



Презентация по технологии

...

8 “...” класс

Тема:



Кулинария- армянское печенье НШАБЛИТ



Обоснование выбора:

Я люблю готовить, поэтому
выбрала тему “Кулинария”.

Мои предки были разных
национальностей и во мне
кроме русской, украинской и т.

д. в том числе течёт и
“армянская кровь”. Поэтому,
можно сказать, у меня

наследственная любовь к
кавказкой кухне. Ну а печеньки
любят все! И вот эти два пункта
объединились и получился

НШАБЛИТ.

Историческая справка:

Извините, я
ничего не
нашла...

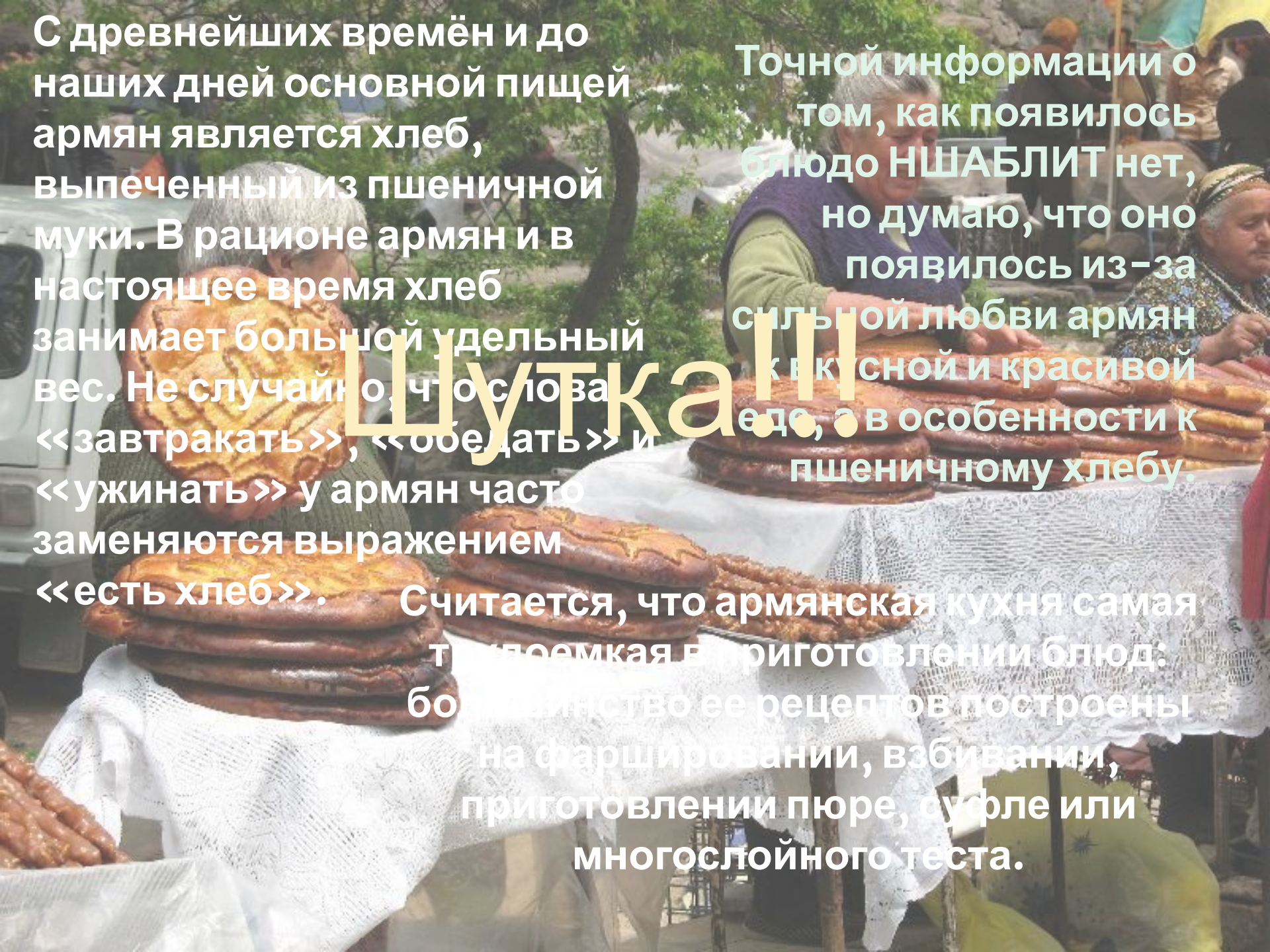


С древнейших времён и до наших дней основной пищей армян является хлеб, выпеченный из пшеничной муки. В рационе армян и в настоящее время хлеб занимает большой удельный вес. Не случайно, что слова «завтракать», «обедать» и «ужинать» у армян часто заменяются выражением «есть хлеб».

Шутка!!!

Считается, что армянская кухня самая трудоемкая в приготовлении блюд: большинство ее рецептов построены на фаршировании, взбивании, приготовлении пюре, суфле или многослойного теста.

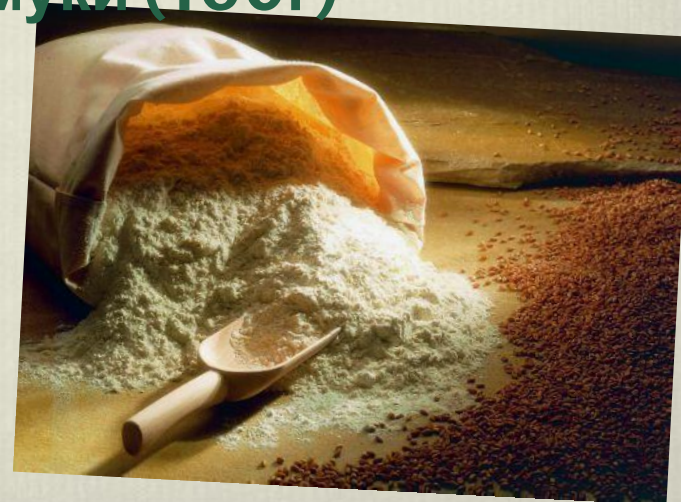
Точной информации о том, как появилось блюдо НШАБЛИТ нет, но думаю, что оно появилось из-за сильной любви армян к вкусной и красивой еде, а в особенности к пшеничному хлебу.





Состав:

- 6 ст.л. воды
- 3 $\frac{1}{4}$ стакана сахарного песка (656г)
