



მრავალფეროვნება და კულინარია (კულინარია-ხიდი ინტეგრაციისაკენ)

სსიპ ბოლნისის მუნიციპალიტეტის სოფელ ქვემო ბოლნისის N1 საჯარო სკოლა
მასწავლებელი ლალი დალაქიშვილი

მასწავლებლის სახელმძღვანელო

გაკვეთილის თემა: მრავალფეროვნება და კულინარია

კლასი: მეცხრე-მეათე

საგანი: ქართული მეორე ენა

გაკვეთილის მიზანი: განსხვავებული კულტურების (კვებითი) გაცნობით მოსწავლეთა
დამეგობრებისა და ინტეგრირების ხელშეწყობა.

სასწავლო მიზნები:

- შეუძლიათ ერთმანეთთან დააკავშირონ მრავალფეროვნების ძირითადი მახასიათებლები; (გეოგრაფია, IX. 7)
- ა) სხვადასხვა მაჩვენებლის მიხედვით დაახარისხოს სხვადასხვა რესურსში მოპოვებული ინფორმაცია;
- ბ) საჭიროების შემთხვევაში, მოიძიოს სასურველი ინფორმაცია როგორც სკოლაში არსებული რესურსების ფარგლებში, ისე სკოლის გარეთ. **ქ.მ.VI.30.**
- გ) შეუძლია რეცეპტის კრებულის განხორციელების ხელშეწყობად მიმართოს სხვადასხვა სტრატეგიას

შენიშვნა: ჩვენი სკოლის სპეციფიკიდან გამომდინარე სხვადასხვა საგნის მიზნების თანხვედრა ძნელია, რაც გამოიხატება იმაში, რომ გეოგრაფიაში ვხელმძღვანელობთ მეცხრე დონის ესგ-ს სტანდარტით, ხოლო ქართული, მეორე ენაში მეექვსე დონის სახელმძღვანელოს სტანდარტით.

4. საზოგადოებრივი მიზნები:

სხვადასხვა კულტურების შედარების გზით საერთო და განმასხვავებელი ნიშნების გამოკვეთა;

ამ მსგავსებების გამომწვევი მიზეზების გააზრება;

კულტურული მრავალფეროვნების აღიარება;

Отформатировано: Обычный, без нумерации,
Граница: сверху: (Без границ), снизу: (Без границ),
слева: (Без границ), справа: (Без границ), между :
(Без границ), Поз.табуляции: нет в 0.5"

პროექტის მოკლე აღწერა

პროექტის განხორციელებას წინ უძღვოდა მოსამზადებელი სამუშაო. მას შემდეგ, რაც მოსწავლეებს, სკოლის ისტორიისა და გეოგრაფიის მასწავლებლებს, დირექციას გააცანა პროექტის შესახებ, მოსწავლეებთან ერთად შევარჩიეთ ის ორგანიზაციები, რომლებიც უნდა ჩაგვეერთო პროექტის მსვლელობაში. მოვინახილეთ ადგილობრივი პოლიკლინიკის თერაპევტი, გააცანით ჩვენი ამოცანები და ვთხოვეთ დახმარებოდა მოსწავლეებს სათანადო რეკომენდაციებით, ასევე მოსწავლეთა ერთი ჯგუფი გაესაუბრა ქართული და არაქართული სექტორის ოცდაათამდე მასწავლებელს და და მათთან ინტერვიუების დახმარებით შეარჩიეს აზერბაიჯანული და ქართული პოპულარული კერძები, რომლის რეცეპტებიც უნდა შეგვეტანა ჩვენს წიგნში. პროექტის მსვლელობისას საკუთარი სურვილით შემოგვიერთდნენ ინგლისურის, ხატვის, მუსიკის და დაწყებითი საფეხურის მასწავლებლები.

უცხო სიტყვათა ლექსიკონი:

<http://www.ena.ge/explanatory-online>

გასახსნილებელი კერძები; კერძები, რომელსაც მარხვის შემდეგ მიირთმევენ

ნობათი	საჩუქარი
მხოლოვანები	საკვები ბალახისაგან მომზადებული ხაჭაპური
მწნილფული	დამჟავებული ბოსტნეული
ხეთკური	საჭმელია მთიან რეგიონში
დვალური	მცენარეული საჭმელი, ამზადებენ ღოლოსაგან
ბორანო	აჭარული საჭმელი, ცხიმში დამდნარი ყველი
გებჟალია	სულგუნი პიტნით და მარილით
ცულისპიერული	პარკოსანი ლობიოს მსგავსი მცენარე
ბირძველი	ძალიან ძველი, უძველესი
სუმახი/თუთუბო	ასევე აზერბაიჯანულად , სანელებელი წითელი ფერის
კოწახური	წითელი მარცვლიანი მცენარე
კერკი	გამხმარი შინდის კურკა
სანელებლები	რითაც უნდა შეაგემონ საჭმელი
კალტი	გუნდებად გამხმარი ხაჭო
კოტორი	. «კურის მონატეხი» (საზა)

