

URZĄDZENIE DO SUSZENIA

ziół, warzyw, jagód, owoców, grzybów

W okresie letnim, zwłaszcza w drugiej jego połowie, przypada zwykle największy zbiór jagód, grzybów, warzyw i owoców. Część tego urodzaju spożywa się na surowo, część przeznaczą się na różne przetwory, a resztę suszy się i przechowuje na okres zimowy.

Aby proces suszenia tych produktów mógł się odbywać prawidłowo, potrzebne jest odpowiednie urządzenie i miejsce. W dotychczasowej praktyce suszenie produktów dla potrzeb domowych odbywa się przeważnie w piecach do pieczenia chleba, w piekarnikach lub nad paleniskiem kuchennym, rzadziej na strychach lub w szopach.

Metody te są już nieco przestarzałe i gospodarczo nieekonomiczne, gdyż dają produkty o nierównej wartości odżywczej, przesuszone lub nie dosuszone, trudne do dłuższego przechowywania lub pozbawione właściwego zapachu i smaku.

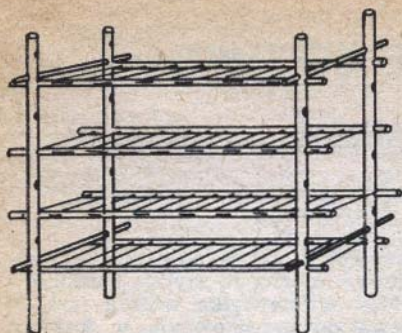
Znacznie lepsze okazały się metody suszenia wspomnianych produktów za pomocą opisanego poniżej urządzenia, które można byłoby nazwać domową suszarką (rys. 1).

Suszarka tego typu jest łatwa do wykonania i bardzo tania. Nie wymaga użycia ani kosztownych materiałów, ani wielu narzędzi. Może być ustawiana w każdym ogrzewanym pomieszczeniu lub na wolnym powietrzu. Można też przenosić ją wraz z suszącymi się produktami z wolnego powietrza do pomieszczeń zamkniętych lub odwrotnie. Można ją zawieszać nad podłogą albo nad płytą kuchenną, aby nie zabierała miejsca w przyścianych izbach lub innych pomiesz-

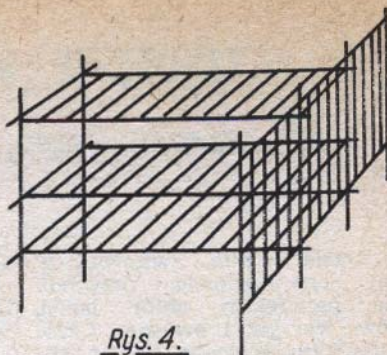
zeniach i, co wydaje się najważniejsze, można ją szybko rozebrać i złożyć w niewielką wiązkę (rys. 2) łatwą do przechowania w każdym pomieszczeniu do następnego sezonu. Wymiary suszarki mogą być dostosowywane do aktualnych potrzeb użytkowników lub do ilości posiadanych przez nich produktów.

Zasadniczymi elementami suszarki są pionowe słupki i połączone z nimi podłużnice i poprzeczki (rys. 3), tworzące różne układy nośne lub pola suszeniowe (rys. 4). Przestrzenie między podłużnicami mogą być wypełniane drewnianymi listewkami lub sznurkiem w układach poziomych lub pionowych (rys. 5). Układów takich można zbudować przy tej samej wysokości słupków kilka lub kilkanaście, zależnie od tego, jaki rodzaj produktów będzie na nich suszony. Jeżeli będą to jagody, warzywa lub owoce, to pół może być więcej (rys. 6), jeżeli zioła lub grzyby — to mniej (rys. 6a).

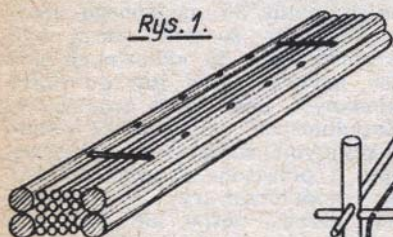
Do wykonania elementów nośnych suszarki możemy użyć listew drewnianych o przekroju kwadratowym, prostokątnym lub okrągłym, o drobnych, prostych słojach, bez sęków i pęknięć (rys. 7a). Mogą też być użyte do tego celu rurki z tworzyw sztucznych lub rurki metalowe o różnych średnicach i grubości ścianek, np. rurki o \varnothing 26 mm i 13 mm przy grubości ścianek 2—3 mm i 1—2 mm (rys. 7b). W listwach przeznaczonych na słupki wiercimy lub dłutujemy otwory o kształcie okrągłym lub prostokątnym odpowiadające przekrojom podłużnic i poprzeczek (rys. 8). W poprzeczkach wiercimy otwory tylko okrągłe o małej śred-



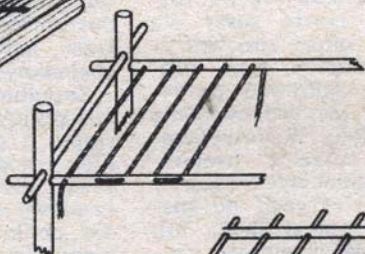
Rys. 1.



