

საქვლომოქმედო გამოფენა - გაყიდვის ორგანიზების

გზამკვლევი



მოამზადა თათია ბარბაქაძემ
დიზაინი ხატუნა ციხელაშვილი

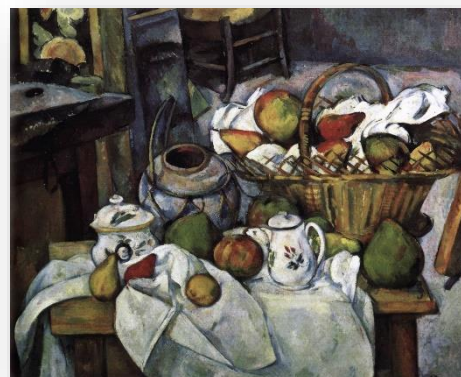
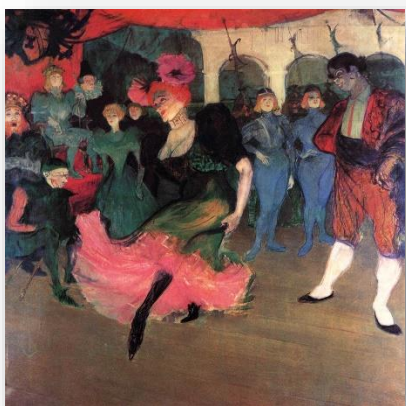
საფეხური: საბაზო

რესურსის მიზანი: მოსწავლეებში მხატვრულ-სტილისტური ანალიზისა და პრაქტიკული სამუშაოსთვის საჭირო უნარების გამომუშავება.

სავალდებულო თემატური ბლოკი: საზოგადოება და ხელოვნება

მეთოდი: რესურსში გამოყენებულია კონსტრუქტივისტული სწავლების მეთოდი, რომელიც გულისხმობს წინარე ცოდნის გააქტიურებას, ცოდნათა ურთიერთდაკავშირებასა და საკითხის გააზრებას. მხატვრულ-სტილისტური ანალიზის მეთოდის გამოყენებით კი მოსწავლე ხელოვნების ნიმუშის კონტექსტში აღქმას სწავლობს. ამასთან ერთად, მეთოდი მოსწავლეებში შემოქმედებითი უნარების გადვივებას უწყობს ხელს.

რესურსის მოსალოდნელი შედეგი: მოსწავლემ უნდა მოახერხოს საკუთარი შთაბეჭდილებისა და განწყობის გადმოცემა ნამუშევრის შექმნის დროს. ამასთანავე, მოსწავლემ უნდა შეძლოს პიერ ოგიუსტ რენუარის, პოლ სეზანისა და ანრი დე ტულუზ-ლოტრეკის სურათების მხატვრულ-სტილისტური ანალიზი. ისაუბროს ნამუშევრების მხატვრულ-გამომსახველობით საშუალებებზე, ამოიცნოს ეპოქისა და სტილის ნიშნები.





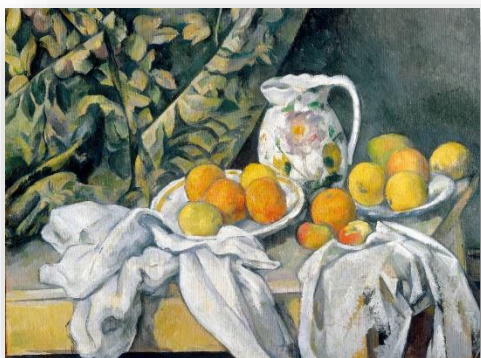
Flammarion

გზამკვლევის მიზანია, დაეხმაროს სახვითი და გამოყენებითი ხელოვნების მასწავლებლებს საქველმოქმედო ღონისძიების დაგეგმვასა და განხორციელებაში. გზამკვლევი მოცემულია როგორც კლასგარეშე, ისე ხელოვნების გაკვეთილზე განსახორციელებელი აქტივობები. ტექსტის ბოლოს წარმოდგენილია ფრანგი მხატვრების - ოგიუსტ რენუარის, პოლ სეზანისა და ანრი დე ტულუზ-ლოტრეკის საოჯახო სამზარეულოს რეცეპტები.



Renoir

ღონისძიების ჩატარებამდე საჭიროა, მასწავლებელმა საკითხავ მასალაში მოცემული ინფორმაცია პრეზენტაციის დახმარებით გაუზიაროს მოსწავლეებს. პრეზენტაციაში წარმოდგენილია საკითხავ მასალაში მითითებული ფერწერული ტილოების რეპროდუქციები.



