**Kalebas voor maté**

**Gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik van de kalebas:**
Voor gewone mate: vul de kalebas met een flinke eetlepel losse yerba mate. Giet er 95°C water op en laat staan voor 24u. Spoel nadien de kalebas uit en verwijder los weefsel met een lepel zonder de ‘steel’ die in het midden op de bodem van de kalebas zit te verwijderen, want dit kan lekken veroorzaken!
Herhaal dit voor 2 à 3 dagen. Nadien is uw kalebas klaar voor gebruik.

Voor “zoete” mate: maak de kalebas nat met 95°C water, voeg twee of drie theelepels suiker en een klein stukje brandende (hout-of steen-)kool toe. Bedek de kalebasmond en schud krachtig om de suiker aan de zijkanten van de kalebas te verbranden (karameliseren). Ga nadien te werk zoals hierboven omschreven.

***Hoe de kalebas proper maken?***
Was de kalebas alleen met de hand af met warm water. Gebruik geen afwasmiddel of zeep. Steek de kalebas niet in de vaatwasser. Droog de kalebas goed uit met een handdoek. Houd de kalebas droog tussen het gebruiken door, dat kan door hem verder gewoon rechtop aan de lucht te laten drogen of er een keukenpapiertje in te steken.

***Natuurproduct***
De kalebas is een natuurproduct dat gemaakt werd van een uitgeschraapte Lagenariapompoen. Ze worden afgeboord met aluminium. Afmetingen en kleuren kunnen variëren. Na enig gebruik neemt de binnenkant van de kalebas de natuurlijke kleur van de maté over.

***Zetwijze van de maté***
Vul de kalebas voor de helft of 2/3 met de maté. Laat trekken tot de maté volledig boven drijft. Plaats de bombilla (rietje) in de kalebas zodat het ‘zeefje’ van de bombilla helemaal onderaan de kalebas zit. Nu kan je rustig genieten.
Gooi de maté niet meteen weg na gebruik: je kan deze net zolang terug overgieten totdat je minder smaak hebt.

