**КАК ОБЖЕЧЬ ЧУГУННЫЙ КАЗАН**

Итак, самым первым делом необходимо промыть казан обычной водой, а затем вытереть насухо мягкой салфеткой. Не используйте абразивных средств и материалов.

Следующий шаг – обжиг казана. Он заключается в выжигании технического масла с внутренней стенки казана. Проводить эту процедуру можно различными способами (на костре, в печи, с использованием различных бензиновых/газовых горелок или любым другим способом), главное достигнуть нужного результата. Нужно добиться полного выгорания масла с поверхности и получения равномерного светло-серого цвета.

**ВНИМАНИЕ**! ПРИ ОБЖИГЕ ВЫДЕЛЯЕТСЯ ГАРЬ И ГУСТОЙ ЯДОВИТЫЙ ДЫМ (РЕЗУЛЬТАТ СГОРАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО МАСЛА). ПОЭТОМУ МЫ КРАЙНЕ РЕКОМЕНДУЕМ ПРОВОДИТЬ ЭТУ ПРОЦЕДУРУ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ!

Затем дайте казану остыть **естественным** (!) образом. Насыпьте в него обычной каменной соли и прогрейте казан еще раз. Соли должно быть столько, чтобы она могла покрыть все стенки казана. Соль играет в данной процедуре роль адсорбента и вытягивает остатки технического масла на себя. После прогревания, соль поменяет свой цвет (потемнеет). Её больше использовать в пищу нельзя!

Снова дайте казану остыть и промойте его обычной водопроводной водой. просушите казан и можете приступать к следующему этапу – это закалка.

Несильно прогрейте казан и налейте растительного масла (на самом деле, масло может быть любым, в том числе курдючный жир). Прокалите казан, поворачивая его так, чтобы масло омывало все его внутренние стенки, а так же его ручки и обод (для этого Вы можете использовать шумовку). Нагревайте масло до тех пор, пока оно не начнет сильно дымить, затем слейте его и дайте казану остыть. Уберите излишние наплывы масла со стенок и дна (можете использовать хлопчатобумажное, марлевое или бумажное полотенце) и снова повторите процедуру закалки. На третий раз снова нагрейте казан и просто обильно натрите стенки маслом. Дайте маслу задымить и снимите его с огня.

На этом обязательный процесс подготовки казана к первому использованию завершен. Далее вы можете придать казану первый аромат, обжарив в нем несколько головок лука. Лук нужно обжарить до вкусного карамельного цвета, это придаст приятный запах казану и адсорбирует остатки выгоревшего масла. Прокипятите в течение 15-20 минут в казане воду и можете приступать к готовке.

Чугунный казан со временем становится лучше, с каждым приготовлением его свойства только улучшаются – масло забивает поры в чугуне, а стенки казана покрываются слоем жира. По этой причине блюдо в казане не будет пригорать, а постепенно доходить до готовности.