

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.

