

სასურსათო ბუნოლოგია



B1+

სავარჯიშო
რვეული

2018



ქვეანას
სკოლა

სასურსათო ტექნოლოგია

სავარჯიშო რვეული

B1+

თბილისი
2017

**„სასურსათო ტექნოლოგია“
B1+ სამუშაო რვეულზე მუშაობდნენ:**

**ჯგუფის ხელმძღვანელი და მეთოდისტი –
მზია ხვედელიძე**

**დარგის ექსპერტი –
ირმა იანტბელიძე**

**ავტორები:
მზია ხვედელიძე
ირმა კარანაძე
ანა ჟორჟოლიანი**

**რედაქტორები:
როზა გაბეჩავა
ნანა საგანელიძე**

©(სსიპ) ზურაბ ჟვანიას სახელობის
სახელმწიფო ადმინისტრირების სკოლა



საქართველოს განათლებისა და
მეცნიერების სამინისტრო



დაკაბადონდა და დაიბეჭდა
შპს „New and Grand“-ში

ISBN 978-9941-8-0876-0

სარჩევი

I თავი. კვება. მცენარეული საკვების ტექნოლოგია. სურსათის უვნებლობის საკითხები	
1.1. კვება და მისი მნიშვნელობა.....	4
1.2. ხილისა და ბოსტნეულის დამუშავების ტექნოლოგია.....	9
1.3. სურსათის უვნებლობის საკითხები	13
II თავი. ხორცისა და თევზის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია. ვეგეტარიანელობა	
2.1. ხორცპროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია	18
2.2. თევზისა და ზღვის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია.....	22
2.3. ვეგეტარიანელობა	28
III თავი. რძის, პურპროდუქტებისა და საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების ტექნოლოგია	
3.1. რძისპროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია	34
3.2. პურპროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია	38
3.3. საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების ტექნოლოგია	42
შემაჯამებელი თავი I-II-III.....	46
შუალედური შემოწმების ტესტი	49
IV თავი. სასმელების ტექნოლოგია. საქართველო ვაზისა და ღვინის სამშობლო	
4.1. ალკოჰოლური სასმელების დამზადების ტექნოლოგია.....	52
4.2. უალკოჰოლო სასმელების დამზადების ტექნოლოგია	55
4.3. საქართველო - ვაზისა და ღვინის სამშობლო	59
V თავი. სამზარეულო – ქვეყნის კულტურის ნაწილი	
5.1. ქართული რეგიონალური სამზარეულო	64
5.2. საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური სომხების სამზარეულო	69
5.3. საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური აზერბაიჯანელების სამზარეულო	73
VI თავი. სარესტორნო ბიზნესი	
6.1. კულინარიული ხელოვნება და სერვირება.....	78
6.2. რესტორანი და რესტორატორი	81
6.3. სომელიე.....	87
შემაჯამებელი თავი VI-V-VII.....	91
შუალედური შემოწმების ტესტი	94
დანართი	
კულინარიული ცნობარი	97

I თავი კვება. მცენარეული საკვების ტექნოლოგია. სურსათის უვნებლობის საკითხები

1. კვება და მისი მნიშვნელობა

1.1. აზრობრივად სწორი წინადადებები აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი აღნიშნეთ „-“ ნიშნით:

• სიცოცხლისთვის აუცილებელია კვება.	
• სწორი კვება ხელს უწყობს ადამიანის ზრდასა და განვითარებას.	
• კვების რეჟიმის დაცვა აუცილებელი არ არის ჯანმრთელობისთვის.	
• ხარისხიანი საკვები ადამიანს ავსებს ენერგიით, აძლიერებს ფიზიკურად და გონებრივად.	
• ჯანსაღი კვება ნიშნავს ბევრი საკვების მიღებას.	-
• კვების რეჟიმის დაცვა გულისხმობს საკვების მიღებას შესაბამის დროს.	+
• ხარისხიანი პროდუქტი ხელს უწყობს ადამიანის ჯანმრთელობას.	
• ელენე ხორციტ დესერტს ამზადებს.	

