

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН САДЖ И КАК ОН ИСПОЛЬЗУЕТСЯ

Садж — это легендарная сковорода, в которой готовятся удивительно вкусные вещи: ароматное мясо с овощами, сытное рагу и жаркое, пышные лепешки и тонкий хрустящий лаваш.

Как использовать?

Традиционно садж используется для готовки на открытом огне — подойдет и яма с углями, и гриль, и походный мангал. Сковорода фиксируется над пламенем или углями на специальной подставке. Однако в современных саджах — с плоским дном и небольшой степенью выпуклости — готовить можно не только на костре, но и прямо у себя на кухне: на плите, переносной мини-жаровне, газовой горелке и пр.

Две стороны одного саджа?

- 1. Вогнутая сторона.** Создает идеальные условия, чтобы готовить ну очень сочно, потому что любая жидкость во время приготовления стекает в центр.
На этой стороне традиционно готовят красное мясо (любой вид) или мясо птицы, даже рыбу. И одновременно загружают овощи на гарнир: лук, картофель, морковь, перец, кабачки, баклажаны, помидоры... Любые овощи, но в порядке от более плотных к менее плотным. Сначала продукты обжаривают продукты в ароматном масле в центре саджа, где температура выше, а затем раскладывают по краям, где еда уже доходит до готовности.
- 2. Выпуклая сторона.** Просто переверните садж — и перед вами отличный аксессуар для выпечки. Можно готовить на нем греческую питу, лаваш и разнообразные лепешки, даже блины и оладьи. Здесь снова спасибо форме и диаметру: на выпуклой стороне саджа диаметром 43 см помещается 4-5 лепешек пита, в то время как на обычной сковороде — только одна.

КАК ПРАВИЛЬНО ОБЖИГАТЬ ЧУГУННЫЙ САДЖ

Прежде чем начинать готовить в садже, нужно сначала его обжечь. При обжиге создается особая пленка, которая защищает от пригорания пищи.

1. При обжиге саджа нужно постоянно поддерживать сильный огонь, чтобы техническое масло оставшееся на изделии полностью выгорело.
2. Чтобы процесс обжига чугунного саджа проходил быстрее используйте обычную поваренную соль. Нанесите соль на всю верхнюю поверхность саджа и распределите до краев. Подождите 40-45 минут. Если цвет соли изменился с белого на серый – это означает, что ее можно с саджа убирать и переходить к следующему этапу.
3. После того, как убрали соль нужно подождать, когда саж остынет. Это важно, чтобы не было перепада температур перед следующим этапом.
4. Саж остыл – отмойте его с губкой от сажи и соли (не используйте химические средства).
5. Далее ставите саж на несильный огонь, чтобы влага испарилась с поверхности.
6. Налейте масло на саж – подсолнечное или хлопковое – какое вам больше нравится. Распределите его с помощью шумовки. Задача - пропитать поры чугуна, чтобы создавался защитный антипригарный слой.
7. И последний шаг, добавляем аромат сажу – выкладываем лук и обжариваем. Будет достаточно 2-3 луковиц, просто нарезаем и обжариваем по всему сажу. Это позволит придать сажу приятный пищевой аромат и убрать металлический вкус. Лук выбрасываем, в пищу он не годится.

ПРАВИЛА УХОДА ЗА САДЖЕМ

1. Не рекомендуется надолго оставлять приготовленную еду в чугунной посуде – она начинает ржаветь.
2. После промывки сковороды ее следует насухо протереть, а лучше – просушить на огне.
3. Не следует чистить саж из нержавейки веществами, содержащими абразивные включения – посуда тускнеет, остаются царапины, и изделия теряют свой товарный вид.
4. Периодически необходимо протирать саж постным маслом или жиром.
5. Хранить изделие следует в сухих местах и лучше отдельно, чтобы случайно её не повредить.

Иногда со временем на садже все-таки появляется ржавчина, однако это вовсе не означает, что посуда пришла в негодность. Для удаления загрязнения в ёмкость высыпают около 1 кг соли и прогревают её на огне примерно в течение часа, помешивая нагретую соль. Для остывшего изделия в дальнейшем выполняются процедуры подготовки, как для первого его использования.

Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.