



*Витратні матеріали.* Для сушки помідорів можуть знадобитися фольга або пергаментний папір. Класти на фольгу помідори при сушці не рекомендується, оскільки: по-перше, алюмінієва фольга при нагріванні може «передати» помідорам токсичні непотрібні речовини, а по-друге, вони можуть безнадійно до неї пристати. Фольгою зазвичай застилають дно духовки або деко, над яким стоять ґрати з помідорами, щоб полегшити миття, а також прискорити процес сушки, оскільки фольга, застелена блискучою стороною вгору, є ще і непоганим відбивачем теплових променів. Пергаментний папір або кальку перед тим, як розкласти на неї помідори, потрібно обов'язково змастити рослиною олією, щоб уникнути прилипання.

*Посуд.* Для сушки помідорів на сонці або в духовці стануть в нагоді різноманітні дека, сита і решітки. Їх наявність полегшить процес. Рекомендують використовувати не алюмінієві дека, вони вступають в реакцію з кислотами, які виділяються з томатів, а силіконові та ін. Решітки і сита для сушки в духовці рекомендують змащувати рослиною олією, щоб помідори до них не прилипали.

*Тара для зберігання.* Для зберігання сушених помідорів рекомендують використовувати стерилізовані банки, їх накривають або капроновими кришками, або обв'язують шматком змоченого в олії пергаменту. Також можна використовувати банки з кришками, що самозакриваються, з гумовою прокладкою. Якщо помідори зберігаються не в олії, їх можна укласти в [глиняний, скляний посуд](#) з широкою шийкою або паперові пакети.