

*Посуда из чугуна – один из самых древних и проверенных видов посуды. Пользоваться чугунной посудой можно очень долго, ее можно даже передавать из поколения в поколение как семейную реликвию. Однако из всех современных материалов для посуды чугун требует к себе, пожалуй, наибольшего внимания. Очень важно при готовке в чугунной посуде правильно ее подготовить и затем правильно за ней ухаживать. Соблюдение нескольких простых правил поможет избежать от неприятностей и разочарований.*

### **Подготовка и уход за посудой из чугуна без покрытия**

Если ваш выбор пал на посуду из чугуна без какой-либо обработки, необходимо перед началом использования провести определенные действия для того, чтобы очистить сковороду от машинного масла и подготовить ее для дальнейшего использования.

1. Удалите масло с помощью сухой тряпочки.
2. Вымойте изделие с горячей водой и мягким моющим средством (например, хозяйственным мылом).
3. Прокалите сковороду с солью (в течение полутора-двух часов) - это позволит избавиться от запаха машинного масла. Прокаливать можно на обычной плите. После этого необходимо дать сковороде остыть, высыпать соль и промыть тёплой водой.
4. Смажьте сковороду растительным маслом и вновь прокалите в течение 25-30 минут – в результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами. Следите за интенсивностью нагрева, так, чтобы масло не дымило.

После этой довольно длительной процедуры необходимо слить остатки масла. Чугунная посуда готова к использованию. Если вы приобрели посуду, которая уже прошла предварительную подготовку на заводе, ничего этого делать не нужно.

При дальнейшем уходе за чугунной посудой нужно знать, что чугун – материал, легко подверженный коррозии. Поэтому нужно соблюдать следующие правила:

1. В чугунной посуде нельзя хранить пищу.
2. Мыть чугунную посуду нужно по возможности без использования агрессивных абразивных и моющих средств (это разрушает образовавшийся антипригарный слой) только вручную без использования посудомоечной машины.
3. После мытья изделие нужно как следует просушить. Лучший способ – это поставить ее на несколько минут на огонь до полного высыхания. Если предварительно вы с упорством отскребали от посуды остатки сильно пригоревшей пищи, то перед просушкой можно дополнительно смазать посуду небольшим количеством растительного масла. Существует миф о том, что «правильный чугун» не ржавеет, но это не так – лучше лишний раз перестраховаться.
4. Хранить чугунную посуду нужно в сухом, вентилируемом месте. Некоторые производители рекомендуют перед тем, как поместить изделие на хранение, смазать его растительным маслом, но и без этого при соблюдении прочих правил с ней ничего не должно случиться, если только вы живете не в климате с повышенной влажностью.

**Если по каким-то причинам чугунная сковорода поржавела, ее можно достаточно просто восстановить. Для этого:**

1. Удалите ржавчину. Для удаления ржавчины допускается использование неметаллических щёток. Вымойте изделие горячей водой и мягким моющим средством (например, хозяйственным мылом).

2. Прокалите сковороду с солью в течение полутора-двух часов. Прокаливать можно на обычной плите. После этого необходимо дать сковороде остыть, высыпать соль и промыть тёплой водой.

3. Смажьте сковороду растительным маслом и вновь прокалите в течение 25-30 минут – в результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами. Следите за интенсивностью нагрева, так, чтобы масло не дымило.

Если чугунная посуда, смазанная маслом или жиром, длительное время не была в эксплуатации, то перед началом использования её нужно заполнить водой, поставить на огонь и прокипятить в течение 10-ти минут. Это позволит избавиться от прогорклого масла или жира.

Чугунная посуда без покрытия замечательна тем, что *чем чаще и дольше на ней готовишь, тем лучше она становится*. Наверняка многие знают, что в старой, доставшейся от бабушки чугунной сковороде получаются самые вкусные блюда.

И ещё один совет дорогим хозяйкам: не используйте чугунную утварь для самообороны от нерадивых мужей, и не бросайте её всерьёз на пол! Гнев ваш быстро утихнет, а чугунная посуда останется в целости и сохранности, ведь при сильном ударе чугунная посуда может расколоться.

Также, если вы оставили раскалённую сковороду или другое изделие на огне, не следует их заливать сходу холодной водой. Они могут лопнуть от резкого перепада температур, как, впрочем, и изделия из других материалов.

### **Уход за посудой из чугуна с эмалевым покрытием**

Эмалевое покрытие белого и кремового цвета для чугунной посуды сходно с тем, что применяется для обычной стальной эмалированной посуды. Как правило, эмалевое покрытие наносится в несколько слоев, что повышает его устойчивость.

Предварительно готовить обычную эмалированную посуду не нужно – достаточно ее просто вымыть. В посуде из эмалированного чугуна можно хранить пищу, как правило, ее можно использовать и в посудомоечной машине (но лучше предварительно свериться с информацией на упаковке).

При готовке в посуде из чугуна с любого вида эмалью следует соблюдать следующие правила:

1. Не перегревать посуду (от слишком высоких температур эмаль может испортиться).
2. Не допускать механических повреждений эмалевого слоя. Если появились сколы – готовить в такой посуде не рекомендуется.
3. Не использовать агрессивные абразивные вещества и материалы для мытья.
4. При готовке пользоваться полимерными или деревянными кухонными инструментами. Некоторые производители чугунной посуды с черным внутренним эмалированным покрытием допускают использование металлических предметов, но лучше лишний раз перестраховаться.

### **Уход за термически обработанной посудой**

Термообработка - самый распространённый вид обработки чугунной посуды. Посуда не

нуждается в предварительном прокаливании. Высокое качество технологии позволяет избавиться от неприятной на ощупь масляной поверхности. Эта посуда будет служить долгие годы при условии правильного ухода за ней. В результате термообработки на посуде могут появиться пятна. Это нормальное явление и не влияет на качество посуды.

1. Перед первым употреблением помойте изделие в тёплой воде и вытрите его насухо.
2. После использования просто вытрите изделие бумажной салфеткой. Если необходима дополнительная чистка - помойте изделие в тёплой воде и удалите остатки пищи грубой (неметаллической!) щёткой. Сразу после мытья посуду обязательно протрите насухо. Не помешает покрыть изделие тонким слоем масла.
3. Чугунной посуде не нужен большой огонь для готовки. Для лучшего результата используйте небольшой или средний огонь.
4. Избегайте ставить посуду в уже нагретую духовку. Не заливайте в раскалённую посуду холодную воду!
5. Не оставляйте пустую посуду на огне.
6. Нельзя мыть в посудомоечной машине.
7. Избегайте использования грубых абразивных и химически агрессивных моющих средств.
8. Храните посуду в сухом месте, желательно, со снятой крышкой.
9. Не оставляйте приготовленную пищу в посуде.

**В случае потери цвета или появления ржавчины, можно самостоятельно прокалить посуду:**

1. Удалите ржавчину. Для удаления ржавчины допускается использование неметаллических щёток. Вымойте изделие горячей водой и мягким моющим средством (например, хозяйственным мылом).
2. Прокалите сковороду с солью в течение полутора-двух часов. Прокалывать можно на обычной плите. После этого необходимо дать сковороде остыть, высыпать соль и промыть тёплой водой.
3. Смажьте сковороду растительным маслом и вновь прокалите в течение 25-30 минут – в результате этой процедуры создается защитный слой, который препятствует коррозии и обладает небольшими антипригарными свойствами. Следите за интенсивностью нагрева, так, чтобы масло не дымило.

После этой довольно длительной процедуры необходимо слить остатки масла. Изделие вновь готово к эксплуатации!