1.2. ცხრილის I სვეტში მოცემული სიტყვები დააკავშირეთ II სვეტში შესაბამის განმარტებებთან:

I	II
1 გაძლიერება	☐ რაიმე საჭმელი ცხელი ან ცივი
2 ხარისხიანი	1 ☐ ძალის შემატება
3 კვება	☐ სადი, დაუზიანებელი
4 ჯანსაღი	☐ საკვების მიღება (ჭამა)
5 კერძი	☐ ძალიან კარგი

- 1.3. ა) შეავსეთ ცხრილი ქონების და უქონლობის აღმნიშვნელი სიტყვებით.
(გამოიყენეთ -იან, -იერ, -იელ და უ-ო, უ-ურ აფიქსები):

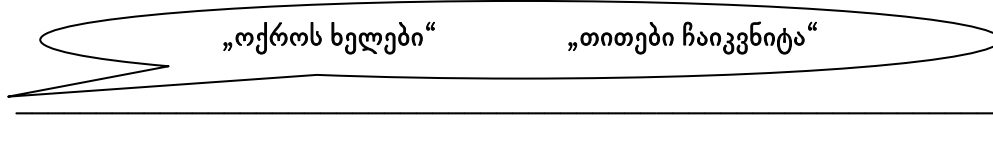
რა?	როგორი?	
ნიმუში: რძე	-იან → რძიანი	უ-ო → ურძეო
ხარისხი	-იან →	უ-ო →
ძალა	-იერ →	უ-ურ →
გემო	-იელ →	უ-ურ →

- ბ) ხარისხიანი-უხარისხო; ძლიერი-უძლური; გემრიელი-უგემური სიტყვების გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები.

ნიმუში: • დედამ რძიანი ფაფა მოამზადა.
• ჩვენ ურძეო ფაფა არ გვიყვარს.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

- 1.4. ხატოვანი გამოთქმებით შეადგინეთ წინადადებები:



- 1.5. შეუცვალეთ გმნებს ფორმა დროების მიხედვით. დავალება შეასრულეთ ნიმუშის მიხედვით.

ნიმუში: მომზადება

ახლანდელი:	მზარეული ამზადებს სადილს.
წარსული:	მზარეულმა მოამზადა სადილი.
მომავალი:	მზარეული მოამზადებს სადილს.

ავსება

ახლანდელი: დიასახლისი _____ ჩანთას ხილით.
წარსული: დიასახლისმა _____ ჩანთა ხილით.
მომავალი: დიასახლისი _____ ჩანთას ხილით.

შექება

ახლანდელი: ლექტორი _____ სტუდენტს.
წარსული: ლექტორმა _____ სტუდენტი.
მომავალი: ლექტორი _____ სტუდენტს.

სმა

ახლანდელი: ბავშვი _____ ხილის წვენს.
წარსული: ბავშვმა _____ ხილის წვენი.
მომავალი: ბავშვი _____ ხილის წვენს.

ბ) შეადგინეთ წინადადებები მოცემული სიტყვების გამოყენებით.

ვიტამინები გემრიელი	მომზადება უმარილო	ბოსტნეული მწვანილიანი
------------------------	----------------------	--------------------------

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

1.9. წინადადებებში კონტექსტის შესაფერისად ჩასვით ფრჩხილებში მითითებული სიტყვები:

1. { ნინომ ბაზარში ბოსტნეული იყიდა.
ნინომ ბაზარში ბოსტნეული იყიდა. } (იაფი, იაფად)
2. { ირაკლი ხაჭაპურისთვის ყველს იყიდის.
ირაკლიმ ხაჭაპურისთვის ყველა
პროდუქტი იყიდა. } (აუცილებლად, აუცილებელი)
3. { ყავა არ მიყვარს.
ყავას დავლევ. } (შაქრიანი, უშაქროდ)
4. { ბებო, კერძი გააკეთე?
ბებომ კერძი გააკეთა. } (წიწაკიანი, უწიწაკო)
5. { მზარეულებმა პროდუქტებით გემრიელი
კერძები მოამზადეს.
ბიჭებმა საქმე გააკეთეს. } (ხარისხიანი, ხარისხიანად)

1.10. ერთ თქვენს მეგობარს წერის დროს ზოგი სიტყვა გამორჩა. დაეხმარეთ მას — გამოთოვებულ ადგილებში ჩასვით სათანადო სიტყვა:

გუშინ სადილისთვის კერძი მოვამზადე. ასეთი კერძი ვიტამინებით ა. ვიტამინები ხელს უწყობს ადამიანის ზრდასა და კვების დაცვა ჯანმრთელობისთვის. მე ყოველთვის სურსათს ვყიდულობ. ვიცი, უხარისხო პროდუქტი ჯანმრთელობისათვის ა.

1.11. გაიხსენეთ. დააბოლოვეთ სიტყვები:



ნიმუში: მე ვფიქრობ მომავალზე.

- ქართულ კულინარია..... ბევრს საუბრობენ.
- სიცოცხლის..... აუცილებელია კვება.
- ვიტამინებ..... მდიდარია ხილი და ბოსტნეული.
- შემოდგომა..... ხილ..... და ბოსტნეულ..... საესკა ბაზრები.
- ჩემი და კვერცხის....., რძის....., ფქვილისა და შაქრისა..... მაღაზია.....
ჩავიდა.
- ბებიამ ჟოლო..... მურაბა გააკეთა.
- ნუცამ რვეულ..... კერძის რეცეპტი ჩაწერა.
- ანა, მაგიდა..... თეფშები დააწყვე!

