

Kadim Dostumuz Güveçler

Binlerce yıllık gelenek “güveç” Tarih kokulu güveçler

Binlerce yıl önce yemeklerimizi pişirdiğimiz toprak tencereler geçerliliğini hala korumakta. Güveçte yemekler yavaş yavaş ve ısıyı eşit dağıttığı için en lezzetli şekilde pişiriyor. Kapağı açılmadan kendi suyunda piştiği durumlarda ise besin değeri de korunmuş oluyor. Sadece bizim mutfağımızda değil, pek çok mutfakta güveçler mevcut. Her ülkenin kültürel rengi güveçte yerini alıyor. Bana en ilginç gelenlerden biri tajin (tagine). Fas mutfağında tajinin yani konik kapaklı toprak tencerenin içinde çeşit çeşit yemekler pişiriliyor. Ayrıca sunumu da çok şık.

Güveçleri satın alırken özellikle dikkat etmemiz gerekenler var. Toprağında zehirli madde bulunmaması, içinin sırsız olması çok önemli. Ayrıca kullanmaya başlamadan bir kaç işlemimiz daha var; Yeni aldığınız güvecin içini tamamen su ile doldurup 24 saat bekletin. Daha sonra tamamen kurutun. Kuruduktan sonra içini iyice yağlayıp orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika tutup temiz bir bezle yağı iyice yedin. Daha sonra sıcak suyla yıkayıp kurutun. Yemek piştikten sonra güveci kesinlikle deterjanla yıkamayın. Eskiden temizlemek için külle ovulmuş ancak bu mümkün olamayacağı için, sıcak suyla kaynatıp fırçayla ovmak iyi olacaktır. Hepimizin mutfağında toprak güveç olduğuna eminim. Bence raflardan indirip yemeklerimizi pişirmenin zamanı geldi.