საგანმანათლებლო რესურსები:

1. საკითხავი მასალები ქართული და აზერბაიჯანული სამზარეულოს შესახებ;
(ადაპტირებული) <http://agronews.ge/qarthuli-samzareulos-ganvitharebis-thaviseburebebi-mokle-mimokhilva>;
<http://www.vinoge.com/samzareulo/azerbaijanuli-sufris-lazaTi>
2. ფოტომასალა სხვადასხვა ბოსტნეულისა და საჭმლის ინგრედიენტების გამოსახულებით;
3. ვიდეო; <https://www.youtube.com/watch?v=5kSV3TS4Cs4>
4. შექმნილი რესურსის და ღონისძიების ამსახველი ფოტოები.

თემატური ერთეულის დროში გაწერილი მიმდინარეობა

ა) საინფორმაციო მასალაზე მუშაობა, (4 გაკვეთილი)

1. ქართული სამზარეულოს თავისებურებების შესახებ ადაპტირებული საინფორმაციო ტექსტის შესწავლა;
2. აზერბაიჯანული სამზარეულოს თავისებურებების გაცნობა;
3. რეცეპტის ლექსიკაზე მუშაობა;
4. რეცეპტის მომზადება ცნობარისათვის
ბ) არასაგაკვეთილო საქმიანობები:
 1. სურათების ხატვა
 2. წიგნის მოდელის მომზადება;
 3. მხიარული კულინარული შეჯიბრისთვის ფორმების და ემბლემების მომზადება;
 4. პრეზენტაციის მომზადება;
 5. ექიმის რეკომენდაციების მიხედვით პროდუქტების სარგებლიანობის გვერდის მომზადება 

საგაკვეთილო დრო-პირველი გაკვეთილი

აქტივობა 1. ვიწყებ კითხვებით:

1. რა იცით ქართულ სამზარეულოზე? (არაქართულ სკოლაში ქვეყანათმცოდნეობის კომპონენტი გასათვალისწინებელია, რადგან არც თუ ისე დიდია მათი საბაზისო ცოდნა, ამიტომ მათი პასუხი მრავალფეროვანი ვერ იქნება.)

პასუხი: ასახელებენ ქართულ კერძებს: ხინკალი, ტოლმა, ხაჭაპური

2. რომელი ქართული კერძი მოგიმზადებიათ?

სავარაუდო პასუხი: ხინკალი

3. თქვენი აზრით არის თუ არა დამოკიდებული კერძის გავრცელება იმაზე, თუ საქართველოს რომელი კუთხის მაცხოვრებელია?

სავარაუდო პასუხი: სხვადასხვა-არ ვიცი, დიახ, არა.

აქტივობა 2 . ვაცნობ ტექსტის სათაურს და ვთხოვ გამოთქვან ვარაუდები

რას ნიშნავს თავისებურებანი?

სავარაუდო პასუხები: თავისია, თავისნაირი,

აქტივობა 3; დაფაზე ვაკრავ პლაკატს არჩევითპასუხიანი კითხვებით

წაიკითხე წინადადება: გოგი ყველასგან განსხვავებული ზიჭი იყო, თავისებური. და შემოხაზე სავარაუდო სწორი პასუხი

თავისებურება არის: ა) თავისუფლება;

ბ) სხვისგან განსხვავებულობა; V

გ) თავიანი;

აქტივობა 4. (მუშაობა ჯგუფებში) წაიკითხე ტექსტი და აზრების ნომერი დააკავშირე აზრების სათაურთან.

<http://agronews.ge/qarthuli-samzareulos-ganvitharebis-thaviseburebebi-mokle-mimokhilva/>

ქართული სამზარეულოს თავისებურებანი

I ქართული ტრადიციული კერძები დანიშნულებით მრავალფეროვანია. მაგალითად: შორ მანძილზე მგზავრობისათვის განკუთვნილი კერძები; პროდუქტები და კერძები, რომლებიც მეომრებს თან მიჰქონდათ ბრძოლაში; სამარხვო, თუ მარხვის გასახსნილებელი კერძები; უცაბედად მოსული სტუმრისათვის სახელდახელო სუფრის გასაშლელი კერძები; სადღესასწაულო კერძები; ყოველდღიური – საუზმის, სადილის, სამზრისა და ვახშმის კერძები; მწყემსების კერძები...