J. Cézanne

იმავდროულად, პრეზენტაციაში მოცემულია ფრანგი მხატვრების ნამუშევრების ასაწყობი ფაზლები. ფაზლების აწყობა მოსწავლეებს დაეხმარება დაკვირვების უნარისა და ლოგიკური აზროვნების განვითარებაში.

აქტივობები

ღონისძიების ჩატარებამდე საჭიროა საქველმოქმედო გამოფენა-გაყიდვის მიზნის განსაზღვრა. მასწავლებელი და მოსწავლეები სრულიად თავისუფლები არიან არჩევანის გაკეთებაში. სურვილისამებრ, შეუძლიათ დაეხმარონ როგორც დაწესებულებას, ასევე ცალკეულ ადამიანებს, მიუსაფარ ცხოველებს და ა.შ.

რაც შეეხება ღონისძიებას, საქველმოქმედო გამოფენა-გაყიდვის ღონისძიებაზე წარმოდგენილი უნდა იყოს იმპრესიონისტი და პოსტ-იმპრესიონისტი მხატვრების სტილში შესრულებული ნამუშევრები. ნამუშევრებთან ერთად, ასევე, წარმოდგენილი უნდა იყოს ფრანგი მხატვრების - ოგიუსტ რენუარის, პოლ სეზანისა და ანრი დე ტულუზ-ლოტრეკის საოჯახო სამზარეულოს რეცეპტების მიხედვით მომზადებული ნამცხვრები. ღონისძიების დაწყებამდე მასწავლებელმა მოსწავლეებს, მშობლებთან შეთანხმებით, უნდა გაუნაწილოს ფუნქცია-მოვალეობები. რესურსში წარმოდგენილია **12 რეცეპტი**, რომელიც მოსწავლეებმა მშობლების დახმარებით უნდა მოამზადონ. ასევე, მასწავლებელმა მოსწავლეებთან შეთანხმებით უნდა განსაზღვროს საფასე სისტემა.

გთხოვთ, გაითვალისწინოთ:



ცხოვრების პროცესში აუცილებელია სანიტარულ-ჰიგიენური ნორმების მკაცრად დაცვა!

აუცილებელია, რომ მზა პროდუქტს გაუკეთოთ მცირე ანოტაცია ინგრედიენტების შესახებ, რათა თავიდან იქნეს არიდებული რომელიმე ინგრედიენტზე მომხმარებლის (შესაძლო) ალერგიული რეაქცია.



ღონისძიების ჩატარებამდე საჭიროა, მასწავლებელმა გაკვეთილზე განახორციელოს შემდეგი აქტივობები:

ნაბიჯი I: ისტორიული კონტექსტის გახსენება და ფრანგი მხატვრების შემოქმედების წარდგენა

მასწავლებელმა, საკითხავი მასალისა და პრეზენტაციის დახმარებით, მოსწავლეებს უნდა გააცნოს (გახსენოს) ფრანგი მხატვრების - პიერ ოგიუსტ რენუარის, პოლ სეზანისა და ანრი დე ტულუზ-ლოტრეკის შემოქმედება. მოსწავლეებმა უნდა გააკეთონ პრეზენტაციაში წარმოდგენილი ნამუშევრების მხატვრულ-სტილისტური ანალიზი, განსაზღვრონ ჟანრები, ისაუბრონ ტექნიკაზე, გამომსახველობით ხერხებსა და საშუალებებზე. მნიშვნელოვანია, რომ მასწავლებელმა ფრანგი მხატვრების როლი მოსწავლეებს ეპოქის კონტექსტში დაანახოს.

ნაბიჯი II: პრაქტიკული დავალება

1. მოსწავლეებმა ფრანგი მხატვრების სურათების ინსპირაციით უნდა შექმნან ნამუშევრები. მათ თავად უნდა განსაზღვრონ ჟანრი.
2. ნამუშევრის დასრულების შემდეგ სასურველია, მოსწავლეებმა შექმნან ჩარჩოები თავიანთი ნამუშევრებისთვის.
3. ნამუშევრის შექმნის შემდეგ, გამოფენაზე წარსადგენად, მოსწავლეებმა სურათებისთვის უნდა დაამზადონ ეტიკეტები.
4. ეტიკეტზე დატანილი უნდა იყოს ნამუშევრის შესახებ შემდეგი ინფორმაცია: სახელწოდება, ავტორი, წელი, მასალა, ზომა, შენახვის ადგილი.

