

Каша — кормилица наша

The text is positioned above a decorative horizontal band. This band consists of a solid dark red line, followed by a beige section, and then a series of thin, parallel lines in shades of red and beige extending to the right.

Крупа — пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен различных культур.



Крупа вырабатывается преимущественно из крупяных (просо, гречиха, рис, кукуруза), прочих зерновых (ячмень, овёс, пшеница, дагусса, реже рожь) и бобовых (горох, чечевица) культур. К крупе также относятся хлопья (овсяные, кукурузные), вспученные зёрна (рисовые, пшеничные), искусственное саго и другие.



Польза круп:

- Все крупы являются ценным продуктом питания, обладающим высокой питательной ценностью; крупы содержат большое количество углеводов, растительный белок, витамины и микроэлементы.

Хранение:

- Крупы лучше всего хранить в контейнерах в прохладном, темном и сухом месте. Целые зерновые можно хранить до 2-х лет, а дробленые, молотые в муку и расщепленные - два-три месяца.

Производство

Процессы производства крупы из злаковых растений складываются из следующих последовательно проводимых производственных операций:

1. очистки зерна от примесей.
2. сортировки по размеру,
3. обрушивания,
4. просеивания и провеивания,
5. отделения обрушенных зерен от необрушенных.

Кроме того, некоторые виды круп подвергают дроблению, шлифованию, полированию.



В давние времена кашей назывались блюда, приготовленные не только из круп, но и из других измельченных продуктов (рыбные, гороховые, хлебные). Огромное разнообразие русских каш определялось, прежде всего, многообразием сортов круп, которые производились в России. Из каждой зерновой культуры делалось несколько видов круп - от целых до дробленных различным образом.

Самой любимой и популярной кашей у русских была гречневая (грешновая, гречишная, гречнёвая, грешна) и уже в XVII в. считалась национальным русским кушаньем, хотя и появилась довольно поздно — в XV в. Слово "каша" происходит, по мнению лингвистов, от санскритского "каш", что означает «дробить, тереть».



У некоторых народов нашей страны кашею, которую называли "бабкиной", встречали новорожденного. На свадьбе непременно варили кашу жених с невестой, что было обязательной частью свадебного церемониала: "Хозяйка красна — и каша вкусна". Кашу варили на крестины и именины, кашей (кутьей) поминали человека, провожая его в последний путь на похороны или поминки.

О ней же и пословица: "Горе наше — гречневая каша: поел бы такой, да нет ни какой". Помимо цельного зерна - ядрицы, идущей для крутых, рассыпчатых каш, делали и более мелкую крупу — «велигорку» и совсем мелкую — «смоленскую».



Каши приготавливались в каждом доме, как для будничной, так и для праздничной трапезы. Они могли употребляться с молоком, коровьим или растительным маслом, жиром, медовой сытой, квасом, ягодами, жареным луком и т.д. На праздничный стол ставили обычно три каши: пшенную, гречневую и ячменную.

Каждый праздник обязательно отмечался своей кашей. Каша рождественская не была похожа на кашу, которую готовили по случаю сбора урожая; особые каши (из смеси круп) готовились девушками на день Аграфены Купальницы (23 июня). Ритуальную кашу варили в наиболее важные для людей дни: накануне Васильева дня, в канун вербного воскресенья, в Духов день, когда справлялись именины Земли, в купальскую ночь, во время дожинок, в первый день молотьбы нового урожая, в осенний девичий праздник кузьминки и т.д.



По своему составу и способу приготовления каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие (кашицы).