II. ქართული მრავალფეროვანი სამზარეულო დროთა განმავლობაში ცვლილებას განიცდიდა. უცხოეთიდან შემოვიდა მაგალითად: კიტრი, პამიდორი, ბადრიჯანი, ლობიო, სიმინდი, კარტოფილი, კომბოსტო და სხვ. მაგრამ დარჩა ძველი დროიდან არსებული.

III. ბოლო პერიოდში ძველი ქართული კერძების რეცეპტებიდან ბევრი დაკარგულია, თუმცა ქართულს სოფლებში და, უპირატესად მთის სოფლებში, უძველესი ქართული რეცეპტებით დამზადებულ კერძებს დღემდე ვხვდებით. მაგალითად, მარცვლეული კულტურები საქართველოს მაღალ მთაშიც კი მოჰყავდათ ჩვენს წინაპრებს, რისგანაც მზადდებოდა მრავალფეროვანი კერძები და ფაფები. იყენებდნენ ტყის ნობათსაც: სოკო, ხილკენკროვნები, ველური ბალახეულობა, რითაც მზადდებოდა მხალეულობა, მხოლოვანები, თუ მწნილეული და სხვ. სპეციალურად ზამთრისათვის შრებოდა და ინახებოდა ტყეში მოგროვილი ხილი, თუ სხვა მცენარეები, რისგანაც მზადდებოდა სხვადასხვა კერძები: შინდის კერძი, ხუთკური, დვალურის წვნიანი, მჟაუნას წვნიანი და სხვ.

IV. მეტად საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ საქართველოს ყოველ კუთხეს აქვს ტრადიციული კერძი, რომელიც მხოლოდ ამა, თუ იმ ადგილებში გვხვდება. ასეთი კერძებია, მაგალითად ფშაური ტრადიციული „დამბალხაჭო“ ასევე, მაგალითად აჭარული ხაჭაპური, ბორანო, ყურუთი, რაც მეზობელი გურიისათვის არასდროს ყოფილა დამახასიათებელი. სვანური კუბდარი ; მეგრული ელარჯი, გეგყალია; რაჭული ლორი და ცულისპირული; მთიულური ხინკალი; თუშური კოტორი და ხმელი კალტი... რაც შეეხება მწვადს, იგი მთელს საქართველოში გვხვდება, მაგრამ ვაზის წალამზე შემწვარი მწვადი ყველაზე მეტად კახეთშია მიღებული.

V. უნდა აღინიშნოს, რომ ყურძნისა და ღვინისაგანაც კი მზადდებოდა კერძები, თუ ზამთრის პროდუქტები, და ამასთან არაერთი: ჩურჩხელების მთელი მრავალფეროვნება, ტკბილის კვერი, ფელამუმი, ...

VI. ქართული ყოფისათვის დამახასიათებელი ძირძველი კერძია ასევე მაწონი და მაწვნის კერძები.

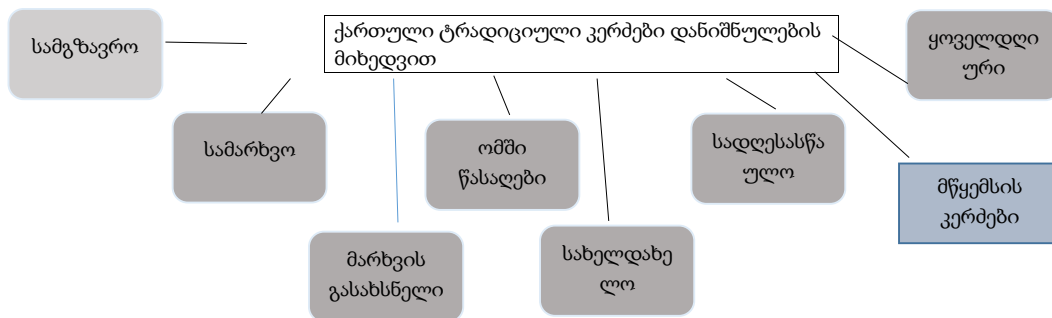
- | | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ღვინისაგან მომზადებული კერძები | I |
| 2. მაწონი და მაწვნის კერძები; | II |
| 3. უძველესი ტრადიციები; | III |
| 4. მეზობლების გავლენა; | IV |
| 5. ქართული კერძების მრავალფეროვნება; | V |