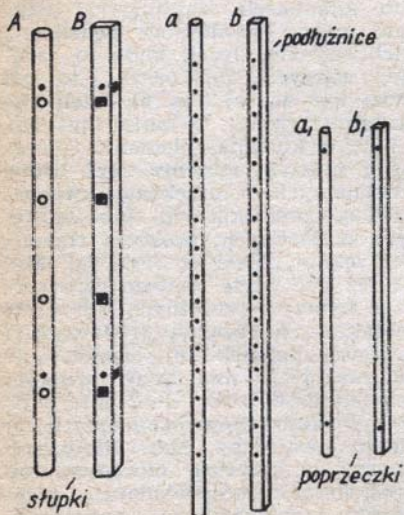
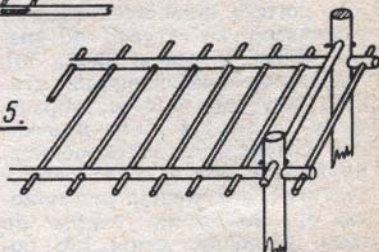
Rys. 4.



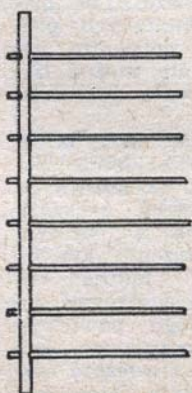
Rys. 2.



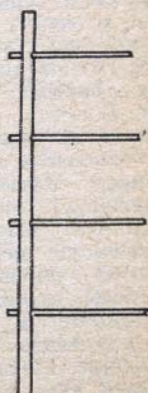
Rys. 5.



Rys. 3.



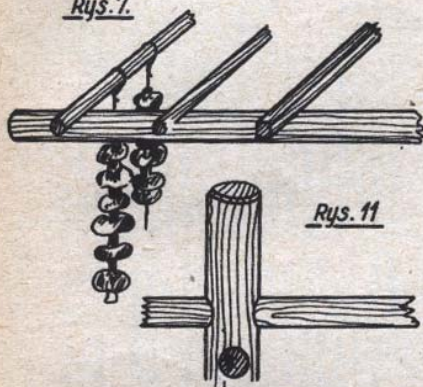
Rys. 6.



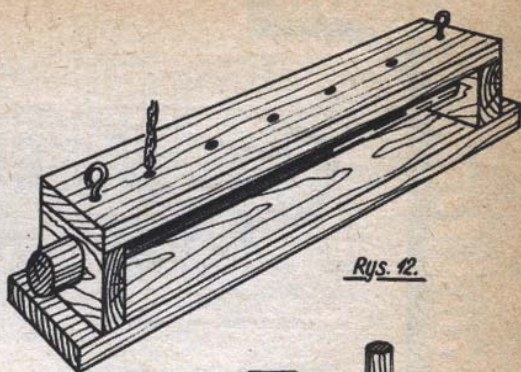
Rys. 6a.



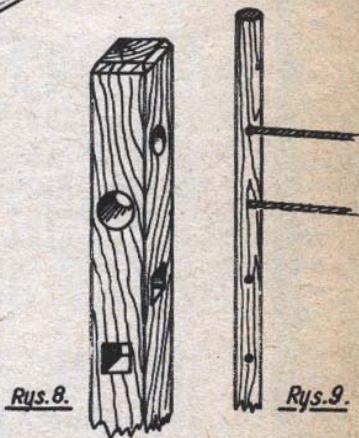
Rys. 7.



Rys. 11



Rys. 12.



Rys. 8.

Rys. 9.

nicy (2–3 mm) dla przewleczenia przez nie sznurka lub linki nylonowej (rys. 9). Jeśli do wypełniania pól między podłużnicami użyjemy zamiast sznurka jakichkolwiek listewek, to otwory wykonane w nich powinny odpowiadać przekrojom tych listewek. Można też nie osadzać listewek w otworach — tylko kłaść je na podłużnicach, np. przy suszeniu grzybów (rys. 10). Odległość między otworami wykonanymi w słupkach nie powinna być mniejsza od 100 mm, a wykonanymi w podłużnicach od 50 mm. Otwory w słupkach powinny być ciasno dopasowane do grubości poprzeczek i podłużnic w kierunkach wzajemnie do siebie prostopadłych (rys. 11). Do wyznaczania i wiercenia otworów w wałkach i rurkach

przygotowujemy prosty wzornik (rys. 12), który ułatwi nam osiągnięcie odpowiedniej równoległości i prostopadłości otworów. Listwy lub wałki powinny być obrobione dokładnie i starannie, gdyż od tego zależy cały efekt pracy.

Byłoby wskazane, po obrobieniu wszystkich części suszarki, staranne wypolerowanie ich drobnoziarnistym papierem ściernym i zaciągnięcie do słabego połysku politurą lub bezbarwnym lakierem. Do suszenia jagód lub innych produktów stosuje się podkładki z kartonu lub cienkiej tektury, odpowiednio dziurkowane (dla szybszego przepływu powietrza).

Jerzy Niebojewski

(Zastrzega się prawa autorskie)