- 3 стакана очищенного миндаля (426г)
- 2 яичных белка (68г)
- 1 $\frac{1}{4}$ стакана пшеничной муки (160г)
- 1 ч.л. топлёного масла



**1. В маленькой
кастрюльке нагреть
воду, всыпать сахар и
нагревать его до
полного растворения**

**4. Постепенно ввести в массу
муку, перемешать до
однородности. Противень смазать
маслом и присыпать мукой.**

Приготовление:

**2. Половину
количества миндаля
прокрутить через
мясорубку и вмешать
в горячий сироп**

**5. Ложкой выкладывать на
противень тесто, чтобы
получались лепёшки весом около
30-40г. В центре каждой
укрепить целый миндаль.**

**3. Яичные белки взбить и влить в
сироп, непрерывно помешивая.
Прогреть массу на очень слабом
огне в течении 10-15 минут,
затем охладить до комнатной
температуры.**

**6. Духовку разогреть до 180°C и
выпекать ншаблит 30 минут.
Подавать охлаждённым.**



Калорийность

ь:

Продукт	Вес	Калорийность
Сахарный песок	656г	2486 ккал.
Миндаль	426г	2765 ккал.
Яичный белок	68г	34 ккал.
Пшеничная мука (высший сорт)	160г	534 ккал.
Топленое масло	7г	62 ккал.
Итого:	5881 ккал.	



Ого!



Не может
быть...



НШАБЛИИИИ
Т!!!



Это же...

Список используемой литературы:

“Кухни народов мира: Армянская кухня”
(реализуется с газетой “Комсомольская правда”)

Web:

<http://10diet.net/tablica-kalorii.html>

<http://fca.narod.ru/forum-kavkaza-retsepti-kavkazskoy-kukhni.html>