ნაბიჯი III: გამოფენის მოწყობა

1. შექმნილი ნამუშევრების წარსადგენად, თავდაპირველად, საჭიროა განისაზღვროს სივრცე. სივრცე შეიძლება იყოს საკლასო ოთახი, სკოლის დერეფანი, ეზო და ა.შ.
2. სივრცის შერჩევის შემდეგ საჭიროა გამოფენის კონცეფციის მოფიქრება. კონცეფცია გულისხმობს იმ მთავარ იდეას, რომლის გარშემოც უნდა მოეწყოს ექსპოზიცია.
3. კონცეფციის შემუშავების შემდეგ საჭიროა გამოფენის სათაურის მოფიქრება. სათაური უნდა იყოს მოკლე, მკაფიო, გასაგები და ინფორმატიული, რათა მაყურებლისთვის ნათელი იყოს, რა შინაარსის გამოფენის დასათვალიერებლად არის მოსული.
4. შერჩეულ საგამოფენო სივრცეში ნამუშევრები ისე უნდა განთავსდეს, რომ მაყურებლისთვის დათვალიერება მოსაწყენ პროცესად არ იქცეს. ამისათვის საჭიროა, მასწავლებელმა მოსწავლეებთან ერთად მოიფიქროს ლოგიკა, რის მიხედვით განალაგებენ ნამუშევრებს. ნამუშევრების ერთმანეთის გვერდით განთავსების დროს გასათვალისწინებელია სურათების ფერწერული გადაწყვეტა, ზომა და ჟანრი. იმავდროულად, ნამუშევრები მიჯრით არ უნდა განთავსდეს. სურათებს შორის მცირე სივრცის დატოვება ექსპოზიციას "სუნთქვის" საშუალებას მისცემს.
5. ნამუშევრების განთავსების შემდეგ საჭიროა ეტიკეტების მიკვრა.
6. საქველმოქმედო ღონისძიების ჩატარების შემდეგ სასურველია, შეიქმნას დოკუმენტაცია, გაკეთდეს კატალოგი, რომელშიც მოცემული იქნება ინფორმაცია გამოფენის, ნამუშევრებისა და, ზოგადად, პროექტის შესახებ.

რეკომენდაცია:

1. იმისათვის, რომ ფრანგი მხატვრების ტექნიკა გასაგები გახდეს, ნამუშევრები სასურველია, შესრულდეს ზეთის, აკრილის ან გუაშის საღებავებით. ზეთისა და აკრილის საღებავების შემთხვევაში, გამოყენებული უნდა იყოს ტილო, ხოლო გუაშის შემთხვევაში - მუყაოს (სქელი) ქაღალდი. ქაღალდის ფორმატი სასურველია იყოს A3 ან A4.
2. ჩარჩოს შექმნა ნებისმიერი ხერხითა და მასალით არის შესაძლებელი. მთავარია, რომ ჩარჩოს ფერი ან დეკორატიული გადაწყვეტა სურათის კოლორიტს ეხამებოდეს. ჩარჩოს დასამზადებელი ვიდეო ინსტრუქციები იხილეთ [მოცემულ ბმულზე](#).
3. ეტიკეტის შექმნა შესაძლებელია თაბახის ან მუყაოს (სქელი) ქაღალდის გათვალისწინებით. შესაძლებელია ფერადი ფურცლების გამოყენებაც. მთავარია, ქაღალდზე გამოჩნდეს წარწერა. ეტიკეტი უნდა იყოს მართკუთხედის ფორმის, დაახლოებით 5x11 სმ. თუმცა, სურვილისამებრ, შეგიძლიათ ეტიკეტის ფორმა და ზომა შეცვალოთ.
4. კატალოგი წარმოადგენს ღონისძიების ერთგვარ შეჯამებას. შესაბამისად, მნიშვნელოვანია, რომ კატალოგში წარმოდგენილი იყოს ტექსტი პროექტის მნიშვნელობისა და მის ჩასატარებლად გაწეული სამუშაოს შესახებ. კატალოგში, ასევე, წარმოდგენილი უნდა იყოს ღონისძიების მიმდინარეობის ამსახველი ფოტოები. კატალოგის შექმნა შესაძლებელია როგორც ციფრული, ისე მატერიალური სახით.



