

«КАША – МАТЬ НАША»

ГРУППЫ И БЛЮДА ИЗ
НИХ

Благосмыслова
Евгения Алексеевна
учитель технологии
МАОУ «СОШ совхоза им.
Ленина



ИЗ ИСТОРИИ КАШИ

На Руси каши с незапамятных времен занимали не только важное, но и почетное место в ежедневном рационе, являясь, по сути, одним из основных блюд на столе, как у людей бедных, так и у богатых.

С появлением на Руси картофеля (XVIII-XIX веках), начали варить каши с добавлением картофеля. Эту кашу заправляли постным маслом и луком. И называлась такая каша – кулеш. Но картофелем наши предки не ограничивались. Были каши морковные, из репы, гороховые, соковые (на конопляном масле) и ещё огромное количество рецептов каши из овощей.

А теперь вернемся к философии (о чем я говорил в начале). Каша на Руси была не только просто едой, но и обрядовым блюдом. Ни одна свадьба не обходилась без каши, и каша была обязательным блюдом для молодых. Каша, изначально, была символом плодородия, благополучия и достатка.

Так, согласно древним летописям (в XVI веке), князь Василий Иванович, после свадьбы, ходил с молодой женой в мыльню. И в мыльне, они не только мылись, но и ели, с молодой женой, кашу. В некоторых областях Руси каша вообще была единственной едой, которую молодые могли есть на свадебном пиру. А сам свадебный пир в Древней Руси назывался «кашей». Помните поговорку – Заварил кашу? Так вот, заварить кашу означало – начать готовиться к свадьбе.

Можно вспомнить и другую поговорку – С ним каши не сваришь. В давние времена существовал такой обычай: если два врага хотели помириться, то они варили кашу и вместе её ели. Это была своеобразная форма мирного договора: кашу сварили вместе, съели – значит, заключили мир. Сегодня мы так говорим о человеке, у которого руки растут из... А в те давние времена дело касалось не навыков и умений, а мира и войны.

Кроме того, в давние времена без каши не было праздника. Кашу варили на Рождество, на свадьбу, на похороны, на крестины и т.д. Обязательно варили кашу на Васильев день. И не просто варили – это был целый обряд, который нельзя было нарушить: кашу варили до восхода солнца. Крупу из амбара могла принести только самая старшая в семье женщина, а воду – самый старший мужчина. Все заготовки ставили на стол и никто не имел права к ним прикасаться, пока не истопится печь.

Только после этого старшая в доме женщина начинала готовить кашу. И каша была гречневая. Готовили с заговором. Вставали и садились. Каша вынималась из печи и ставилась на стол со словами «Милости просим к нам во двор со своим добром». Если каша получалась красная и рассыпчатая, то в новом году семья могла ожидать достатка и добра. А если каша получалась бледная или, не дай Бог, лопался горшок – ждали в новом году беды.

Злаковые культуры

Из них приготавливают муку,
крупы



КРУПЫ

Целые зерна

Раздробленные
зерна

Пищевая ценность крупы определяется количеством углеводов, белков, жиров, минеральных веществ, витаминов

Злаковые культуры и виды круп, получаемых из них

- Гречиха - крупа гречневая
- Рис - крупа рисовая
- Овёс - крупа овсяная
- Пшеница - крупа пшеничная, манная
- Просо - пшено
- Ячмень - крупа перловая, ячневая
- Кукуруза - крупа кукурузная



ВИДЫ КРУП:

1. Гречневая
2. Рисовая
3. Овсяная
4. Ячменная
5. Пшённая
6. Пшеничная
7. Гороховая
8. Кукурузная
9. Перловая



Внешние признаки круп

Наименование крупы	Вид крупинок			
	Целые или дробленые	Величина	Форма	Цвет
Гречневая ядрица продел	целые дробленые (половинки)	средней. величины мелкие	Трехгран- ная	серо- коричне- вый
Рис шлифованный	целые	крупные	овальная	белый
Овсяная «Геркулес»	целые (сплюсненные)	крупные	овальная плоская	серо-желтый
Пшено шлифованное	целые	мелкие	круглая	"желтый
Манная	дробленые	мелкие	—	бело-желтый
Перловая	целые	крупные	овальная	серо-белый

Первичная обработка круп

Крупы	Перебирают	Просеивают	Моют	Подсушивают или поджаривают	Замачивают
Гречневая	+	-	-	+	-
Рис	+	-	В теплой воде	-	-
«Геркулес»	+	-	-	+	-
Манная	-	+	-	+	-
Перловая	+	-	В тёплой воде	-	В холодной воде 2-3ч

ПО СПОСОБУ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА КРУПЫ БЫВАЮТ:

1. **НЕСЛИФОВАННЫЕ**
2. **ШЛИФОВАННЫЕ**
3. **ПОЛИРОВАННЫЕ**
4. **НЕДРОБЛЕННЫЕ**
5. **ДРОБЛЕННЫЕ**
6. **ПЛЮЩЕННЫЕ**

КАША – одно из самых
распространенных русских
национальных блюд

«Каша» = «пир»

КАШИ ВАРЯТ

На
молоке

На
воде

На молоке,
разбавленным
водой



ПО КОНСИСТЕНЦИИ КАШИ БЫВАЮТ



Рассыпчатые

(варят на воде или бульоне из полированного риса, ядрицы, пшена, перловой крупы)

Вязкие

(варят на воде или молоке из риса, перловой, ячневой, пшеничной крупы)

Жидкие

(варят на цельном молоке, смеси молока с водой или воде)

ПРИМЕРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ И СОЛИ НА 100 Г КРУПЫ ДЛЯ ВАРКИ КАШ

КАША	ЖИДКОСТЬ	СОЛЬ
Гречневая рассыпчатая	150	2,1
вязкая	320	4
Рисовая рассыпчатая	210	2,8
вязкая	370	4,5
жидкая	570	6,5
Пшённая рассыпчатая	180	2,5
вязкая	320	4
жидкая	420	5
Овсяная вязкая	320	4
жидкая	420	5
Манная вязкая	370	4,5
жидкая	570	6,5
Пшённая рассыпчатая	240	3
вязкая	370	4,5
Пшённая рассыпчатая	240	3
вязкая	370	4,5

Из круп готовят











Inna 2107



inna_2107























podiete.ru





v
k
u
s
n
o
g
o
t
o
v
i
m
.
c
o
m





