**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 мамаша не в состоянии сварить для обожаемого чада обычную манную кашу … и приходиться 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 соответствие 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 тоже. 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.

Каша – это не только самостоятельное блюдо, которое подают с маслом, молоком, сметаной, это еще и ос6нова для приготовления запеканок, пудингов, гарнир к рыбным и мясным блюдам.

Манная каша

Манная каша – 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 ста5кана 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 улучшить вашу кашу всячески, на любой вкус – добавлять масло, варенье и даже грибную подливу.

Гречневая каша

Она тоже требует абсолютной технологической дисциплины. А именно: соотношение крупы и воды должно быть 1:2. и ни граммов 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 покипят 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 мешаете каше довариться как следует.

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, что на рис, отваренный в наших столовых, горько смотреть …

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

На 200 г. Риса – 300г. Кипятка. Время варки – 12 минут.

Рис засыпают в кипяток, закрывают кастрюльку крышкой (лучше с гнетом, чтобы 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 кастрюлю закрытой. И в результате – истинная рисовая каша, которую «маслом не испортишь», которая готова служить дополнением к мясу, овощам и быть основной для фарша.

Перловая каша рассыпчатая

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

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

Ячневая каша рассыпчатая

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

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

Пшенная каша рассыпчатая

На 300-400г. крупы – 30-40г. 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!