

РЕЦЕПТЫ КАШ

ОТ ГРУППЫ КУЛИНАРОВ 1 М КЛАССА

пшённая каша с тыквой



гречневая каша



перловая каша



рисовая каша



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПЧАТОЙ РИСОВОЙ КАШИ С КОРИЦЕЙ



ПОНАДОБИТСЯ: ПО 2 СТАКАНА ВОДЫ И МОЛОКА, 1,5 СТАКАНА РИСА,
3 СТ.Л. САХАРА, 3-4 СТ.Л. СЛИВОЧНОГО МАСЛА, ½ Ч.Л. КОРИЦЫ.

- ⦿ Как приготовить сладкую рассыпчатую рисовую кашу?
- ⦿ Промыть рис, всыпать в кипящую воду, плотно накрыть крышкой так, чтобы не выходил пар, на сильном огне варить 10 мин, снизить нагрев до среднего, варить 5-6 мин, убрать с плиты, укутать кастрюлю, не открывая, одеялом, оставить на 15-20 мин. Переложить рис в другую посуду, влить горячее молоко, не подогревая дать ему впитаться в рис, всыпать сахар и корицу, заправить маслом, на водяной бане или в духовке прогреть кашу 3-4 мин и подать.
- ⦿ В такую рассыпчатую рисовую кашу тоже можно добавить сухофрукты или свежие фрукты по вкусу.
Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ "КАША ГРЕЧНЕВАЯ И СЕКРЕТЫ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ":



Итак, отмеряем стакан гречки (без горки), высыпаем в чашку и хорошенько перебираем, удаляя мелкие камешки и частицы мусора. Затем...



Хорошенько промываем крупу холодной водой и сменяем воду несколько раз, пока она не станет чистой как на фотографии. После промывки гречку необходимо немного просушить.



Теперь высыпаем гречку в сковороду и поджариваем её на среднем огне, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета.



В кастрюле с толстыми стенками и дном на медленном огне растопите сливочное масло (1/2 чайной ложки), добавьте соль, гречку и...



Хорошенько перемешайте, чтобы каждая гречинка (ядрица) покрылась маслом (но не жарьте). Пока Вы это делаете, необходимо вскипятить в чайнике или кастрюле 2 стакана воды.



Смешав крупу с солью и маслом, вливаем в неё кипящую воду и убавляем огонь до минимума.



Накрываем плотной крышкой и не открываем её минут 15-20.
Здесь важно именно невмешательство в процесс, ведь наша кашка готовится не столько на воде, сколько на пару.



Ну вот, наша замечательная кашка готова!



Выложите её в тарелку деревянной ложкой и положите в кашку кусочек сливочного масла (масло здесь просто необходимо) и подавайте к столу горячей.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ «КАША ПЕРЛОВАЯ»



Ингредиенты:

- 4 стакана молока
- 1 стакан перловой крупы
- пол столовой ложки сахара
- пол чайной ложки соли
- 2 столовых ложки сливочного масла

Крупу промыть и добавить в кипящую воду. Варить 10-15 минут. Затем откинуть крупу на сито и дать воде стечь. Далее влить молоко в кастрюлю и подогреть, посолить и добавить в него крупу. Оставить на слабом огне вариться. Варить 15-20 минут, помешивая, до загустения. Затем добавить сахарный песок и сливочное масло. Кашу размешать, прикрыть крышкой и поставить в нагретую духовку упревать минут на 20-25. Перловая каша готова.

Приятного аппетита!

РЕЦЕПТ «ПШЁННАЯ КАША С ТЫКВОЙ»



Ингредиенты:

Вода — 1 стакан

Молоко — 1 стакан

Пшено — 1 стакан

Тыква — 80 г

Соль – по вкусу

Приготовление:

Пшено промыть.

Воду смешать с молоком, довести до кипения. Добавить пшено, тыкву, посолить по вкусу и опять довести до кипения, после чего накрыть кастрюлю крышкой и варить кашу на слабом огне 10 минут. Выключить огонь и дать пшенной каше «допреть» еще 5 минут. При желании в кашу можно добавить сливочное масло или сахар.

Приятного аппетита!