeket.

Hogyan tárold az aszalványokat?

Mind a zöldségeket, mind a gyümölcsöket aszalás után néhány órára érdemes a levegőn hagyni, hogy a levegőből némi vizet szívjanak fel, így szívósabbak lesznek.

Az aszalványokat száraz, hűvös, fertőzésektől mentes helyen kell tartani tüll, vászon vagy papírzacskóban. Hűtőbe soha ne tegyük!

