



Ich möchte anfangen auch einige Küchengeräte vorzustellen, die wir zum Wagashiherstellen benötigen. Ich frange mit Mörser und Stößel an.

## Der Mörser oder das Mortarium

Der Begriff Mörser, stammt vom lateinischen Wort Mortarium ab. Das bedeutet so viel wie Reibschüssel oder -schale.

Ein Mortarium war im römischen Reich die Bezeichnung für ein Keramikgefäß, welches zum Zerreiben und Mischen von Milchprodukten, Kräutern und Gewürzen Verwendung fand. Heutzutage verwendet man einen Mörser.

Der Mörser ist eine Reibschüssel aus Porzellan, Achat, Korund, Marmor, Granit, Serpentin, Glas, Melamin, Bronze, Eisen oder Holz. Er dient dem Zerkleinern von Pflanzenteilen und pulverigen Substanzen.

Es gibt Mörser, Fantaschalen, Patenen und Reibschalen.

Während Mörser eine dicke Gefäßwand mit glatter Innenseite haben, sind Fantaschalen und Patenen innen glatt. Dafür haben sie dünnere Wände. Reibschalen haben eine raue Oberfläche.

Moderne Reibschalen bestehen aus Porzellan. Innen besitzen sie eine raue Oberfläche. Der Pistill dafür ist ebenfalls angeraut.

Mit Hilfe kreisender, mit leichtem Druck ausgeführten Bewegungen wird das Reibgut zerkleinert. Reibschalen sind nicht für fettige oder ölige Substanzen geeignet. Der Wölbungsradius von der Reibschale ist immer größer, als der des Pistills.

Um das Abrutschen zu verhindern, haben Mörser am Schalenboden unten einen Gummiring am Fuß angebracht.



## Der Stößel oder das Pistill

Ein Pistill ist Werkzeug, mit dem Reibgut mit Zutaten in einer starkwandigen Reibschale zerkleinert wird. Das kugelförmige Ende ist angeraut.

Stößel werden zum zerstoßen von Material verwendet. Sie müssen nicht zum reiben geeignet sein. Da viele Zutaten nach dem Zerstoßen auch zerrieben werden müssen, sind viele Stößel zugleich Pistille.





Mehr findet ihr auf Wikipedia:

Mörser und Stößel

Mortarium

Pistill

