

Uputstvo za upotrebu glinenog posuđa

Glineno posuđe izrađeno je na tradicionalan način, na grnčarskom točku, potpuno autentičnim metodama, u grnčarskim radionicama porodičnih firmi.

Kako bi se pouzdano i dugo koristilo glineno posuđe, molimo vas da se pridržavate sledećih smernica:

Pre prve upotrebe posuđe bez glazure je potrebno premazati sa unutrašnje strane mašću ili maslacem, preko debljeg sloja premaza posuti brašno, najbolje je kukuruzno. Posuda se ne sme staviti naglo na vrelu površinu, već postepeno zagrevati. Kada proključa, ohladiti i oprati vrelom vodom i spremna je za korišćenje.

Ako se priprema na žaru, žar razgrnuti, na njegovo toplo mesto staviti posudu sa pripremljenom hranom, posle par minuta približiti žar na desetak centimetara od sača, zatim za još par minuta potpuno zagrnuti žarom donji deo posude svuda u krug, dodajući drva na žar kad pregore. Po potrebi kasnije dodati vodu ako ispari i posle par sati (2-3) u zavisnosti od količine hrane, sadržaj je spreman za konzumiranje.

Posudje koristiti isključivo u rerni ili na plotni šporeta (alfa, smederevac, itd) nikako na ringlama niti na plinskom gorioniku.

Po završetku kuvanja, posuđe se mora oprati vrelom vodom, isključivo bez upotrebe deterdženata kako se mirisi ne bi zadržali u glini, dobro odmastiti, lepo osušiti i uskladištiti na suvo mesto.

Još jednom **naglašavamo postepeno zagrevanje čitave površine posude**, i želimo da, pridržavajući se naših uputstava, budete zadovoljni korisnik posuđa, uživajući u neponovljivim ukusima naših tradicionalnih jela.

Neglazirano posuđe prati toplom vodom, dok se glazirano može prati kao svako drugo posuđe, pa i u mašini za sudove. Posuđe koje ima poklopac ne poklapati odmah, nego ostaviti da se lepo osuši, odvojenim poklopcem od posude.

Glazirano – tavčić, neglazirano – sač i pekač