

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА



СОДЕРЖАНИЕ

1. Щи да каша...
2. Однокашники
3. Из чего варили кашу
4. Забытые слова
5. Блюда из круп
6. Проверь себя
7. Литература

«ЩИ ДА КАША – ПИЩА НАША».

- Кто из нас не слышал эту пословицу? А еще говаривали: «Каша – мать наша». Часто на Руси кашу называли праматерью хлеба. Ни одного важного дела или события не проходило в старину без каши. Каша считалась символом богатства и благополучия в семье. Ее готовили на свадьбу, поминки, пиры и ... носили в школу учителю.

«ОДНОКАШНИКИ»



«ОДНОКАШНИКИ»

- Чтобы учеба шла успешно, родители ребенка в старину всегда носили в школу угощение. Приводя первый раз ученика в школу, родители подносили учителю «хлеб-соль». Как правило, это были калачи, водка, и какая-либо живность.

«ОДНОКАШНИКИ»

- Каждый четверг ученик нес в дом учителя «четверговое», а в праздники – «праздниковое»: сыр, масло постное или сливочное, куличи и калачи, яйца и даже бублики. Однако самым популярным подношением считалась КАША.

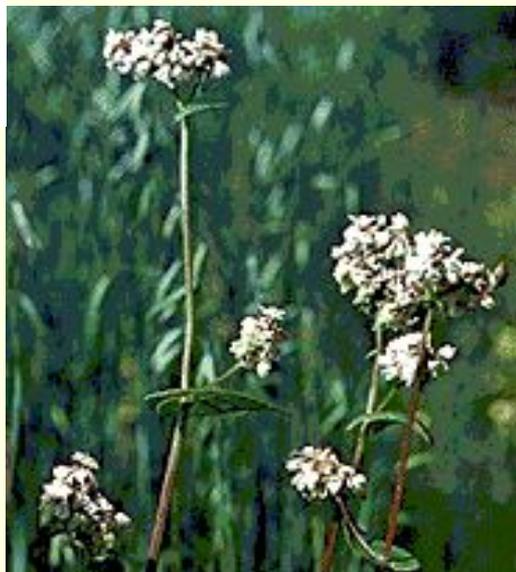
«ОДНОКАШНИКИ»

- По окончании изучения каждой книги ученик приходил в школу с родителями и приносил горшочек пшенной каши. Поверх горшка с кашей клали условленную сумму денег, о которой договаривались заранее, и платок. В особый узелок заворачивали угощение – калач и жаркое. Это угощение съедали родители вместе с учителем, а ученикам отдавали кашу.

«ОДНОКАШНИКИ»

- Пустой горшок разбивали во дворе и в этот день уже не учились. Таких дней в году случалось не мало, так как дети поступали в школу в разное время и книги осваивали не одновременно. Так и стали называть тех, кто вместе ел кашу, «ОДНОКАШНИКАМИ».

ИЗ ЧЕГО ВАРИЛИ КАШУ



ИЗ ЧЕГО ВАРИЛИ КАШУ

- Первоначально кашу варили из полбы Первоначально кашу варили из полбы или из толокна. Со временем стали готовить гречневую и пшенную каши. Варили также каши из бобов и гороха, сухарей и остатков хлеба. В XVI веке существовало более двадцати разновидностей каш. «Княгиней кухни» считалась гречневая каша.

КРУПЫ ИЗ ПШЕНИЦЫ

- Из пшеницы вырабатывают:
 - Крупу пшеничную
 - Сечку
 - Манную крупу
- **Полба** - разновидность пшеницы с ломким колосом (при созревании распадается на колоски с члениками стержня) и не вымолачиваемым из пленок зерном.

