

Ovocie	Potrebná príprava	Použitie	Približný čas sušenia v hodinách
Marhule	Rozrežte na polovicu a odstráňte kôstku. Prezreté ovocie môže zhnednúť bez toho aby bola ovplyvnená intenzívna chuť tohto ovocia.	Jedenie za čerstva, v koláčoch, vysušené ovocie v miske, v košíkoch.	32- 48
Ananás	Olúpte a nakrájajte na plátky s hrúbkou 6-10 mm. Príležitostne ich otáčajte aby ste zabránili prilepeniu na podložku. Má veľmi vysoký obsah vody ale konečný produkt má výbornú chuť a vôňu. Farebnosť po usušení zostáva.	Môže sa jesť v čerstvom stave, byť použité v ovocných šalátoch alebo spolu s ostatným vysušným ovocím.	24-32
Banány	Môžu byť nakrájané na kúsky alebo plátky. Budte opatrný pretože majú tendenciu sa prilepiť k sebe aj k sušiacemu podnosu. Vynikajúce výsledky po sušení. Sušenie v celku skracuje čas prípravy ale predlžuje čas sušenia. Majú tendenciu veľmi zhnednúť ale chuť zostáva veľmi výrazná. Po usušení zostávajú veľmi jemné a trochu lepkavé, pretože majú veľmi vysoký obsah cukru.	Vynikajúce čerstvé, hlavne na výletoch a exkurziách a tiež ako svačina. Majú veľmi výraznú chuť a substanciu preto sú veľmi obľúbené u detí.	24
Kivi	Olúpte a nakrájajte na plátky hrubé 7- 10 mm. Celé ovocie môže byť po dĺžke rozkrájané na 4 plátky. Poukladajte ich a občas posúvajte aby sa neprilepili. Po usušení si uchovávajú farbu.	Intenzívna trpká chuť. Môže byť konzumované čerstvé, v kombinácii s ostatným ovocím v ovocných šalátoch. Výborné po usušení.	18-24
Figy	Celé alebo rozpolené. Najlepšie výsledky dosiahnete po vysušení veľmi zrelého ovocia.	Výborné sú čerstvé, v koláčoch, šalátoch zo sušeného ovocia, na táckach spolu s ďalším sušeným ovocím, v košíkoch s ovocím.	24- 30
Jablká	Nakrájajte na plátky s hrúbkou 6- 8 mm, celé alebo po vybratí jadrovníka a ošúpaní.	Jedenie za čerstva, v koláčoch, vysušené ovocie v miske, v košíkoch. Sú obzvlášť bohaté na vlákninu hlavne ak sa sušia neošúpané.	18- 20
Hrušky	Rovnako ako jablká. Malé sladké odrody môžu byť sušené prepolené.	Výborné sú čerstvé, v koláčoch, ovocných šalátoch a vysušené spolu s ostatným ovocím.	20-22
Broskyne, nektarinky	Ak sú malé stačí ich prepoliť, pri väčších odrodách nakrájať na plátky alebo kúsky. Počas sušenia je treba ich často posúvať a obracať.	Výborné sú čerstvé, v koláčoch a vysušené spolu s ostatným ovocím.	24-32

Slivky	Sušit prepolené a vykôstkované alebo vcelku po predchádzajúcom zohriatí (blanširovaní) v horúcej vode po dobu 30- 60 sekúnd. Na sušenie sú vhodné aj plody z divoko rastúcich neštepených stromov.	Výborné sú čerstvé, v koláčoch a vysušené spolu s ostatným ovocím. Keď sa pár minút prevaria v troche vody majú mierne preháňajúci účinok.	24- 30
Hrozno	Veľmi pomalé sušenie kvôli nepriepustnému povrchu. Proces sušenia je možné urýchliť ak plody pred tým zohrejeme v horúcej vode po dobu 10- 20 sekúnd.	Vhodné na všetky použitia, čerstvé, ako hrozienka.	48- 52
Petržlen	Urovňajte listy tak aby sa veľmi neprekrývali a občas otáčajte.	Výborný je v sušenej podobe, tiež pre uchovávanie produktov v oleji.	15- 20
Špenát	Listy sušte vcelku alebo potrhane. Pravidelne ich otáčajte aby sa neprekrývali.	Do rizota, omelety alebo podobných jedál.	16- 20
Cukiňa	Keď je mladá a malá nakrájajte ju na kolieska. Ak je väčšia nakrájajte ju na kúsky alebo kocky bez vnútornej dužiny.	Ako vedľajší chod, do polievky. Keď je mladá a malá je veľmi chutná zakonzervovaná v oleji.	18- 20
Tekvica	Odstráňte šupku a jadierka a nakrájajte na plátky alebo kocky.	Vhodné do rizota a polievky.	24- 30
Zemiaky	Nakrájajte na plátky alebo kocky (8- 15mm). Počas sušenia ich posúvajte aby sa neprilepili. Počas sušenia môžu zhnednúť čo ale neovplyvní ich chuť.	Do polievky, ako vedľajší chod. Môžu byť tiež skladované ako polievka s ostatnými druhmi zeleniny.	18- 24
Kapusta	Nakrájaná na plátky a usporiadaná, nepotrebuje žiadnu špeciálnu prípravu.	Do polievok a ostatných jedál.	16- 20
Čili papričky	Nemajú veľmi priepustný povrch. Pre najlepšie výsledky ich rozrežte po dĺžke na polovicu.	Na kúsky alebo ako prášok dodajú každému jedlu pikantnú chuť.	24
Paprika	Nakrájajte na plátky alebo odrezky. Nepotrebujú žiadnu špeciálnu prípravu, sušia sa veľmi ľahko.	Použitie za čerstva, v jedlách, zakonzervované v oleji.	18- 24
Huby	Bez umývania ich očistite a nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 5 mm.	Akémkoľvek použitiu za čerstva alebo do jedál.	18- 24
Paradajky	Na sušenie sa preferujú paradajky s malou alebo strednou veľkosťou. Vďaka vysokému obsahu vody patria k zelenine, ktorá vyžaduje najzložitejší a najdlhší proces sušenia. Ak sú niektoré odrody veľmi zrelé majú tendenciu očernieť a vyzerajú takmer ako spálené. Chuť však týmto nie je ovplyvnená. Pred sušením rozkrojte na polovicu. Môžu byť sušené bez predchádzajúceho solenia a predsušenia.	Použiteľné takmer vo všetkých receptoch, vedľajších chodoch, omáčkach, polievkach. Výborné zakonzervované v oleji s bylinkami (cesnak, bazalka, oregano, čili papriky). Vhodné ako omáčka na cestoviny, čerstvé, sušené, v práškovom stave.	48- 60