

ВсеСоки.ру 2026



ХОРОШАЯ ЕДА

ТЫ – ТО, ЧТО ТЫ ЕШЬ

Содержание

О нас	5
Шнековая соковыжималка Hurom H400.....	6
Стационарный блендер Arzia BS4	7
Дегидраторы Arzia D01 и D02	8
10 режимов сушки у Arzia D01 и D02	9
Фруктовые закуски	10
СУШЁНАЯ ХУРМА	11
СУШЁНАЯ ГРУША	12
МАРИНАД ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА И СЛИВ	13
МАФФИНЫ С АНАНАСАМИ.....	14
ПЕРСИКОВАЯ ПАСТИЛА	15
СУШЕНЫЕ ЯБЛОКИ В ОСТРОМ СОУСЕ.....	16
ЯБЛОЧ	

МОРКОВНЫЕ ПАЛОЧКИ	24
ТЫКВЕННЫЕ ПАЛОЧКИ С СЫРОМ.....	25
ЧЕСНОЧНЫЙ БАГЕТ	26
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК.....	27
ЧЕСНОЧНЫЕ ЧИПСЫ	28
ЖАРЕННЫЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ КОРОЛЕВСКИЕ ВЕШЕНКИ	29
ЛУКОВЫЕ ЧИПСЫ	30
ОЛАДЫ С ЛУКОМ-ШАЛОТ	31
ЗАСАХАРЕННЫЕ ЛОМТИКИ ИМБИРЯ	32
ФЕРМЕНТИРОВАННАЯ ПАСТА ИЗ СОЕВЫХ БОБОВ ЧОНГУГЧАН.....	33
ТАКО С НАЧИНКОЙ ИЗ ЧОНГУГЧАНА	3

ОСЬМИНОГ, ТУШЕНЫЙ В СОУСЕ.....	43
КИМПАБ И КАЛЬМАР В СОУСЕ.....	44
ЖАРЕННЫЕ ЛИСТЫ НОРИ	45
ЖАРЕНАЯ ЛАМИНАРИЯ.....	46
ТУШЕНАЯ МОРСКАЯ КАПУСТА	47
СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ И ТОМАТАМИ.....	48
НАТУРАЛЬНАЯ ПРИПРАВА ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	49
ЗЕЛЕННЫЕ ВОДОРОСЛИ С ПРИПРАВАМИ.....	50
Приправы	51
КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ.....	52
КОРЕЙСКАЯ ПЕРЦОВАЯ ПАСТА КОЧУДЯН.....	53
И	

О нас

Уже 15 лет делаем премиальную бытовую технику доступной и помогаем людям повышать качество питания.

Прежде чем продавать аппараты, мы проводим тщательный отбор среди лучших производителей Южной Кореи, Европы и США, а затем скрупулезно проверяем на нашей студии их качество, функционал и работоспособность. Для нашего интернет-магазина мы заказываем только ту технику, в которой уверены на 100%. В ассортимент наших товаров входят:

- ◆ шнековые соковыжималки
- ◆ технологичные дегидраторы
- ◆ автоматические проращиватели
- ◆ профессиональные блендеры
- ◆ маслопрессы холодного отжима
- ◆ домашние мельницы

Наши опытные консультанты всегда готовы помочь с выбором техники. Напишите в чат, позвоните по номеру 8 (800) 333-36-27 или закажите услугу видеоконсультации. Специалисты свяжутся с вами и помогут подобрать аппарат под ваши задачи.



www.vsesoki.ru

Для вас

Устали мучиться выбором, что приготовить? Надоел привычный рацион? Хочется удивить гостей необычным блюдом?

В этой книге мы собрали интересные рецепты, приготовить которые вам помогут дегидраторы Arzia. Готовьте пикантные закуски, изящные блюда и заботьтесь о своем здоровье одновременно!

Шнековая соковыжималка Hurom H400



ПОДХОДИТ ДЛЯ ЛЮБЫХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Отжимайте фрукты, овощи, зелень и ягоды для свежавыжатых соков, а также орехи для растительного молока.

НАПИТ

Стационарный блендер Arzia BS4



Дегидраторы Arzia DO1 и DO2



ФАБРИКА ПРАВИЛЬНОЙ ЕДЫ

Бережно готовит снеки, хлебцы, чаи, специи, пастилу, заправки для соусов, йогурты и много чего ещё, сохраняя всю пользу и вкус.