-ზე

-თვის

-ით/-თ(ი)

-გან

-ში

1.12. წინადადებებში გამოთოვეთ ადგილას ჩასვით შესაბამისი ზმნა:

შეხედა	მომზადა	ისადილა	თქვა
მიყვარს	აუცილებელია	მოისმინა	შევჯამ

დედამ შვილებისათვის წვნიანი და ხორციანი კერძები _____. დესერტისთვის კი მარწყვის ტორტი გამოაცხო.

ზუკამ წვნიანის თეფშში მწვანილი და ხახვი შენიშნა და _____. მწვანილიანი და ხახვიანი საჭმელი არ _____ და სუპს არ _____. თეფში გვერდზე გასწია და დედას _____.

დედამ უთხრა: „უმწვანილო და უხახვო საჭმელი უგემური და უსარგებლოა. ბოსტნეული ადამიანის ჯანმრთელობისათვის _____. ბოსტნეული და ხილი ხელს უწყობს ადამიანის ზრდასა და განვითარებას“.

ზუკამ დედის რჩევა _____, შემდეგ თეფში ახლოს მისწია და გემრიელად _____, დესერტითაც ისიამოვნა.

2. ხილისა და ბოსტნეულის დამუშავების ტექნოლოგია

2.1. ცხრილის პირველ სვეტში მოთავსებულ სიტყვებს მეორე სვეტში მოუძებნეთ შესაბამისი განმარტება:

I		II	
①	საკვები	③	საკვების ერთობლიობა
②	ტექნოლოგია	○	ბიძგი, წახალისება
③	სურსათი	○	ჰობი
④	სტიმული	○	საჭმელი
⑤	გატაცება	○	რამის დამზადების ხერხი
⑥	შედლება	○	უნარის გამოჩენა
⑦	განხორციელება	○	შესრულება

2.2. შეავსეთ ცხრილი. ყურადღება მიაქციეთ კითხვებს:

ნიმუში

რა?	რას შვრება?	რა ქნა?	რას იზამს?	როგორი? // რომელი?
დამუშავება		დაამუშავა		დამუშავებული / დამუშავებელი
გამოყენება	იყენებს			
წარმოება			აწარმოებს	
მიღება		მიიღო		მიუღებელი
განხორციელება	ახორციელებს	განახორციელა		

2.3. წინადადებების გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით შესაბამისი სიტყვები სათანადო ფორმით. დაიცავით მოქმედებათა თანმიმდევრობა.

- დედამ კარტოფილი _____, _____, _____ და _____;
- ბებია _____ სტაფილოს, კარტოფილს, კვერცხს და შემდეგ _____, წვრილად _____ კიტრს მარილს, მაიონეზს, პილპილს დაუმატებს და სალათას _____;
- მე მომწონს ბებიას _____ კერძები, ბებია ყოველთვის გემრიელ სადილებს _____.

გათლა შეწვა
გარეცხვა დაჭრა

დაჭრა დაჭრილი
ხარშვა მომზადება

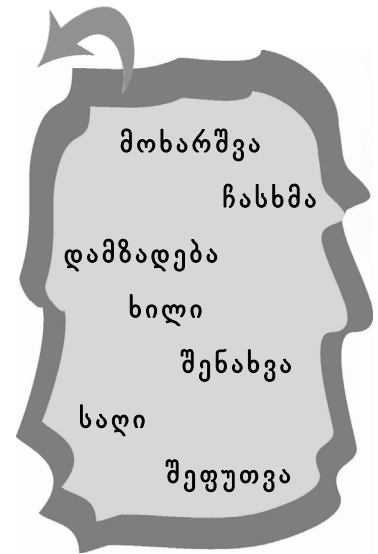
მომზადებული მომზადება

2.4. შესიტყვებები ჩასვით შესაბამისი ფორმით და დაასრულეთ წინადადებები.

- მე ყოველთვის მიტაცებდა ← (კულინარიული ხელოვნება)
- ახლა მე ვსწავლობ ← (კულინარიული სასწავლებელი)
- სტუდენტები ვსწავლობთ ← (სასურსათო ტექნოლოგია)

2.5. გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით შესაფერისი სიტყვები სათანადო ფორმით:

1. დედამ ბაბრიდან _____ მოიტანა.
დაზიანებული და _____ განაცალკევა, დაამუშავა,
შემდეგ მურაბა _____, ქილებში _____ და
_____.
2. საქართველოში _____ კაკლის მურაბა ბაზარზე
უკონკურენტოა.
3. “ბარამბოს” ფაბრიკაში ლამაზად _____ კანფეტები
ბავშვებს ძალიან მოსწონთ.
4. ბებიას _____ ჩურჩხელები ბავშვებმა ჩუმად შეჭამეს.



