



## Молочение

Молочение керамики — это очень древний и, пожалуй, самый экологически чистый метод обработки и декорирования глиняной посуды. Он заключается в следующем: после первого обжига керамическое изделие из красной глины опускают в молоко и дают пористой глине впитать в себя жидкость, а после этого посуду обжигают в печи еще раз. После молочного обжига глиняная посуда обретает красивый карамельный цвет, становится практически водонепроницаемой, более приятной и гладкой на ощупь.

В процессе эксплуатации ваша посуда приобретет свой собственный уникальный рисунок, и в этом ее особенность.

## Преимущества посуды из красной глины

— Прежде всего она экологически чистая и не выделяет в продукты вредных веществ.

— Эта посуда послужит украшением любого стола. На ней можно красиво сервировать блюда.

— Пища, приготовленная в посуде из красной глины становится особенно нежной и вкусной по сравнению с приготовлением в глазурованной посуде.

— Если вы решили крупы или муку хранить в глиняных горшках, то будьте уверены: в них никогда не заведутся никакие насекомые.



Если в такую посуду вы нальете квас или компот, то они долго будут оставаться холодными, а кофе или чай, наоборот, сохраняют тепло.

## **Перед первым использованием**

Промойте изделие в теплой воде с мягкой губкой. Не используйте абразивные чистящие средства, железные мочалки и прочие жесткие щетки. Лучше всего просто промыть в теплой воде с маленькой каплей средства для мытья посуды. Не трите посуду особенно сильно. Все дело в том, что пленка запекшегося молока может быть счищена в результате жесткой обработки. Если такое произошло — не беда, чуть ниже мы расскажем как восстановить молочение в домашних условиях.

Далее замочите изделие на 1.5 - часа в обычной воде, полностью погрузив его в воду. На этом подготовку можно считать оконченной.

## **Методы приготовления**

Самый популярный способ готовить пищу в посуде из красной глины — духовой шкаф. Блюда, приготовленные в такой посуде получаются особенно нежными. Вы можете сначала замочить вашу посуду на от 15 минут до часа в обычной воде. Глина имеет пористую структуру и вода проникнет в поры и войдет в посуду. Во время приготовления эта воды в виде пара выйдет обратно и создаст паровую подушку, в результате которой блюда приобретут особенную сочность. А можете и не делать



замачивания. Просто положите все подготовленные продукты в горшок и поставьте его в холодную духовку и включите ее.

Всегда применяйте метод постепенного нагрева, так как резкие перепады температуры могут расколоть посуду. Ставьте в холодную духовку, а потом включайте. Если вы хотите готовить на плите - всегда ставьте посуду на холодную конфорку и постепенно увеличивайте нагрев. Помните, посуда из красной глины не любит резкого нагрева. Используйте рассекатель для газовой плиты.

## **Мытье посуды**

— Сразу после использования вымойте посуду мягкой губкой, старайтесь не использовать чистящие средства. Посуда хорошо отмывается сразу после использования в теплой воде. Если же вы хотите использовать чистящее средство - разбавьте его водой перед этим.

— Не мойте такую посуду абразивными средствами, жесткой стороной губки или металлической губкой. Посуду можно поцарапать. Используйте мягкую сторону губки

— Не мойте такую посуду в посудомоечной машине

— Не оставляйте еду в такой посуде надолго, так как она впитывает запахи за счет пористой структуры глины.

## **Восстановление молочения**



Возьмите самое жирное молоко, которое сможете приобрести. Замочите изделие в молоке на ночь. Поставьте изделие в холодную духовку и постепенно доведите температуру до максимальной. Оставьте на час, постепенно охладите, выключив плиту и оставив там остывать.