

USCATOARE DE LEGUME - FRUCTE – SEMINTE



Uscarea fructelor, a legumelor si a semintelor este o metoda folosita de oameni de sute si mii de ani pentru a se pregati pentru anotimpul de iarna. Noile tehnologii folosesc metode mult mai avansate, dar in momentul de fata, cerintele sunt in crestere pentru alimentele sanatoase, la costuri reduse, dar si nevoile noastre, ale tuturor pentru investitii durabile, aduc uscatoarele solare in prim plan ca solutii alternative.

Folosind uscatoarele solare si construindu-le dupa metode traditionale, le valorizam in acelasi timp ca produs cultural. In mediul rural, unul dintre primele moduri de pastrare a hranei a fost deshidratarea. Oamenii au folosit caldura soarelui pentru a conserva hrana prin intermediul cuptoarelor. Multe persoane folosesc astazi deshidratarea solara pentru a obtine fructe uscate natural, de inalta calitate. Fructele si legumele pastreaza prin uscare 60% din componentele chimice initiale (proteine, vitamine, glucide si acizi organici). Se pot usca cirese, visine, caise felii, mere felii, plante medicinale, fasole pastai, ardei, gogosari felii, ciuperci, seminte, etc.

Deshidratarea fructelor si a legumelor se poate face direct la soare si este metoda cea mai economica, dar dezavantajele sunt multiple din cauza

imposibilitatii de a pastra o igiena corespunzatoare. Calitatea produselor va fi slaba, de obicei din aceleasi motive, iar consumul de timp pentru a supraveghea uscarea este destul de mare.

De aceea este indicat sa folosim deshidratarea solara. Tehnologia folosita in acest caz poate fi reprodusa cu usurinta in orice bucatarie, iar structura este una foarte simpla. Practic este nevoie doar de o cutie care sa contina o fateta din material plastic.

Avantajele construirii unui uscator solar sunt multiple si demnede luatTn calcul:

- deshidratarea se produce mai repede pentru ca, inaintul uscatorului este mai cald fata de mediul exterior (ca in cazul uscarii la soare);
- risc mai scazut de alterare a fructelor si legumelor (cu cat procesul de uscare este mai incet, cu atat sansele ca alimentele sa fermenteze este mai mare); produsele puse la uscat sunt protejate de factori externi: ploaie, praf, paraziti, muste;
- economisti timp pe care altfel l-ati petrece cu supravegherea uscatorului; nu necesita supraveghere in timpul noptfi sau atunci cand ploua;

Calitatea produselor obtinute este mai buna din punct de vedere al nutrientilor, a igienei implicate și a culorii produselor dupa uscare.

Uscarea se realizeaza intr-un uscator confectionat dintr-o rama de lemn, prevazut cu gratare, cu un loc pentru aerisire cu sita de plastic si acoperit cu sticla sau folie de policarbonat.

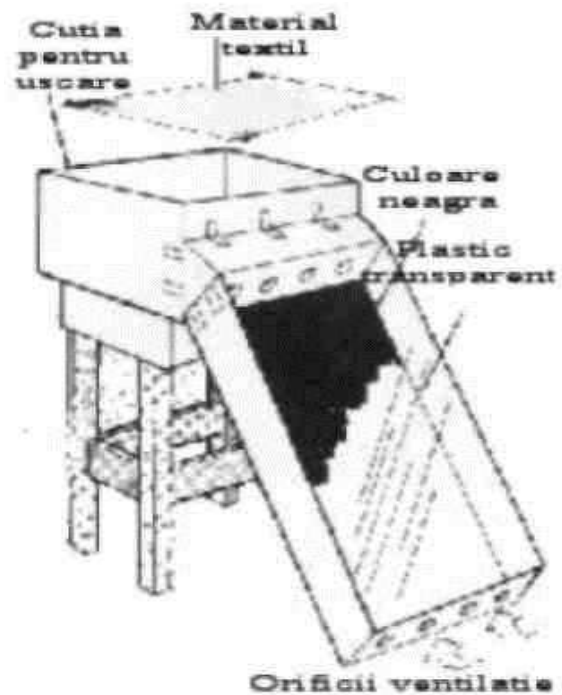
Dispozitivul de uscare se aseaza pe locuri insorite, ferit de praf, muste si miros de gunoi. Legumele si fructele trebuie intoarse la fiecare 24 de ore.

Materialele necesare onfectionarii dispozitivului sunt urmatoarele:

Dimensiunile sunt relgabile, Tn functi necesitafle pecare leavefl.

- scandura de brad;
- sita de plastic;
- policarbonat sau geam.

In imaginile de mai jos se afla fotografia si schema de constructie pe componente a unui astfel de dispozitiv.

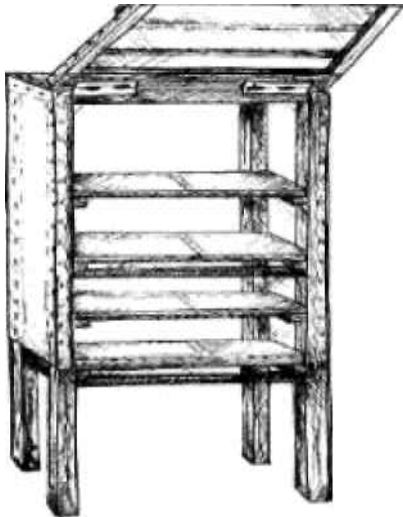


Etapele constructiei sunt urmatoarele:

- **Confectionati o cutie pentru uscare din scândură.**
- **Deasupra acesteia fixati un material textil care va avea rol si la aerisire. Panoul cu fateta din plastic - vopsită neagră - va atrage mai multă lumină si va crea un mediu propice uscării fructelor.**

- Orificiile de ventilatie sunt foarte importante pentru că la temperaturi foarte ridicate fructele si legumele se pot usca foarte repede, iar umezeala acumulată poate crea condens.

Panoul din plastic care va atrage caldura este optional. Puteti construi si un model de uscător ce nu are prevăzut un astfel de dispozitiv. Acesta este compus dintr-un cadru de lemn, iar partile laterale sunt de fapt folii de plastic. Mai multe nivele ale uscătorului înseamna o capacitate mai mare. La o suprafată de uscare de 10mp cantitatea de fructe si/sau legume uscate este de până în 35 de kg.



Perioada necesară pentru uscarea cantității mentionate este de 3-4 zile pentru modelul de prezentat in stanga.

Inainte de a usca fructele si legumele, este important sa tineti cont de urmatoarele reguli:

- **Selectati foarte bine fructele si legumele ce urmeaza a fi uscate. Tineti cont de faptul ca uscarea nu va imbunatati calitatea produselor, ci dimpotriva, le va potenta degradarea;**
- **Spalati individual fructele si legumele, folosind un detergent de vase;**
- **Inainte de uscare, legumele trebuie oparite in abur pentru a opri actiunea enzimelor. Astfel, preveniti pierderea unor nutrienti. Acelasi procedeu nu este obligatoriu pentru fructe.**

**Iata cateva schita mai ample ale uscatoarelor de legume – fructe –
seminte:**