2.6. ნიმუშის მიხედვით შეასრულეთ დავალება:

ნიმუში: ანამ ჭიქა წყლით აავსო. ჭიქა (უკვე) ავსებულია.

- გვანცამ საუზმე მოამზადა. საუზმე _____.
- ზუკამ კვერცი მოხარშა. კვერცი _____.
- დათამ წყალი აადულა. წყალი _____.
- ჯანსაღმა, ვიტამინებით მდიდარმა საკვებმა ორგანიზმი გააძლიერა.
ორგანიზმი _____.
- ნუცამ ბოსტნეული დაჭრა. ბოსტნეული _____.
- ანამ კარტოფილი გათალა. კარტოფილი _____.

2.7. დააბოლოვეთ სიტყვები კონტექსტის შესაფერისად:

- ელენე... სადილ... მოამზადა და პურისთვის მარკეტში წავიდა.
- ირაკლი... სახლში ისაუბმა, მეგობრებთან ერთად კი კაფეში ისადილა.
- ელენე... სტუმრებ... ხარისხიანი საკვები მიართვა.
- ირაკლი... რძიანი ყავა უყვარს, ელენე... კი — ურძეო.
- ჩვენთვის მშობლებ... საღ პროდუქტ... ყიდულობენ.
- ანა... და თამარ... სუფრა გააწყვეს და სტუმრები მიიპატიჟეს.
- სტუმრებ... ძალიან მოეწონათ ქართული კერძები....
- რჩევები... აუცილებლად გაითვალისწინეთ.

2.8. გაიხსენეთ. მოცემული ზმნებით გამოხატეთ ბრძანებითის ფორმები: (გამოიყენეთ წარსული დრო).



ნიმუში:	დამუშავება	დაამუშავე! დაამუშავეთ!
---------	------------	------------------------

გამოყენება	
შენახვა	
დაცვა	
მომზადება	
წარმოება	

2.9. ნიმუშის მიხედვით შეავსეთ ცარიელი უჯრები ცხრილში:

დამუშავება	დამუშავებ-ულ-ი	დაუმუშავებელი
მომზადება		
მოხარშვა	მოხარშული	მოუხარშავი
მოხრაკვა		
მოშუშვა		
გათუთქვა		
გაკეთება		

2.10. წაიკითხეთ და ისწავლეთ კომშის მურაბის მომზადება.

მასწავლებელი: კომშის მურაბა განსაკუთრებულია თავისი გემოთი და არომატით.

ელენე, გაიხსენე და გაგვაცანი მისი მომზადების ტექნოლოგია.

ელენე: პირველ რიგში, შევარჩევთ საღ, მწიფე კომშს. გავრეცხავთ, გავთლით, დავჭრით, ჩავყრით ქვაბში, დავასხამთ წყალს და მოვხარშავთ.

მასწავლებელი: რამდენ ხანს ვხარშავთ კომშს?

ელენე: დარბილებამდე.

მასწავლებელი: შემდეგ რას ვაკეთებთ?

ელენე: შემდეგ ქაფქირით ვიღებთ კომშს, ნახარშს ვუმატებთ შაქარს და ვადუღებთ სიროფს.

მასწავლებელი: შემდეგ?

ელენე: სიროფში გადავვსებ კომშის ნაჭრებს და ვხარშავთ სრულ მომზადებამდე. მზა პროდუქტს გავაცივებთ, გადავიღებთ ქილებში და შევინახავთ გრილ ადგილას.

მასწავლებელი: ელენე, რა რაოდენობის მასალა (ინგრედიენტი) არის საჭირო?

ელენე: 1 კგ. გათლილი კომში, 1 კგ. შაქარი, 500 მლ. წყალი.

მასწავლებელი: ოჰ, ოჰ, რა გემრიელი იქნება! ასეთი წესით სხვებმაც მოამზადეთ კომშის მურაბა და ერთად გავსინჯავთ თქვენს ნახელავს.

