

## Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 31/01/2010 08:50

---

Εχω μια πήλινη γάστρα

<http://i46.tinypic.com/2z81dw5.jpg>

Δεν είναι καθολου γλασαρισμενη αλλα είναι λεια και την βαζω για 3 ωρες σε νερο.

<http://i49.tinypic.com/2qdvfv4.jpg>

Πρεπη οταν την μεταχειριστουμε να την βαλουμε σε νερο,ετσι γεμηζουν οι ποροι της με το νερο που περνη , και ετσι δεν σπαη στην θερμοκρασια του φουρνου. Δεινη στο φαγητο μια αρκετη πασοτητα νερου.

Οταν φταχνω Κοτοπουλο ,Παπια ,Χηνα,γαλοπουλα,δεν χρειαζετε να βαλουμε εμεις στο φαγειτο νερο.

Εγω εδω σε πουλερικα δεν βαζω νερο,μονο τα λαχανικα,ενα μηλο λιγες σταφιδες και 2 κρεμμυδια.

<http://i47.tinypic.com/e7gdj6.jpg>

Ψυνουμε σε 200 βαθμους για 2 1|2 -3 ωρες

<http://i46.tinypic.com/110j58x.jpg>

<http://i49.tinypic.com/1zecs5.jpg>

<http://i45.tinypic.com/901rtu.jpg>

Εχετε γαστρα που η φορμα της είναι γλασαρισμενη; δεν θελη σε νερο.

<http://up.picr.de/3690944.jpg>

<http://s1.up.picr.de/3690945.jpg>

<http://up.picr.de/3690948.jpg>

Το καπακι δεν εχει απο μεσα γλασο; θα το βαλετε σε νερο για 3 ωρες.

Κανουμε 1 κιλο μοσχαρι; θα το σωταρουμε λιγο και μετα με ολα τα υλικα και με το κρασακι του η οτι αλλο υγρο θελουμε να βαλουμε το βαζουμε στην γαστρα ,κληνουμε με το καπακι,και σε 200 βαθμους για 2 ωρες, ισως και λιγο περισσοτερο η λιγοτερο αναλωγως το κρεας.

Μετα απο 1 1|2 ωρα ξεσκεπαζουμε την γαστρα και βλεπουμε αν το κρεας εχει βραση

Μαγειρευη το φαγειτο τοσο νοστημο ,τριφερο και δεινη ενα ωραιο χρωμα. Στο τελος χρονου του ψυσηματος το αφηνουμε για 20 λεπτα χωρις το καπακη της γαστρας και περνη το χρωμα που θελουμε.

Αν εχετε πηληνη γαστρα δοκημαστε ετσι με την μεθοδο αυτη να δειτε το αποτελεσμα μονες σας!

=====

### Απ:Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από Ηλιanna - 31/01/2010 17:53

---

Να σε ρωτήσω τώρα, οι αγυάλιστες γλάστρες θέλουν κάθε φορά που θα τις χρησιμοποιήσεις να τις αφήσεις 3 ώρες σε νερό ή μονο την πρώτη φορά που θα πρόκειται να χρησιμοποιήσεις τη γάστρα;

Εγώ ήξερα μόνο την πρώτη φορά, εσύ τι λες;

=====

### Απ:Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 31/01/2010 19:48

---

ναι καθε φορα που θα τις χρησιμοποιήσεις και αν εχουμε πιο πολυ κρεας ολη την νυχτα,οσο πιο πολυ ειναι στο νερο τοσο πιο καλαετσι το κανουν εδω ,και ετσι γραφουν ολες οι συνταγειες που εχουν οι γαστρες αυτες

=====

### Απ:Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από netcafe2 - 04/06/2016 07:43

---

Καλημέρα,

Πριν λίγο καιρό αγοράσαμε μια πήλινη γάστρα από την Αγία Παρασκευή στα Τέμπη.

Η γάστρα ενώ φαίνεται επαγγελματική, και ενώ με διαβεβαίωσε ο άνθρωπος ότι είναι για χρήση και όχι για ομορφιά, μιας και είναι σχεδόν ολόκληρη άβαφη, όταν μαγείρεψα χοιρινό με πατάτες προχθές, μου έβγαλε μια μυρωδιά πηλού/χώματος στο φαγητό...

Να την χρησιμοποιήσω ξανά; Να την αφήσω στην αποθήκη; Να κάνω κάτι για να μην μυρίσει πάλι; Ευχαριστώ!

=====

### Απ:Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από belladona - 09/09/2016 12:12

---

netcafe2 έγραψε:

Καλημέρα,

Πριν λίγο καιρό αγοράσαμε μια πήλινη γάστρα από την Αγία Παρασκευή στα Τέμπη.

Η γάστρα ενώ φαίνεται επαγγελματική, και ενώ με διαβεβαίωσε ο άνθρωπος ότι είναι για χρήση και όχι για ομορφιά, μιας και είναι σχεδόν ολόκληρη άβαφη,

όταν μαγείρεψα χοιρινό με πατάτες προχθές, μου έβγαλε μια μυρωδιά πηλού/χώματος στο φαγητό...

Να την χρησιμοποιήσω ξανά; Να την αφήσω στην αποθήκη; Να κάνω κάτι για να μην μυρίσει πάλι; Ευχαριστώ!

Ακριβώς το ίδιο έπαθα κι εγώ!!! Την αγόρασα πριν 8 ή 9 χρόνια από το ίδιο ακριβώς μέρος, έχω κάνει τις ίδιες διαδικασίες και πάλι η γάστρα βρωμάει!!! Δεν ξέρω τι άλλο να κάνω???!! :( Σημειωτέον ότι εμένα είναι γυαλισμένη..

=====

## Απ:Πώς χρησιμοποιούμε την πήλινη γάστρα μας

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 17/10/2016 18:25

---

Και εγω εχω 2 που δεν ειναι απο μεσα γυαλισμενες ,ολες αυτες που ειναι απο μεσα και το καπάκι τους με σκέτο πηλό θελουν πριν να βάλετε το φαγητο μεσα να τις βάλετε σε νερο να μουλιασουν και τα καπάκια τους για τουλαχιστον 5 ώρες εγω τη αφήνω ολη τη νύχτα μεσα στο νεροχύτη , Ετσι τις κανουμε εδω ! Τωρα αν ειναι άλλες αυτες που λέτε δεν ξερω ,