



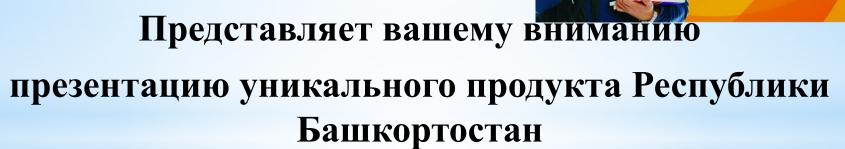
#### команда студентов 2 курса

специальности 40.02.01 Право и организация социального обеспечения

АНО СПО Бирский кооперативный техникум









НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ ИДЕЙ

«КАРЬЕРА В РОССИИ»





#### КАЗЫ – традиции и здоровье







#### Историческая справка



был Этот продукт незаменим степных кочевых народов. Отсутствие на столе казы считалось оскорблением. Делали гостей казы из конины, а конь для кочевника это и способ передвижения, и еда, и Приготовление одежда. казы считалось почти священным ритуалом.





# **Технология приготовления**



Приготовление казы считалось почти священным ритуалом. Его готовили всей семьей в строгом соответствии с канонами ислама. Ведь от этого зависело процветание рода.



#### Ингредиенты:

1 кг конины, 500 гр сала, 40-50 см кишок, 1,5 гр молотого черного перца, 25 г тмина, соль. Конину и сало нарезать полосками длиной 10-15 см, шириной 3-4 см, положить в чашку, посолить, посыпать черным перцем, тмином, хорошо натирая, перемешать, чтобы специи лучше впитались в мясо.



НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ ИДЕЙ

6/12





#### Целебные свойства конины



7/12





•конина содержит полноценный и сбалансированный по составу аминокислот белок, что дает ей полное право считаться диетическим мясом, которое отлично усваивается организмом (в 8 раз быстрее, чем говядина)



www.birskcoop.ru 8/12



НАЦИОНАЛЬНЫЙ ЧЕМПИОНАТ ПРОФЕССИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ ИДЕЙ «КАРЬЕРА В РОССИИ»

•конина способна понижать уровень холестерина в крови, имеет низкую жирность, а жиры, которые в ней содержатся, занимают промежуточное место между жирами животного и растительного происхождения







- •немалое содержание витаминов и микроэлементов, а особенно витаминов A, E, группы B и железа
- •мясо лошадей гипоаллергенно







Конская колбаса - достойное украшение праздничного стола, экологически чистое и весьма приятное на вкус блюдо





#### Спасибо за внимание!



www.birskcoop.ru 12/12