აქტივობა 5. მიუწერე სწორია (+) არასწორია (-)

- ჩვენს წინაპრებს მარცვლეული კულტურები მაღალ მთაშიც მოჰყავდათ +
- საქართველოს კუთხეებს ტრადიციული კერძები არა აქვთ; -
- კიტრი, პამიდორი და ბადრიჯანი უცხოეთიდან შემოიტანეს; +
- საქართველოში კერძებს ღვინისაგანაც ამზადებდნენ. +
- სოკო, ხილკენკრეული და ველური ბალახეულობა ტყეში იზრდება. +
- მაწონი და მაწვნის კერძები ქართულ სამზარეულოში არ გვხვდება. -

აქტივობა 6. ხელახლა გადაიკითხე ტექსტი და გაასწორე მცდარი წინადადებები.

- _____
-

აქტივობა 7.- შეაფასე სქემა**აქტივობა.8.. დააკავშირე კერძი საქართველოს მხარესთან**

ფშავი	გებჭალა, ელარჯი
აჭარა	მწვადი წალაშზე
სვანეთი	დამბალხაჭო
რაჭა	კოტორი და ხმელი კალტი...
სამეგრელო	ჭვინჭარი და კუბდარი
მთიულეთი	ბორანო, ხაჭაპური
კახეთი	ლორი და ცულისპიერული;

თუშეთი

ხინკალი

საშინაო დავალება: გაესაუბრე მეზობლებს, სკოლის პედაგოგებს და მოამზადე მსგავსი ინფორმაციები აზერბაიჯანულ სამზარეულოსთან დაკავშირებით, გამოიყენე კითხვები:

1. რომელი ქვეყნების გავლენას განიცდის აზერბაიჯანული სამზარეულო?
2. რისგან ამზადებენ კერძებს, რომელი პროდუქტისაგან?
3. რომელია უფრო ძველი, ადრინდელი წარმოშობის?
4. აქვს თუ არა კავშირი აზერბაიჯანულ კერძებს ქართულ კერძებთან?

მეორე გაკვეთილი

აქტივობა 1. მასწავლებელს წინასწარ აქვს გამზადებული სქემა, რომელსაც აკრავს დაფაზე და მოსწავლეებს სთხოვს შეავსონ მოძიებული მასალებით.

განიცდის გავლენას	აქტიურად გამოყენებული პროდუქტები	ძველი კერძები	კავშირი ქართულ სამზარეულოსთან
თურქეთის ირანის	ჩაი	პლოვი	კოწახური-სუჯუხი პლოვი-ფლავი

აქტივობა 2. გაეცანით ტექსტს და დაამატეთ ინფორმაცია ცხრილში

<http://www.vinoge.com/samzareulo/azerbaijanuli-sufiris-lazaTi>

აზერბაიჯანული სამზარეულოს თავისებურებანი (ადაპტირებული)

I. აზერბაიჯანული სამზარეულო ყველაზე მეტად არის ვალში აღმოსავლურ კულინარულ კულტურასთან. იგი წარმოქმნილია თურქული და ირანული სამზარეულოს ბაზაზე, ამიტომ კერძებს უმეტესად თურქული სახელწოდება აქვთ. მაგრამ მათ გემოთი გამოარჩევს მომზადების განსხვავებული წესი. –

II. აზერბაიჯანული სამზარეულო ასევე განიცდის მეზობელი ხალხების-ქართველებისა და სომხების- კულტურის გავლენასაც, თუმცა აზერბაიჯანული სამზარეულო ქართული და სომხური სამზარეულოსაგან განსხვავდება რამდენიმე არსებითი დეტალით. სარწმუნოებიდან გამომდინარე, იკრძალება ღორის ხორცი და ყველაზე გავრცელებულია ცხვრის ხორცი. თუმცა, ჩვენი მეზობლები წარმატებით გამოიყენებენ როგორც საქონლის ხორცს, ასევე ფრინველსა და ნანადირევსაც. ამასთან ერთად, ბუნებრივი პირობები ხელს უწყობთ, რომ ხორციანი კერძებში არ დაინახონ ახალი ბოსტნეული და დიდი რაოდენობით მწვანილი.

III. აზერბაიჯანული კულინარიის საკუთრებაა ლავაშში გახვეული ლულა-ქაბაბი სუმახით. სუმახი, იგივე თუთუბო, მომჟავო გემოს სანელებელია, რომელიც გემოთი წააგავს კოწახურს, რომელსაც ქართულ კერძებში იყენებენ.

