

# Каша

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

**Ка́ша** — жидкая, густоватая либо рассыпчатая пища, крупа вареная на воде или на молоке<sup>[1][2]</sup>, блюдо из сваренной крупы или муки.

## Содержание

Описание

Виды

См. также

Примечания

Литература



Густая овсяная каша

## Описание

Каша является одним из основных блюд русской кухни, уступающее по значимости только щам<sup>[3]</sup>. Ранее на Руси одно из главных яств в крестьянском быту, особенно на Севере.

В России каша почти повсеместно имела обрядовое значение:

- в свадебном и предсвадебном обиходе: в старину на Руси *кашей* назывался свадебный пир (так, под 1239 годом летопись рассказывает, что князь Александр при бракосочетании с дочерью полоцкого князя Брячислава «…в Торопчи *ту кашу чинил*, а в Новгороде *другую…*»<sup>[2]</sup>).
- на Бабыи каши повитухи шли в гости к роженицам, которые одаривали их и угощали специально приготовленной кашей. Это ритуальное угощение и дало название празднику. По другим традициям сами повивальные бабки на праздник варили кашу для рожениц из проса или гречихи, чтобы помочь женщинам иметь больше детей<sup>[4]</sup>.
- пшённая каша составляет необходимое кушанье после крестин, при угощенье, в Холмогорском уезде<sup>[2]</sup>.
- в поминальных обрядах готовили кутью.

В Вооружённых силах России имперского периода, Союза ССР и России каша была наиболее частой горячей пищей, особенно в походных условиях (по этой причине армейского повара иногда называют **кашеваром**). Также каша — неотъемлемая часть детского питания.

В зависимости от соотношения крупы и жидкости каша получается различной консистенции: густая (крутая) или рассыпчатая, вязкая (размазня) и жидкая (кашица)<sup>[3]</sup>. Для приготовления каши характерен такой способ тепловой обработки как томление — длительный подогрев каши после её отваривания.

## Виды

---

Каши готовят:

- Крутыми;
- Жидкими, называют — **ка́шица**.

Каши готовят:

### Крупяные

- Гороховая
- Гречневая — распространённое блюдо русской, белорусской, украинской и польской кухонь.
- Манная каша — каша из манной крупы.
- Гурьевская — манная каша на молоке и сливках с добавлением варенья, мёда, орехов, сухофруктов, цукатов и пряностей.
- Овсяная — каша, приготавливаемая из овсяной крупы или хлопьев. Популярна в Великобритании.
- Перловая — каша из перловой крупы.
- Ячневая — каша из ячневой, ячменной мелкодроблёной крупы.
- Пшеничная — каша из пшеничной крупы.
- Пшённая — каша из пшена — крупы из плодов культурных видов проса.
- Рисовая.

### Мучные

- Мамалыга и Полента — густая каша из кукурузной муки.
- Толокняная — каша из толокна.
- Саламата — каша из заваренной кипятком поджаренной пшеничной муки<sup>[5]</sup>.
- Кула́га — каша из заваренной кипятком ржаной муки и солода с добавлением ягод калины<sup>[5]</sup>.
- Кулеш — жидкая каша (кашица) из крупы или муки.
- Загуста — старокарельское и вепсское повседневное блюдо<sup>[6]</sup>. Также было распространено на остальной части Северо-Запада России и в Белоруссии<sup>[7]</sup>. Варится из ржаной<sup>[6][7]</sup>, ячменной<sup>[6][8]</sup> или овсяной<sup>[6]</sup> муки. Методом заваривания из ржаной муки готовили *завариху*, которую на Севере России любили есть с салом<sup>[5]</sup>.

## См. также

---

- Каша из топора

## Примечания

---

1. Каша // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — С.Пб. : Типография М. О. Вольфа, 1880—1882.
2. Каша // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — С.Пб., 1890—1907.
3. Похлёбкин, 1983.

4. Праздники славян. Бабы каши (<https://kako-j-segodnja-prazdnik.com/prazdniki-slavjan/babi-kashi>)
5. Величко и др., 1992, "Без хлеба нет обеда", с. 258.
6. Никольская Р.Ф. Загуста // Карельская кухня. — Петрозаводск: Карелия, 1989. — С. 66. — 175 с.
7. Похлёбкин В.В. Загуста (<http://www.langet.ru/html/z/zagusta.html>) // Кулинарный словарь. — М.: Э, 2015. — С. 114. — 456 с.
8. Черёмухина Л.А. Каша-водяняша // Северная кухня. — Архангельск: АВФ-книга, 2013. — С. 131. — 208 с.

## Литература

---

- Каша // Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / авт.-сост. В. И. Даль. — 2-е изд. — СПб.: Типография М. О. Вольфа, 1880—1882.
- Каша // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.
- Похлёбкин В.В. Кашеварение // Тайны хорошей кухни. — М.: Молодая гвардия, 1985. — С. 89—102. — 191 с.
- Похлёбкин В.В. Каши (русская кухня) // Национальные кухни наших народов. — М.: Лёгкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 38—42. — 304 с.
- Ковалёв Н.И., Усов В.В. А не сварить ли нам кашу? // Рассказы о тайнах домашней кухни. — М.: Химия, 1993. — С. 230—237. — 336 с.
- Ковалев В.М., Могильный Н.П. Каша // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — С. 106—109. — 256 с.
- Величко Е.М. и др. "Каша — матушка наша" // Русская народная кухня. — М.: Колос, 1992. — С. 193—204. — 303 с.
- Каши // Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. Том 1. — М.: Большая советская энциклопедия, 1959. — С. 248—249. — 772 с.

---

Источник — <https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=Каша&oldid=112857428>

---

Эта страница в последний раз была отредактирована 9 марта 2021 в 16:34.

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

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