

evermat®

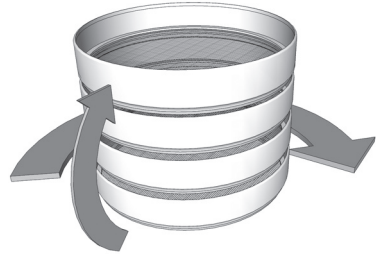
evermat®



- med EVERMAT
konserverar du lätt och läckert

För att du skall lyckas med din Evermat..

- Lägg inte för mycket på torkollorna.
- Ca 2,5 hg ansade och skurna produkter per galler är lämplig mängd.
- För att påskynda torkningen kan du låta torkollorna byta plats ett par gånger under torkningen genom att placera den nedersta ollan längst upp och vrida dem 1/2 varv.
- Fyll inte på ollorna med färska produkter under pågående torkning. Då förlängs torktiden och kvaliteten försämras.
- I slutskedet av torkningen kan "nästan torra" produkter läggas på samma torkolla. Du frigör då ollorna för nyskurna produkter.
- Täck inte över torkapparaten och förhindra inte luftintaget nerifrån.
- Den perforerade aluminiumplåten över värmeelementet får inte användas för torkning.
- Vid förstagångsanvändning bör torkollorna diskas för att avlägsna oljefilm. Torkollorna diskas för hand, inte i diskmaskin. Dra alltid ut väggkontakten innan torkapparaten underrede rengörs med fuktig trasa.
- I botten finns en tömningsöppning med plastpropp, genom vilken du kan hålla bort torkade rester. Glöm inte att sätta i proppen efter tömning.
- Använd aldrig apparaten till annat än torkning av matvaror.
- Om apparaten slutar fungera bör du kontrollera att den inte blivit överhettad p.g.a. felanvändning. Tryck i så fall på den svarta överhettningssknappen.
- För övrigt, följ anvisningarna i denna broschyr, så får du största möjliga nytta av din Evermat.



Bruksanvisning: EVERMAT hushållstork

Evermat är hållbar och lätt att rengöra. De 6 torkollornas nät är av rostfritt stål och höljet av slagfast ABS-plast. Torkapparaten är försedd med fötter av gummi.

Evermat är försedd med:

- Termostat för reglering av torktemperaturen 0-60 grader C.
- Tidur för att starta apparaten och kunna reglera torktiden (0-12 tim). När tiduret står på noll är apparaten avstängd.
- Överhettningsskydd (svart knapp) på den perforerade aluminiumskivan över elementet.
- Signallampa som lyser när maskinen är igång.

Teknisk data

Yttermått: Diameter 28 cm, Höjd 40 cm

Sex torkollor

Termostat: 0-60° C, steglös reglering

Tidur: 0-12 tim.

Överhettningsskydd, signallampa, skyddsjordad

Anslutningseffekt: 700W/220V -150Hz

Effektförbrukning: 0,2-0,5 kW/tim, 2 m sladd

Halkskydd av gummi

Färg: vit.

Garantitid: 5 år.

Med Evermat konserverar Du sommarens och höstens skörd på ett nyttigare, smakligare och hållbarare sätt jämfört med andra konserveringsmetoder - och detta utan besvär. Med Evermat konserverar Du nästan alla matvaror.

Det är lätt att konservera med Evermat. Fyll torkollorna, reglera värmen med termostaten och torktiden med tiduret och Evermat sköter resten. Vid Evermat-konservering bevaras aromen i årtal. Med Evermat kan Du lätt och snabbt variera matlagningen eftersom torkade råvaror i regel inte behöver förbehandlas före tillredning.

Torkning

I alla tider har människan försökt bevara livsmedel för kommande dagar genom saltning, syltning och torkning. Vi kan numera enkelt förvara genom djupfrysning, men med stigande priser på frysenheter och elektricitet, begränsade förvaringsutrymmen så är torkade produkter en utmärkt lösning. Lägg därtill risken för el-avbrott med åtföljande förstörda varor och allt merarbete.