გზამკვლევაში წარმოდგენილია **ფრანგი მხატვრების** - პიერ ოგიუსტ რენუარის, პოლ სეზანისა და ანრი დე ტულუზ-ლოტრეკის საოჯახო სამზარეულოს რეცეპტები¹.

მენიშვნა: ტექსტში მოხსენიებული პიროვნება - მამინი - რენე რივიერია, უმცროსი პოლ სეზანის მეუღლე. მამინს მას ახლობლები ეძახდნენ.

bon appétit!

¹ "რენუარის, სეზანის და ლოტრეკის საოჯახო რეცეპტები - ფრანგი მხატვრების კულინარიული ხელოვნება"

ტარტი ნუშის კრემით

12 ულუფისთვის საჭიროა:



ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 30 წთ.

ცომის დასასვენებლად - 30 წთ.

გამოსაცხობად - 30 წთ.

ცომისთვის:

300 გ. ფქვილი;

150 გ. კარაქი;

50 გ. შაქრის პუდრი;

1 კვერცხი;

1 მწიკვი მარილი.

ნუშის კრემისთვის:

125 გ. ფქვილი;

5 კვერცხი;

750 მლ. ნედლი რძე; (ნედლი რძე - რძე არ არის დამუშავებული თერმულად 40 გრადუსზე მაღალ ტემპერატურაზე და შენარჩუნებულია მისი შინაგანი კომპონენტები).

100 გ. გამდნარი კარაქი;

50 გ. შაქრის ფხვნილი;

50 გ. დაფქული ნუში;

100 გ. ნუშის ფირფიტა;

მწიკვი მარილი.

მომზადების წესი:



ფხვიერი ცომი

უჟანგავი ფოლადის მრგვალძირიან თასში ჩაყარეთ ფქვილი, შაქრის პუდრი და მარილი. დაუმატეთ კვერცხი და დაქუცმაცებული კარაქი. ინგრედიენტები შეურიეთ ერთმანეთს და მიღებული მასა კარგად მოზილეთ. ცომი მოაგუნდავით და 30 წუთით შედეთ მაცივარში (ცომი რომ არ გამოშრეს, თასს დაახურეთ თეფში ან მოაკარით პოლიეთილენის პარკი). შემდეგ დაბალკედლიან მრგვალ საცხობ ყალიბს წაუსვით კარაქი და მოაყარეთ ფქვილი თანაბრად - ძირზეც და კედლებზეც. ცომი პირდაპირ ფორმაში გააბრტყელეთ შესაბამის ზომაზე.

ნუშის კრემი

ჯამში ერთმანეთს შეურიეთ ფქვილი, დაფქული ნუში, მარილი და შაქარი. სათითაოდ ჩაახალეთ კვერცხი, თან თქვიფეთ მიქსერით; შემდეგ შეურიეთ შემთბარი რძე, გამდნარი კარაქი და კარგად ათქვიფეთ. უნდა მიიღოთ ერთგვაროვანი პრიალა მასა. დაუმატეთ ნუშის ფირფიტები და აურიეთ. კრემი თანაბრად გაანაწილეთ ცომის ფენაზე და ზედაპირიც მოასწორეთ. გამოსაცხობად შედგით 180 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში 30 წუთით. მიირთვით თბილი.



პიკარდული ნამცხვარი

10 ულუფისთვის დაგჭირდებათ:



ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 30 წთ.

ცომის დასასვენებლად - 2 სთ. და 30 წთ.

გამოსაცხობად - 30 წთ.

500 გ. ფქვილი;

400 გ. ოთახის ტემპერატურაზე დარბილებული
კარაქი;

100 გ. შაქრის ფხვნილი;

100 მლ. თხელი ნაღები;

6 ცალი ბიოლოგიურად სუფთა კვერცხი;

20 გ. საფუარი;

10 გ. მარილი.

