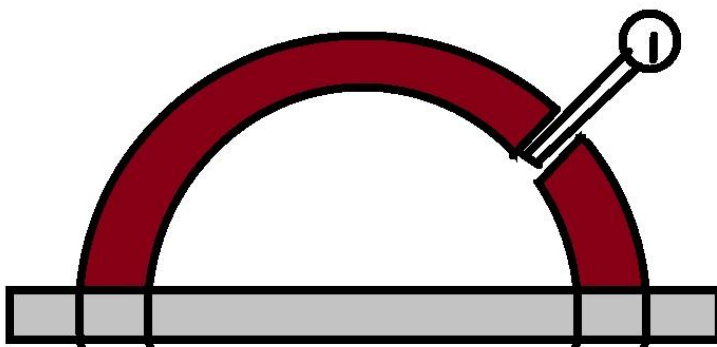




Θερμόμετρο

Το Θερμόμετρο μπαίνει στον φούρνο αλλά το στέλεχος του δεν πρέπει να προεξέχει από την μέσα επιφάνια του φούρνου, να μπαίνει μέχρι την εσωτερική επιφάνια του τούβλου ώστε να μετρά την θερμοκρασία στο τούβλο του φούρνου. Αν είναι πιο μέσα δεν θα μετρά σωστά την θερμοκρασία του φούρνου.



Προθέρμανση πρώτο πύρωμα

Το πρώτο πύρωμα γίνεται , με λίγα λεπτά ξυλά στο κέντρο του φούρνου, το μέγιστο η φλόγα να ανεβαίνει μέχρι τον θολό και μόλις να βγαίνει από το στόμιο , να μην βγαίνει η φωτιά σαν στρόβιλος από το στόμιο. παρακολουθούμε το θερμόμετρο για την θερμοκρασία που θέλουμε να φτάσουμε, συγκεκριμένα στους 300C, και παίρνει 1-2 ώρες την πρώτη φορά. Μόλις φτάσει στους 300C απλώνουμε τα καρβουνά σε όλη την πλακά και τον αφήνουμε να κρυώσει μονός του. Την πόρτα την έχουμε πάντα ανοιχτή.

Συντήρηση

Αν κατά την διάρκεια του πυρώματος κάνει ρωγμή στο πάνω μέρος του στομίου, θα πρέπει να κάνουμε την συντήρηση. Όταν έχουμε πυρώσει τον φούρνο, πρέπει να είναι ζεστός για να είναι ανοικτές οι ρωγμές , ανακατεύουμε την άσπρη σκόνη με νερό και με ένα πινέλο βάζουμε στις ρωγμές μέχρι να κλίσουν. Μόνο στο άσπρο μέρος του φούρνου. Αν το κόκκινο στόμιο κάνει ρωγμή, δεν βάζουμε , θα κλείσει από τον καπνό.



Πήλινη Κατσαρόλα

Την πρώτη φορά που θα την χρησιμοποιήσετε την πλένουμε μόνο με νερό και την αφήνουμε 5 -10 λεπτά να στεγνώσει. Μετα αλείβουμε μόνο από μέσα με λαδί ελιάς η βούτυρο, βάζουμε το φαγητό μας και την βάζουμε στον φούρνο. Πριν την βάλουμε μέσα είναι καλό να την αφήσουμε 1-2 λεπτά στο στόμιο του φούρνου, την γυρνάμε , ακόμα 1-2 λεπτά, ώστε να κάνει χαλαρή προθέρμανση. Μέσα στον φούρνο όχι κοντά στα καρβουνά η την φωτιά. Μετα την πρώτη χρήση πλένεται κανονικά , μένει στον ήλιο να στεγνώσει και την αποθηκεύετε με μισάνοικτο το στόμα για να αερίζεται το ίδιο και ο φούρνος με μισάνοικτη πόρτα. Οι πήλινες κατσαρόλες μας μπορούν να μπουν η μια πάνω στη άλλη.

Πύρωμα

Για το πύρωμα ακολουθήσουμε την ιδιά διαδικασία , με λίγα λεπτά ξυλά στο κέντρο του φούρνου, το μέγιστο η φλόγα να ανεβαίνει μέχρι τον θολό και μόλις να βγαίνει από το στόμιο , παρακολουθούμε το θερμόμετρο για την θερμοκρασία που θέλουμε να φτάσουμε.

