***Вариант 1:***

**Покупайте дегидратор для овощей/фруктов и вы**

**перестанете считать калории!**

С приходом осени и холода мы ждем Нового года. И это не из-за подарков, а просто, чтобы поесть мандаринок. Ведь в умеренных широтах это ярчайший фрукт, который можно достать зимой по доступной цене. И тут, мы превращаемся в маленьких детей, которые ждут приближения сладкого оранжевого сезона. Наивные! Вот появляются первые дольки – радости нет предела! О сочных арбузах, спелых манго, насыщенных киви и других тропических лакомствах мы, даже и не мечтаем. Но почему?! Если их невозможно достать свежими, то почему бы не рассмотреть другие варианты?! Например, ломтики бананов, апельсинов и яблок можно высушить совершенно безопасным и бесконсервантным способом.

 ***Дегидратор (сушилка) для фруктов и овощей – отлично справится с любой задачей!***

Здесь можно высушить любимые фрукты (и не любимые тоже). И не просто дать им ссохнуться, а вдобавок избавить их от бактерий. А это уже бонус в копилочку. Так и вкусняшки могут целый год храниться!

Еще один вариант: можно сделать ягодную или фруктовую пастилу. Такое лакомство никого не оставит равнодушным. Сушилка имеет разные вариации. Если вы покупаете многосекционную, то приобретаете целый спектр возможностей. За один раз можно высушить несколько киллограмов самых разных фруктов. Проще говоря: на ночь выкладываем наши фрукты, а наутро вам и сладкие чипсы и пастила на подносе. Завтрак, как говорится, готов!

А как насчет зелени? Её тоже очень не хватает в зимний период. Лук, чеснок, укроп, перец, сельдерей, петрушка – в дегидрированном виде они выглядят не хуже замороженных. И при этом, у вас всегда будет чем удивить гостей. Щепотка укропчика в тыквенный крем-суп... и все гости уже пищат от радости!

Дегидратор можно использовать для сушки мяса. Послышалось? - Нет! Мясные хрустящие чипсы – это реально. Просто укладываете маринованные кусочки на 8-10 часов и совсем скоро собираете всю родню на мясную вечеринку. Получится не хуже, чем в магазине. Я вас уверяю!

***Стоить упомянуть и о вишенке на торте. Такого вы наверняка не слышали!***

Если можно высушить овощи и зелень, то на этом не стоит останавливаться. Взяли те же овощи, тот же высушенный укроп или петрушку и измельчили в блендере. Приправы на грузинский лад готовы! Добавьте перчика – уже на кавказский лад, присыпьте зирой – вот вам и восточные веселые нотки. Одним словом любая смесь на вкус и цвет, главное не выключать фантазию. Ведь это реальная находка для хозяюшек. Признайтесь, часто мы зависаем по дороге на кухню, в тысячный раз задумываясь: «Какой же супчик приготовить?»

 А здесь уже будет готовый набор, только добавить воды и немного проварить.

 Вуаля – вкуснейшее блюдо готово!

Подведем небольшие итоги: если дегидратор не доставит вам удовольствия, то уж точно разнообразит жизнь, привнесет новые возможности и поможет сохранять здоровье. Первое: вы не используете сахар или соль, сушка происходит естественным способом. Второе: все витаминчики спокойно останутся на своих местах, а бактерии бесследно покинут локацию. При этом вы сохраните и подкрепите свое здоровье полезными продуктами, и это - третье, на минуточку.

**Что ж, приятных вам перекусов!**

 ***Вариант 2:***

 **Путь к сердцу… Ну, конечно, через сладкое!**

Обычный день осени. Сидишь, работаешь, максимально прагматично разгребаешь разные вопросы… и тут, приходит наша соседка из соседнего павильона. Я как раз говорила по телефону, решая очередной вопрос по возражению клиента. Людмила появилась всего на пару секунд: оставила что-то съедобное на бумаге и исчезла так же скоропостижно. Я закончила разговор, положила трубку и присмотрелась: что-то должно быть вкусное. Так как время было ближе к обеденнному, чем к утреннему, то желудок напомнил о себе. Что ж, пробуем лакомство.

 Это оказалась ягодно-ореховая пастила. Вы сейчас можете думать что угодно, но в тот момент меня просто унесло за пределы всех атмосфер, стратосфер и чего-то еще умного. Это было настолько вкусно, что словами не передать. Ну, правда, вкусы словами не передаются! Если бы даже и передавались, то я бы оказалась жадиной.

 Точно, я выделила бы вам только несколько букв, и то не полностью. Да, слишком вкусно, чтобы бы правдой.

 Через несколько минут снова заходит Людмила и вносит прояснения в мою ягодно-туманную реальность. Так и так, значит, у подруги есть сушилка для фруктов и овощей. У неё самой тоже есть, а у меня с напарницей, значит, нету. *(Я, кажется, начинаю чувствовать волнение)*

 Сушилка такая называется – дегидратор. И творит она еще кучу всего разного и интересного: сушит, овощи, зелень, делает мясные чипсы, пастилу, словом – творит чудеса. *(Тут меня начинает закидывать в дрожь).*

А из этих самых сушеных овощей и зелени потом можно и приправу, и сухой бульон вытворить. *(Чудеса, - выдыхаю я..)*

Людмила продолжает -это еще не конец: хочешь рыбки погрызть – пожалуйста, не хочешь мясо морозить – значит высуши. Тут вариаций просто куча! Закинул несколько ярусов на ночь, а утром тебе и завтрак, и почти обед и перекус готов!

Я слегка начинаю приходить в чувства. Не то, чтобы я так быстро забыла вкус пастилы, нет. Здесь даже рассказики про мясо не перебьют впечатлений. Я просто начинаю понимать, какая вещь –этот дегидратор! Да, наверное даже с большой буквы – Дегидратор! И как, ну просто кровь из носа, мне нужна такая сушилка!

В общем, закончился рабочий день с новой мечтой: хочу себе сушилку. А поводов для этого впереди хватает: День Рождения, Рождество, Новый год.

Теперь почти каждое утро встаю с этой мечтой.

Эх, на что только не решишься, чтобы приблизить отпуск!