Redan i slutet av 1700-talet finns skrifter om torkning. Allt skulle tas tillvara, så även den sista värmen i vedspisen där det mesta torkades. I Egyptens pyramider har man funnit säd som bevarat grobarheten i över 3000 år. På Öland har torkade slånbar hittats i en grav från bronsåldern. Tidigare har andelstorkerier för bär funnits i bärrika trakter i Sverige.

Under andra världskriget torkades ekollon och ärtor och rostades för att de skulle kunna ersätta den älskade kaffebönan.

Roten av maskrosen torkades och fick vara surrogat för piptobak. Men torkningen föll i glömska, man kanske blev betraktad som en bakåsträvare om man inte anammade de nya framstegen i djupfrysningen.

Torkade produkter är lätta att ta med på fjällvandring, camping och utflykter. Torkade produkter kräver litet utrymme att förvara, drar ingen ström under lagringstiden och man kan alltid "ta lagom" av det som behövs för tillfället.

Vissa år är bra "svampår" och då kan man lämpligen torka så mycket som möjligt, för vem vet hur det blir nästa år. Det är en ny, rolig och intressant tillvaro med torkat plus att hushållskassan räcker längre.

Torktiden

Torktiden är beroende av:

- produktens vattenhalt vid skörden
- luftcirkulationen i torkapparaten
- överbelastning av ollorna ger längre torktid
- tjockleken på det som ska torkas, sortera i storlek på de olika ollorna
- luftfuktigheten spelar roll, vid hög luftfuktighet förlängs torkningstiden

Torka aktivt

Efter ungefär 30 min, låt ollorna byta plats, den översta placeras underst osv. och vrid stapeln med ollor ett halvt varv. Torkningen blir då jämnare och går dessutom fortare. Vänd produkterna emellanåt.

Förvällning

Förvällning av grönsaker i saltat vatten medför en snabbare torkning och produkten behåller dessutom sin färg, lukt och smak bättre, den klarar också längre förvaringstid.

Förvällning av grönsaker bidrar till:

- Snabbare kokning
- Bakterier dödas
- Färg och smak bibehålls bättre
- Uppblötningen går snabbare
- Längre förvaringstid

Rotsaker

Per liter vatten tillsätts 2 tsk salt. Koka upp vattnet och lägg i grönsakerna. Tiden för förvällningen är svår att ange, den är beroende på hur stora bitarna är och hur hårda grönsakerna är. Bitarna skall inte vara kokta, bara börjat mjukna och alltså ha sin spänst kvar. Ungefärlig tid 2-3 min.

Ärtor, Bönor, Blomkål och Purjolök

Per liter vatten 1 tsk salt, för övrigt som ovan. Dessa grönsaker innehåller inte så mycket salt och drar därför till sig mera av saltet i förvällningsvattnet. Ungefärlig tid 1-3 min.

Ta genast upp det förvällda och låt rinna av i durkslag före torkningen. ”Dutta” eventuellt grönsakerna med en ren handduk.

Förvaring

Basförrådet av torkade produkter bör förvaras svalt och mörkt. Det som skall användas inom den närmaste tiden kan förvaras i köksskåp, ej kyl eller sval.

Inga dyrbara förpackningar behövs:

- glasburkar med tätslutande lock
- bruna papperspåsar

Gör en runda genom garage, källare och skåp. Visst står det tomma glasburkar med lock någonstans? Fråga vänner och bekanta, äldre släkt och vänner har säkert mycket att bidra med. Den äldre generationen uppfostrades till att aldrig slänga något ”som kunde vara bra att ha”.

Bruna påsar, t.ex. efter strösocker (väl urskakade) går utmärkt att förvara i. Tejpa igen ordentligt och kontrollera att inte förvaringsutrymmet är fuktigt. Har man överbliven lackfärg eller liknande, går det bra att måla de genomskinliga burkarna med den. Skriv på med tuschpenna vad burkarna innehåller, Den händige kan måla av innehållet utanpå burken exempelvis.

Vill man inte måla burkarna så sätter man helt enkelt ned dem i en mörk påse och tejar ihop. Kontrollera att både burk och lock är absolut torra innan det torkade fylls på. Risker för att det möglar är annars stor. Kontrollera efter en tid att förpackningen är torr, det får inte lukta unket. Undvik burkar av plast, en del kan ”svettas” och då möglar innehållet.