КРУПЫ ИЗ ОВСА



- Овсяная недробленая
- Овсяная плющенная
- Овсяные хлопья «Геркулес»
- Толокно (овес промывали, варили, высушивали и толкли в ступе в мелкую крупу, отсюда и название)

ГРЕЧИХА



- Крупа-ядрица
- Гречневый продел

КРУПЫ ИЗ ПРОСА



- Пшено
шлифованное

КРУПЫ ИЗ ЯЧМЕНЯ



- Крупа перловая
- Крупа ячневая

КРУПЫ ИЗ РИСА



- Рис шлифованный
- Рис полированный
- Рис дробленый

КРУПЫ ИЗ КУКУРУЗЫ



- Крупа кукурузная

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА



ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Варгеня** – наскоро сваренная каша из более мелкого и некачественного зерна (отсюда произошло слово «сварганить», то есть наскоро что-то приготовить).
- **Заспа** – каша (от слова засыпать).
- **Заспица – глазунья** – жидкая каша из смеси крупы и гороха (горох в сваренной каше выделялся желтыми крапинками, говорили: «глядит, как глазами»).

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Завариха** –для ее приготовления в накалиенный докрасна глиняный горшок наливали кипяток, а затем подсыпали муку, постоянно помешивая. Сдабривали постным маслом, салом и сметаной

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Няня** – сильно упретая в русской печи гречневая каша с мозгами, бараньим мясом, луком и яйцом (обычно ее подавали со щами из кислой капусты).
- **Кулага** – хорошо пропаренная в печи смесь из ржаной муки и ягод калины.

ЗАБЫТЫЕ СЛОВА

- **Сальник** – гречневая каша с мелко нарубленными печенкой, репчатым луком и яйцами.
- **Кутья** – ритуальная сладкая каша (сначала готовилась из пшена и меда, а затем стали добавлять мак).

БЛЮДА ИЗ КРУП



ПРИМЕРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ

Крупа	Расход воды (в стаканах)		
	рассыпчат.	вязкая	жидкая
Гречневая	3/4	1 1/2	-
Пшенная	1	1 1/2	2
Рисовая	1	1 3/4	2 1/2
Манная	1	1 3/4	2 1/4
«Геркулес»	—	1 1/2	2

КАША МАННАЯ НА КЛЮКВЕННОМ СОКЕ

■ На 4 порции:

0,5 стакана манной
крупы

1 стакан клюквы

2,5 стакана воды

2 ст. л. сахарного песка

0,5 стакана сливок

Соль по вкусу



КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ С ИЗЮМОМ

- **На 4 порции:**

1/3 стакана «геркулеса»

2 стакана молока

0,3 стакана изюма

1 ст. л. меда

2 апельсина



КАША ПШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

- **На 4- 6 порций:**
 - 180 г пшена
 - 2,5 стакана овощного бульона
 - 1 луковица
 - 2 морковки
 - 2 стебля сельдерея
 - 180 г цветной капусты
 - 0,25 стакана изюма
 - Растительное масло,
соль, перец.



ПРОВЕРЬ СЕБЯ

■ Выбери правильный ответ:

«Однокашники» - это

1. Учитель и родители.
2. Ученики, вместе едавшие кашу.
3. Официанты.

Выбери правильный ответ:

- Полба – это
 1. Разновидность овса.
 2. Разновидность пшеницы
 3. Разновидность проса

Выбери правильный ответ:

- Толокно – это:
 1. Газета.
 2. Овсяная мука.
 3. Овсяное печенье.
 4. Овсяные хлопья

ЧТО ЗДЕСЬ ИЗОБРАЖЕНО?



1. Рис
2. Просо
3. Овес

ПРОВЕРЬ ВНИМАНИЕ

- Почему это блюдо такого цвета?



ОТВЕТЬ:

- В какую кашу добавляли мак?

ЛИТЕРАТУРА

- М.В.Короткова. Застольные и кулинарные традиции. М. «Дрофа-плюс». 2001 г.
- Книга о вкусной и здоровой пище. М. «Пищевая промышленность». 1978 г.
- Диск «Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия». 2006г.
- Диск. «Энциклопедия домашнего консервирования». ИДДК. 2004г.
- Диск. “Cooking Encyclopedia”.