

КТО СКАЗАЛ: «КАША - ЭТО ПУСТЯК»?

Искушенные в своем деле домашние хозяйки отлично знают, что сварить кашу - далеко не простое дело. Это верно.

Если вы умеете варить кашу, то сам процесс варки принесет радость и удовольствие. Если нет - злость и мучение. Среднего не дано. Если кто-то из взрослых не любит кашу, так это потому, что бытует мнение: каша - еда для детей или больных. Какое невежество! Пренебрежение учебой в кашеварном деле ведет к тому, что молодая мама не в состоянии сварить для обожаемого чада даже обычную манную кашу... И приходится звонить бабушке или бежать за советом к соседке.

Вот вы стоите посреди кухни в полной растерянности, а из кастрюльки валит едкий дым - пригорело. Но почему? Вроде все было сделано правильно... Не будем гадать.

Главное при варке каши - это соотношение воды и крупы. Вот почему каши коварны. Для каши все важно. Вода из родника или из колодца и вода хлорированная, из водопроводного крана, для нее не одно и то же. И приходится помнить, что львиная доля воды уходит на разваривание крупы, на ее набухание и только малая на то, что бы «довести кашу до ума».

Перед варкой крупу нужно перебрать: в ней всегда имеются различные примеси. Чтобы удалить пыль, песок, пустые зерна, недробленые крупы промывают или проточной водой в сите, или в кастрюле в нескольких водах.

Нелишне знать и то, что при варке крупы выделяют крахмал, поэтому зерна впитывают жидкость и набухают. От количества воды зависит, какой будет каша - жидкой или густой.

Если вы варите вязкую кашу, крупу следует засыпать прямо в горячую жидкость и часто помешивать.

Дробленые крупы, перед тем как их засыпают в кипяток, нужно смешивать с небольшим количеством холодной жидкости, а уж потом вливать в кипящую, помешивая, чтоб не образовались комки.

Каши - это не только самостоятельное блюдо, которое подают с маслом, молоком, сметаной, это еще и основа для приготовления запеканок, пудингов, гарнир к рыбным и мясным блюдам.

Манная каша

Манная крупа - это пшеничная мука строго определенного помола, которую готовят из твердых сортов пшеницы. Нам при ее варке придется соблюдать точные пропорции.

На 0,5 л молока - 2/3 стакана манки.

Когда молоко закипит, всыпают через сито крупу и варят не больше 2 минут, энергично помешивая. Затем огонь гасят, кашу закрывают плотно крышкой и оставляют на четверть часа, чтобы крупа полностью разбухла. Вот после этой процедуры можно улучшать вашу кашу всячески, на любой вкус - добавлять масло, варенье и даже грибную подливу.

*Испечет нам бабушка
Вкусные оладушки.
Сварит в русской печке
Кашу вкусную из...*



Гречневая каша

Она тоже требует абсолютной технологической дисциплины. А именно: соотношение крупы и воды должно быть 1 : 2. И ни граммом больше. Например, если у вас есть стакан гречневой крупы, требуется залить ее в кастрюле двумя стаканами воды. Такую кашу варят в кастрюле с толстым дном и плотной крышкой. Пусть вода с крупой покипит бурно 5 минут, потом огонь убавляют, добиваясь умеренного кипения, а в конце варки - совсем слабого. При этом не надо слишком часто приоткрывать крышку и заглядывать в кастрюлю, этим вы только помешаете каше довариться, как следует.

Перловая каша рассыпчатая

На 300-400 г перловой крупы - 30-40 г жира, воды в 2 раза больше объема крупы, соль.

Отмеренную крупу промываем, отцеживаем. Кипятим воду, добавляем жир, засыпаем крупу, солим и, помешивая, варим на небольшом огне. Когда вода впитается, доводим кашу до готовности на «водяной бане». После того, как каша станет мягкой, вынимаем ее, раскладываем на блюдо и подаем с грибным соусом.

Ячневая каша рассыпчатая

На 300 г ячневой крупы - 30 г жира, воды в 3 раза больше объема крупы, соль.

Ячневую кашу варим так же, как и перловую. Подаем ее к столу с луком, подходящим соусом к тушеному мясу. Хороша ячневая каша для приготовления голубцов.

Рисовая каша

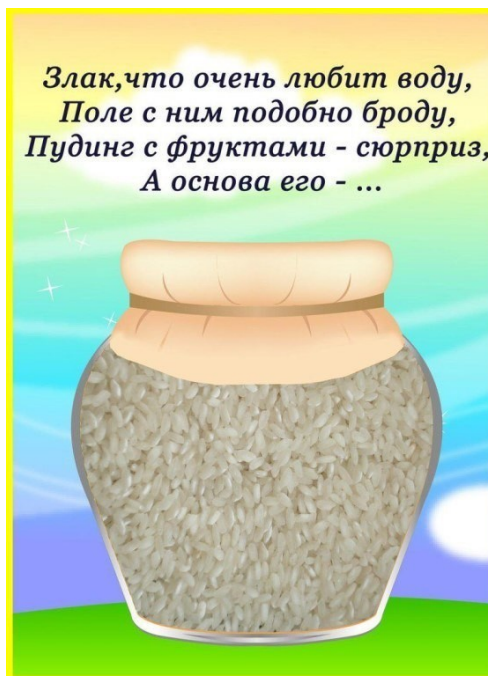
По части варки риса в тех странах, где он заменяет хлеб - Японии, Китае, Вьетнаме, Корее, повара достигли большого совершенства. И, к сожалению, этот богатейший опыт слабо проникает к нам, иначе, чем можно объяснить, рис, отваренный в наших столовых, горько смотреть...

Нам с вами лучше всего взять на вооружение достаточно простой и надежный способ варки. Вот он.

На 200 г риса - 300 г кипятка. Время варки - 12

Рис засыпают в кипяток, закрывают кастрюльку крышкой (лучше с гнетом, чтоб не

соскочила под давлением пара), 3 минуты варят на сильном огне, затем 7 - на умеренном и 2 - на слабом. После этого, погасив огонь, еще на 12 минут нужно оставить кастрюльку закрытой. И в результате - истинная рисовая каша, которую «маслом не испортишь», которая готова служить дополнением к мясу, овощам и быть основой для фарша.



-

что на

риса.

минут.



Пшенная каша рассыпчатая

На 300-400 г крупы - 30-40 г жира, воды в 2 раза больше объема крупы, соль.

Варим пшенную кашу, как перловую. Подаем со сливочным маслом, творогом или овечьим сыром, либо мелко рубленным укропом в томатном соусе.

Пусть же удача сопутствует вам в благородном и почитаемом людьми деле - домашней готовке разнообразных каш. В добрый час!