

Receta para secar frutas y verduras



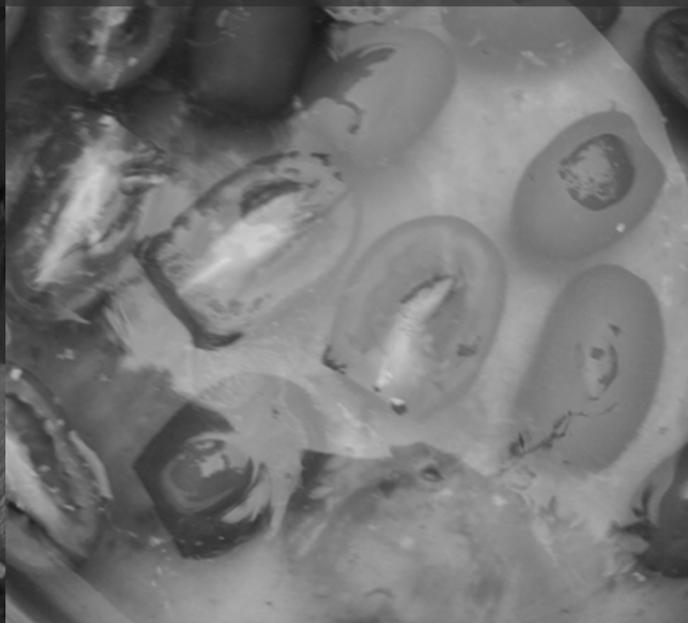
1° paso: Colocar agua potable en un balde o olla cantidad necesaria

3° paso: Pelar la fruta o verdura si es necesario, cortarlas en rodajas o por la mitad



2° paso: Colocar una cucharada de sal gruesa y un limón cortado y exprimido

4° paso: Colocarlas en el balde y dejar 5 min. aproximadamente, luego sacar y colocar en el secador



PRO
HUERTA



Ministerio de
Agricultura, Ganadería y Pesca
Presidencia de la Nación

Agencia de Extensión Rural Cipolletti
Roca 766, (8324) Cipolletti, Río Negro
Tel. (0299) 477-6550

www.facebook.com/inta.vallemedio
www.inta.gob.ar/altovalle

Secador de frutas y hortalizas a nivel familiar

Agencia de Extensión Rural Cipolletti
Estación Experimental Agropecuaria Alto Valle

Liliana Aliaga

PRO
HUERTA

INTA Ediciones

Colección
DIVULGACIÓN



1° Paso: Orientación donde colocar el secador

Del lado Oeste debería ir una cortina de plantas, para amortiguar el viento y el sol del medio día



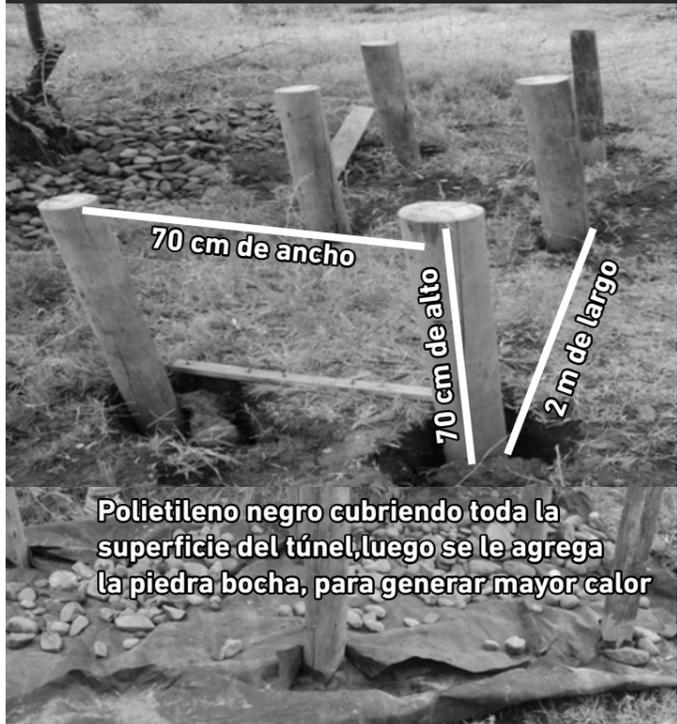
4° Paso: Armado del túnel, misma medida de la mesa

Manguera Negra aplastada en la punta y clavada a la estructura

Alfajía de 2 x 3 pulgadas



2° Paso: Estas medidas son optativas



3° Paso: Mesa de tela mosquetera de plástico



Chimenea para la evaporación de la transpiración

Pasadores para dejar cerrado el túnel

Se le colocó gasoil a los postes para que no suban las hormigas



Polietileno cristalino para túnel