

Правила использования посуды из красной глины

Блюда в глиняных горшочках получаются вкуснее и полезнее, чем в обычной посуде. Приготовление пищи в глиняных горшочках заметно экономит время, при этом, позволяя получить в результате ароматное и сочное блюдо.

Существует несколько правил, которые необходимо соблюдать при приготовлении еды в столовой керамической посуде из красной гончарной глины:

- Если посуда новая и ни разу не использовалась, вымочите ее в холодной воде 1 час или 3 часа, если это жаровня. После этого можно поставить изделие в холодную духовку, постепенно нагревая. Когда вода закипит, выключить духовку и оставить глиняный горшок остывать. Затем изделие из красной глины смазывают изнутри жиром (растительным маслом) и прокаливают в духовке на максимальной температуре.
- Проволочная мочалка или грубый ершик, а также губки с абразивным покрытием могут поцарапать поверхность. Поэтому лучше использовать для очищения посуды мягкую губочку.
- Горшочки нельзя мыть в посудомоечной машине
- Прежде чем начать готовить, горшочек или миску подержите 15 минут в холодной воде. Поры посуды впитают влагу, и еда получится более сочной.
- Глиняные изделия не переносят резкого колебания температур.
- Всегда нужно ставить глиняный горшок в холодную духовку, постепенно повышая температуру. В нагретой духовке он может треснуть.
- Если в горшочек класть горячие овощи, то уже через несколько минут горшочек можно ставить в предварительно нагретую духовку.
- Из духовки горшочек рекомендуется доставать за 5 - 10 минут до готовности блюда, так как даже вне духового шкафа оно будет продолжать готовиться за счет свойств горшочка.
- Готовя любые блюда в керамических горшочках, можно вместо глиняных крышек использовать крышки из теста, которые, пропитываясь ароматами продуктов и специй, становятся очень вкусным хлебом.
- Жидкость, доливаемая в процессе готовки должна быть горячей, чтобы стенки горшочка не треснули. Если, взглянув на уже разогретое блюдо, вы обнаружите, что в супе маловато бульона или соус слишком густой, добавьте жидкости, но только горячей, — от холодной стенки посуды могут дать трещину
- По этой же самой причине, вынимая горшочек из печи, микроволновки или духовки, не ставьте его на слишком холодную поверхность. Лучшее, что можно придумать, — дать ему слегка остыть на деревянной подставке или разделочной доске.
- Запекать продукты можно в глиняной посуде любой формы, даже не предназначенной с первого взгляда для запекания: в миске, плошке, чашке, тарелке.
- Многие продукты можно класть в горшочек сырыми, в горшке из красной глины они прекрасно приготовятся, нужно только немного увеличить время приготовления.
- После применения залить горшочки теплой водой на 15 – 20 минут, затем помыть мягкой губкой, просушить.
- Также, глиняные горшки без глазури принято прокаливать после использования, чтобы избежать возникновения плесени и неприятного запаха.

Готовить в глиняной посуде МОЖНО только:

- в духовке,
- в микроволновке,
- в печи, но только без открытого огня.
- в тандыре, но после того как он набрал необходимую температуру и готов к использованию и приготовлению пищи

Хранить все изделия с открытой крышкой.

Внимание! Очень важно помнить, что использование посуды из красной гончарной глины для приготовления блюд в печах, тандырах, духовках, с применением открытого пламени - **категорически запрещено!** Придерживайтесь правил приготовления!