

## Каша вівсяна з гарбузом

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію, г						Хімічний склад продуктів, г									Енергетична цінність, ккал		
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи					
		Вікові групи, роки																	
		1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)	1—3	3—4	4—6 (7)
ЗП Г	Крупа «Гркулес»	22	22	27,5	22	22	27,5	2,42	2,42	3,03	1,36	1,36	1,71	11,31	11,31	14,14	67,10	67,10	83,88
М П Л	Молоко 2,5%	70,5	70,5	88,5	70,5	70,5	88,5	1,98	1,98	2,50	1,76	1,76	2,21	3,33	3,33	4,19	36,61	36,61	46,05
	Сіль йодована	0,26	0,26	0,33	0,26	0,26	0,33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Маса каші	—	—	—	88	88	110												
	Гарбуз	63	63	80	44	44	56	0,44	0,44	0,56	0,04	0,04	0,06	2,38	2,38	3,02	11,00	11,00	14,00
	Маса припущеного гарбуза	—	—	—	36	36	46												
	Цукор	0	3	4	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	2,99	3,99	0	11,37	15,16
М П Л	Масло вершкове 72%	2	2	2,5	2	2	2,5	0,02	0,02	0,02	1,45	1,45	1,81	0,03	0,03	0,03	13,22	13,22	16,53
	<b>Вихід страви</b>				<b>126</b>	<b>129</b>	<b>162</b>	4,86	4,86	6,11	4,62	4,62	5,78	17,04	20,03	25,37	127,9	139,3	175,6

### Технологія приготування

Гарбуз очищують від шкірки, видаляють насіння і насінневу м'якоть; нарізають дрібними кубиками, закладають в кипляче молоко, додають сіль, цукор (крім вікової категорії від 1 до 3 років) і нагрівають до кипіння. Потім засипають підготовлену крупу і варять кашу до готовності при слабкому кипінні (25—30 хв). За 1—2 хв до закінчення приготування додають вершкове масло. Подають на закусочній мілкій тарілці при температурі +60...+65 °С викладаючи гіркою.

### Характеристика готової страви

**Зовнішній вигляд:** зерна крупи частково розварені, не розділяються; шматочки гарбуза втратили форму; каша, викладена гіркою, зберігає форму.

**Колір:** жовто-оранжевий.

**Смак і запах:** властивий в'язкій молочній вівсяній каші у поєднанні з гарбузом, солодка.

**Консистенція:** в'язка.

