



## Art et histoire de la déshydratation

### Introduction au merveilleux monde de la déshydratation!

De: *Preserving Foods Naturally II A Complete Guide to Dehydration.*

La déshydratation est l'une des plus anciennes méthodes de préservation des aliments que l'on connaisse. Les peuples primitifs déshydrataient ou faisaient sécher les herbes, les racines, les fruits et la viande en les exposant au soleil. Ils avaient appris que la déshydratation des aliments leur permettait de survivre durant les durs et longs hivers alors que la nourriture était plus rare ou encore inexistante. La légèreté ainsi que la valeur nutritive élevée des aliments déshydratés permettaient aussi aux peuples d'autrefois de parcourir de plus grandes distances lors de leurs voyages de chasses ou d'exploration.

Depuis les débuts de la civilisation, presque tous les peuples de notre planète ont recouru à la déshydratation ou au séchage des aliments. En fait, les plus anciens documents écrits sur le sujet, mentionnent que les Phéniciens ainsi que d'autres peuples pêcheurs de la Méditerranée avaient l'habitude de faire sécher leurs prises au grand air. Le séchage au soleil des feuilles de thé était très répandu chez les Chinois. Plusieurs autres cultures d'autrefois consommaient divers aliments déshydratés. Par exemple, quand certains anciens tombeaux Égyptiens ont été excavés récemment, les scientifiques ont découvert une variété d'aliments déshydratés, incluant des grains de blé. Ces aliments étaient sensés soutenir l'esprit du défunt dans son voyage après la vie. Lors d'une expérience, des grains âgés de plusieurs siècles furent par la suite réhydratés. Miraculeusement, ils germèrent, prouvant que la déshydratation est véritablement un moyen naturel et viable de préservation de la nourriture à long terme.

### Pourquoi un déshydrateur Excalibur

Économie – achetez des aliments en vente, en saison. Économisez 50% ou plus

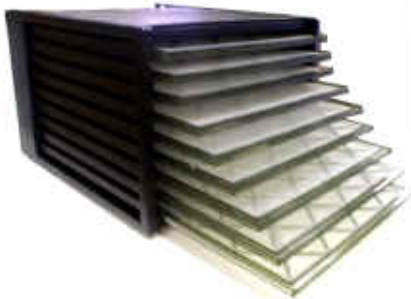
Santé – préserve les nutriments et enzymes. Aucun additifs ou agents de conservation

Goût – Excalibur concentre les saveurs. Chaque bouchée est savoureuse

Facile – Lavez, tranchez et séchez. Plus facile que les conserves ou la congélation

Rapide – déshydrate de 2 à 10 fois plus vite que la plupart des autres marques

Économie d'espace – les aliments déshydratés occupent moins d'espace



Excalibur 2400 : 4 plateaux de 12 x 12", 6½" H x 13" L x 16½" P, 220 Watts

Excalibur 2500 : 5 plateaux de 14 x 14", 6½" H x 13" L x 16½" P, 220 Watts

Excalibur 2900 : 9 plateaux de 14 x 14", 12½" H x 17" L x 19" P, 600 Watts