IV. აზერბაიჯანული წარმოშობისაა ბოზბაში თავისი ნაირსახეობებით, ბოზართმა და ფითი.

- V. კავკასიის სხვა ხალხების მსგავსად, აზერბაიჯანელებსაც უყვართ ხორცის მჭავე ხილით შეზავება, უპირატესობას ანიჭებენ ბროწეულს, შინდსა და ალუჩას. ხორცს არამარტო უხდება ზემოხსენებული ხილი, არამედ, მათში შემავალი მჭავე არბილებს ხორცს და უფრო ნაზს ხდის. ირანელების მსგავსად აზერბაიჯანელები გამოიყენებენ ტყემლისა და ალუჩის კერკს. აზერბაიჯანული ტყემალი უფრო ტკბილია, ვიდრე ქართული და კერძს უფრო მოტკბო-მომჟავო გემოს აძლევს.
- VI. წვნიანების მხრივ უფრო პოპულარულია ხორციანი კერძები, თუმცა აზერბაიჯანულ სამზარეულოში მოიძებნება უხორცო წვნიანებიც. მაგალითისთვის შეგვიძლია მოვიყვანოთ დოვგა. იგი ერთი შეხედვით წააგავს ქართულ მაწვნის შეჭამანდს, თუმცა, მნიშვნელოვნად განსხვავდება ტექნოლოგიის თვალსაზრისით. იგი არ შეიცავს ცხიმში მოშუშულ ხახვს, სამაგიროდ ემატება ძირა, ოხრახუში და ზოგ შემთხვევაში მოხარშული მუხუდოც. თანამედროვე აზერბაიჯანულ კულინარიაში ვხვდებით დოვგას ხორციან რეცეპტებსაც.
- VII. საქართველოში მცხოვრები აზერბაიჯანელები, რა თქმა უნდა, აგრძელებენ თავის ტრადიციებს, თუმცა განიცდიან ქართულ გავლენასაც. აქაურებში ყველაზე პოპულარულია ფლავი ბრინჯით, ლობიოთი და ჩირით. თბილისურ ეზოში ფლავის მომზადების მრავალი რეცეპტი არსებობდა და მათ შორის იყო აზერბაიჯანული
- VIII. ამ ქვეყანაში საუზმე, სადილი და ვახშამი იწყება და სრულდება ჩაის რიტუალით, რომლის კულტურაც ასევე აღმოსავლეთიდან მოდის. ოჯახში შემოსულ სტუმარს აზერბაიჯანელები უპირველესად ჩაითი უმასპინძლებიან. ყველაზე მეტად ფასობს შავი ბაიხის ჩაი, რომელსაც პატარა ზომის მინის ჭიქებით მიირთმევენ ნატეხ შაქართან ან სხვა ტკბილეულთან ერთად. ჭიქებს მსხლის ფორმა აქვს, რაც ხელს უწყობს ჩაის ტემპერატურის შენარჩუნებას.

აქტივობა 3. კიდევ ერთელ დააკვირდი ტექსტს, გაიხსენე თქვენი მოძიებული ინფორმაცია და შეადარე ერთმანეთს ქართული და აზერბაიჯანული სამზარეულო

ქართული კერძები	აზერბაიჯანული
1.გამოიყენება ღორის, ცხვრის და საქონლის და ფრინველის ხორცი	გამოიყენება: უმეტესად ცხვრის და საქონლის ხორცი, ასევე ფრინველის ხორცი
2. საჭმელს ანელებენ სუმახი 	საჭმელს ანელებენ კოწახურით
3.ტყემალი ტკბილია	ტყემალი მოტკბო-მომჟავოა
5. აკეთებენ ფლავს: შილა და ტკბილი ფლავი	მრავალფეროვანი არჩევანი აქვთ, დაახლოებით თხუთმეტამდე სახეობა
6. მაწვნის სუპი	დოვლა, რომელიც ასევე მაწვნით მზადდება, ოღონდ  ინგრედიენტებით
7. ხორცის ხინკალი	ცომის ხინკალი, მაწვნით

აქტივობა4. შეჯამება

საშინაო დავალება: მოამზადეთ პრეზენტაცია ქართულ-აზერბაიჯანულ სამზარეულოზე (ჯგუფური დავალება, რომლის განხორციელებაშიც მასწავლებელიც ეხმარება)

