

Карнаухівська заливна каша

Сорокіна Алла Анатоліївна,
пенсіонерка. Кам`янський район,
Кам`янська міська територіальна
група, м. Кам`янське,
смт Карнаухівка.

Цікаву кашу готують у Карнаухівці — смачну, ситну, щиру та по-сільському мудру. Традиція готувати карнаухівську зливану кашу йде з часів заснування селища козаком Семеном Карнаухом у 1737 році. І зараз на гербі селища зображений його засновник з казаном зливаної каші, що символізує гостинність та доброзичливість карнаухівчан. Назву «зливана» каша отримала завдяки тому, що готувалася гуртом. Традиційно її готували під час відзначення закінчення весняних польових робіт. Збиралися на природі, зносили у складчину продукти й готували.



Рецепт страви

Інгредієнти (продукти, наведені у рецепті, розраховані на казан об'ємом 10 літрів)

- Вода – близько 8 л
- Сало – 0,3 кг
- Гуляш курячий – 0,3 кг
- Фарш курячий – 0,3 кг
- Картопля – 1,0 кг
- Пшоно – 1,0 кг
- Рис – 1,0 кг
- Олія – 200 мл
- Яйця – 10 шт.
- Цибуля – 0,3 кг

Під великим казаном з водою розводимо багаття і залишаємо закипати. У цей час промиваємо пшоно та рис, засипаємо у киплячу воду, додаємо сіль. Усе ретельно перемішуємо.

Додаємо до казана з пшоном та рисом заздалегідь відварену та товчену картоплю і залишаємо усе умлівати на повільному вогні.

На розігріту пательню виливаємо олію, додаємо курячий фарш та гуляш, дрібно порізане сало та цибулю, ретельно перемішуємо і смажимо до готовності.

У страву додаємо обсмажене на пательні м'ясо зі шкварками, додаємо яйця та суміш спецій. Все ретельно змішуємо і доводимо до повної готовності.