

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования
«Каменск- Уральский техникум торговли и сервиса»



Разработчик: Табатчикова Ксения, группа ТП-122, г. Каменск- Уральский 2012 год

«Еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар»

Академик И. П. Павлов

Гурьевская каша — каша,
приготавливаемая из манной
крупы на молоке с
добавлением орехов
(лещины, грецких, миндаля),
сливочных пенок,
сухофруктов.

Гурьевская каша — это один из возможных рождественских десертов. Она была изобретена относительно недавно, в начале XIX века, но считается при этом традиционным блюдом русской кухни. Сегодня мы учимся готовить гурьевскую кашу вместе со Страной Советов.

Гурьевская каша

Своим названием гурьевская каша обязана министру финансов и члену Государственного Совета графу Дмитрию Гурьеву. Однажды

Гурьев гостил у Георгия Юрисовского, отставного майора Оренбургского драгунского полка. Крепостной повар Юрисовского, Захар Кузьмин, приготовил вкуснейшую манную кашу со сливочными пенками, орехами и сухофруктами. Она так понравилась Гурьеву, что тот выкупил Кузьмина и всю его семью, сделав Захара своим штатным поваром.

Существует и другая версия. Некоторые считают, что каша была изобретена самим Гурьевым в ознаменование победы над Наполеоном. Достоверно известно одно — в 1814 году гурьевская каша была впервые продемонстрирована в Париже в качестве русского блюда.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

- Ингредиенты:
- 100 г манки, 500 мл молока, 50 г измельченных грецких орехов, 100 г сахарного песка, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 10 абрикосов, ванилин



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- вскипятить молоко, немного посолить, постепенно всыпать манку и сварить вязкую кашу. Немного ее охладить и добавить растертые с сахаром желтки, взбитые белки, ванилин и обжаренные на сливочном масле грецкие орехи. Все тщательно перемешать. Налить в мелкую широкую кастрюлю сливки и поставить в духовку, разогретую до температуры 150 градусов, для образования пенок. По мере образования пенок снимать их и выкладывать на блюдо.
В смазанную маслом сковороду положить большую часть каши. Затем выложить слой порезанных и освобожденных от косточек абрикосов, затем - слой пенок, далее чередовать слои в зависимости от количества снятых пенок, последний слой - каша. Поместить кашу в духовку и запекать до образования золотистой корочки при 180 градусах. Готовое блюдо посыпать сверху грецкими измельченными орехами.
К каше готовят соус: абрикосы протереть, смешать с сахаром, добавить воду и варить до загустения. При подаче соуса в холодном виде можно добавить ореховый ликер.
Гурьевская каша - блюдо очень сытное, его можно запивать кипяченым молоком или слоистым коктейлем из гренадина, молока и кофе.

\



Ингредиенты:

манная крупа — 1 ст.

сливки — 3 ст.

очищенные орехи (лесные, грецкие, миндаль) — 200 г

мармелад или цукаты — 100 г

изюм — 0,5 ст.

сахар — 0,5 ст.

варенье — 3 ст.л.

сливочное масло — 1 ч.л.

Технология приготовления:

Ядра орехов ошпариваем и очищаем от тонкой кожицы. Делим орехи на две части. Одну измельчаем, а вторую режем на половинки, обсыпаем сахаром и обжариваем в духовке, пока на них не образуется карамельная корочка светло-коричневого цвета. Нарубленные орехи нужно обязательно прокалить на сковороде, иначе каша будет серой, а ее вкус станет хуже. В широкую кастрюлю выливаем сливки и ставим ее в духовку, нагретую до среднего жара. Как только на поверхности сливок появится румяная пенка, сразу же снимаем ее и кладем на тарелку. Сняв пенку, снова ставим сливки в духовку до образования следующей пенки. Всего нам понадобятся 5-6 пенок. Не передерживайте пенки в духовке: если они станут темно-коричневыми, они начнут горчить. 2-3 пенки нарезаем полосками, остальные пусть будут целыми.

В сливки, оставшиеся после получения пенки, всыпаем сахар и манку. Постоянно помешивая, варим кашу до тех пор, пока она не загустеет. Тщательно промываем и обсушиваем изюм и добавляем его в кашу вместе с порубленными орехами и нарезанными сливочными пенками. Хорошо все перемешиваем. Берем сковородку или блюдо (керамическое или металлическое) и смазываем его сливочным маслом. Кладем на блюдо равномерный слой каши и накрываем кашу сливочной пенкой. Можно посыпать пенку цукатами, орехами и/или пряностями, положить на нее ягоды из варенья. Делаем 3-4 таких слоя. На верхний слой каши пенку не кладем, а посыпаем его сахаром. Ставим кашу в духовку и запекаем до румяной карамельной корочки. Готовую горячую кашу смазываем вареньем и украшаем орехами, обжаренными в сахаре, мармеладом или цукатами, сухофруктами, консервированными фруктами или ягодами из варенья.



ГАСТРОНОМЪ
gastromag.ru

Ингредиенты:

600 мл сливок жирностью 35%

200 г манной крупы

100 г сахарного песка

по 100 г очищенных грецких

орехов и кешью

250 г клубники

по 200 г черники и изюма

Технология приготовления:

Орехи смешать, 150 г смеси порубить, оставшуюся часть слегка обжарить в духовке на противне, покрытом фольгой. Переложить на сковороду, добавить 30 г сахара и 1 ст. л. воды. Поставить сковороду на огонь, помешивая, карамелизовать орехи. Часть ягод и орехов отложить для украшения. Изюм залить кипятком на 10 минут. Сливки налить в широкую кастрюлю и поставить в духовку при 160°C. Томить до тех пор, пока не появится пенка. Снять ее шумовкой и переложить на плоское блюдо. Приготовить еще 4 пенки. Остудить их и одну нарезать на широкие полосы. Вынуть кастрюлю со сливками из духовки. Помешивая венчиком, ввести 70 г сахара и манку. Посолить. Нарезанную пенку, изюм, рубленые орехи ввести в кашу, хорошо размешать. Казан смазать сливочным маслом. На дно выложить слой каши, примять его лопаточкой. Затем - слой орехов и ягод, пенку и т. д. Последний слой каши засыпать сахарным песком. Поставить форму в духовку и готовить до образования на поверхности карамели при 170°C. Затем форму вынуть из духовки и аккуратно перевернуть. Кашу украсить ягодами и орехами.

• *Каша Гурьевская*



ванилин - 1/8 ч. л.
курага - 125 г
манная крупа - 1 стакан
молоко - 5 стаканов (из них 2 стакана для
пенки)
орехи - 50 г
сахар - 4 ст. л.
сливочное масло - 2-4 ст. л.
соль - 1/4 ч. л.
чернослив - 125 г
яйца - 1 шт.

Молоко кипятят, добавляют сахар, соль, манную крупу и, непрерывно помешивая, варят кашу. Добавляют масло, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, перемешивают и добавляют хорошо взбитые яйца.

Половину каши кладут ровным слоем на сковороду, смазанную маслом, посыпают толчеными орехами, покрывают слоем пенки, укладывают сверху оставшуюся кашу, посыпают сахаром и запекают в духовке. Сверху украшают сухофруктами (чернослив, курага).

Для приготовления пенки молоко или сливки наливают на сковороду, подогревают до образования пенки, снимают ее, а оставшееся молоко вновь подогревают, снова снимают пенку и т. д.



ГАСТРОНОМЪ
gastromag.ru



Школа Гастронома №10 / 2003 г.







Едим Дома
edimdoma.ru













