

# Рисовая каша

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

**Ри́совая ка́ша** — каша из риса. Для приготовления блюда рис варят в воде, пока он не размякнет. Существует специальное приспособление для приготовления риса — рисоварка.



Рисовая каша на молоке

## Содержание

**В России**

**В Восточном Средиземноморье (Крит, Сирия, Ливан)**

**В Китае**

**В Корее**

**В Японии**

**В Индии**

**В Таиланде**

**См. также**

**Примечания**

## В России

В России рисовая каша чаще всего варится на молоке, нередко с добавлением сахара по этому рецепту. Сваренная на воде может служить начинкой для пирогов или для пирожков или гарниром к другим блюдам.

## В Восточном Средиземноморье (Крит, Сирия, Ливан)

Приготовленная по этому рецепту рассыпчатая рисовая каша используется как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу, рыбе, овощам.

## В Китае

Сильно разваренная рисовая каша на воде (кит. 粥; zhōu; чжоу) является популярным блюдом для завтрака в Китае. Она готовится без сахара и её часто едят с чем-нибудь соленым, например, квашеной капустой или редькой, или «тысячелетними яйцами». В англоязычных источниках подобная каша часто называется «конджи» (congee), вероятнее всего от тамильского «канджи» (там. கஞ்சி),<sup>[1]</sup> возможно через посредство португальского языка, поскольку впервые англичане встретились с этим блюдом в Южной Индии, в португальской колонии Гоа, а не в Китае.

## В Корее

**Чук** (죽) — блюдо корейской кухни, может готовиться из риса, фасоли адзуки с морепродуктами, грибами, орехами. К чуку подают разнообразные панчханы, например, кимчи. Исторически подавалась на завтрак<sup>[2]</sup>, но в настоящее время может быть подана в любое время дня. Считается, что чук очень полезен и ускоряет выздоровление<sup>[3]</sup>.

**Пхатчук** (кор. 팔죽?, 팔粥?) — сладкая каша из фасоли адзуки. Подаётся горячей. Традиционное зимнее блюдо, на праздник зимнего солнцестояния поедается с клёцками.

**Чонбокчук** — рисовая каша с морским ушком и белым рисом. Считалась престижным блюдом и подавалась на завтрак высокопоставленным корейцам.

**Чатчук** (кор. 잣죽?, 잣粥?) — замоченный рис и тёртые кедровые орехи вываривают в воде, солят, украшают кедровыми орехами и зизифусом. Чатчук считается в Корее полезным<sup>[4]</sup>, хотя из-за наличия в рецептуре дорогостоящих кедровых орехов он не входит в список ежедневно употребляемых блюд<sup>[5]</sup>.

**Хэнинчук** (кор. 행인죽?,杏仁粥?) — варёный с тёртыми абрикосовыми косточками рис.

**Хыгимчачук** (кор. 흑임자죽?,黑桂子粥?) — варёный с тёртым чёрным кунжутом рис. Может быть подслащен мёдом или посолен.

**Тхаракчук** (кор. 타락죽?,駝酪粥?) — варёный в коровьем молоке рис. Также называется уючук (우유죽), оба названия означают «чук с коровьим молоком». Слово *тхарак* происходит от монгольского слова тарак<sup>[6]</sup>. Рецепт тхаракчука содержится в записях династии Чосон<sup>[7]</sup>.

**Чангукчук** (кор. 장국죽?,醬粥?) — говядина, варёная с шиитаке.



Пхатчук



Чонбокчук без внутренних органов морского ушка

## В Японии

Разваренная рисовая каша на воде, подобная китайской, называется в Японии «окаю» (яп. お粥) и считается традиционным блюдом для больных и выздоравливающих, подобно куриному супу в русской или американской кухне. Она менее разваренная, чем китайский вариант (не более 7 частей воды на 1 часть риса, в отличие от популярного в Китае соотношения 12:1), и тоже никогда не употребляется в сладком виде. Часто окаю посыпают фурикакэ или сдабривают несколькими ложками даси. Также окаю заправляют луком, мисо, солёным лососем, красной икрой или квашеной сливой умэбоси.

## В Индии

В Индии подают десерт из сильно разваренной рисовой каши на молоке (хинди खीर; кхир), напоминающий сгущённое молоко.

## В Таиланде

---

В кухне Таиланда рисовая каша известна как чок (тайск. โจ๊ก, слово заимствовано из китайского языка). Часто подают на завтрак с сыром или яйцами.



## См. также

---

- Плов

## Примечания

---

1. Rice congee – SpeedyLook encyclopedia ([http://www.myetymology.com/encyclopedia/Rice\\_congee.html](http://www.myetymology.com/encyclopedia/Rice_congee.html)). Myetymology.com. Дата обращения: 24 ноября 2012.
2. Pettid, 133.
3. «Rice porridge (Juk) A Practical source of nutrition» ([http://koreana.kf.or.kr/pdf\\_file/2008/2008\\_SPRING\\_E076.pdf](http://koreana.kf.or.kr/pdf_file/2008/2008_SPRING_E076.pdf))  Архивная копия ([http://web.archive.org/web/20120317053832/http://koreana.kf.or.kr/pdf\\_file/2008/2008\\_SPRING\\_E076.pdf](http://web.archive.org/web/20120317053832/http://koreana.kf.or.kr/pdf_file/2008/2008_SPRING_E076.pdf))  от 17 марта 2012 на Wayback Machine Пак Чеын, профессор диетологии и питания, Bucheon College, 2008 Spring Koreana. Retrieved 2010-06-16
4. Jatjuk (잡죽 — 粥) (<http://100.empas.com/dicsearch/pentry.html?s=K&i=249412&v=46>) (кор.). Empas / EncyKorea. Дата обращения: 22 мая 2008.
5. *Copeland Marks. The Korean Kitchen: Classic Recipes from the Land of the Morning Calm* ([https://books.google.com/books?id=3rJxflX6wkC&pg=PA144&dq=Korean+pine+nut+porridge&as\\_brr=3&ei=bNQ0Sly1O5XEyQS88KXMDw&sig=TBnW1Tx1v9GUETITARN4Dw-1Qa8#PPA144,M1](https://books.google.com/books?id=3rJxflX6wkC&pg=PA144&dq=Korean+pine+nut+porridge&as_brr=3&ei=bNQ0Sly1O5XEyQS88KXMDw&sig=TBnW1Tx1v9GUETITARN4Dw-1Qa8#PPA144,M1)) (англ.). — Jat Juk,. — Chronicle Books, 1999. — P. 144. — ISBN 0811822338.
6. Tarak (<http://krdic.naver.com/detail.nhn?docid=39035100&re=y>) at the National Institute of the Korean Language Dictionary (кор.)
7. Tarakjuk (<http://100.nate.com/dicsearch/pentry.html?s=K&i=263430&v=42>) Архивировано (<https://web.archive.org/web/20110610004826/http://100.nate.com/dicsearch/pentry.html?s=K&i=263430&v=42>) 10 июня 2011 года. at Encyclopedia of Korean Culture (кор.)

---

Источник — [https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Рисовая\\_каша&oldid=110625296](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Рисовая_каша&oldid=110625296)

---

Эта страница в последний раз была отредактирована 21 ноября 2020 в 23:21.

Текст доступен по лицензии Creative Commons Attribution-ShareAlike; в отдельных случаях могут действовать дополнительные условия.

Wikipedia® — зарегистрированный товарный знак некоммерческой организации Wikimedia Foundation, Inc.