მომზადების წესი:

ცომი შეგიძლიათ მოზილოთ ხელით ან სპეციალური დანადგარის დახმარებით. ფქვილი ჩაყარეთ თასში. 30 გრადუსამდე გამთბარ თხელ ნაღებში გახსენით საფუარი და დაასხით ფქვილს. კვერცხის ცილა და გული ფრთხილად გააცალკევეთ. გული დაუმატეთ ფქვილს და დაიწყეთ ცომის მოზელა რობოტით ჯერ დაბალ სიჩქარეზე, როცა ცილას ჩაასხამთ (არ დაგავიწყდეთ ცილაში მწიკვი მარილის დამატება), სიჩქარეს მოუმატეთ ბოლომდე, თან ნელ-ნელა ჩაყარეთ შაქარი. ცომი ელასტიკური რომ გახდება, დაუმატეთ დაქუცმაცებული კარაქი და კვლავ მოზილეთ. 10-15 წუთში ცომი ადვილად მოსცილდება ჯამს. შემდეგ მაღალკედლიან საცხობ ყალიბს წაუსვით კარაქი და სიდრმის მესამედი შეავსეთ ცომით. გადააფარეთ ნოტიო ტილო, დადგით თბილ ადგილას (25-30 გრადუსზე) 2 სთ. და 30 წუთით. შემდეგ 160 გრადუსზე გაცხელებულ ღუმელში შედგით 30 წუთით. ამის შემდეგ ამოიღეთ ფორმიდან, გააგრილეთ და დააგემოვნეთ.

ღვეული ვაშლით

8 ულუფისთვის საჭიროა:



ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 20 წთ.

გამოსაცხობად - 35 წთ.

გასაგრილებლად - 15 წთ.

გარნირისთვის:

1კგ. ვაშლი;

250 გ. შაქრის ფხვნილი.

ფხვიერი ცომისთვის:

250 გ. ფქვილი;

100 გ. კარაქი;

1 კვერცხი;

1 მწიკვი მარილი.

მომზადების წესი:

ნამცხვრისთვის დაგჭირდებათ სხვადასხვა დიამეტრის ორი ფორმა. მოამზადეთ ფხვიერი ცომი და მაცივარში გააჩერეთ 15 წუთით. ვაშლი გათაღეთ და დაჭერით 1 სმ. ზომის კუბებად. უფრო მცირე ფორმის ძირზე მიმოაბნით დაქუცმაცებული 100 გ. კარაქი, მოაყარეთ 100 გ. შაქრის ფხვნილი, თანაბრად გაანაწილეთ დაჭრილი ვაშლი, კვლავ მიმოაბნით 100 გ. დაქუცმაცებული კარაქი და ისევ მოაყარეთ 100 გ. შაქარი. ცომი გააბრტყელეთ თხლად, ალაგ-ალაგ ჩაჭერით დანით და დააფინეთ შაქრიან ვაშლს ზემოდან. 170 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში შედგით 20 წუთით. პარალელურად, მოამზადეთ უფრო დიდი ზომის ფორმა: კარგად წაუსვით კარაქი და მოაყარეთ შაქარი. ღუმელიდან გამოიღეთ ნამცხვარი და ფრთხილად გადმოაბრუნეთ მეორე, დიდ ფორმაში. ცომი ქვემოთ მოექცევა. შემდეგ ხელმეორედ შედგით ღუმელში 180-190 გრადუსზე 15 წუთით, გულსართის თანაბარი კარამელიზაციის პროცესის დასასრულებლად. მიირთვით თბილი.

ტარტი ხილით, ბატონი “მომოს” ორიგინალური რეცეპტით

ანრი დე ტულუ-ლოტრეკის ბავშვობის მეგობრის, მორის ჟუაიანის, ბატონი მომოს, რეცეპტი

ნულუფისთვის დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 45 წთ.



ცომის დასასვენებლად - 12 სთ.

გამოსაცხობად - 30 წთ.

1 კგ. სეზონური ხილი;

300 გ. ხორბლის ფქვილი;

100 გ. +50 გ. კარაქი;

250 მლ. წყალი;

3 გ. მარილი.

მომზადების წესი:

ცომისთვის დაგჭირდებათ შემდეგი პროპორცია - $\frac{3}{4}$ ხორბლის ფქვილი და $\frac{1}{4}$ კარაქი. დაუმატეთ წყალი და მარილი. დიდხანს არ ზილოთ. ჯამს გადააფარეთ ტილო და გააჩერეთ 12 სთ. უმჯობესია, რომ ცომი წინა დღეს მომზადდეს. მეორე დღეს გაბრტყელებულ ცომს წაუსვით დარბილებული კარაქი. გადაკეცეთ და ისევ გააბრტყელეთ. ეს პროცედურა გაიმეორეთ რამდენჯერმე. ბოლოს, ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ და დაფინეთ საცხობ ფირფიტაზე, ჩანგლით ალაგ-ალაგ დაჩხვლიტეთ, რომ ცხობისას არ ამოიბეროს. ცომზე (ცომის მცირე ულუფა დეკორისთვის მოიტოვეთ) გაანაწილეთ ნებისმიერი ხილი თუ კენკრა. თუ კურკოვანს იყენებთ, კურკა წინასწარ გამოაცალეთ, თუ ვაშლს, ასევე, წინასწარ დაჭერით მრგვალ თხელ ნაჭრებად. ხილის მჟავიანობის გათვალისწინებით მოაყარეთ შაქარი. დეკორატიულ ორნამენტად შეგიძლიათ შემონახული ცომის მცირე ულუფისგან გამოჭრათ თქვენი ინიციალები.

