



**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...



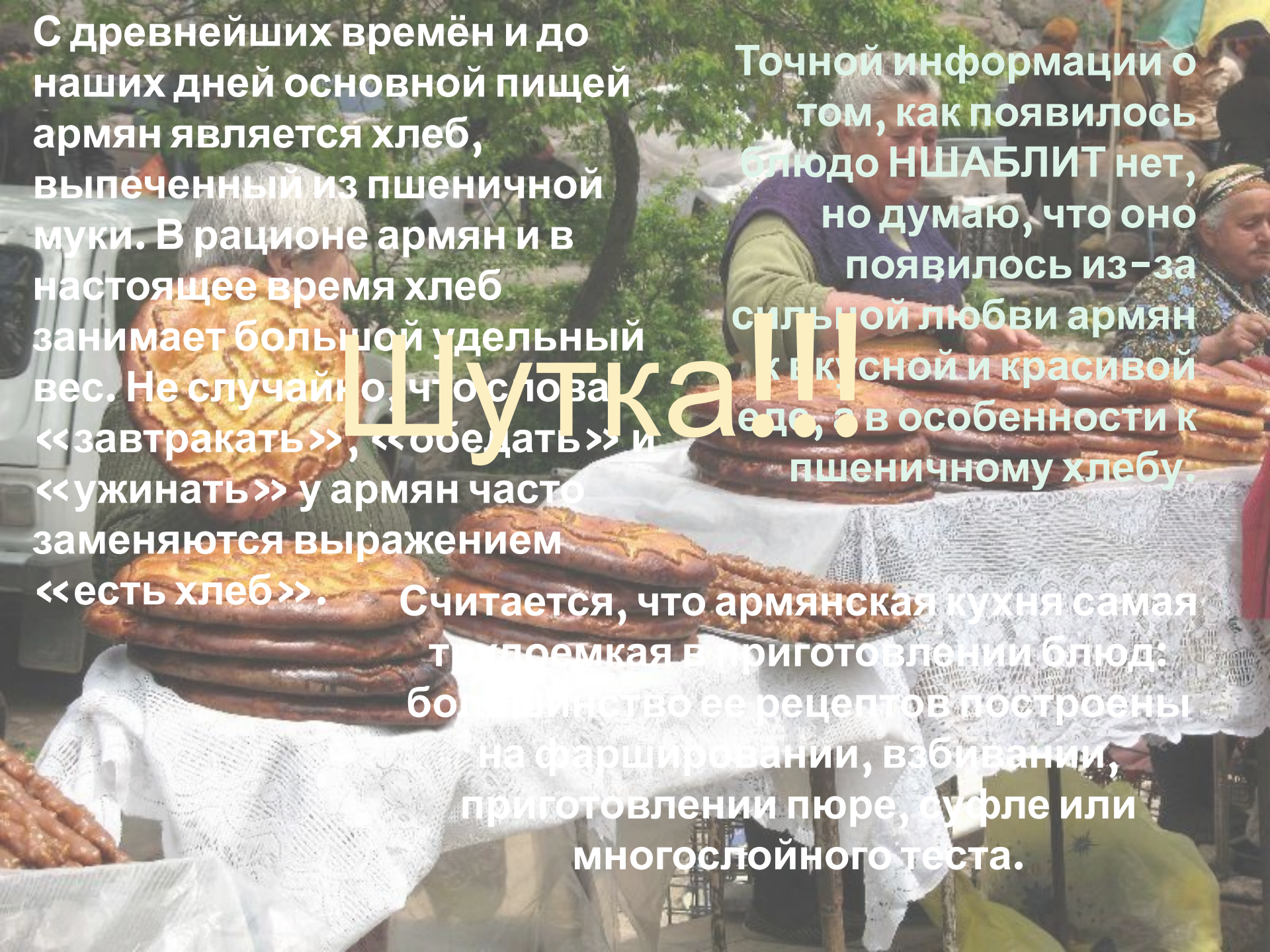


С древнейших времён и до наших дней основной пищей армян является хлеб, выпеченный из пшеничной муки. В рационе армян и в настоящее время хлеб занимает большой удельный вес. Не случайно, что слова «завтракать», «обедать» и «ужинать» у армян часто заменяются выражением «есть хлеб».

# 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.

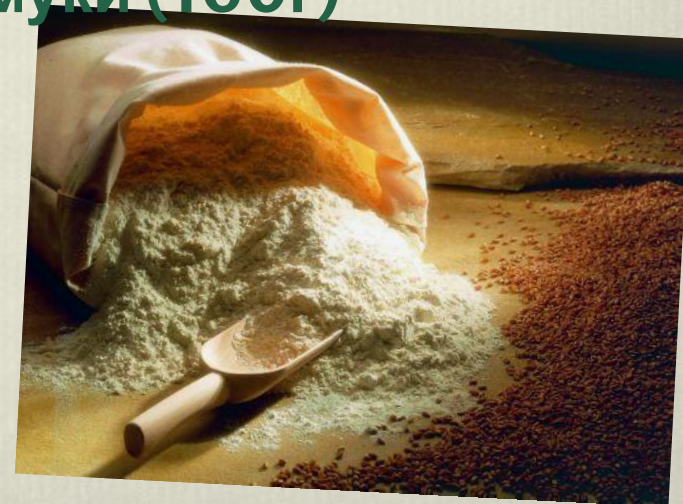






## Состав:

- 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.**

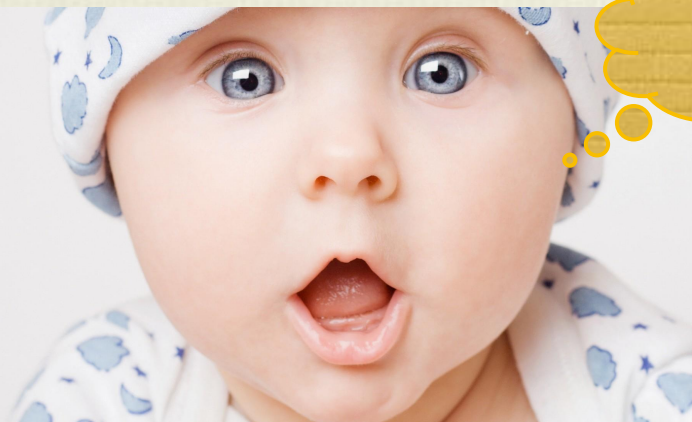
**6. Духовку разогреть до 180°C и выпекать ншаблит 30 минут. Подавать охлаждённым.**

# 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.
<b>Итого:</b>		<b>5881 ккал.</b>





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>