შეფასების რუბრიკა გაკვეთილებისათვის

კრიტერიუმები	შეფასება		
	1 ქ(დაბალი)	2ქ (საშუალოდ)	3ქ (მაღალი)
გაიაზრა წაკითხული ტექსტი და აქვს პასუხი კითხვებზე	წაკითხა ტექსტი და აქვს მხოლოდმარტივ კითხვებზე პასუხი	წაკითხა და პასუხი გასცა კითხვების ნაწილს	ყველა კითხვაზე აქვს პასუხი
შეუძლია ტექსტის სტრუქტურული მახასიათებლების გამოკვეთა	აქვს წარმოდგენა, თუმცა ვერ გამოკვეთს	გამოკვეთს მახასიათებლებს, მაგრამ უჭირს მათი დანიშნულების გააზრება	გამოკვეთს მახასიათებლებს და მსჯელობს
ადარებს წაკითხულ ინფორმაციას სხვა ინფორმაციასთან	უჭირს ინფორმაციის შედარება, თუმცა ცალ-ცალკე გამოკვეთს	ადარებს, მაგრამ ვერ აჯამებს	ადარებს ინფორმაციას, აკეთებს დასკვნებს

მესამე გაკვეთილი

- გაკვეთილის თემა; საცივი
- გაკვეთილის მიზანი: შეძლებენ ინგრედიენტების ერთმანეთისგან გარჩევას,
- ბ) მოქმედებათა თანმიმდევრობით დალაგებას
 - გ) საინფორმაციო გვერდის მომზადებას

ესგ მიზნები: ქ.მ.V.25. მოსწავლეს შეუძლია პროექტის (მაგ., კულინარული რეცეპტების კრებული, მოსწავლეთა ნახატების/ნაკეთობების კატალოგი და სხვა) განხორციელების ხელშესაწყობად მიმართოს სხვადასხვა სტრატეგიას.

რესურსები: ფოტომასალა სხვადასხვა პროდუქტების გამოსახულებით, რეცეპტის ტექსტი, ვიდეომასალა, შეფასების ცხრილები, სხვადასხვა სავარჯიშოები

გაკვეთილის მსვლელობა

აქტივობა 1.ა) ვაცნობ ლექსიკურ ერთეულებს. ვუჩვენებ სურათს, თუ იციან რა არის, თავად ასახელებენ, თუ ახალია, მაშინ ვასახელებ და ვწერ დაფაზე განმარტებას

აქტივობა 2. გადაანაწილე ლექსიკური ერთეულები  ბათები ცხრილში (წყვილებში)

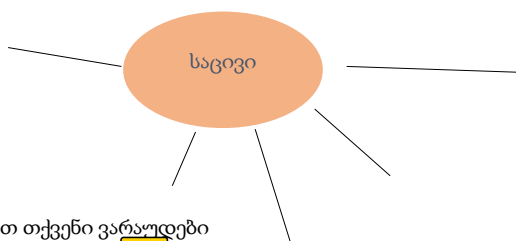
 ბულგარული წიწაკა	 ქინძი	 დაკლული ქათამი	 ნიგოზი
 მწვანე ხახვი	 სუნელები	 მწარე წიწაკა	 ქიშმიში
 რეჰანი	 საქონლის ხორცი	 ხახვი	 ალუჩა
 სტაფილო	 ბადრიჯანი	 პომიდორი	 ბრინჯი
 ნიორი	 კარტოფილი		

ცხრილი N1

ბოსტნეული	ხილი	მწვანილი	სუნელები	ხორცეული
				

ბ) მოსწავლეებს ვუჩვენებ რამოდენიმე კერძის სურათს ეკრანზე და ვთხოვ დაასახელონ რა კერძია (სასურველია ერთი-ორი იყოს ნაცნობი სამზარეულოდან)

შემდეგ ცალკე გამოვიტან საცივის რეცეპტს ვასახელებ და ვთხოვ გამოთქვან ვარაუდი რა მასალა დასჭირდება მის მომზადებას.