გადაბრუნებული კრემ-ბრიულე ფორთოხლით

8 ულუფისთვის დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსაშადებლად - 30 წთ. გამოსაცხობად - 1 სთ.



3 ფორთოხალი;

8 კვერცხის გული;

500 მლ. ნედლი რძე;

250 მლ. თხელი ნაღები;

250 გ. შაქრის ფხვნილი;

40 გ. გამდნარი კარაქი;

1 ვანილის მსხვილი ჩხირი.

მომზადების წესი:

მრგვალიძირიან ჯამში 125 გ. შაქარი და კვერცხის გული თქვიფეთ სწრაფად, სანამ შაქარი კარგად არ გაიხსნება. სიგრძეზე ჩაჭერით ვანილის ჩხირი, დანით ამოფხიკეთ შიგთავსი და დაუმატეთ ათქვეფილ მასას. ჩაასხით შემთბარი რძე და ნაღები. ჩაახეხეთ 1 ფორთოხლის ცედრა და კარგად აურიეთ. მომზადებული მასა გაანაწილეთ ერთი ულუფის ზომის 8 ცალ კარაქქასმულ კერამიკის ფორმაში. ჩააწყვეთ მდუღარე წყლით სავსე ცეცხლგამძლე ჭურჭელში და შედგით 90 გრადუსზე გაცხელებულ ღუმელში. 1 საათის შემდეგ გამოიღეთ, ცოტა შეაგრილეთ და მხოლოდ ამის მერე გააცივეთ მაცივარში. დარჩენილ 2 ფორთოხალს ჩამოათაღეთ მხოლოდ ნარინჯისფერი ქერქი; რბილობს (ქერქსაც) მაქსიმალურად მოაცილეთ თეთრი გარსი. ფორთოხალი გაჭერით 4 ნაწილად და შეინახეთ სიგრილეში. ფორთოხლის ქერქი დაჭერით წვრილ, მოგრძო ჩხირებად, ჩაყარეთ მდუღარეში და აადუღეთ 2 წუთი. წყალი გადაწურეთ. ჭვავში ჩაასხით 100 მლ. წყალი, ჩაყარეთ 100 გ. შაქარი, წამოადუღეთ, ჩაუმატეთ მოწალული ფორთოხლის ქერქი და 20 წუთს ნელ ცეცხლზე ხარშეთ. გამომცხვარი დესერტი ფორმიდან თეფშზე გადმოაბრუნეთ, ზემოდან მოაყარეთ შაქრის ფხვნილი. გარშემო შემოაწყვეთ ფორთოხლის ცივი ნაჭრები.

ფხვიერი ტარტი მარწყვით და ჟოლოთი

8 ულუფისთვის დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 45 წთ. ცომის დასასვენებლად - 1 სთ. გამოსაცხობად - 30 წთ.



გულსართისთვის:

4 კვერცხის ცილა;

100 გ. შაქრის ფხვნილი;

250 გ. მარწყვი;

100 გ. ჟოლო.

ფხვიერი ცომისთვის:

250 გ. ფქვილი;

125 გ. კარაქი;

1 კვერცხი;

1 მწიკვი მარილი.

მომზადების წესი:

მოზილეთ ფხვიერი ცომი და ერთი საათი გააჩერეთ მაცივარში. ცომი გააბრტყელეთ, დააფინეთ ტარტის საცხობ დაბალკედლიან ფორმაში. ზემოდან გადააკარით ალუმინის ფოლგა. ფოლგაზე მიმოაბნით ლობიოს მარცვლები. 15 წთ. შედგით 180 გრადუსზე გაცხელებულ ღუმელში. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ შაქარსა და მარილთან ერთად, სანამ არ მიიღებთ ფაფუკ მასას. ცოტა ხნით შეინახეთ მაცივარში. ღუმელიდან გამოიღეთ ტარტის ყალიბი, მოაცილეთ მარცვლები და ფოლგა. გააგრძელეთ (ცხობის შემდეგ ცომი იქნება ღია ფერის). ათქვეფილ ცილას შეურიეთ ხილი და ეს ნაზავი თანაბრად გაანაწილეთ ტარტის გამომცხვარ ცივ ფენაზე. /შედგით 165 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში 15-20 წუთით. როდესაც ცილა ქერქს გაიკეთებს, დესერტი მზად არის. მიირთვით თბილი.