Tips

Allemansrätten ger oss möjlighet att plocka bär och svamp på annans mark utan markägarens tillstånd, även för försäljning. Inom nationalparkerna får bara plockas så mycket bär och svamp som man kan äta upp med detsamma.

För att undvika att t.ex. tomat- och gurkskivor fastnar i ollan, drar man över ollans botten med en tyglapp lätt fuktad med matolja. Det får inte droppa om ollan!

Blanda inte olika sorters produkter vid torkningen, de kan ta smak från varandra.

Att tänka på vid tillagningen av förvällda grönsaker: de har dragit åt sig en del salt under förvällningen så mindre kryddning behövs. Kom ihåg att torkade produkter på en gång, t. ex. jordgubbar, bananer eller ringäpplen, så se till att dricka extra mycket. Det torkade tar vätska från kroppen och då gäller det att återställa vätskebalansen.

En burk med t.ex. torkad svamp är en mycket uppskattad "gå bort present". Experimentera själv med olika produkter - möjligheterna är många.

Recept:

Bananer

Torkas vid max. 50°C. Torktid ca 6 tim

Bananer skall inte vara övermogna utan fasta i köttet.

Skär bananerna i ungefär 3 mm skivor

Torka tills de känns läderartade, vänd skivorna under torkningen.

Dill

Dillbladen torkas på max 35°C. Torktid ca 2 tim

Stjälkar torkas på max 40°C. Torktid ca 4 tim

Noppa av dillbladen och bred ut dem på ollorna.

Stjälkarna klipps i 1 1/2 cm bitar. Torkas på egna ollor.

Torkade dillblad smulas och strös över t.ex. potatisrätter och smörgåsar.

Dillstjälkarna ger utmärkt smak till grytor och speciellt då dillkött.

Stjälkarna tas upp då rätten är färdig. För att underlätta "upptagande", knyt in stjälkarna i gasväv innan de läggs i grytan.

Gräslök

Torkas vid max 35°C. Torktid 2-3 tim.

Rensa gräslöken väl, torka den oklippt eller klipp de i bitar om 2-3 cm.

Gott i soppor, t. ex. nässelsoppa.

Gul lök

Torkas vid max 40°C. Torktid 6-7 tim

Torkad gul lök är något som går åt i mängder under vintern.

Om man inte har tillgång till egen lök så köp mycket då den är billig.

Skala löken och skär den tvärs över i ungefär 3-4 mm skivor. Tag isär lökringarna så mycket som möjligt och bred ut på ollorna.

Under torkningen flyttas ollorna och vrids, men rör om i dom emellanåt, så går torkningen fortare. När löken känns torr och krispig är den klar.

Visst kan det lukta starkt och tårarna rinner lite, men det är bättre att ta detta på en gång och sen alltid ha torkad lök till hands.

Tvätta händer och redskap i kallt vatten, så går lökdoften bort. Stöt torkad lök, god att smaksätta t.ex. köttfärs med. Gott som chips. Torkad lök kan inte läggas i het stekpanna och brynas direkt, gör så här: Hetta upp 1/2 dl vatten och 1 rat olja. Lägg sedan i 1/2 dl torkad lök och låt det puttra tills löken sugit upp vätskan. Laga till rätten eller ät löken som den är.

Gurka

Torkas vid 40°C. Torktid 90 min

Slanggurka eller s.k. Västeråsgurka.

Skala gurkan med en potatisskalare. Skiva den med en osthyvel.

Stryk över torkollan med lite matolja på en tyglapp (det får inte droppa olja om ollan), så fastnar inte gurkskivorna.

Bred ut gurkskivorna på ollorna och vänd skivorna efter en stunds torkning.

Torka tills gurkskivorna känns som torra höstlöv. Gott som chips.

Jordgubbar

Torkas vid max 50°C. Torktid i skivor 4-5 tim

Bären skall vara mogna och fasta i fruktköttet. Rensa bort alla övermogna bär.

Små jordgubbar delas på mitten och "slutkanten" skärs bort för att förkorta torktiden. Större jordgubbar skärs i 2-3 mm skivor. Stryk ollans botten med en tyglapp lätt fuktad i olja. Det får inte droppa om ollan. Jordgubbarna är färdigtorkade när de känns sega och läderartade.

