

CURADO TYKWY Z ALKOHOLEM

Tradycyjnym naczyniem do picia yerba mate jest matero, czyli łupina dojrzałej tykwy pospolitej, *Lagenaria siceraria*, zwanej jest także tykwą afrykańską. Odpowiednio przygotowana, czasami okuta od góry, od góry i od dołu, czasami również malowana, może być biała, brązowa, czarna – ale to wciąż ta sama tykwa. I jeszcze nie nadaje się do picia.



Curado tykwy to proces dzięki któremu z pustego owocu otrzymujemy naczynie do picia yerba mate. Celem curado jest przygotowanie naszego matero do picia poprzez pozbycie się z jego wnętrza resztek wszelakiego typu (przede wszystkim - pozostałości po miąższu owocu), oraz odpowiednie przygotowanie ścianek poprzez ich powolną impregnację, a także odkażenie go z ewentualnych egzotycznych bakterii i wirusów.

Zwłaszcza ten pierwszy cel jest ważny, ponieważ miąższ owocu ma silne właściwości przeciwczerwotwórcze, więc spożywanie yerba mate z „surowej” tykwy może skończyć się przykrymi dolegliwościami ośrodkowymi!

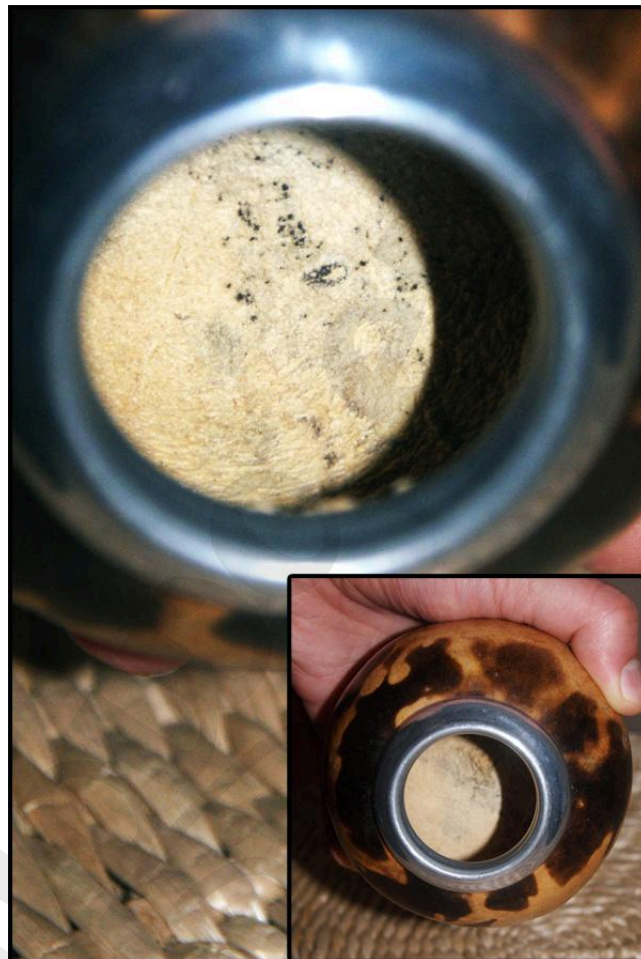
Popularnym i skutecznym sposobem przygotowania naszego naczynia do picia tykwy jest curado z alkoholem.

Dobór alkoholu pozostawiamy mo liwo ciom i preferencjom; mo e by spirytus, gin, koniak, wódka lub whisky.

Jako model do testu postu yło nam naczynie misterio, du a tykwa o pojemno ci około 420 ml. Jej wn trze, wraz z resztkami mi szu owocowego i pestkami wida wyra nie na poni szej ilustracji.

Metoda curado polega na wykorzystaniu dwóch podstawowych składników; yerby i odrobiny alkoholu. W tym konkretnym przypadku b dziemy obserwowa działanie klasycznej Rosamonte w poł czeniu z wódk Sobieski.

Czasami mo na natkn si na informacj , i do curado mo na u y ju raz zaparzonych fusów yerba mate. Według nas nie nale y tej metody poleca ; istnieje mo liwo przeniesienia do tykwy bakterii i ple ni, a e niektórzy zalecaj zbieranie fusów przez kilka dni (bo przecie trzeba uzbiera prawie pełn tykw), mo e to by i kłopotliwe, i niebezpieczne.



Znacznie lepiej u y „wie ej” yerby, bo to jest p r o s t s z e , praktyczniejsze i bezpieczniejsze. Curado robimy tylko raz w yciu tykwy, wi c tu akurat nie warto oszcz dza .

Na pocz tek tykw zasypuje- my zatem wie- ym suszem w ilo ci około poło- wy naczynka.

Ponieważ optymalnym czasem trwania całego zabiegu jest doba, tykwy wypełnione suszem stawiamy w bezpiecznym miejscu, i koniecznie na jakiejś naturalnej podstawce (tu użyto maty ze słomy).

Całość zalewamy lekko przestudowaną wodą.



Nie wolno naczynia zalewać wrzątkiem, gdy ma być popłuczona!

Podstawka zapewnia tykwy w kształcie stabilno i jednocześnie nie ułatwia odprowadzanie wilgoci. Nie polecamy stawiania tykwy na talerzyku, w ostateczności może być papierowy ręcznik złożony na czworo.



Wodę wypełniamy całą tykwy aż po brzeg, ale starajmy się nie zamoczyć zbyt mocno tykwy; chodzi o to, aby woda nie dostała się pod nią i nie zamoczyła tykwy w miejscu, w którym jej zamoczenia nie mamy zamiaru podczas normalnego użytkowania.

Po kilku chwilach, za spraw namakania suszu i chłonnych w wie ej tykwie cianek, wody w naczyniu nieco ub dzie. Brakuj c ilo c dopełniamy alkoholem.

Po wykonaniu tych czynno ci naczynie zostawiamy w spokoju na 24 godziny. Warto jednak co jaki czas uzupełni ubytki wody – tu ju mo na stosowa wrz tek, bo ilo ci płynu nie b d zbyt du e i naczynie niep knie.

Po upływie doby, kiedy cze wody ju zaimpregnowała cianki naczynia, stwierdzimy znów nieznaczny jej ubytek.



Kiedy wszystkie fusy opadn , co wida na poni szej ilustracji, mo na przyst pi do ostatniej fazy curado.



Przenosimy naczynie do kuchennego zlewu i ostro nie opró niamy.

Nast pnie przy pomocy zwykłej ły eczki do herbaty bardzo starannie, ale jednocze nie delikatnie skrobiemy wn trze tykwy tak, aby zostawi w rodku same zdrewniałe cianki, bez ladu mi szu owocowego.

