کد خبر: ۴۰۹۵۴۷
سه شنبه ۱۸ مرداد ۱۴۰۱ ۱۳:۴۱

راهنمای خرید تابه مسافرتی (ساج) و تاریخچه آن

به گزارش سایت خبری پرسون، در این مطلب قرار است تا تاریخچه ساج و نحوه استفاده از آن را بررسی کنیم. ساج، تابه مسافرتی، تابه کمپینگ، ماهیتابه طبیعت گردی و... اسم‌های مختلف دیگری که روی این تابه میگذارند، همگی یک وسیله را به ما یاد آوری میکنند. یک تابه گرد با تو رفتگی که به ما کمک میکند غذاهای متنوعی، نان و... را طبخ کنیم. طبق گفته ویکی پدیا واژه ساج تمام معانی زیر را پوشش میدهد:

ساج نام روستایی در استان قزوین است.
ساج صفحه یا دیگی فلزی است که بر روی آن نان می‌پزند.
ساج نام گونه‌ای درخت است.
انواع نان تیری تپ تپی، فه تیره و ته کله‌ایی بر روی یک صفحه فلزی دوار به نام ساج پخته می‌شود.
ماهی ساجی یا ساج بالیغی غذای سنتی شهر میانه در آذربایجان شرقی است.

ساج یکی از محصولات سنتی و اصیل استان گیلان است و اصیل ترین نان های ساج را میتوان در این منطقه یافت. پخت نان یکی از کارهای روزمره روستائیان در مناطق مختلف کشور است. شهرهای شمالی کشور علاوه بر آب و هوای زیبا و مطبوع و مکان های تفریحی، غذاهای لذیذی نیز به عنوان سوغاتی برای گردشگران دارد. پختن نان ساج در خانه از گذشته مرسوم بوده است، اما مشخص نیست که از کجا و به چه دوره‌ای برمی گردد. احتمالاً مردم گیلان اولین کسانی بودند که این وسیله را اختراع کردند و روی آن نان درست کردند.

روشی که در هر منطقه برای پخت نان استفاده میشود بسته به شرایط آب و هوایی با مناطق دیگر متفاوت است. تهیه نان ساج خانگی یکی از روش های پخت نان است که از قدیم الایام در روستاهای مناطق مختلف تهیه میشده است. در ادامه محبوبیت این وسیله در بین مردم بیشتر شد و افراد بیشتری از آن استفاده کردند. امروزه ساج یا تابه مسافرتی یکی از مهمترین وسایل طبیعت گردی بین طبیعت گردان و کمپ کنندگان حرفه‌ای است.

برای خرید ساج کمپینگ چه نکاتی وجود دارد؟

اگر از زوایای مختلف نگاه کنیم، ساج ها بر اساس ابعاد، جنس و نوع کاربرد متفاوت هستند. اگر بخواهید از آن در سفر استفاده کنید و به عنوان همراه آشپزی در کنارتان داشته باشید، به طور کلی یک ساج با ابعاد بین ۵۰ تا ۶۰ سانت، وزن حدود ۲ تا ۳ کیلوگرم، جنس نچسب و ترجیها دارای آویز برای اتصال به سه پایه آتش، میتواند برای خرید مناسب باشد. اما در ادامه قصد داریم تا ساج‌ها را بر اساس جنسشان مقایسه کنیم.

ساج گرانیتی

این نوع ساج عموما دارای رویه گرانیتی و ورقه استیل نچسب است که در برابر حرارت فوق العاده مقاوم بوده و مواد غذایی به آن نمی چسبند. دارای دسته های مقاومی است که به شما امکان جابجایی و آویزان کردن آن را می دهد. البته نباید در معرض فشار یا وزن زیاد قرار بگیرد و این نوع ساج را باید با ابر صاف تمیز کنید نه اسکاچ های زبر.

ساج استیل

در معرفی انواع ساج بر اساس جنسیت یکی از انواع آن استیل است. این ساجها سرعت حرارت بالایی دارند، اما سریع‌تر نیز سرد می‌شوند. فولاد موجود آنها هم در برابر زنگ زدگی مقاوم است و هم دوام بالایی دارد. می توانید این ساج را مستقیماً روی زغال بگذارید یا از گاز خانگی برای آن استفاده کنید.

ساج سفالی

ساج سفالی برای تهیه و پخت نان در منزل میباشد که این امکان را میدهد تا بتوانید با این محصول نان های خوشمزه ای را در منزل خود و حتی روی اجاق گاز درست کنید. این ساج دوست داشتنی یکی از نوستالژی ترین وسایل آشپزی است. همچنین می توانید ساج سفالی را روی اجاق گاز قرار دهید.

عنصر خاک موجود در این ساج نیز در فنگ شویی انرژی، ثبات، حمایت و صبر را به ارمغان می آورد.

ساج چدنی

ساج چدنی دارای بدنه فولادی و صفحه چدنی است. یکی از ویژگی های چدن این است که کمی دیرتر از فلزاتی مانند فولاد و روی گرم می شود، اما پس از گرم شدن، گرما را به طور یکنواخت و طولانی تر حفظ میکند. ساج چدنی را میتوان روی انواع منابع گرمایی مانند آتش هیزمی، زغال سنگ یا اجاق گاز قرار داد. یکی از مزایای ساج چدنی این است که می توانید از آن برای پخت نان استفاده کنید و حتی به عنوان یک تابه بزرگ برای پخت غذا استفاده کنید.

روکش سیزنی چیست؟

پلیمریزاسیون لایه ای از روغن خوراکی است که سطح تابه را به طور کامل می پوشاند و ساج را از زنگ زدگی و چسبیدن مواد غذایی محافظت میکند. همچنین دارای خواصی برای بدن انسان است که در حین پخت به طور خودکار به غذای شما منتقل می شود. اگر برای اولین بار است که از ساج استفاده می کنید، بهتر است قبل از شروع برای پاک کردن ناخالصی های فلزی و بوی نامطبوع آنها از سطح فلز، آن را یک بار بشویید. همچنین برای استفاده اولیه از غذاهای اسیدی مانند گوجه فرنگی و لیمو استفاده نکنید.

نکات مهم برای طبخ غذا روی ماهیتابه طبیعت گردی

هرگز ساج را خالی روی آتش نگذارید. باید روغن یا غذا در آن باشد.
به ساج خود ضربه شدید وارد نکنید و یا زیر وسایل سنگین قرار ندهید تا فشاری روی آن نباشد و شکل خود را از دست ندهد.
برای شستشوی ساج صبر کنید تا سرد شود، سپس آن را با سیم یا اسکاج بشویید. البته موارد زبر خیلی توصیه نمیشود.
اگر ساج شما لایه سیزنی دارد، حتما بعد از شستشو آن را با یک ابر نرم روغن مالی کنید تا زنگ نزد و طول عمر بیشتری داشته باشد.

امیدواریم خریدی مناسب داشته باشید و از آشپزی در طبیعت با تابه کمپینگ لذت ببرید.