კარამელი



სასურველ ფორმაში ჩაასხით 50 მლ. ცივი წყალი, ჩაყარეთ 100 გ. შაქრის პუდრი და დააწვეთეთ ლიმონის რამდენიმე წვეთი. არ მოურიოთ. გააჩერეთ 10 წთ., რათა შაქრის პუდრი წყალში თავისით გაიხსნას. შემდეგ დადგით ნელ ცეცხლზე. არ ურიოთ. დააცადეთ სითხეს, გაყვითლდეს, მაგრამ ზედმეტად არ დაწვას. მზა კარამელი მთლიანად მოავლეთ ცხელ ფორმას; თუ ქვაბში მოხარშავთ, მაშინ მყისიერად ჩაასხით ფორმაში.

მცირე დესერტი ბავშვებისთვის



დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 45 წთ.

მოსახარშად - 40 წთ.

1 კგ. წვრილი წაბლი;

1 ფილა რძიანი შოკოლადი;

1 ლიმონი;

100 გ. თხელი ნაღები;

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი.

მომზადების წესი:

წაბლი შუაზე გაჭერით და მოხარშეთ ლიმონისწვენიან წყალში 40 წუთის განმავლობაში. გააცალეთ კანი და დაჭყლიტეთ. ორთქლის აბაზანაზე გააღწეთ რძიანი შოკოლადი და შეურიეთ წაბლის პიურეს. კრემის მოსამზადებლად ნაღებს დაუმატეთ ვანილი და კარგად ათქვიფეთ.

“კროკანბუში” ანუ ტკბილი “კოშკი”

ქან-პიერ სეზანის (მხატვრის შვილიშვილის) საყვარელი ნამცხვარი

40 ცალი პატარა ზომის შუსთვის დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 30 წთ. გამოსაცხობად - 20 წთ.



100 გ. კარაქი;

125 გ. ფქვილი;

3 კვერცხი;

10 გ. შაქრის პუდრი;

1 მწიკვი მარილი.

კარამელისთვის:

100 გ. შაქარი.

მომზადების წესი:

ქვაბში ჩაასხით 250 მლ. წყალი, ცეცხლზე შემოდგით და მასში გააღწეთ კარაქი, შაქარი და მარილი. როგორც კი კარაქი ჩაღება, ქვაბი გადმოდგით ცეცხლიდან და დაუმატეთ ფქვილი. ამასთანავე, შეუჩერებლად და ენერგიულად ამოურიეთ, დააბრუნეთ ცეცხლზე და ურიეთ, სანამ ცომი ადვილად არ მოსცილდება კედლებს და ძირს. ქვაბშივე მოაგუნდავით. ცოტა შეაგრილეთ და სათითაოდ ჩაახალეთ კვერცხი. ურიეთ ხანგრძლივად ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. ცომი ამჯერადაც ადვილად უნდა სცილდებოდეს ქვაბის კედლებს. გამოგივით რბილი ცომი. ღუმელი გაახურეთ 180 გრადუსზე. კარაქწასმულ ცეცხლგამძლე ლანგარზე კოვზით “დასვით” ცომის პატარა გუნდები ერთმანეთისგან დაშორებით. 20 წუთით შედგით ღუმელში გამოსაცხობად. ბურთულები ოქროსფრად შეფერადდება. ლანგარი გააგრილეთ, გაანაწილეთ დანარჩენი გუნდები და გამოაცხვეთ. საკონდიტრო ტომრის მეშვეობით გამომცხვარი ბურთულები ამოავსეთ კრემით.

მაღალ ცეცხლზე, პატარა ქვაბში, 100 მლ. წყალში გააღწეთ შაქარი. როგორც კი ოქროსფერი გახდება, გადმოდგით ცეცხლიდან. შუს ბურთულები წრიულად დააწყვეთ და წებოვანი კარამელის დახმარებით მაღალი კოშკი ააგეთ.

