

# ნინოწმინდის მუნიციპალიტეტის სოფელ თორიის საჯარო სკოლა



თემა-კულტურული მრავალფეროვნება, სომხური მწვადი  
მასწავლებელი: ანჟელა ღაზარიანი  
მოსწავლეები: ლიუდმილა დოშოიან, გარიკ დოშოიან



# სომხური მწვადი

თუ გსურთ რაიმე  
გემრიელი მოამზადოთ,  
მოზრძანდით ჩვენთან





# ჰეი აუ

---

დავიწყოთ ჩვენი სომხური  
მწვადის მომზადება

# რეცეპტის შესახებ

---

- გინდა რამე გემრიელი? ჩვენ გვაქვს იდეალური გადაწყვეტა. უგემრიელესი მწვადი.
- ძალიან ადვილი მოსამზადებელია.
- თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ ინგრედიენტები
- რაც მთავარია გემრიელია!

ჩვენ გასწავლით ეტაპობრივად, ასე რომ არ ინერვიულოთ.

# შინაარსი

01

## შემადგენლობა

რისგან არის  
დამზადებული  
მწვადი?

02

## რეცეპტი

ჩვენ გასწავლით  
თუ როგორ უნდა  
მოამზადოთ

03

## პრეზენტაცია

როგორ გავხადოთ  
ის იუმ იუმ

01

# შემადგენლობა

---

ეს არის ის, რაც საჭიროა  
მწვადისთვის



# შემადგენლობა

ხორცი 1კგ	(ქათმის, ღორის, ძროხის)	ლუდი	100 მლ	2 დიდი ხახვი
ხმელი რეჰანი 1,5 ჩ.კ		წითელი წიწაკა 1 ჩ.კ		შავი პილპილი 1 ჩ.კ
კუმინი 1 ჩ.კ		მარილი გემოვნებით		





# ხიბლო

უზრუნველყოს მწვადის სახეს

- მწვადს გემო არ ექნება, თუ თონეში გაგზავნამდე ლუდით არ მოვესალმებით



# რეცეპტის ნაწილი



15 წუთი

მომზადების  
პროცესი



25 წუთი

მომზადების  
პროცესი



40 წუთი

საერთო დრო



40  
წუთი  
დრო



300°  
ტემპერატურა



# ქამის დროა

---

გემრიელად მიირთვით!



# მადლობა!

---

გაქვთ რაიმე შეკითხვები?

doshoyan22@mail.ru

+995 557 73 38 03

GGL COMPANY



CREDITS: This presentation template was created  
by **Slidesgo**, including icons by **Flaticon**, and  
infographics & images by **Freepik**