

# ნინოწმინდის მუნიციპალიტეტის სოფელ თორიის საჯარო სკოლა



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



# სომხური ქადას რეცეპტი

თუ გსურთ რაიმე  
გემრიელი მოამზადოთ,  
მოზრძანდით ჩვენთან





# ჰეი აუ

---

დავიწყეთ ჩვენი სომხური  
ქადას მომზადება

# რეცეპტის შესახებ

---

- გინდა რამე გემრიელი? ჩვენ გვაქვს იდეალური ვარიანტი. ეს სომხური ქადა.
- ძალიან ადვილი მოსამზადებელია.
- თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ ინგრედიენტები
- რაც მთავარია გემრიელია!

ჩვენ გასწავლით ეტაპობრივად, ასე რომ არ ინერვიულოთ.

# შინაარსი

01

შემადგენლობა

რისგან არის  
დამზადებული  
ქადა?

02

რეცეპტი

ჩვენ გასწავლით  
როგორ უნდა  
მოამზადოთ

03

პრეზენტაცია

როგორ გავხადოთ  
ის იუმ იუმ

01

# შემადგენლობა

---

ეს არის ის, რაც საჭიროა  
ქადასთვის



# შემადგენლობა

კარაქი	500გრ	მაწონი	250გრ	გამაფხვიერე ბელი	1ჩ/კ
კვერცხი	1ც	მარილი		საფუარი	ნახევარი ჩ/კ





# ხიბლო

უზრუნველყოფს ქადას სახე

ქადას გარეგნობა არ ექნება, თუ  
ღუმელში გაგზავნამდე კვერცხის  
გულს არ წავუსვამთ.



# რეცეპტის მომზადებისთვის საჭირო დრო



15 წუთი

მომზადების  
პროცესი

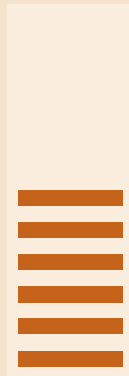


25 წუთი

მომზადების  
პროცესი



საერთო დრო



25

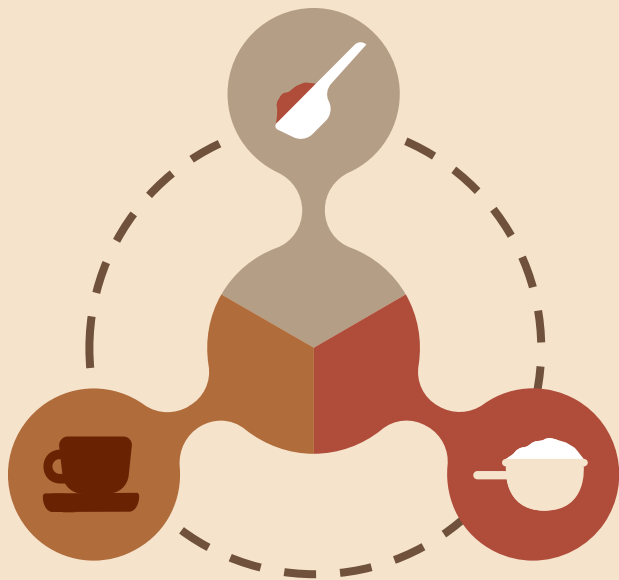
წუთი  
დრო



300°

ტემპერატურა

# რეცეპტის შენიშვნები



გამოიყენეთ ჩვენი  
“ustam” კარაქი მეტი  
გემრიელობისთვის



# აპარატურა



## მიქსერი

მიქსერი სამზარეულოს  
განუყოფელი ნაწილია



## მიკროტალღური ღუმელი

ღუმელს აქვს თავისი კუთხე  
სამზარეულოში, რომელიც არ  
დაგვაავიწყდება



## საზომი ჭიქა

გაზომეთ ინგრედიენტები  
შერევათ, რათა  
ზედმეტი არ აურიოთ

# ჭამის 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**