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА 35-75°C

Минимальная температура 35°C сохраняет вкус и пользу трав. Максимальная температура 75 °C идеальна для сушки мяса, рыбы, грибов и плот

10 автопрограмм для большинства задач



Оптимальные параметры сушки уже запрограммированы – вам нужно только нажать на кнопку с названием продукта.

- «Яблоки»** – яблоки, груши, айва, персики, нектарины, слива
- «Бананы»** – бананы, манго, папайя, хурма, дыня, инжир
- «Цитрусы»** – апельсины, лимоны, лаймы, грейпфруты, мандарины
- «Травы»** – петрушка, укроп, кинза, мята, чабрец, орегано, крапива
- «Пастила»** – ягодная/фруктовая пастила или роллы, чурчхелла
- «Грибы»** – грибы, кабачки, баклажаны, болгарский перец, лук, чеснок
- «Томаты»** – томаты, клубника, малина, вишня, киви, черника
- «Курица»** – курица, индейка, утка, кролик, свинина, субпродукты
- «Рыба»** – креветки, кальмары, рыба, рыбный фарш
- «Мясо»** – говядина, баранина, оленина, конина, вяленые колбаски

Сушёная хурма

Высушенная в дегидраторе хурма мягче. Она легче жуется, а также быстро и легко готовится.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Хурма – 6 шт.

1. Очистите кожуру, порежьте на четвертинки.

2. Удалите косточку и сердцевину.

3. Равномерно выложите на поддон дегидратора, су

Сушёная груша

Если вам попались неспелые груши, высушите их в дегидраторе. Сладковатый вкус усилится, а текстура станет жевательной.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Груша – 6 шт.

1. Очистите груши от кожуры и нарежьте кольцами.
2. Вырежьте сердцевину, чтобы в результате получились кольца.
3. Вымочите груши в воде с сахаром в течение 2 минут, чтобы предотвратить обесцвечивание.
4. Слейте воду, поместите груши в дегидратор, сушите при температуре 70 °C в течение 11 часов.

♦ Всушенные груши храните в герметичных пакетах на застыве или стеклянных банках.



Маринад из красного перца и слив

Июнь-июль – сезон полезных слив. Можно приготовить сливовый соус, а из остатков сделать маринад, добавив красный перец. Маринад хорошо сочетается с мясом и рыбой.



Маффины с ананасами

Высушенные ананасы отлично подходят для выпечки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Готовая смесь для маффинов – 1 упаковка, яйцо – 2 шт., растительное масло – 40 мл, молоко – 50 мл, орехи.

1. Очистите кожуру, мякоть мелко нарежьте, поместите её в дегидратор на 9 часов при температуре 70 градусов.

2. Смешайте молоко, растительное масло и яйца, добавьте готовую смесь для маффинов.

3. Хорошо перемешайте, добавьте кусочки ананаса.

4. Зал

Персиковая пастила

Ароматная персиковая пастила не только вкусная, но еще и очень полезная. Персики богаты витаминами А, Е и С, которые восстанавливают упругость кожи.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свежие или консервированные персики – 3 шт.

1. Поместите персики в блендер и измельчите

Сушеные яблоки в остром соусе

Попробуйте приготовить такую необычную закуску из яблок в остром соусе.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Яблоки – 1 кг., молотый красный перец – 2 ст. л., перцовая паста – 1 ст. л., патока – 1 ст. л., измельченный чеснок – 1 ст. л., кунжут – 1 ч. л.

1. Вымытые яблоки нарежьте на 4 равные части. Удалите косточки, и нарежьте каждую часть толщиной по 0,5 см.

2. Выложите плоды на поддоны и сушите в дегидраторе в течение 8 часов при температуре 70 °С.

3. Высушенные яблоки тщательно перемешайте со специями.



Апельсиновые оладьи

Апельсины богаты витамином С. Достаточно вкуса, цвета или запаха апельсинов, чтобы они радовали глаз на протяжении всего дня.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Готовая смесь для апельсиновых оладьев – 500 г, молоко – 300 мл, яйцо – 2 шт., апельсины – 3 шт., немного растительного масла.