მამინი გვირჩევს: პატარა კოშკის ასაგებად დაგჭირდება ასიოდე შუ. უმჯობესია, სუფრაზე მიტანამდე ცოტა ხნით ადრე ავაშენოთ სასურველი კონსტრუქცია. პროცესის გასაადვილებლად და საბოლოო შედეგის მისაღწევად (საყრდენად) შეგიძლია გამოვიყენოთ რბილი მუყაოს კონუსი.

ჩვეულებრივი ფხვიერი “საბლე”

(ტკბილი ორცხობილა)

დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 5 წთ. ცომის დასასვენებლად - 30 წთ. გამოსაცხობად - 5 წთ.



250 გ. ფქვილი;

200 გ. კარაქი;

150 გ. შაქრის პუდრი;

3 კვერცხის გული.

მომზადების წესი:

სამუშაო დაფაზე, ყველა ინგრედიენტის გამოყენებით, მოზილეთ ცომი. დაასვენეთ ცომი 30 წუთი. ღუმელი გააცხელეთ 180 გრადუსზე. გააბრტყელეთ ცომი 3 მმ-ის სისქეზე. ჭიქით ამოჭერით წრეები. გაანაწილეთ კარაქნასმულ ცეცხლგამძლე ლანგარზე და 5 წუთით შედგით ღუმელში. ორცხობილა ღია ოქროსფრად უნდა შეფერადდეს.

მამინი გვირჩევს: ნამცხვარს ორიგინალურ გემოს შესძენს ცომში ცოტაოდენი სუნელის დამატება (როგორიცაა, მაგალითად, ღარიჩინი ან ძირა).

ყველიანი ჩხირები

დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტებისთვის მოსამზადებლად - 10 წთ. გამოსაცხობად - 10 წთ.



185 გ. ფქვილი;

100 გ. დარბილებული კარაქი;

60 გ. გახეხილი პარმეზანი;

2 ს. კოვზი თბილი წყალი;

1 მწიკვი ცომის გასაფხვიერებელი;

ძირა;

მსხვილი მარილი;

შავი პილპილი.

მომზადების წესი:

ღუმელი წინასწარ გააცხელეთ 200 გრადუსზე. ჯამში ერთმანეთს შეურიეთ ფქვილი, ცომის გასაფხვიერებელი, კარაქი, პარმეზანი, მარილი და შავი პილპილი. დაასხით იმდენი წყალი, რომ მოზილოთ ერთგვაროვანი ცომი. გააბრტყელეთ და დაჭერით 1,5 სმ. სიგანის და 6-7 სმ. სიგრძის ზოლებად. მოაყარეთ მარილი და ძირა. შედგით გახურებულ ღუმელში 10 წუთით.

შებრაწული ბურბუშელა

დაგჭირდებათ:

ინგრედიენტების მოსამზადებლად - 1 სთ. და 15 წთ. გამოსაცხობად - 10 წთ. (3-3 წთ. თითო პარტიისათვის).



150 გ. ფქვილი;

2 კვერცხის გული;

25 გ. შაქარი;

50 გ. კარაქი;

ზეთი ფრიტიურისთვის;

შაქრის ფხვნილი.

მომზადების წესი:

ინგრედიენტები ჩამოთვლილი თანმიმდევრობით შეურიეთ ერთმანეთს და მოზილეთ ცომი. დაუმატეთ ცოტაოდენი წყალი. ცომი მკვრივი უნდა იყოს. გააჩერეთ 1 საათი. გააბრტყელეთ 0,5 სმ. სისქეზე და გამოჭერით ზოლები ან ორცხობილას ფორმებით მცირე ზომის დეკორატიული ულუფები. გაცხელებულ ფრიტიურში შეწვით ცომის ნაჭრები, როდესაც ბურბუშელები ამიტივტივდება, ქაფქირით ამოიღეთ და სამზარეულოს საშრობ ქაღალდზე შეაშრეთ. ამის შემდეგ გადაიტანეთ თეფშზე და მოაყარეთ შაქრის ფხვნილი.

მამინი გვირჩევს: ფორთოხლის ან ლიმონის ცედრის დამატებით ბურბუშელა უფრო არომატული გახდება.

გამოყენებული ლიტერატურა:

რენუარის, სეზანის და ლოტრეკის საოჯახო რეცეპტები - ფრანგი მხატვრების კულინარიული ხელოვნება; გამომცემლობა "სეზან ფაბლიშინგი", 2022 წ.