თქვენი ნახელავი = თქვენი ხელით მომზადებული

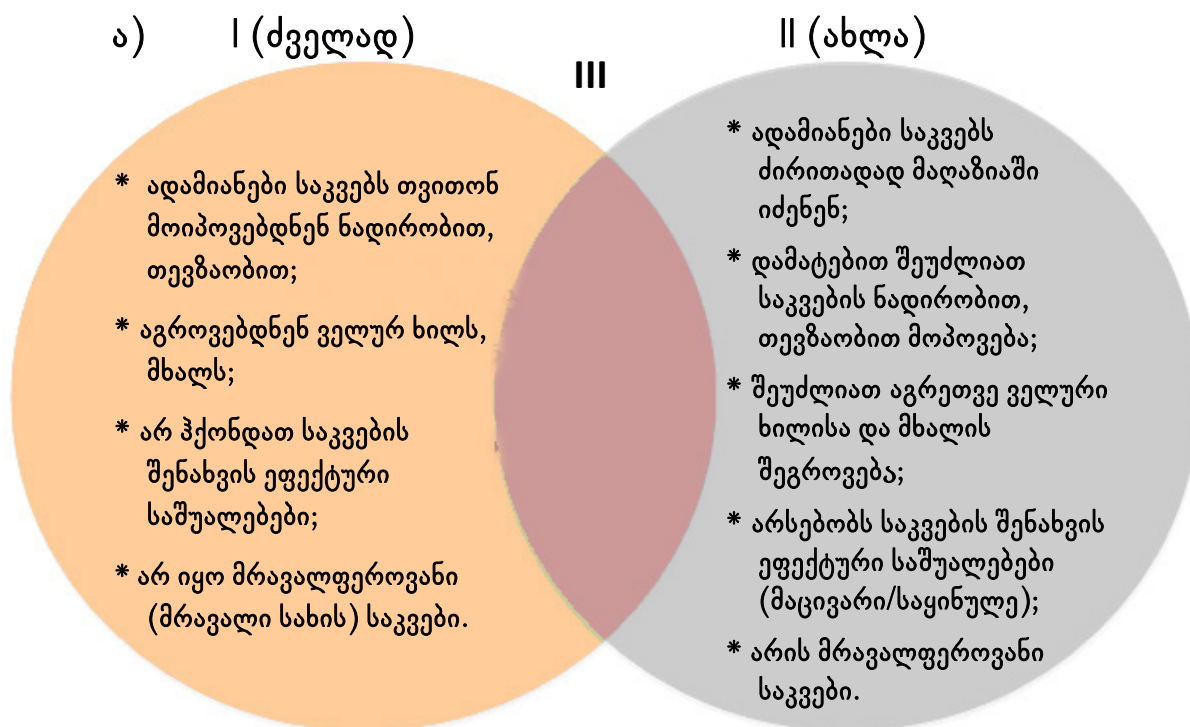
2.11.

კომპის მურაბის რეცეპტის მიხედვით ახლა თქვენ თვითონ შეგიძლიათ მოამზადოთ, მაგალითად, მსხლის მურაბა. დაწერეთ რეცეპტი:

ინგრედიენტები:

მომზადება:

2.12. დააკვირდით დიაგრამას. იმსჯელეთ, I და II წრეში ჩაწერილი ინფორმაციების შესახებ.



უპასუხეთ კითხვებს:

- როგორ მოიპოვებდნენ საკვებს ადამიანები ძველად?
- ძირითადად სად შეგვიძლია ახლა საკვების შეძენა (ყიდვა)?
- შეეძლოთ თუ არა ადამიანებს ძველად საკვების დიდხანს შენახვა?
- რა საშუალებები გვაქვს ახლა საკვების შესანახად?
- რა განსხვავებაა საკვების სახეებს შორის ძველად და ახლა?

ბ) შეადარეთ ერთმანეთს დიაგრამაში მოცემული I და II წრის ინფორმაციები და გადაკვეთაში (III) ჩაწერეთ:

- საკვების მოპოვების საერთო (მსგავსი) საშუალებები ძველად და ახლა.

3. სურსათის უვნებლობის საპითხები

3.1. ცხრილის I სვეტი შეავსეთ II სვეტიდან შესაფერისი სიტყვით და ააგეთ წინადადებები:

I		II	
①	სურსათის სურსათით გამოწვეული დაავადებებისაგან ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის დაცვას ნიშნავს.	☐	დაცვა
②	ჯანმრთელობის ადამიანის სიცოცხლისთვის აუცილებელია.	①	უვნებლობა
③	საშიში 70°C-ზე იხოცებიან.	☐	ბოსტნეული
④	თერმული მნიშვნელოვანია საკვების უვნებლობისათვის.	☐	მიკრობები
⑤	ჩაშუშული აუცილებლად უნდა მივიყვანოთ ადუღებამდე.	☐	დამუშავება

3.2. მოცემული სიტყვებისგან, ნიმუშის მიხედვით, აწარმოეთ ახალი მნიშვნელობის სიტყვები:

ნიმუში: მომზადება 		მომზადებული
		მოუმზადებელი
დამუშავება 		
გამოყენება 		
განცალკევება 		

3.3. ა) – ულ სუფიქსის გამოყენებით აწარმოეთ ახალი მნიშვნელობის სიტყვები:

ნიმუში: ელენემ ყავა დაფქვა. ელენეს დაფქ-ულ-ი ყავა

- ირაკლიმ ხორცი მოხარშა. _____;
- ელენემ ბოსტნეული მოთუშა. _____;
- ნინომ ხახვი დაჭრა. _____;
- თეონამ ხორცი ჩაშუშა. _____.

