

# Informatieblad over de verzorging van natuurlijke kalebassen



Voor het eerste gebruik van de Kalebas, dient die grondig voorbereid te worden. Dat proces wordt traditioneel "**curado**" genoemd

1. Vul de kalebas voor de helft met maté
2. Vul het met warm water
3. Laat het mengsel van mat en water ongeveer 24 uur in de kalebas rusten.
4. Schraap met de bombilla, het metalen filterrietje, het loshangende vruchtvlees los en spoel grondig.

De curado verwijdert de samentrekkende smaak van het hout en sluit de poriën.

Kalebassen van pompoenhuiden zijn een natuurlijk product. Houd rekening met het volgende om te voorkomen dat de kalebas gaat schimmelen en om hem **in goede conditie te houden**:

- Laat niet te lang water in de kalebas staan (behalve tijdens het eerste Curado-proces).
- Spoel de kalebas na gebruik
- Laat de kalebas regelmatig volledig drogen met de opening naar boven.

Mochten er toch **schimmels** zijn ontstaan, dan kunnen deze meestal **met de volgende stappen worden verwijderd**:

- Giet kokend water in de kalebas en laat 10 minuten staan
- Schraap met een lepel/ **citroen** het oppervlak aan de binnenkant schoon.