აქტივობა 2. მოუსმინეთ ვიდეოს და შეამოწმეთ თქვენი ვარაუდები

<https://www.youtube.com/watch?v=5kSV3TS4Cs4>



აქტივობა 3. დაასრულე

საცივის ინგრედიენტებია:

-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----
-----	-----

აქტივობა 4. კიდევ ერთხელ მოუსმინე ვიდეოს და მიუწერე რაოდენობა

<https://www.youtube.com/watch?v=5kSV3TS4Cs4>

1. კგ. მთლიანი ქათამი ან ინდაური ----- (1½ კგ.)
2. ნიგოზი ----- (700 გრ.)
3. საშუალო ზომის ხახვი ----- (5 თავი)
4. ხმელი ქინძი ----- (1 ჩაის კოვზი)
5. უცხო სუნელი ----- 1 ჩაის კოვზი)

6. ყვითელი ყვავილი -----1ჩაის კოვზი)
7. მიხაკი ----- (5 ცალი)
8. ნიორი ----- (4 კბილი)
9. თეთრი ღვინის ძმარი ----- (2 სუფრის კოვზი)
- მარილი გემოვნებით

აქტივობა 5 , გაეცანი რეცეპტის მომზადების ტექსტს და ყველა ახალი მოქმედება ცალკე გადაწერე ცხრილში

მომზადება

1

მოხარშეთ საშუალო ზომის ქათამი, შემდეგ ამოიღეთ და მოათავსეთ გაზქურის ტაფაზე, კოვზით მოასხით ცხიმი, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა და აცხვეთ 180C გრადუსზე, სანამ კარგად არ შეიბრაწება. მომზადებული ქათამი დაჭერით საშუალო ზომის ნაჭრებად. ნუ გადააქცევთ ნახარშს.

თხლად დაჭერით ხახვი და 6-7 წუთის განმავლობაში შებრაწეთ ცოტაოდენ ცხიმში, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა.

3

ნიგოზი რამოდენიმეჯერ გაატარეთ ხორცსაკეპ მანქანაში, მოათავსეთ დიდ თასში ჩაუმატეთ გატარებულ ნიგოზს ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, დარიჩინი და დაფქული მიხაკი.

დანაყეთ ნიორი მარილთან და წიწაკასთან ერთად და ჩაუმატეთ ნიგოზიან მასას, ჩაასხით 2 სუფრის კოვზი თეთრი ღვინის ძმარიც და კარგად შეურიეთ.

ნელ-ნელა ჩაასხით ხახვიანი ქათმის ნახარშიც და თან გამუდმებით ურიეთ. როცა კარგად შეურევთ, გადაწურეთ მიღებული მასა საცერში, ჩაასხით ისევ ქვაბში, ჩაუმატეთ დაჭრილი ქათმის ხორცი და მიიყვანეთ დუღილამდე.

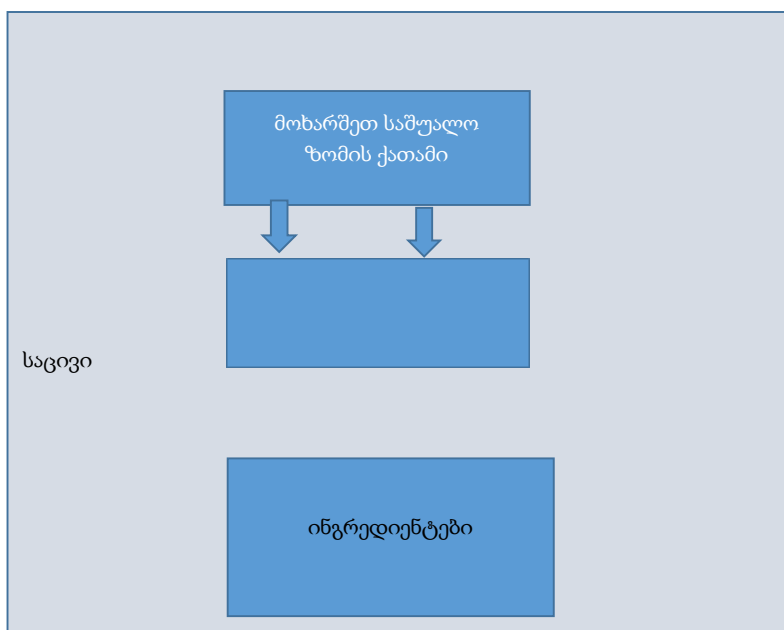
5

1	მოხარშეთ საშუალო ზომის ქათამი
2.	მოათავსეთ გაზქურის ტაფაზე, კოვზით მოასხით ცხიმი, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა და აცხვეთ 180C გრადუსზე,