Kiwi

Torkas vid max 50°C. Torktid 4-5 tim

Skala frukten med potatisskalare och skär den i ungefär 3 mm skivor med en vass kniv. Olja ollan lätt och torka tills skivorna känns läderartade.

Krusbär

Torkas vid max 50°C. Torktid malda: 4-5 tim

Mogna krusbär, inte övermogna för då är skalet segt, körs i mixer eller mals i kvarn. Man kan söta den malda massan, dock inte för mycket så att den blir tunnflytande.

Klipp till smörpapper stort som 3/4 av ollans botten i, olja det lätt och bred ut moset. Se till att den understa ollans smörpapper inte ligger över fläkten, cirkulationen försämras då. "Pannkakorna" är färdiga när de känns sega och läderartade. Klipp i bitar till godis.

Nässlor

Torkas vid max 35°C. Torktid ca 3 tim

Plocka aldrig nässlor vid starkt trafikerade vägar, nära fabriker eller ladugårdar, där är nitrithalten hög. Börja skörda nässlorna tidigt, då de är riktigt späda, eller ta bara topparna på halv vuxna exemplar. Har nässlorna vuxit upp helt så klipp av dem och nya små skott kommer upp.

Plocka bort stjälkar. Skölj nässlorna vid behov eller skaka dem i en handduk, så fastnar småskräpet där. Bred ut nässlorna på ollorna, skifta ollorna och vrid stapeln. När blad kan söndersmulas är de färdiga för förpackning.

Används till nässelsoppa, stuvas som spenat och som tillsats i matbröd.

Nässelsoppa 4 personer.

14 dl vatten

8 dl nässlor, torkade

2 tsk ströbuljong

2 krm torkad gräslök, eller fänkål

4 msk vetemjöl till redning

Koka upp vattnet, lägg i nässlor och ströbuljong. Knyt in gräslök eller fänkål i en bit gasväv och lägg ner i kastrullen. Koka soppan ett par minuter och låt den dra en stund. Ta upp gasväven. Vill man ha soppan finfördelad, så mixa den, vispa annars hårt med en stålvisp. Red av soppan.

Servera med en kokt ägghalva. En varm och näringsrik nässelsoppa med en kokt ägghalva i mitt i vintern är en riktig vitamininjektion.

Murklor

Torkas vid 40°C och 50°C. Torktid 4-6 tim, 40°C i början, högre mot slutet

Murklor är ett kapitel för sig, beroende på gifthalten i en del av dem. Stenmurklan är den vanligaste och godaste murklan, men hör också till de giftigaste.

Ett lättflyktigt gift som är farligt även i små mängder. Vid transport av murklor i bil skall de förvaras i bagageutrymmet. Sov aldrig i ett rum där murklor förvaras. Rensa murklorna noga: skär bort den nedersta delen, dela murklorna och plocka bort skräp och insekter. Skölj och låt rinna av. Bred ut murklorna och torka tills de känns hårda.

Koka av murklorna för tillagningen

Lägg den torkade svampen i rikligt med rumstempererat vatten i 1/2-3 tim, beroende på murkelart och hur stora bitarna är. Värm sedan långsamt upp murklorna i blötläggningvattnet. Låt koka i 5 min. Slå bort vattnet. Häll på nytt vatten och koka åter i 5 min varefter vattnet slås bort. Sen är det klart att laga till delikatessen till en härlig sås.

Persilja

Blad torkas vid max 35°C. Torktid ca 3 tim

Stjälkar torkas vid max 40°C. Torktid ca 4 tim

Skilj stjälkar och blad åt och torka på skilda ollor.

Bäst smak har den storbladiga persiljan.

Krus-persilja används i färskt tillstånd mest som dekoration, då smaken inte är så framträdande.

Smula och använd den torkade persiljan i grytor, stuvningar och persiljesmör.

Plommon

Torkas vid max 50°C. Torktid ca 7 tim

Plommonen skall vara mogna, men inte övermogna. Tvätta plommonen vid behov och torka dom. Dela plommonen i klyftor, ju större snittyta desto fortare går torkningen. Små plommon kan delas i halvkor.

