

Podzim přeje houbařům

Vloženo: 23.09.2022 Komerční sdělení

Víme, jak dary lesa uchovat po celý rok díky sušičkám ovoce



Doba bohaté podzimní sklizně je spojena nejen s ovocem, ale i s houbami. A že je letos úroda v našich lesích skutečně bohatá, snad ani nemusíme připomínat. Jejich nalezené množství může být takové, že je čerstvé nespotřebujete a co si budeme povídat, zásoba chutných hub na zimu představuje hotový poklad. Možností, jak houby uchovat, je několik, přičemž sušení představuje ideální způsob skladování.

Sušení jako za dob našich babiček

Správně usušené houby neztratí nic ze své chuti a ani nepřijdou o látky v sobě obsažené. To věděli i naši předkové, kteří si sušením připravovali zásoby na těžké zimní období. My to máme o poznání jednodušší, ale i tak si lze lesní nadílku usušit stejně jako naše prababičky. Základem jsou dobře očištěné a na plátky nakrájené houby, které se poskládají na rámy se sítí. Takto je musíte nechat pomalu sušit na stinném a zároveň vzdušném místě. Během slunných dní je lze nechat venku, ideálně na plechu. Jestliže chcete mít jistotu, že proces proběhl správně, houby dosušte v mírně rozehtáté troubě. Poté je uzavřete do sklenice a uložte na tmavé místo. Vydrží tak po celý rok.

Sušení v sušičce ovoce



Foto: www.electroworld.cz

Nejjednodušším způsobem dnešní doby je sušení hub s využitím sušičky. Proces, který jinak trvá několik dnů, zvládnete hravě za jedno odpoledne. Jednoduše tak nasušíte větší množství potravin, aniž byste riskovali výskyt plísní, zachováte chuť, vitamíny a další zdraví prospěšné látky bez použití chemie. To vše dělá ze sušičky ryze praktického a užitečného pomocníka v domácnosti. Před sušením samozřejmě nezapomeňte houby či jiné plody pečlivě omýt a nakrájet na zhruba stejné plátky. Tím zajistíte dokonalou dehydrataci a až roční záruku skvělé chuti.

Velký výběr sušiček najdete v ElectroWorldu, kde vám prodavači ochotně poradí. Nechce-li se vám do kamenné prodejny, využijte e-shop na www.electroworld.cz.

Jak vybrat sušičku?



Foto: www.electroworld.cz

Před nákupem sušičky ovoce, ve které lze samozřejmě sušit i houby, ale také maso nebo bylinky, si ujasněte, jak často a pro jaké množství plodů ji chcete využívat. Máte-li zahradu a zároveň rádi chodíte na houby, určitě volte větší a výkonnější hranatou sušičku. Příležitostným houbařům postačí běžná kruhová sušička.

Rozdíly u kruhových sušiček jsou ve velikosti a počtu plátů. Oproti hranatým modelům bývají levnější, ale jejich nevýhodou je nerovnoměrné proudění tepla během sušení, a tak je nutné pláty během procesu prohazovat. To neplatí v případě hranatých modelů. Zde teplý vzduch proudí horizontálně a do procesu sušení tak není potřeba zasahovat.

Jde-li vám o rychlost sušení, zaměřte se na výkon. Obyčejnější modely zvládnou maximálně 250 W, optimum je pak výkon 250 až 550 W. Sušíte-li hodně, můžete se zaměřit i na výkonnější modely. V zásadě ale platí, že výkon neovlivňuje konečný výsledek, pouze proces urychluje.



Foto: www.electroworld.cz

Důležitým faktorem při výběru sušičky je samozřejmě také velikost, s čímž úzce souvisí i počet plátů, které lze poskládat nad sebe. Nejlevnější modely disponují čtyřmi až pěti pláty, naopak ty největší i devíti a více. Opět zde platí pravidlo, že čím více sušíte, tím větší model vybírejte. Samozřejmě ale berte v potaz volné místo, které máte v kuchyni. Některé modely disponují zajímavými funkcemi, jako je časovač či možnost nastavení různých programů sušení.

Sušení v troubě

Alternativně lze sušit houby i ovoce v [kuchyňské troubě](#). V takovém případě je důležité, aby bylo možné spotřebič nastavit na co nejnižší teplotu horkovzdušného ohřevu, ideálně jen na 40–60 °C. Při vyšší teplotě se z plodů postupně ztrácejí vitamíny a minerály. Některé moderní trouby přímo disponují programem na sušení.

I při sušení v troubě platí, že houby musí být dobře očištěné a nakrájené na stejně velké plátky. První dvě hodiny sušte na co nejnižší teplotu, optimálně na 40 °C, poté ji můžete zvednout až na 60 °C a čekat, až se houby zcela zbaví vody. Trouby s automatickým programem se o celý proces postarají samy. Což je případ i níže uvedené stolní multifunkční [trouby Sogo](#), která má horkovzdušné sušení v popisu práce, včetně časovače až na 24 hodin.



Foto: www.electroworld.cz