

1. Procedeu de obținere a legumelor cu umiditate intermediară, care include pregătirea legumelor, menținerea în soluție apoasă de conservant, deshidratarea prin suflare cu aer și ambalarea ermetică, caracterizat prin aceea că în calitate de soluție apoasă de conservant se utilizează soluția conținând sorbat de potasiu 0,05%, benzoat de sodiu 0,06% și acid citric 2,0%, în care legumele se mențin timp de 5...7 min.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că pregătirea legumelor include spălarea, sortarea, inspectarea și/sau curățarea, și/sau curățarea a doua, și/sau tăierea, și/sau blanșarea și răcirea.
3. Procedeu conform revendicărilor 1 și 2, caracterizat prin aceea că în calitate de legume se utilizează tomate și/sau ardei grași roșii, și/sau vinete, și/sau ceapă.
4. Procedeu conform revendicării 3, caracterizat prin aceea că în calitate de legume pentru pregătirea ghiveciului se utilizează vinete, ardei grași roșii, tomate și ceapă luate în următorul raport al ingredientelor, în % de masă:

vinete	30...35
ardei grași roșii	35...40
tomate	20...25
ceapă	5...10.
5. Procedeu conform revendicării 3, caracterizat prin aceea că în calitate de legume pentru pregătirea supei sau borșului se utilizează ardei grași roșii, tomate și ceapă luate în următorul raport al ingredientelor, în % de masă:

ardei grași roșii	35...60
tomate	20...55
ceapă	5...20.