<u>Vorbereitung der Matebecher (Calebasse) vor der ersten</u> <u>Anwendung</u>

Alle Matebecher aus natürlich-porösem Material sollten mit der unten beschriebenen Methode vorbereitet werden. Es betrifft also die Matebecher aus Kürbis, Holz oder Bambus.

Wie wird es gemacht?

Den Matebecher in etwa bis zweidrittel mit Mate füllen, mit warmem Wasser aufgiessen und diesen einige Stunden bis maximal eine Nacht lang stehen lassen.

Weil der Kürbis, das Holz oder der Bambus eine geringe Menge Wasser aufnehmen, kann es nötig sein, etwas Wasser nachzugiessen.

Danach Yerba und Wasser wegwerfen und die Resten des Kürbisfleisches mit einem Löffel abkratzen. Wichtig: Den Matebecher vollständig an der offenen Luft (nie in einem Schrank oder einer Schublade) trocknen lassen. Das Innere des Matebechers verfärbt sich sodann von grün bis dunkelgrün oder sogar leicht ins Schwarze. Diese Farbveränderung ist jedoch normal und es handelt sich dabei nicht um Fäulnis.

Manchmal muss dieser Vorgang ein zweites Mal durchgeführt werden.

Warum diese Matebecher Vorbereitung?

Durch dieses Prozedere wird das Matetrinkgefäss vom adstringierenden Geschmack des Holzes oder des Kürbisses befreit. Gleichzeitig lässt sich so überprüfen, ob das Matetrinkgefäss wasserdicht ist. Sollte eine Kalebasse undicht sein, kann dieses Verfahren helfen, diese dicht zu machen.

Anmerkung: stellen Sie Ihren Matebecher während diesem Prozess auf einen (Suppen)-Teller. Matebecher sind Naturprodukte und können nicht sichtbare Defekte haben. In diesem Falle ist es möglich, dass Wasser ausfliesst. Sollte dies eintreten, lassen Sie den Matebecher austrocknen und wiederholen Sie den Vorgang.

ht



www.lacucina.ch
Link zum Dokument: https://docs