

Potjiekos!

Koken in een Afrikaanse gietijzeren kookpot

Wil je eens iets anders dan de bekende barbecue, skotelbraai of gourmetschotel? Probeer dan potjiekos! Bereid samen met vrienden een verrukkelijk maal in een Zuid-Afrikaanse gietijzeren kookpot! Een potjie wordt geplaatst boven een houtskoolvuurtje. Door meer of minder houtskool toe te voegen regel je de warmte. In een potjie kan elke maaltijd bereid worden! De pot wordt snel warm en is ideaal voor het braden van vlees en groenten. Door zijn bolvorm blijft het kookvocht uit de verschillende ingrediënten onder in de pot, waardoor er weinig vocht toegevoegd hoeft te worden. Hierdoor blijft de originele smaak van de ingrediënten bewaard. Geniet van een gezonde, verse en smakelijke potjiekos!



Potjie koken in Zuid Afrika

De gietijzeren pot met drie poten werd vroeger in heel Europa gebruikt. De potjies werden meegebracht door de landverhuizers toen zij zich in Zuid-Afrika vestigden. Vandaag de dag, meer dan 500 jaar later, behoort potjie koken tot een belangrijke traditie onder alle bevolkingsgroepen in heel zuidelijk Afrika. In Zuid Afrika is koken met een potjie een life-style. Er zijn zelfs potjiekos-competities. Wie maakt de lekkerste potjiekos? Gezellig koken in de buitenlucht samen met vrienden, zo maar of voor een speciale gelegenheid. Maar ook tijdens een kampeertocht is een potjie een handige kookpot. In Botswana hebben we een aantal keren mogen proeven van de sorghumpap die in enorme potjies werd gemaakt. Maar in diezelfde potjies werd ook bier gebrouwen en werden de bruiloftsmaaltijden bereid!

Kies je eigen potjie!

Koken in een potjie kost tijd. Neem die tijd want het resultaat is er dan ook naar. Potjies zijn ook ideaal voor het stoven van grote stukken vlees. Vooral rundvlees is geschikt, omdat het in een potjie lang kan sudderen en daardoor heerlijk mals wordt.

De ronde vorm van een driepoot potjie zorgt ervoor dat de warmte gelijkmatig rond de pot wordt verspreid. Het kokvocht blijft op de bodem van de pot, waardoor aanbranden wordt voorkomen. Een bijkomend voordeel is dat de stoom vanaf de bodem door de pot omhoog stijgt en het voedsel vochtig houdt. Potjie maat 2 is goed voor 4-6 personen en maat 3 voor 5-8 personen. In potmaat 4 kan je koken voor 6-10 personen, misschien nog wel voor meer. Het hangt ervan af wat en hoe je kookt. Je kan bijvoorbeeld rijst of aardappelen apart koken, maar je kan ook een eenpansgerecht maken. In het laatste geval heb je een grotere maat nodig. Potjies worden in wel 25 verschillende maten gemaakt. We kunnen ze alle op bestelling leveren.

Eerste gebruik van je potjie...

Wanneer je een potjie koopt is deze voorbehandeld. Dat wil zeggen dat er een speciale vette coating op zit die je potjie beschermt tegen roesten. Voordat je je eerste potjiekos gaat maken, moet je de pot grondig reinigen.

- Maak de pot goed schoon met heet water en afwasmiddel. Vergeet de deksel niet.
- Droog het potjie en de deksel zorgvuldig met een schone doek.
- Vet het potjie en deksel in met olie.
- Verwarm nu het potjie en de deksel boven gloeiend houtskool zodat de olie heet wordt en gaat dampen.
- Nu is je potjie klaar voor gebruik.

Koken in een potjie is heel eenvoudig! Leg hete houtskool, briketten of smeulend

houtvuur rond en onder de pot. Je kan de warmte regelen door de vuurbron dichter of verder weg van de pot te schuiven.

Luister naar het geluid dat je potjie maakt! Als je op een afstand van twee meter een luid borrelend geluid hoort, dan is de temperatuur te hoog. Als je nauwelijks een zacht sudderen hoort, dan is de temperatuur precies goed.

Je kan heel goed een kampvuurtje naast de pot brandend houden, zodat je steeds nieuwe hete stukken hout of houtskool rond je potjie kan leggen. Je stookt dus geen vuur onder je potjie!



Wij verkopen ook kruiden mix met smakelijke potjiekos recepten voor vlees, vis, kip en de heerlijke Mrs Ball's chutneys.

Schoonmaken en onderhoud van je potjie

Het schoonmaken van je potjie is gemakkelijk.

De binnenkant

Giet warm water in de pot, laat een tijdje weken en spoel dan na met warm water. Gebruik geen afwasmiddel. Droog goed af, laat eventueel nog even goed drogen boven het smeulende vuur en wrijf de binnenkant in met olie. Vergeet de deksel niet.

De buitenkant

De buitenkant wordt door het gebruik zwart. Dit is niet erg en het is het beste om dit zo te laten, omdat de roetlaag het potjie beschermt tegen roest. We hebben speciale MOOSECAMP-kistjes waarin je je potjie veilig kunt vervoeren. Je andere spulletjes blijven op die manier ook schoon. Zo'n MOOSECAMP-kistje is trouwens ook een handig kookzitje.

BELANGRIJK – Doe dit nooit met je potjie!

Bij een juist gebruik gaat een potjie een levenlang mee. Er zijn twee dingen die je nooit mag doen:

1. Plaats je potjie niet in de vlammen. Vuur onder een potjie kan het gietijzer aantasten en zelfs leiden tot barsten van het potjie.
2. Laat je potjie niet schrikken. Met andere woorden: vermijd te grote temperatuurverschillen. Voeg geen koude vloeistoffen toe aan een warm potjie. Verwarm vloeistoffen eerst voor of voeg beetje bij beetje toe. Een warm potjie kun je het beste afwassen met warm water of eerst af laten koelen.

Ook verkrijgbaar MOOSECAMP kistjes om je potjie veilig en schoon te vervoeren. Kijk op onze site voor meer informatie.

www.MOOSECAMP.nl

Zoek je iets specifiek of heb je vragen? Laat het ons weten via info@MOOSECAMP.nl

MOOSECAMP buitengewoonkamperen, Lorentzstraat 4-7, 6716 AD EDE tel 0646182167
www.MOOSECAMP.nl