

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Бакчарская СОШ

Областной конкурс семейной фотографии
«Кулинарное путешествие»
грузинское национальное блюдо
« Хинкали»

Выполнил:
Ученик 4«В» класса
Тавдгиридзе Леван.

НЕМНОЖКО О НАШЕЙ СЕМЬЕ

- ✘ Наша семья состоит из четырёх человек: папа, мама, сестрёнка и я. Папу зовут Александр, маму Назиброла, мою младшую сестру Диана, а меня Леван.

Я И МОЯ СЕСТРА



ПАПА И МАМА



МОЯ ЛЮБИМАЯ ЕДА



- ✘ Хинкали – очень вкусное и сытное блюдо грузинской кухни, напоминающее привычные нам пельмени. По форме они похожи на мешочки из теста, раза в 3-4 крупнее пельменей, внутри которых находится мясной фарш и много ароматного бульона. Правильно есть хинкали руками, удерживая их за «хвостик» мешочка, причем сразу, при первом же надкусывании, выпивается бульон, и только потом съедается остальное. Для того, чтобы этот вкусный сок в хинкали образовался, в сырой фарш нужно вбить как можно больше воды, ну а чтобы он не вытек во время варки, тесто должно быть тугим, крепким и не развариваться.

СОСТАВ ПРОДУКТОВ

- × Тесто:
- × вода - 1,5 стакана,
- × яйца - 3 шт,
- × соль - 1 ч.л.,
- × мука
- × Фарш:
- × говядина - 700 г,
- × свинина - 500 г,
- × чеснок - 4 зубчика,
- × лук репчатый - 2 шт,
- × зелень петрушки, кинзы, регана - 150 г,
- × соль, черный перец по вкусу



10 2 2008

ΣΗΑΥΑΛΑ ΤΑΚ:

(ΦΟΤΟ ΗΑ ΚΟΗΚΥΡΣ)



А ПОТОМ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ:



- ✘ Далее смешиваем фарш и овощи, соль и красный перец. Причём лук мы как раз пропускаем через опальную мясорубку! Он нам нужен мелкий, почти жидкий. А зелень рубим мелко дедовским методом.



ВЛИВАЕМ СЮДА ТЁПЛЫЙ (НЕ ГОРЯЧИЙ!) БУЛЬОН.
ВЛИВАЕМ СТОЛЬКО, СКОЛЬКО МЯСО В СЕБЯ
ВПИТАЕТ. СТАКАНА ДВА ЭТО ТОЧНО.
ПЕРЕМЕШИВАЕМ:



ОСТАВЛЯЕМ МЯСО ОТДЫХАТЬ И БЕРЁМСЯ ЗА ТЕСТО. СЛЕДУЕТ СТАНДАРТНЫЙ НАБОР ДЕЙСТВИЙ: СИТО, УГЛУБЛЕНИЕ, ЯЙЦО, СОЛЬ И ПОСТЕПЕННО СТАКАН ВОДЫ. ЯЙЦО НЕОБЯЗАТЕЛЬНО.



ВАРГАНИМ КРУТОЙ ШМОТОК ТЕСТА





РАСКАТАТЬ ТЕСТО, ВЫРЕЗАТЬ КРУГИ В 2 РАЗА БОЛЬШЕ, ЧЕМ НА ПЕЛЬМЕНИ.

В КАЖДЫЙ КРУГ ПОЛОЖИТЬ ПО 2 СТОЛОВОЙ ЛОЖКИ МЯСА И ЗАЩИПАТЬ, КАК МЕШОЧКИ.







В КИПЯЩУЮ ВОДУ БРОСАТЬ ПО ОДНОМУ. СЛЕГКА ПОШЕВЕЛИТЬ ШУМОВКОЙ, ЧТОБ НЕ ПРИЛИПЛИ К ДНУ. ПРИ ВАРКЕ ОНИ ПЕРЕВЕРНУТСЯ УЗЕЛКОМ ВНИЗ. ВАРИТЬ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ МИНУТ 10. ВЫНУТЬ НА ТАРЕЛКУ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ И БУЛЬОНОМ.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- × Тесто:
- × Яйца разбить, вылить в миску, добавить соль, воду, размешать. Постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Отложить, накрыв салфеткой.
- × Фарш:
- × Мясо очистить от пленок, промыть, порезать, прокрутить через мясорубку, добавить лук, измельченную зелень, соль, перец, чеснок, 2 столовые ложки холодной кипяченой воды и хорошо вымесить. В кипящую воду бросать по одному. Слегка пошевелить шумовкой, чтоб не прилипли к дну. При варке они перевернутся узелком вниз. Варить после закипания минут 10. Вынуть на тарелку, к ним подать уксус, смешанный с солью, черным перцем и бульоном.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

(ФОТО НА КОНКУРС)



- ✘ Тавдгиридзе Александр Леванович – папа, Тавдгиридзе Назиброла Романовна-мама.
- ✘ Адрес: с.Бакчар , ул. Хомутского 41 кв.5 , контактный телефон 8-9131131030 Школа, в которой учится ребёнок: МБОУ «Бакчарская СОШ»
- ✘
- ✘ *Я, Тавдгиридзе Назиброла Романовна, Тавдгиридзе Александр Леванович родители Тавдгиридзе Левана, учащегося МБОУ Бакчарская СОШ с.Бакчара-участника конкурса семейной фотографии, проживающие по адресу с.Бакчар , ул. Хомутского 41 кв.5 ознакомлены с условиями конкурса и полностью с ними согласны. Мы даем свое согласие ООО «Нестле Россия» на обработку, сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (представление, доступ, трансграничную передачу), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение, представленных нами персональных данных для целей Конкурса*

✘

✘

Дата: 22.03. 2012.