

SPOSÓB IMPREGNACJI NIEGLAZUROWANYCH NACZYŃ GLINIANYCH

Ścianki nieglazurowanych naczyń glinianych są porowate, czego efektem jest ich nasiąkanie, a po pewnym czasie – przeciekanie. Jedynym sposobem zapobiegania tego zjawiska jest wypełnienie pustych przestrzeni w ściankach naczynia substancją odporną na wilgoć. Najlepiej do tego celu nadają się tłuszcze, które pod wpływem temperatury zwiększają swoją objętość, stając się tym samym bardzo penetrujące, a stygnąc tężeją, szczelnie wypełniając nawet najmniejsze pory w strukturze wypalanej gliny.

Sposoby impregnacji (do wyboru):

1. Naczynie należy napełnić do krawędzi mlekiem i pozostawić, by mleko się zsiadło (**mleko musi być niepasteryzowane!**).
2. Naczynie należy napełnić w $\frac{3}{4}$, a następnie postawić je na ogniu i gotować aż do wykipienia mleka. Kipiące mleko pozostawi na zewnętrznych ściankach naczynia zacieki, które nadadzą mu niepowtarzalny wygląd.
3. Naczynie należy zalać wodą pozostałą po ugotowaniu kaszy. Zalane naczynie należy pozostawić na kilka dni, a po upływie tego czasu wylać zawartość i wyszorować piaskiem. Można również ową kaszę gotować bezpośrednio w naczyniu, które chcemy uszczelnić.
4. Naczynie, które ma być wykorzystywane do gotowania, zaimpregnuje się samo podczas tego procesu.

Wbrew ogólnie panującej opinii, tak zaimpregnowane naczynia w bardzo niskim stopniu zachowują smak i aromat, będący wspomnieniem sposobu ich uszczelniania.

Dbanie o czystość naczynia ogranicza się jedynie do dokładnego umycia go ciepłą, czystą wodą, a w przypadku potrzeby usunięcia pozostałości potraw przypalonych (przywar) wystarczy wyszorować wnętrze piaskiem, popiołem lub ich mieszaniną.

Niestety po dłuższym nieużywaniu proces impregnacji należy powtórzyć.

WAYS TO IMPREGNATE (MAKE WATERPROOF) POTTERY THAT IS NOT GLAZED

The surface of the pottery is porous which results in soaking up and finally soaking through the vessel. The only way of preventing this situation is to fill up the empty spaces in the material with a substance that is resistant to moisture. Most suitable substance for this is fat which increase its volume when heated being very penetrating in this way. When it cools down, it fills all the holes (even the tiniest ones) in the structure of the fired clay.

How to make pottery waterproof (choose one of the options):

1. The vessel must be filled with milk up to its brim and left aside until the milk curdles (**The milk CANNOT be pasteurized!**).
2. The vessel must be filled with milk up to $\frac{3}{4}$ of its volume and put on fire. Then, we wait until the milk boils over. After the process of boiling over, the milk will leave stains on the outer side of the vessel which will make the vessel look extraordinary.
3. The vessel must be filled with water left after boiling of buckwheat. The water should be in the vessel for several days and then poured out. After that we must scrub the vessel inside with sand. Instead, we can also boil the buckwheat in the vessel to make it waterproof.
4. The vessel will go waterproof if it is destined to and will be used to boil in it.

Contrary to what is commonly believed, the vessels impregnated in these ways do not keep the „taste” and „smell” of the substances used for the process.

If you want to clean the vessel, the only thing you have to do is wash it with hot, clean water. When some food burnt and got stuck to the vessel, it is enough to brush the interior with sand, ash or the mixture of them. Unfortunately, if you do not use the pottery for a long time, you have to repeat the process.