När plommonen känns läderartade är de färdigtorkade.

Purjolök

Torkas vid max 40°C. Torktid 4-5 tim

Dela purjolöken på längden, skölj den noga ren från jord och grus. Skär purjon i bitar ca 1 cm.

Förvällning behövs ej, men färgen på purjon bibehålls bättre om man förväller.

Det går snabbt. 1-2 min när purjolöken är tunn. Gott till soppor, grytor eller smulad på ostsmörgås.

Svamp

**Torkas vid max 40°C och 50°C. Torktid, skivad svamp 4-6 tim
40°C i början, högre mot slutet. Torktid, hackad svamp 2-3 tim**

Murklor: se annan plats.

Kontrollera med en aktuell svampbok vilka arter som är bra matsvampar och vilka som behöver kokas av. Nya rön gör att en äldre svampbok saknar dessa uppgifter.

Vid hemkomsten tas svampen om hand snaras möjligt.

Små exemplar av kantarell, trattkantarell och rödgul trumpetsvamp kan torkas hela och användas som dekoration av köttretter, i sås eller stuvningar. Dela de större svamparna och torka de olika sorterna var för sig på ollorna. Torka tills bitarna känns spröda.

Torkad pulveriserad svamp är en god krydda i olika rätter.

Före tillagning

Blötlägg svampen i rikligt med vatten. De flesta tunna svampar mjuknar på mindre än 30 min. Kantareller och taggsvamp t.ex. mjuknar på ca 2 tim.

Efter blötläggningsen värms svampen långsamt upp i samma vatten. Sedan får svampen sjuda i 10-15 min. Har inte vattnet kokat in kan det användas till smaksättning av andra rätter. Laga sedan till som färsk svamp.

Eftersom svamp innehåller fettlösliga smakämnen skall man använda smör eller grädde vid tillagningen. Curry är en god krydda till gul kantarell, används dock med försiktighet.

Tomat

Torkas vid max 50°C. Torktid 5-6 tim

Torkade tomater är en stor tillgång i matlagningen under vinter och vår. De behåller sin röda färg och luktar sommar.

Skär med vass kniv tomaterna i skivor, ca 3 mm. Torkollorna kan bestrykas med en lätt oljad tyglapp, detta för att undvika att tomatskivorna fastnar på ollan.

Vänd tomatskivorna efter ungefär 30 min och låt som vanligt ollorna byta plats och vrid ollorna ett halvt varv.

I olika slag av grytor är det gott med torkade tomater, lägg i dem mot slutet av kokningen och låt dem puttra med.

Om tomaterna förvaras för varmt förlorar de sin spänst och börjar lukta och smaka som ketchup.

Äpplen

Börja med 50°C i 2 tim, därefter 40°C i 2-3 tim

Är skalén fula bör äpplen skalas, annars är det en smaksak.

Det finns äppelskalare som samtidigt kärnar ur och skivar äpplen. Mycket praktisk till ett eller många äpplen.

Äpplet skivas i ungefär 2 mm tunna skivor eller i klyftor, men då tar torkningen längre tid.

Har man en större mängd äpplen som skall torkas är det mera rationellt att torka som efter gammalt recept. Torka äppelringarna på käppar eller grova snören, så mörkt, luftigt och varmt som möjligt.

Äppelkräm

1 liter vatten

50 g torkade äpplen

1 hel kanelstång

1/2 dl strösocker

en aning salt

3 msk potatismjöl

saften av en citron

Koka upp vattnet och tillsätt äppelskivor, socker, salt och kanelstång.

Låt det småkoka eller dra tills äpplena är mjuka.

Red av krämen och smaka av med citronsaft.

Ärtor och Bönor

Torkas vid 40°C, max 50°C. Torktid 4-8 tim

Snoppa och ansa. Förväll i lätt saltat vatten.

Bönor och ärtor skärs på snedden för att förkorta torktiden. Torktiden för bönor är väsentligt längre än för ärtor.

Evermat AB
Industrivägen 5
916 31 Bjurholm
Tel 0932-106 66 Fax 0932-106 65
www.evermat.se
E-post: info@evermat.se