ბ) ხაზგასმულ სიტყვებს დაურთეთ თანდებული „მიერ“ და დაწერეთ წინადადებები:

ნიმუში: ელენემ ყავა დაფქვა და მოადუღა. ელენეს მიერ დაფქული და მოდუღებული ყავით გოგონებს გაუუმასპინძლდი.

- ირაკლიმ ხორცი მოხარშა. _____;
- ანამ ბოსტნეული მოთუშა. _____;
- ნინომ ხახვი დაჭრა. _____;
- თეონამ ხორცი ჩაშუშა. _____.

3.4. დააკავშირეთ ერთმანეთთან შესაბამისი წინადადებები:

① სტუდენტებმა იციან,	☐	საჭმელი რომ უსაფრთხო იყოს?
② რა არის საჭირო,	☐	თუ კარგად ისწავლოთ.
③ თქვენი ოცნება ასრულდება,	☐	რომ ჯანსაღი პროდუქტით დამზადებული საჭმელი უვნებელია.
④ მე ვიცი,	☐	როგორ ამზადებენ კომშის მურაბას.

3.5. მოცემული შესიტყვებებით შეავსეთ გამოტოვებული ადგილები:

თერმული დამუშავება 30 წამში საშიში მიკრობები
მავნებელი სურსათი გენური ინჟინერია

- _____ მრავალ მძიმე დაავადებას იწვევს.
- _____ საკვების გზით ხვდება ადამიანის ორგანიზმში.
- _____ მეოცე საუკუნის 70-იანი წლებიდან განვითარდა.
- _____ კლავს თითქმის ყველა საშიშ მიკრობს.
- 70°C-ზე მიკრობები _____ იხოცებიან.

3.6. გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით მოცემული სიტყვები სათანადო ფორმით:

მავნე გარეცხვა უსაფრთხო საჭმელი
ხელები რძე მზარეულობა

- ელენეს მიერ მომზადებული საჭმელი გემრიელი და _____ არის.
- გიორგი _____ წესების დაცვით ამზადებს.
- ირაკლის _____ მოსწონს.
- მზარეულები _____ ხშირად იბანენ.
- ბავშვები _____ პროდუქტებს ჭამენ.
- _____ სურსათი მრავალ მძიმე დაავადებას იწვევს.
- სამზარეულოში ჭურჭელს ყოველთვის ნუცა _____ .

3.7. გზნები ჩასვით ახლანდელ და წარსულ დროში ნიმუშის მიხედვით:

ნიმუში: ელენე გემრიელ საჭმელს ამზადებს. ელენემ გემრიელი საჭმელი
(მომზადება) მოამზადა.

1. გიორგი ხორცს _____. გიორგიმ ხორცი _____. (დამუშავება)
2. მზარეული ხელებს საპნით _____. მზარეულმა ხელები საპნით _____. (დაბანა)
3. მავნე სურსათი მრავალ დაავადებას _____. მავნე სურსათმა
მრავალი დაავადება _____. (გამოწვევა)
4. ელენე მწვანილს გამდინარე წყლით _____. ელენემ მწვანილი
გამდინარე წყლით _____. (გარეცხვა)
5. მზარეული ხახვს _____. მზარეულმა ხახვი _____. (მოთუშვა)
6. გიორგი კვების რეჟიმს _____. გიორგიმ კვების რეჟიმი _____. (დაცვა)
7. მზარეული ხახვსა და მწვანილს დანით _____. მზარეულმა ხახვი
და მწვანილი დანით _____. (ჭრა)

3.8. მოცემული ვარიანტებიდან შეარჩიეთ შესაბამისი გზნა და დაწერეთ:

1. საჭმლის მომზადების დროს პროდუქტს თერმულად
ა) დაამუშავეს; ბ) მუშაობს; გ) ამუშავებენ.
2. პროდუქტის შეძენის დროს აუცილებლად ვარგისიანობის ვადას.
ა) დაწერეთ; ბ) დააკვირდით; გ) გახსენით.
3. დედა საჭმელს მაცივარში ინახავს და ასე გაფუჭებისგან.
ა) იცავს; ბ) აცივებს; გ) უფრო ხილდება.
4. გარეცხილ თევზებს..... .
ა) ვამშრალეს; ბ) ვხეხავ; გ) ვრეცხავ.

