***Каши.***

Каша медовая с тыквой.

* 3\4 стакана пшенной крупы
* 1 стакан нарезанной небольшими кубиками тыквы
* 1 стакан молока
* 1 стакан воды
* Соль, сахарный песок и сливочное масло по вкусу

Стакан воды налить в кастрюлю, добавить полный стакан отчищенной и нарезанной на маленькие кусочки тыквы. Варить 10 минут. Затем добавить 3\4 стакана пшена. Варить еще минут 15-20. Добавить 1 стакан молока. Варить 5 минут. Запечь в духовке кусочки тыквы, полить медом, и подавать вместе с кашей.

Каша рисово-пшенная в тыкве

* 3 ст. ложки риса
* 1 ст. лождка пшенной крупы
* 1 небольшая тыква
* 2 яйца
* 1ч. Ложка соли
* 1 ст. л. Сахарного песка
* 1 ст. молока
* Ванилин по вкусу

Мякоть тыквы порезать, залить небольшим количеством воды и сварить на медленном огне до готовности. Добавить рисовую и пшенную крупы в отваренную тыкву и перемешать. Туда же – 2 сырых яйца, соль, сахар. Развести молоком до консистенции сметаны. Добавить ванилин. Поставить в духовку на 1,5-2 часа.