

Как быстро сварить перловку?

Крупа перловая важная составляющая русской традиционной кухни. Не зря эта «супер каша» изначально появилась на царском столе.

Поддаваясь рекламе нынешних производителей продуктов, мы совсем забыли о пользе перловки. Дело в том, что эта крупа объединяет в себе целый спектр микроэлементов, которые способствуют хорошему пищеварению, сохраняют молодость, здоровье, являясь ценным источником энергии.

Её традиционное приготовление требовало много времени.

Сначала крупу тщательно промывали и оставляли в чистой воде на ночь (10-12 часов), затем заливали тёплым молоком (40°C), доводили до кипения и томили в печи до шести часов. Готовую царскую кашу кушали с маслом или сливками.

Конечно, подобная «церемония» обычной ячменной крупе придавала особый и неповторимый вкус.

Впоследствии перловку стали готовить солдатам, и конечно, экономили время. Каша стала постной, жёсткой и невкусной, что отвернуло от неё людей

В настоящее время перловку варят на воде, и она достойно дополняет множество блюд, уже не выступая просто кашей. Своеобразный вкус позволяет использовать её в салатах, супах, начинках и гарнирах.

Существует пару вариантов быстрого приготовления этой крупы.

Первый и ранее распространённый – это замачивание на ночь с последующей варкой на утро.

Второй – теперь более распространённый способ. Здесь не требуется длительного замачивания. Если вам вдруг захотелось перловой каши, можно сварить её тут же, не теряя много времени.

Тщательно промытую перловку зальём холодной водой, ставим на газ. Вода закипела, сразу сливаем и снова дольём холодную воду на уровень над крупой около 3 см, медленно доводим до кипения, солим и варим до готовности, что займёт не более получаса

Перловка сварится достаточно быстро, и результат будет отличный.