3.9. ა) დააბოლოვეთ სიტყვები:

ელენეს და ირაკლი... ერთნაირი ჰობი აქვთ – მზარეულობა სურთ. ელენეს ნამცხვრებ...
გამოცხობა უყვარს, ირაკლის კი უფრო ხორცისა და თევზ... კერძებ... მომზადება მოსწონს.
ხანდახან ირაკლ... თევზაობს და თვითონ მოიპოვებს საღ პროდუქტ... . დაჭერილი თევზის....
გემრიელ კერძებს... ამზადებს.

ბ) ტექსტისთვის შეარჩიეთ სათაური:

- ელენეს და ირაკლის ერთი დღე;
- ელენეს და ირაკლის ჰობი;
- თევზაობა.

გ) დაწერეთ. ჩემი ჰობი

3.10. გამოთვლებულ ადგილას ჩასვით შესაბამისი სიტყვა ან შესიტყვება:



- _____ სახელმწიფო მნიშვნელობის საკითხია.
- ხორცს და თევზს მომზადების დროს _____.
- ნიკა სუპერმარკეტში პროდუქტის ყიდვის დროს ყოველთვის ამოწმებს _____.
- ელენემ _____ ხორცი თერმულად დაამუშავა.
- _____ სურსათი მრავალ დაავადებას იწვევს.
- _____ სურსათის უვნებლობის ყველა ნორმა დაცულია.
- ელენე ხშირად იბანს ხელებს _____.

3.11. შეავსეთ ცხრილი.

რა	როგორი?	
დაცვა	დაცული	დაუსცველი
შენახვა		
შეფუთვა		
დახურვა		
შეკაზმვა		
დაბატიჟება	დაბატიჟებული	
წარმოება		
გაკეთება		

3.12. გამოთვებულ ადგილებში ჩასვით ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები სათანადო ბრუნვის ფორმით.

ნიმუში:

კომპანიის ... მენეჯერმა... ირაკლის და ელენეს ქარხნის საამქროები აჩვენა (მენეჯერი).

- ირაკლის კაფეში წასვლა შესთავაზა.
- ჩემმა ხილის ტორტი მოამზადა.
- კულინარების კონკურსში გაიმარჯვა.
- სტუმრები დაპატიჟა.
- მოსწავლეებს მზარეულის სერთიფიკატი გადასცა.

(გიორგი)

(მეგობარი)

(შეფ-მზარეული)

(ელენე)

(დირექტორი)

3.13. შეავსეთ ცხრილი სათანადო პირის ნაცვალსახელებით:

ნიმუში:

მენეჯერმა	სტუმრებს	საწარმო	აჩვენა.
მან	მათ	ის	

1.	მეგობარმა	გუშინ	გაკვეთილი	გააცდინა.
				
2.	ელენემ	მამას	საუბმე	მოუმზადა.
				
3.	ირაკლიმ	კერძს	მარილი	მოაყარა.
				
4.	ლექტორებმა	სტუდენტები	საწარმოში	წაიყვანეს.
				

