



La Hooimadam® (littéralement « Madame Foin ») est la version moderne de la marmite norvégienne. Elle permet de terminer la cuisson des aliments à l'étouffée ou de les tenir au chaud. Une marmite norvégienne est une caisse remplie de foin. On l'utilisait autrefois pour tenir au chaud la marmite contenant le repas des travailleurs des champs. La Hooimadam® n'est pas une caisse, mais une housse en coton, remplie de laine. La laine possède d'excellentes propriétés isolantes, absorbe l'humidité et atténue les odeurs.

### Utilisation

Cuire pendant quelques minutes les aliments que l'on désire laisser mijoter dans la Hooimadam®. Placer ensuite la marmite garnie de son couvercle dans la Hooimadam® et tirer le cordon. C'est tout. Difficile de faire plus simple ! Terminer la cuisson des aliments à l'étouffée dans la Hooimadam® dure un peu plus longtemps que lorsque la marmite reste sur le feu. La Hooimadam® se décline en deux formats : la petite Hooimadam® convient aux casseroles (à manche) jusqu'à un Ø de 17 cm, tandis que la grande Hooimadam convient aux marmites jusqu'à un Ø de 26 cm.

### Idéale

La Hooimadam® se prête idéalement pour :

- terminer la cuisson du riz à l'étouffée : celui-ci ne s'attache pas, conserve sa chaleur et gonfle parfaitement
- faire mijoter les épices et les soupes ; dans la Hooimadam®, le plat reste chaud pendant environ 4 heures
- faire mitonner de la viande : saisir la viande, ajouter du liquide et placer la marmite dans la Hooimadam®
- cuire des haricots, des betteraves et autres aliments nécessitant un temps de cuisson long
- maintenir au chaud, par exemple, une sauce pendant que l'on cuisine : aucune formation de peau, la sauce ne se réduit pas et ne s'attache pas non plus
- maintenir un repas au chaud pour les retardataires
- les pique-niques, le camping et le bateau
- conserver au frais, par exemple, de la glace

### Avantages

- la Hooimadam® permet de réaliser des économies de gaz ou d'électricité. Lors d'une utilisation intensive, l'économie peut atteindre jusqu'à 30 % de l'énergie nécessaire pour la cuisson des aliments
- les aliments préparés avec la Hooimadam® ont le temps de mijoter et de développer leurs saveurs
- inutile de rester près de la cuisinière durant toute la cuisson, puisque les aliments contenus dans la Hooimadam® ne risquent pas de brûler
- la Hooimadam® est beaucoup plus avantageuse qu'une marmite norvégienne et prend bien moins de place
- la planification de la cuisson est simplifiée. Peu importe en effet qu'un aliment reste un peu plus longtemps dans la Hooimadam®
- grâce à la Hooimadam®, on limite fortement l'utilisation du four à micro-ondes

### Entretien

La Hooimadam® est remplie de laine. C'est pourquoi il faut la **laver uniquement à la main !** C'est en quelque sorte un pullover en laine coûteux qu'il faut laver avec soin, ne pas essorer, presser avec le bout des doigts et laisser sécher à plat. Pour éviter de la salir, on peut mettre un torchon ou quelque chose de similaire, avant de déposer la marmite.

### Avertissement

Lorsque vous retirerez la marmite de la Hooimadam®, son couvercle et ses oreilles seront très chauds. Après une heure, leur température se montera encore à 70 degrés et après deux heures, à 56 degrés. Utilisez donc des gants de cuisine pour retirer une marmite de la Hooimadam®.

La housse de la Hooimadam® supporte des températures élevées. Elle peut accueillir directement une marmite provenant du feu. La Hooimadam® ne convient toutefois pas pour les marmites contenant de l'huile bouillante !