

Горох колотый, 900 г:

1,7 л: ИДЕАЛЬНО

Кастрюля объёмом **4,7 л:**

1,7 л воды с 900 г гороха колотого - на 8 мм ниже заклёпок.

Кастрюля объёмом **6,0 л:**

1,7 л воды с 900 г гороха колотого - на 2 мм ниже отметки 2.5L.

Промыть, залить водой, довести до кипения (перед закипанием поднимается много пены), варить на слабом огне с закрытой крышкой **30 минут**, периодически помешивая, пока варится - будет периодически подниматься и выкипать: снять крышку и помешать.

Пшено, 450 г:

2,0 л: ИДЕАЛЬНО

Пшено, 900 г:

4,0 л: ИДЕАЛЬНО

Кастрюля объёмом **4,7 л:** Слишком малый объём кастрюли для **900 г** пшена.

2,0 л воды с 450 г пшена - на 10 мм ниже заклёпок.

Кастрюля объёмом **6,0 л:**

2,0 л воды с 450 г пшена - немного выше отметки **2.5L** (как если бы была отметка **2.6L**).

4,0 л воды с 900 г пшена - ровно на отметке **4.5L**.

Промыть, залить водой, довести до кипения, снять пену, варить на слабом огне с закрытой крышкой **30 минут**, периодически помешивая.

Каша гречневая, 450 г:

1,3 л: ИДЕАЛЬНО

Каша гречневая, 900 г:

2,6 л: ИДЕАЛЬНО

Кастрюля объёмом **4,7 л:** Слишком малый объём кастрюли для **900 г** каши гречневой.

1,3 л воды с 450 г каши гречневой (после доведения до кипения в большом количестве воды и слива этой воды) - на **12 мм ниже заклёпок.**

Кастрюля объёмом **6,0 л:**

1,3 л воды с 450 г каши гречневой (после доведения до кипения в большом количестве воды и слива этой воды) - **ровно** на отметке **3.0L**.

2,6 л воды с 900 г каши гречневой (после доведения до кипения в большом количестве воды и слива этой воды) - **между** отметками **4.0L** и **4.5L**.

Промыть, залить большим количеством воды, довести до кипения, слить воду, залить (1,3) 2,6 л воды, довести до кипения, варить на слабом огне с закрытой крышкой **15 минут**, изредка помешивая.