



Зберігаються сушені помідори в олії у спеціальних місткостях з глини, скла і пластику, а також в паперових пакетах в сухому темному місці близько півроку. Також сушені помідори можна заморозити, вони зберігаються при температурі від -15°С до 1 року.

Сушені помідори, залиті олією, слід зберігати в скляній щільно закритій тарі в холодильнику в плюсовій зоні до півроку.

Укладати сушені помідори потрібно якомога щільніше, пересипаючи спеціями: так вони займуть менший простір і потрібно буде менше олії для їх заливки, плюс вони краще збережуться.

Щоб олія краще вбралася в помідори при зберіганні, їх можна спочатку прокип'ятити 2 хвилини в суміші води і оцту (співвідношення: 1 частину оцту, 3 частини води). Після чого злити і укладати в банку гарячими.

Якщо помідорів замало в банці, то можна прокласти їх шматочками твердого сиру, сиру моцарела або бринзи. Так не тільки використовується менше олії, але і буде готова дуже смачна закуска.

Перед вживанням сушені помідори можна розмочити у воді і вині, вони придбають смак і м'якість.

Сушені помідори мають більш насичений смак, ніж звичайні, тому їх потрібно менше.

Сушені помідори використовуються у стравах італійської і середземноморських кухонь, в піцах, пастах, салатах, рагу, а також у перших стравах, в доповненнях до бутербродів і соусів.

Олію від сушених помідорів можна використовувати для заправки салатів і приготування різних страв.

Сушені помідори застосовують в медицині. Вони володіють полівітамінними, ранозагоювальними властивостями, регулюють обмінні процеси і діяльність шлунково-кишкового тракту, [підсилюють роботу нирок](#) і статевих залоз.

Традиція сушити помідори існує не тільки у італійців, цим методом їх заготівки користуються в Австралії, а також в країнах Центральної Азії.