3	მომზადებული ქათამი დაჭერით საშუალო ზომის ნაჭრებად
4	თხლად დაჭერით ხახვი და 6-7 წუთის განმავლობაში შებრაწეთ ცოტაოდენ ცხიმში, რომელიც ნახარშის ზედაპირზე დაგროვდა.
5	ნიგოზი რამოდენიმეჯერ გაატარეთ ხორცსაკეპ მანქანაში, მოათავსეთ დიდ თასში
6	ჩაუმატეთ გატარებულ ნიგოზს ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, დარიჩინი და დაფქული მიხაკი.
7	დანაყეთ ნიორი მარილთან და წიწაკასთან ერთად და ჩაუმატეთ ნიგოზიან მასას,
8	ჩაასხით 2 სუფრის კოვზი თეთრი ღვინის მმარიც და კარგად შეურიეთ.
9	ჩაასხით ხახვიანი ქათმის ნახარში და გამუდმებით ურიეთ.
10	გადაწურეთ მიღებული მასა საცერში, ჩაასხით ისევ ქვაბში, ჩაუმატეთ დაჭრილი ქათმის ხორცი და მიიყვანეთ დუღილამდე.
11	გადმოდგით ცეცხლიდან და კარგად გააცივეთ. მოასხით გამოწურული ზეთი შემდეგ გემრიელად მიირთვიეთ!

და ბოლოს, გადმოდგით ცეცხლიდან და კარგად გააცივეთ. მოასხით გამოწურული ზეთი შემდეგ გემრიელად მიირთვიეთ!

აქტივობა 6. (ჯგუფური) 1. მოამზადეთ იმ პროდუქტების სურათები, რომელიც გჭირდებათ საცივისათვის, დაურთეთ წარწერები, სამუშაო ფურცლის ქვედა შუა ნაწილში დააწებეთ ჯიბე და შიგ ჩაალაგეთ, 2. ყველა ქმედება გადაიტანეთ ცალკე ფურცელზე და გააფორმეთ მხატვრულად.(ვუჩვენებ წინასწარ მომზადებულ ფორმას, თავად უნდა გადაწყვიტონ რა ოდენობის გვერდები დასჭირდებათ)



საშინაო დავალება: ჩაიწერე მშობლებისგან თქვენი ტრადიციული დოვგის და აჯაფსანდალის (არჩევით) რეცეპტი და მოამზადე მსგავსი მასალა შემდეგი გაკვეთილისათვის

შემდეგი სამუშაო გრძელდება არასაკვებითო დროს, სადაც იხვეწება მომზადებული მასალა, სურათების ნაცვლად მოსწავლეებმა საკუთარი ნახატებით ჩაანაცვლეს და საბოლოოდ ერთად აიკინმა მთლიანი წიგნი ქართულ-ზერბაიჯანული რჩეული კერძების რეცეპტები

მომზადებული რესურსის საზოგადოებისთვის წარსადგენად მოვაწყვეთ მხიარული კულინარული შეჯიბრი, სადაც მონაწილეობდა ორი გუნდი: წითელი ვაშლები და მწვანე ვაშლები, მონაწილეებს შორის იყვნენ ქართული სექტორის მოსწავლეებიც. ღონისძიებისათვის ერთად მოვამზადეთ დეკორაციები, შევკერეთ წინსაფრები, დავამზადეთ ემბლემები. თავდაპირველად მოსწავლეები პრეზენტაციით წარდგნენ მშობლების, სკოლის დირექციის, მოსწავლეების და მოწვეული სტუმრების: თემის გამგებლისა და დაბის ექიმის წინაშე, უჩვენეს საკუთარი ნამუშევარი, ისაუბრეს ქართულ-ზერბაიჯანული კერძების საერთო და განმასხვავებელ ნიშნებზე, მათში გამოყენებული პროდუქტების კვებით და სამკურნალო ღირებულებაზე, შემდეგ მოამზადეს საცივი და დოვლა.

პროექტის მეშვეობით მოსწავლეებმა:

- შეძლეს თავისი ხატვის უნარების მიზნობრივად გამოყენება;
- გაეცნენ წიგნის მომზადების პროცესისთვის დამახასიათებელ სამუშაოს და თავადაც გაიარეს ეს გზა;
- ისწავლეს მასალის საპრეზენტაციო პროგრამაში განთავსება
- შეიძინეს მასალის დახარისხების, შედარება შეპირისპირების და მთავარი სათქმელის გადმოცემის უნარი;
- განუვითარდათ ჯგუფთან მუშაობის უნარი;
- დაძლიეს შინაგანი წინააღმდეგობა და შეძლეს ფართო საზოგადოებასთან წარდგომა;
- შეიძინეს ინტერვიუს აღებისათვის საჭირო უნარები
- მშობლები ჩავრთეთ სასკოლო საქმიანობაში
- სკოლამ მიიღო რესურსი წიგნის სახით, რომლის გამოყენება შესაძლებელი ენის დაუფლების გაკვეთილებზე.