



Сушені або по-іншому в'ялені (різновид сухої сушки) помідори стали популярними зовсім недавно. Спочатку вони були делікатесом і величезною рідкістю на наших столах, а зараз вже кожна господиня може спокійно приготувати помідори у такий спосіб. По-перше, сама технологія зовсім не складна, швидше займає багато часу.

А по-друге, сушені помідори мають незвичайний пікантний смак і їх можна використовувати повсюдно, ну, можливо, окрім компотів і десертів. Єдине, що насторожує, - це дорожняча оливкової олії, якою традиційно заливають сушені томати для зберігання. Але можна обійтися і зовсім без олії, якщо зберігати продукт при правильній температурі і вологості.

Які помідори краще сушити

В ідеалі сушити потрібно стиглі, дрібні, м'ясисті помідори з щільною м'якоттю. Найкраще - доспілі на сонці, а не в парнику, оскільки такі помідори володіють більш вираженим ароматом. Традиційно вибирають помідори сливовидних сортів, з рівною і чистою, без пошкоджень, поверхнею, не гнілі і не перезрілі, але все таки остаточно зрілі, без бурих і зелених плям. Просто такі помідори містять менше соку і насіння, тому і засушуються набагато швидше і ефективніше.

Помідори краще вибирати тверденькі і ціленькі, а також невеликі, що полегшить сушку. Звичайно, можна обмежуватися не тільки «сливи», підійдуть будь-які інші щільні плоди і навіть помідори черрі (виноградний помідор), які красиво виглядатимуть при сушці, правда, у них один недолік: треба їх набагато більше відзвичайних.

Сушать, як правило, червоні помідори, але якщо у вас є дух експериментатора, можна спробувати з жовтими і рожевими «сливами», а ось помідори інших сортів, жовті і рожеві, сушити дещо складніше, тут діє правило: чим соковитіші, більші і м'ясистіші помідори, тим більше піде часу на їх в'ялення (сушку).

При розрахунку кількості майте на увазі, що з 15–20 кілограмів свіжих овочів виходить 1-2 кг сушених.

Підготувати помідори до сушки можна таким чином: їх потрібно промити, очистити від насіння, перегоронок і плодоніжки, на свій розсуд зняти або залишити шкірку (із цього приводу багато різних думок: просто помідори без шкіри швидше сушаться, але з шкірою вони краще тримають форму і пікантніші). Нарізати плоди навпіл уподовж або упоперек колечками, тут теж варто діяти на свій розсуд: помідори більшого розміру і круглої форми краще розрізати товстими скибочками-колечками, а невеликі уподовж половинками чи ж четвертинками: так вони рівномірно просушаться і очистити від нутрощів їх буде значно легше. Підготовлені половинки добре обсушити. Іноді шматочки

помідорів трохи замариновують перед сушкою, хоча це зовсім і не обов'язково.