

Козинъяс

Мичмөдны  
вежös

Дасьтыны  
сёян-юан

**НИМЛУ**

**Н**

Пöжавны пирög

Чолöмавны

Гажödчыны



# Мыйла тайö колö?



# Виды теста

- ДРОЖЖЕВОЕ?
- БЕЗДРОЖЖЕВОЕ (пресное)
  - песочное?
  - бисквитное?
  - слоеное?



# Бездрожжевое (пресное) тесто

Слоеное тесто	<i>Песочное тесто</i>	Бисквитное тесто
Мука	Мука	Сахар
Маргарин	Маргарин	Яйца
Яйца	Яйца	Мука
Вода Соль	Сахар	
Сода	Сода	

# Бисквитное тесто

## Состав:

- Сахар
- Яйца
- Мука



Бисквитное тесто имеет жидкую консистенцию. Разрыхлителями служат взбитые с сахаром яйца или белки. Время выпекания 20-40 минут.

# Инструкционной карта:

- Сакар да кольк артмөдны быгйөдз, содтыны сода.
- Содтыны пув да гудравны.
- Содтыны пызь, гудравны.
- Форма мавтны мөс выйөн, пыдөссө вевтыртны манной шыдөсөн.
- Няньшом пуктыны формаө, шыльөдны. Пуктыны ставсө шонтөм пөжасян пачө.
- Пөжавны дас вит- кызь минут кыксө градусөн.
- Перйыны формаысь тасьтиө, велдорас содтыны скарной пудра.



# Инструкционная карта приготовления пирога с брусникой в картинках:



Этот рецепт станет палочкой  
выручалочкой для вас. И порадует ваших  
гостей!





# Требования к качеству готового блюда:

- Внешний вид?
- Запах?
- Вкус?
- Цвет?
- Консистенция?

- На что похож ваш пирог? Придумайте название вашему блюду?



# Пирог называется «Трухлявый пень»



- **ВЗБИТЬ – на коми**
- **ДОБАВИТЬ просеянную муку**
- **ПЕРЕМЕШАТЬ**
- **ДОБАВИТЬ бруснику**
- **ПЕРЕМЕШАТЬ**
- **ВЫЛОЖИТЬ В ФОРМУ**
- **ЗАПЕЧЬ**
- **ПОСЫПАТЬ САХАРНОЙ ПУДРОЙ**
- **ПОДАТЬ К СТОЛУ**



# Тема урока?



- день рождения- на коми.
- Прирог с брусникой «Трухлявый пень»- на коми.
- Цели урока:
- Твоё на коми...
  
- Приготовление пирога «Трухлявый пень»

# Домашнее задание

Испечь пирог для родных.  
Оформить страничку для  
кулинарной книги: написать  
рецепт праздничного блюда на  
коми языке, украсить картинками.  
Рассказать о своём дне рождения  
и перевести рассказ на коми язык.