Πήλινη πόρτα

Κατά το πύρωμα η πόρτα είναι ανοικτή, δεν την βάζουμε όταν έχουμε φλόγα μέσα στον φούρνο ούτε ολόκληρη η μέρος της να κλείνει το στόμιο του φούρνου. Επίσης είναι καλό το μέσα μέρος της να το καλύψουμε με 2-3 στρώσεις αλουμινόχαρτο και να βγαίνει προς τα έξω, με αυτό τον τρόπο δεν θα χρειάζεστε να τον σφραγίζετε με λάσπη. Όταν κλείνει πρώτα το κάτω μέρος και μετα το πάνω, και όταν το ανοίγω πρώτα το πάνω μέρος και μετα το κάτω.

Γενικές Οδηγίες

Αν ο φούρνος έχει πολύ καιρό να χρησιμοποιηθεί , είναι καλό πριν τον χρήση να ξανακάνουμε την Προθέρμανση πρώτο πύρωμα .

Είναι καλό τους χειμερινούς μήνες να είναι σκεπασμένος.

Είναι καλό να χρησιμοποιούμε «αρωματικά ξυλά», πχ λεμονιά , τερατσιά, τρεμιθιά, ελιά ,... . Αποφεύγουμε την συκιά.

Κατά την διάρκεια του πυρώματος και του ψησίματος είναι δυνατόν να δημιουργηθούν ραγίσματα στην πλακά του φούρνου καθώς και αποκολλήσεις γόmmas και μικρών κομματιών από πυροτουβλου , είναι φυσιολογικό λόγω των μεγάλων θερμοκρασιών, και δεν επηρεάζει την λειτουργία του φούρνου.

Κατά το πύρωμα και το ψήσιμο μπορεί να παρατηρηθούν υδρατμοί στην περιφέρεια του φούρνου και στην πόρτα. Είναι φυσιολογικό και αναμενόμενο λόγο του νερού που υπάρχει στο φαγητό και στον φούρνο.



Χρήση

Κλεφτικό

Για το κλεφτικό πυρώνουμε οπου πιο πάνω και ελέγχουμε το θερμόμετρο για την θερμοκρασία που θέλουμε να φτάσουμε. Η θερμοκρασία του φούρνου στους 300°C-350°C για 3 -4 ώρες περίπου . Τα καρβουνά τα αφαιρούμε και βάζουμε τις κατσαρόλες. Αν θέλετε να τα αφήσετε στην περίμετρο δεν παίζουν ρολό γιατί όταν κλείσετε την πόρτα θα σβήσουν.

Η ώρα θα είναι 3-4 ώρες το λιγότερο, 6-8 ώρες το βέλτιστο και μέγιστο μέχρι 12 ώρες, από το βραδύ.

Ψητά του φούρνου (Μακαρόνια, κοτόπουλο, χοιρινό με πατάτες)

Όλα τα φαγητά που κάνετε και στον ηλεκτρικό φούρνο, τα καρβουνά μένουν μέσα περιμετρικά στον φούρνο, και βάζουμε τις κατσαρόλες μέσα. Η πόρτα του φούρνου μένει 2-3 εκ ανοικτή στην βάση για να παίρνει οξυγόνο.

Ώρα ψησίματος είναι η ίδια με τον χρόνο στον ηλεκτρικό και θερμοκρασία πυρώματος το ίδιο 200-250°C. Μπορούμε οπότε θέλουμε να το ελέγχουμε και να το βλέπουμε.

ΨΩΜΙΑ ΚΑΙ ΦΛΑΟΥΝΕΣ

Για ψωμιά και Φλαούνες πυρώνουμε τον φούρνο μέχρι να φτάσει 160° C , Σταματούμε να βάζουμε ξυλά και απλώνουμε τα καρβουνά στην πλακά και τον αφήνουμε να πάει 180°-220° C . Στην Συνέχεια καθαρίζουμε την πλακά με τον συρτή (σφουγγαρίζουμε – καθαρίζουμε) και βάζουμε τα ψωμιά ή τις Φλαούνες.(Διάρκεια ανάλογα με το μέγεθος, βλέπουμε ελέγχουμε) περίπου 45-60 λεπτά.

