

ნინოწმინდის რაიონის სოფელ თორიის საჯარო სკოლა

თემა: კულტურული მრავალფეროვნება

წარმომადგენლები: ქართული ენის მასწავლებელი ანჟელა
ლაზარიანი,

~~არამ მალხასიან, რომან სარუხანიან~~

06.06.2024

Kentucky Fried Chicken

KFC

კენტუკის
ძემწვარი ქათამი



3

ჰარლანდ სანდერსი ამერიკული ბიზნეს-ისტორიების ის პერსონაჟია, რომელმაც სამყაროს ყველასთვის საყვარელი ქათმების ქსელი – KFC აჩუქა.

ჰარლანდ სანდერსი ფერმერის ოჯახიდან იყო. 6 წლის ასაკში მამა გარდაეცვალა. დედამ აიძულა საკონსერვო ქარხანაში ემუშავა. ბიჭუნას სხვადასხვა ვალდებულება დაეკისრა – მათ შორის, უმცროს და-ძმაზე ზრუნვა.



„ჰარლანდ სანდერსის კენტუკის შემწვარი ქათმები“

ჰარლანდმა უამრავი სამსახური გამოცვალა. უკანასკნელი დანაზოგით კენტუკის ერთ-ერთ ქალაქში ავტოსახელოსნო შეიძინა, სტრატეგიული ადგილმდებარეობის გამოც იყიდა. სტრატეგიამ გაამართლა – მომხმარებლების რაოდენობა განუწყვეტლივ იზრდებოდა.

სანდერსმა გადაწყვიტა, სახელოსნოშივე განეთავსებინა საკვები ობიექტი. მისი სამზარეულოს მენიუ, ძირითადად, წიწილებსა და სტეიკებს მოიცავდა. მალე საკვებ ობიექტს „**ჰარლანდ სანდერსის კენტუკის შემწვარი ქათმები**“ ეწოდა.





ეს არის მსოფლიოში სიდიდით მეორე რესტორნების ქსელი გაყიდვების მიხედვით, მაკდონალდსის შემდეგ.



22000-ზე მეტი KFC რესტორანი



22000-ზე მეტი KFC რესტორანი მუშაობს
მსოფლიოს 130-ზე მეტ ქვეყანაში, ასევე
საქართველოში!





საქართველო

KFC

საქართველოში ქეი ეფ სი-ს რესტორნების ქსელი 2014 წლიდან არსებობს, კომპანია ყოველწლიურად განაგრძობს გაფართოებას, ხოლო ამჟამად წარმოდგენილია 11 რესტორნით საქართველოს 4 ქალაქში, თბილისში, რუსთავში, ქუთაისსა და ბათუმში.

KFC-ს წესია, რომ თუ ქათამი 90 წუთში არ გაიყიდა,
მას აღარ ყიდიან



ხრამიუნა
ქათმის
რეცეპტი





ინგრედიენტები

ჩვენ დაგვჭირდება

ქათმის მკერდი ან ბარკალი _ 4ცალი

სოუსისთვის:

ფქვილი_200გ.

კვერცხი_2ცალი

წყალი-150-200მლ

პაპრიკა, მარილი, წიწაკა (შეიძლება ცხარეც)_ 1 ჩ. კ.

ზეთი შესაწვავად _ 500მლ.



მომზადების წესი



1. ქათმის მკერდი მოათავსეთ ცალკე ჭურჭელში, დაასხით წყალი.
2. გაცურით ფქვილი
3. დაამატეთ პაპრიკა, მარილი და წიწაკა
4. დაამატეთ კვერცხი და გათქვიფეთ,
5. დაამატეთ წყალი და კარგად ურიეთ
6. დაჭრილი ქათმის მკერდი/ბარკალი მოათავსეთ სოუსში, დატოვეთ ნახევარი საათი
7. შემდეგ ამოვიღოთ სოუსიდან, ჩავძიროთ ფქვილში და შევწვათ



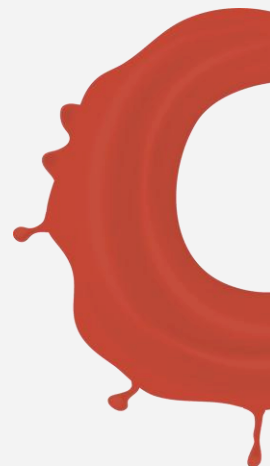
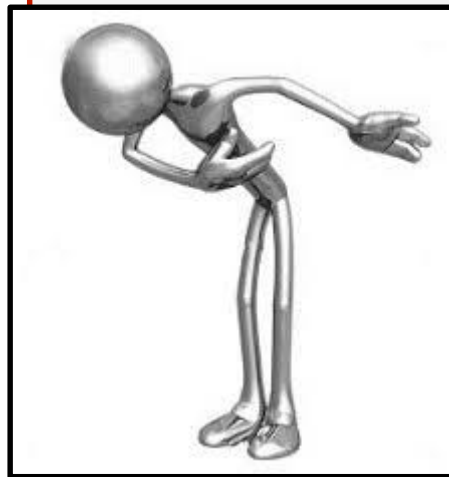
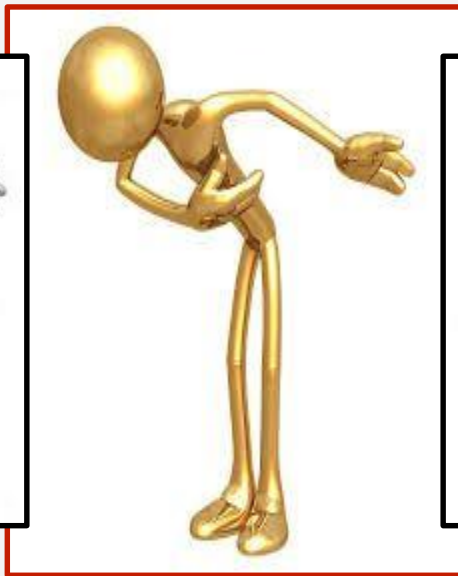
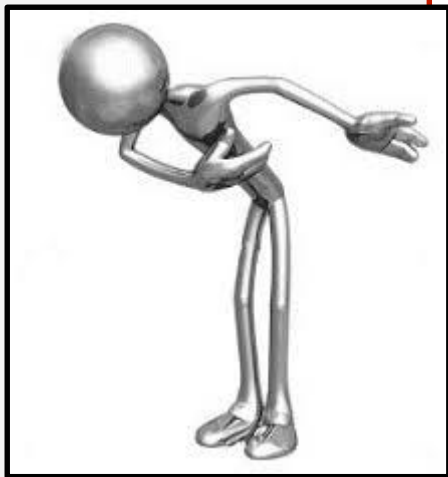


ჩვენი რეცეპტით მომზადება
ადვილია.

ამ რეცეპტით ადამიანი
ადვილად მოახერხებს ამ
კერძის დამზადებას.

გემრიელად ძირითვით





მადლობა ყურადღებისათვის