



Спеції і пряні трави. Для сушки (в'ялення) помідорів підійдуть всі трави італійської кухні (розмарин, чебрець, орегано, базилік тощо), а також для оригінального аромату можна додати, окрім традиційних чорного і перцю чилі, хмелі-сунелі, кардамон, селеру, тмин, кайенській перець, імбир, барбарис, коріандр та ін. Найкраще суміш спецій стовкати безпосередньо перед додаванням в томати або в заливку для їх зберігання, так аромат буде інтенсивнішим.

Сіль. Найкраще використовувати крупну морську сіль. Ця сіль ефективніше засолить помідори: крупні кристали не пересолять помідор, оскільки не зможуть пройти крізь шкірку, а якщо шкірка лопне, навпаки, створять захисну плівку. Втім, з сіллю, навіть крупною, потрібно бути обережними, інакше помідори втратять свою солодкість і на смак нагадуватимуть тараньку. Цікаво, що [при сушці на сонці](#) сіль додають завжди, а при сушці в духовці вона необов'язковий елемент. Пояснити це можна: при сушці на сонці сіль грає роль консерванта і не дає помідорам погнити.

Рослинна олія. Олію краще брати рослинну рафіновану, без запаху, яка би не «вбила» сильний і концентрований аромат томатів. Підійде тут оливкова олія (першого холодного віджимання в ідеалі), рафінована соняшникова, олія з виноградних кісточок.

Часник. Часник, втім, необов'язковий елемент, але він надає сушеним помідорам неповторному смаку Середземномор'я. Перед використанням у сушених помідорах його зазвичай подрібнюють і розтирають із сіллю для кращого аромату. Втім, він може служити і додатковим ароматизатором як в процесі сушки, так і інгредієнтом масляної заливки.

Інші компоненти. Як інші компоненти до сушених томатів можна додати: сушену цибулю, каперси, анчоуси, стручковий перець та ін. Ці компоненти додаються вже в заливку.