Πίτσες

Πυρώνουμε στους 300°C και αφήνουμε τα καρβουνά μέσα, δεξιά η αριστερά στον φούρνο . Αν δεν υπάρχει φλόγα βάζουμε ένα κομμάτι ξύλο στα καρβουνά ώστε να έχουμε φλόγα. Καθαρίζουμε τον υπόλοιπο φούρνο και βάζουμε την πίτσα. Μπορούμε να έχουμε χαρτί ψησίματος η κατευθείαν στην πλακά του φούρνου. Η πίτσα σε 1.5 λεπτό την γυρίζουμε και στα 3 λεπτά είναι έτοιμη. Το στόμιο του φούρνου πάντα ανοιχτό.

Για περισσότερες πληροφορίες Νίκολας 99580547 , Ευγενία 99454581

**ΨΩΜΙΑ ΚΑΙ ΦΛΑΟΥΝΕΣ**

Για ψωμιά και Φλαούνες πυρώνουμε τον φούρνο μέχρι να φτάσει 160° C , Σταματούμε να βάζουμε ξυλά και απλώνουμε τα καρβουνά στην πλακά και τον αφήνουμε να πάει 180° C . Στην Συνέχεια καθαρίζουμε την πλακά με τον συρτή (σφουγγαρίζουμε – καθαρίζουμε) και βάζουμε τα ψωμιά ή τις Φλαούνες.
(Διάρκεια ανάλογα με το μέγεθος)

**ΣΤΑΜΝΑΤΟ**

2 κιλά κρέας μοσχάρι ή πρόβειο κομμένο σε κομματάκια
4 ντομάτες
4 κρεμμύδια
4 σκελίδες σκόρδο



¼ κεφαλοτύρι
1 κρασοπότηρο κρασί μαύρο
1 κρασοπότηρο λαδί
1 ποτήρι νερό αν δεν υπάρχει φρέσκα ντομάτα
3 ώρες στους 200°C

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

1 Κοτόπουλο (το γεμίζουμε με τα συκωτάκια – λίγο κεφαλοτύρι – μπαχαρικά , το τυλίγουμε με σκέπη αρνιού)
Από κάτω πατάτες μικρές στρογγυλές , καθόλου νερό.
3 ώρες στους 200°C

**ΣΤΙΦΑΔΟ**

2 κιλά μοσχάρι ή κουνέλι
1/5 κιλό κρεμμύδια ξερά
5 σκελίδες σκόρδο
1 κρασοπότηρο κρασί μαύρο
2 κουταλιές ξύδι
2 κουταλιές πελτέ
1 ποτήρι ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι μοσχοπίπερο σε κόκκους
1 ξύλο κανέλα
2 φυλά δάφνη
Καθόλου νερό
3 ώρες στους 200°C

**ΚΛΕΦΤΙΚΟ**

3 κιλά αρνί/ρίφι σε κομμάτια
Δάφνη και αλάτι
Προσθέτουμε πατάτες
3 ώρες στους 200°C

**ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ**

2 kg χοιρινό μπούτι (κομμένο σε μερίδες)
5 σκελ. σκόρδο
10 μεγάλες πατάτες κομμένες κυδωνάτες
200 γρ. κολοκύθα κίτρινη (κομμένη σε μεγάλα καρέ)
2 πορτοκάλια (χυμό)
2 λεμόνια (χυμό)
1/2 φλ. ελαιόλαδο
1/3 φλ. ξύδι
1 κ.σ. ρίγανη
1 κλων. δεντρολίβανο φρέσκο ή ξερό
Αλάτι



Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
2.45 ώρες στους 200°C

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ

1/5 Κιλό κρέας αρνί/ρίφι η μοσχάρι
1 μεγάλο κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο 1 κρασοπότηρο χυμός ντομάτας
1 κρασοπότηρο λαδί
Αλάτι, πιπέρι
Μετα το ψήσιμο προσθέτουμε 5 ποτήρια ζεστό νερό και 1 πακέτο κριθαράκι, μακαρόνι ή χυλοπίτες
3 ώρες στους 200°C

**ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ**

3 κιλά κρέας μοσχάρι η αρνί/ρίφι
4 ώριμες ντομάτες σε κύβους
1 Κρεμμύδι Μεγάλο
4 Πιπεριές Ψιλοκομμένες
2 Σκελίδες Σκόρδο Ψιλοκομμένες
Πιπέρι, Μοσχοπίπερο
2 Φύλλα Δάφνης
1 Ποτήρι Ελαιόλαδο
2 Κουταλιές Ψιλοκομμένο Μαϊντανό Καθόλου Νερό
3 Ώρες Στους 200°C

