

С ЧЕГО НАЧАТЬ?

Посуда из глины используется в готовке уже много веков, возможно, дольше, чем любая иная. Её до сих пор высоко ценят во всем мире, потому что она экологична, дает блюдам неповторимый вкус и насыщенный аромат, а хозяйкам – огромный простор для фантазии.

Итак, у вас в распоряжении есть глиняный горшок для запекания или жаровня, а возможно, чудесная глиняная сковородка, и вы хотите попробовать их в деле, но не знаете с чего начать.

Перед использованием горшок (сковородку - аналогично) следует заполнить чуть теплой водой и оставить минут на 15 – за это время поры в глине заполнятся водой. Далее ее следует вылить, однако посуду при этом вытирать не нужно, ведь именно оставшаяся вода создаст впоследствии эффект готовки на пару, который дает приготовленным в глиняной посуде блюдам их незабываемый и труднодостижимый при использовании посуды из других материалов вкус и аромат.

В глиняной посуде можно готовить фактически все что угодно и как угодно – запекать, тушить, варить, томить на медленном огне. Жарить нужно соблюдая определенные правила:

1. Для газовой плиты обязательно применять рассекатели пламени;
2. На электрической (керамической) плите сначала поставьте изделие на конфорку и только после этого включите нагрев;
3. Для индукционной плиты используйте пропускающий диск. Главное правило - постоянно следить за тем, чтобы на поверхность изделий не воздействовали резкие перепады температуры.

Основное применение посуды - для духовки, так как посуда не любит резких перепадов температур, а в духовой печи идеальный равномерный нагрев!

При закладке продуктов необходимо учитывать время, которое им потребуется, чтобы дойти до готовности. Так, если положить вместе картофель и мясо, то есть риск получить на выходе аппетитно пахнущую и, несомненно, вкусную, но не очень эстетично выглядящую кашу. Причиной этого будет тот факт, что мясу нужно гораздо больше времени, чтобы хорошенько размякнуть, тогда как картофель успеет развариться до кашеобразного состояния. Ну, вы наверное, сами знаете это лучше меня.

Есть хитрость - складываем всё желаемое в горшочек и заливаем томатным соусом. На выходе получите нежное мясо и цельные, не разварившиеся кусочки картофеля.

Безопасная еда

Мало кто задумывается о безопасности пищи, которую мы готовим. Как-то не поднимается этот вопрос. Всегда готовили и не думали даже.

Тем не менее не вся посуда может считаться экологичной.

Например, ощущали ли вы когда-нибудь металлический привкус в пище, которая была приготовлена в металлической посуде или которая хранилась в металлической емкости (речь о посуде из металла не подходящего для приготовления)? Такое бывало. Блюда приобретают специфический привкус, который впоследствии и ощущается во рту.

1 место по безопасности занимает керамическая и стеклянная посуда.

Она меньше всего выделяет вредных веществ в пищу, и не вступает с нею в реакцию. Опасность от такой посуды может быть только от краски на рисунках.

Самым главным достоинством глиняной посуды является безопасность и натуральность ее состава: глина не содержит токсичные вещества и не вступает в химические реакции с пищей. Как правило, молоко, хранимое в обожженной глиняной посуде, не прокисает на протяжении 3-4 дней, варенье - не плесневеет, чеснок и лук - не гниют, в муке и крупах - не заводятся насекомые, чай - долго остаётся горячим.

Глиняную посуду рекомендуется всегда держать открытой. Если ее накрыть крышкой, может появиться неприятный запах. Глиняная посуда может лопнуть от резкого перепада температуры или от падения с высоты.

Технология МОЛОЧНЫЙ ОБЖИГ

Молочение — это один из самых старинных способов обработки керамики для придания ей водонепроницаемых свойств и красивого декоративного вида.

Процесс заключается в следующем: готовое изделие, уже прошедшее первоначальный обжиг, окунается на некоторое время в жирное молоко. Молоко равномерно пропитывает глину, вытесняя имеющийся в порах воздух, после этого изделие просушивается, в процессе чего молоко образует на нем жирную пленку. Обсушенная глиняная утварь ставится в печь, где еще раз обжигается при температуре 900 градусах.

Молоко, заполнив пористую глиняную посуду, как бы склеивает поры, благодаря чему посуда перестает пропускать воду. Молочение так же придает посуде красивый коричневый оттенок, который может варьироваться от светло-бежевого, до темного шоколадного. Конечный цвет изделия зависит от вида молока и температуры обжига.

Как правильно ухаживать за керамической Гончарной посудой?

Хотелось бы отметить, что ручная посуда требует бережного ручного ухода. Соблюдение нескольких простых правил поможет вам пользоваться посудой правильно.

Гончарная керамика без глазури является пористым материалом и хорошо впитывает в себя запахи, это может быть как плюсом так и минусом, поэтому продумайте заранее для каких целей вы ее приобретаете.

Такая посуда идеально подходит для тушения и томления продуктов в духовке (русской печи), но не совсем пригодна для наплитного использования. Это связано с необходимостью равномерного нагрева. В такой посуде хорошо хранить сыпучие продукты, мед, топленое масло. В жаркие дни напитки дольше остаются холодными.

Нежелательно мыть керамику очень горячей водой, это приводит к постепенной потере цвета изделия, по этой же причине нежелательно мыть керамику в посудомоечной машине. Кроме того современные средства для мытья посуды часто имеют сильный аромат, поэтому вполне можно их заменить нейтральными или просто содой или горчицей. Вот так заново открываются бабушкины рецепты ухода за посудой, не наносящие вреда здоровью и окружающей среде.

Керамику между использованиями желательно хорошо просушивать. Если у вас в кувшине целый день стоит вода, то желательно на ночь ее вылить и просушить кувшин хорошенько. В профилактических целях, примерно раз в месяц, можно прокалывать посуду в духовке при максимальной температуре.

Желательно сразу мыть посуду после использования и не оставлять в ней остатки пищи надолго, так как из-за пористой структуры они могут прилипнуть к ней и придется прилагать усилия для того, чтобы их отмыть.

Безусловно уход за посудой, покрытой глазурью проще, но выбор всегда остается за Вами.