1. Очистите апельсины от кожуры, нарежьте кубиками по 2 см.
2. Сушите в дегидрататоре в течение 8 часов при температуре 70 градусов.
3. Используя готовую смесь, приготовьте тесто, после чего добавьте в него высушенные апельсины. Перемешайте.
4. Смажьте сковороду растительным маслом, вылейте тесто на сковороду, пожарьте.
5. Выложите на тарелку, посыпьте высушенными апельс

Канапе с киви

Канапе отлично подойдут для детского полдника, а также послужат хорошим угощением для внезапно нагрянувших гостей.

Канапе с киви украсят любой стол!



##

Палочки из сладкого картофеля в шоколаде

Сладкий картофель содержит большое количество клетчатки, хорошо насыщает и подходит для диетического питания.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сладкий картофель – 4 шт.,
темный шоколад – 200 г.

1. Отварите картофель не очищая кожуры, остудите.
2. Нарежьте палочки толщиной с палец так, чтобы кусочки не ломались.
3. Поместите в дегидратор на 4 часа при температуре 70 °С.
4. Растопите шо

Рисовый пирог с тыквой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Рисовая му

Чесночный багет

Чеснок добавляли в еду строителям пирамид в древнем Египте для повышения работоспособности.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Маринованный чеснок

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Чеснок – 50 зубчиков, столовый уксус – 3 ст., вода – 6 ст.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

Вода – 6 ст., столовый уксус – 4 ст., соевый соус – 1 ст., сахар – 2 ст., соль – 5 ст. л.

1. Сушите чеснок в дегидрататоре в течение 6 часов при температуре 50 °С.

2. Залейте чеснок водой, смешанной с уксусом, дайте ему настояться в течение 3-4 дней, чтобы убрать резкий вкус.

3. При

Чесночные чипсы

Полезные для здоровья чесночные чипсы можно приготовить легко и просто.



Оладьи с луком-шалот

Употребление лука-шалот стимулирует пищеварение, предупреждает желудочно-кишечные заболевания и улучшает кровообращение.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Лук-шалот – 200 г, мука – 1 ст., вода – 2/3 ст., растительное масло – 1 ст. л., кунжут – 1 ст. л., соль – 1 ч. л.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

Тихоокеанская сайра с сушеными овощами

Сайра богата витамином B12, омега-3 и белком. Регулярное употребление сайры в пищу предотвращает возникновение анемии.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Осьминог, тушеный в соусе

Осьминог богат таурином. Если его высушить в дегидрататоре и пожарить, получится не только вкусно, но и полезно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Осьминог – 500 г, лук – 50 г, морковь – 30 г, цуккини – 30 г, красный перец – 1 шт., лук-шалот – 3 стебля, капуста пекинская – 1 кочан.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

Перцовая паста кочудян – 2 ст. л., красный молотый перец – 2 ст. л., соевый соус – 1 ч. л., сок имбиря – 1 ч. л., мелко нарезанный чеснок – 1 ст. л., кунжутная соль – 1 ч. л., кунжутное масло – 1 ст.

Спагетти с вонголе и томатами

Особенностью блюда является то, что моллюски добавляются в пасту вместе с несъедобными раковинами, открывшимися в ходе приготовления



1. Нарезьте томаты небольшими ломтиками и сушите в дегид

Зеленые водоросли с приправами

Водоросли богаты клетчаткой, содержат небольшое количество калорий и эффективны при диетическом питании. Их можно легко засушить на зиму.



1. Нарежьте томаты небольшими ломтиками и сушите в дегидрататоре в течение 9 часов при температуре 70 °С.

2. Отварите спа

Полезная еда может быть вкусной. Не отказывайте себе в удовольствии насладиться любимыми блюдами, ведь практически у всех вредных ингредиентов есть безопасные альтернативы. Приготовить их легко и быстро можно с помощью качественной техники.



НАШИ КОНТАКТЫ

-  vsesoki.ru
-  8 (800) 333-36-27

МЫ В СОЦИАЛЬНЫХ СЕТЯХ

-  vk.com/vsesoki
-  ok.ru/vsesoki
-  instagram.com/vsesoki
-  rutube.ru/channel/1735077/
-  youtube.com/vsesoki

*деятельность организации Meta Platforms Inc и ее продуктов Instagram и Facebook запрещена в Российской Федерации.