

Кашаи народов мира.

Русская
кухня.

Каша пуховая.



крупя гречневая 2 стакана,
яйцо 2,
молоко 4 стакана,
масло сливочное 30-40 г;
для заправки:

сливки 2 стакана,
сахар 3 столовые ложки,
яичные сырые желтки 5,
соль по вкусу.

Гречневую крупу перетереть с 2 сырыми яйцами, разложить на противень и высушить в духовке. Сварить на подсоленном молоке рассыпчатую кашу, добавить масло и, когда она остынет, протереть ее сквозь сито на блюдо. Приготовить заправку: сливки вскипятить с сахаром. Взбить желтки, размешать их с остывшими сливками, поставить на огонь и нагревать (помешивая) до загустения. Кашу разложить по тарелкам и перед подачей полить заправкой.

Русская
кухня.

Каша

ТЫКВЕННАЯ.



**тыква очищенная 800 г,
молоко 4 1/2 стакана,
рис 1 стакан,
масло сливочное 100 г,
сахар 1 столовая ложка,
соль по вкусу.**

Тыкву нарезать кусочками, залить 1 1/2 стакана молока, разварить на слабом огне, остудить и протереть через сито. Рис промыть, залить подсоленным молоком (3 стакана) и сварить рассыпчатую кашу. Когда каша сварится, смешать ее с тыквой, положить сливочное масло и поставить в духовку, чтобы каша подрумянилась. Готовую кашу полить взбитыми сладкими сливками.

Русская
кухня.

Каша с луком и ШПИКОМ.

рассыпчатая каша (гречневая, пшенная, пшеничная, рисовая, манная) 4
стакана,
луковицы 2,
шпик 150 г,
соль по вкусу.



Лук мелко шинковать и обжарить со шпиком, нарезанным мелкими кубиками. Горячую рассыпчатую подсоленную кашу перемешать с пассерованным луком и шкварками шпика.

Русская
кухня.

Черносливо

М.



**крупя 1 стакан (пшено),
чернослив 1/2 стакана,
масло сливочное 50 г,
вода 2,5 - 3 стакана.**

**Чернослив перебрать, промыть,
залить горячей водой и сварить.
Отвар слить, добавить к нему
нужное количество воды, сахар,
соль по вкусу, всыпать крупу и
сварить вязкую кашу. Разложить
кашу по тарелкам, в каждую из них
добавить чернослив и сливочное
масло.**

Английская
кухня.

Поридж.



**Хлопья овсяные 30 г, сливки 20 г
(или молоко 40 г), сахар 10 г.**

**Овсяные хлопья варят в
подсоленной воде до тех пор, пока
крупя не станет мягкой. Кашу
выливают на подогретую тарелку,
добавляют сливки или молоко и
посыпают сахаром.**



Французская прованская кухня.

И

Духовку разогреть до 150°C. Чеснок измельчить, половину луковицы нарезать мелкими кубиками. В кастрюле разогреть сливочное масло, добавить рис и лук, готовить 1 мин. Залить горячим бульоном, довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и готовить в духовке 25 мин. Перец и помидоры очистить от семян, вместе с цуккини и оставшимся луком нарезать кубиками 1 см. Разогреть оливковое масло, обжаривать 3 мин. все овощи, кроме томатов. Посолить, поперчить, приправить травами и чесноком. Влить томатный сок, довести до кипения и тушить 2 мин. Добавить помидоры и петрушку и через полминуты снять с огня. Смешать овощи с рисом. Источник:

На 4 порции:

250 г риса,

1 маленькая луковица,

1 зубчик чеснока,

1 ст. л. сливочного масла,

375 мл овощного бульона,

120 г цуккини,

150 г сладкого перца,

2 помидора, 125 мл томатного сока,

3 ст. л. оливкового масла,

1 ст. л. рубленой петрушки,

1 ч. л. смеси прованских трав.

**Грузинская
кухня.**

Гоми.



Мука кукурузная 100 г (или пшено 80 г и мука кукурузная 25 г), вода 300г.

Пшено постепенно всыпают в кипящую воду и варят, непрерывно помешивая. Незадолго до конца варки всыпают кукурузную муку; быстро и тщательно перемешав, доводят блюдо до готовности на слабом огне под крышкой. Гоми должно иметь консистенцию вязкой

Рисовая каша с орехами.

рис - 1 стакан
орехи грецкие молотые - 1 ст. ложка
ядра абрикосовых косточек - 1 ч. ложка
арахис - 1 ч. ложка
семечки тыквенные очищенные, молотые - 1 ч. ложка
финики нарезанные - 1 ч. ложка
цукаты (см. рецепт «Цукаты») - 1 ч. ложка

Рис перебрать, промыть, залить холодной водой и довести на сильном огне до кипения, варить на слабом огне, постоянно помешивая. Когда рис разварится, всыпать молотые грецкие орехи, абрикосовые косточки, мелко нарезанные финики, арахис, тыквенные семечки, цукаты, корицу и сахар, все тщательно перемешать, варить еще несколько минут.

Подать кашу горячей. ☺