მან

მას

მათ

ის

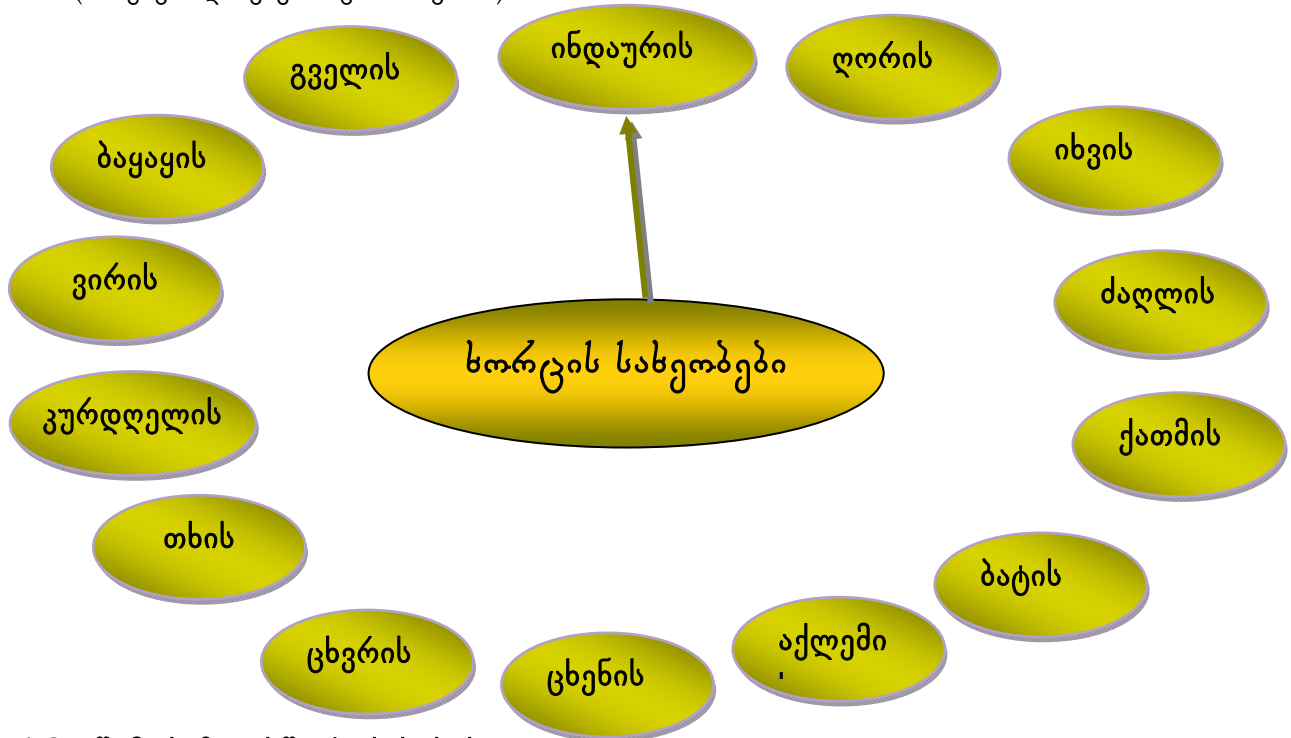
ისინი

II თავი ხორცისა და თევზის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია. ვეგეტარიანელობა

1. ხორცპროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია

1.1. რომელი ხორცის სახეობები გამოიყენება საკვებად საქართველოში?

(პასუხები დააკავშირეთ ისრებით):



1.2. შემოხაზეთ სწორი პასუხები:

- ა. რა სასარგებლო ნივთიერებებს შეიცავს ხორცი?
- ა) ცხიმებს, ცილებს, ვიტამინებს და მინერალურ ნივთიერებებს.
 - ბ) ცილებს, ცხიმებს, ვიტამინებს და მინერალურ წყლებს.
 - გ) ცილებს, ცხიმებს, ვიტამინებსა და მინერალურ ქვებს.
- ბ. რას არ აკეთებენ საქონლის ხორცის დამუშავების დროს?
- ა) დაჭრა; ბ) დახარისხება; გ) გაპუტვა; დ) ფარშირება.
- გ. რომელი ხორცპროდუქტი არ მზადდება ქათმის ხორცისგან?
- ა) კუპატი; ბ) სოსისი; გ) ძეხვი.
- დ. რომელი ხერხი გამოიყენება ხორცის არათერმული დამუშავების დროს?
- ა) გამოყვანა; ბ) მოხარშვა; გ) გამოცხობა.
- ე. რომელი არ არის ფრინველის ხორცის სუბპროდუქტი?
- ა) გულ-ღვიძლი; ბ) ნაწლავები; გ) კუჭი; დ) ჩლიქები.

1.3. ცხრილის I სვეტში მოცემულ სიტყვებს II სვეტში მოუძებნეთ შესაბამისი განმარტება!

I		II	
❶	დაკეპვა	☐	დანის ხშირი მოძრაობით წვრილ და მოგრძო ნაჭრებად დაჭრა
❷	ფარშირება	☐	შიგნეულის გამოცლა
❸	დაბეგვა	☐	ხორცის დამუშავების არათერმული ხერხი
❹	შებოლვა	☐	თმის, ბუმბულის ცეცხლზე მოწვა
❺	გამოშიგვნა	☐	ხორცის სამზარეულოს ჩაქუჩით დამუშავება, დარბილება
❻	ტრუსვა	❷	ფარშის მომზადება

1.4. წიგნში მოცემული ტექსტის მიხედვით დააბოლოოვეთ წინადადებები:

1) ელენემ და ირაკლიმ ხორცისგან კერძი მოამზადეს

ა) თავიანთი სურვილით; ბ) მასწავლებლის ბრძანებით; გ) მასწავლებლის დავალებით.

2) ელენემ და ირაკლიმ სტეიკი მოამზადეს

ა) საქონლის ბარკლისგან; ბ) ქათმის ფრთებისგან; გ) საქონლის სუკისგან.

3) ელენემ და ირაკლიმ სტეიკის მომზადების დროს არ გამოიყენეს

ა) დაფქული პილპილი, ბ) გამხმარი რეჰანი; გ) კარის სოუსი.

4) ელენეს და ირაკლის უნდათ, რომ მასწავლებელთან

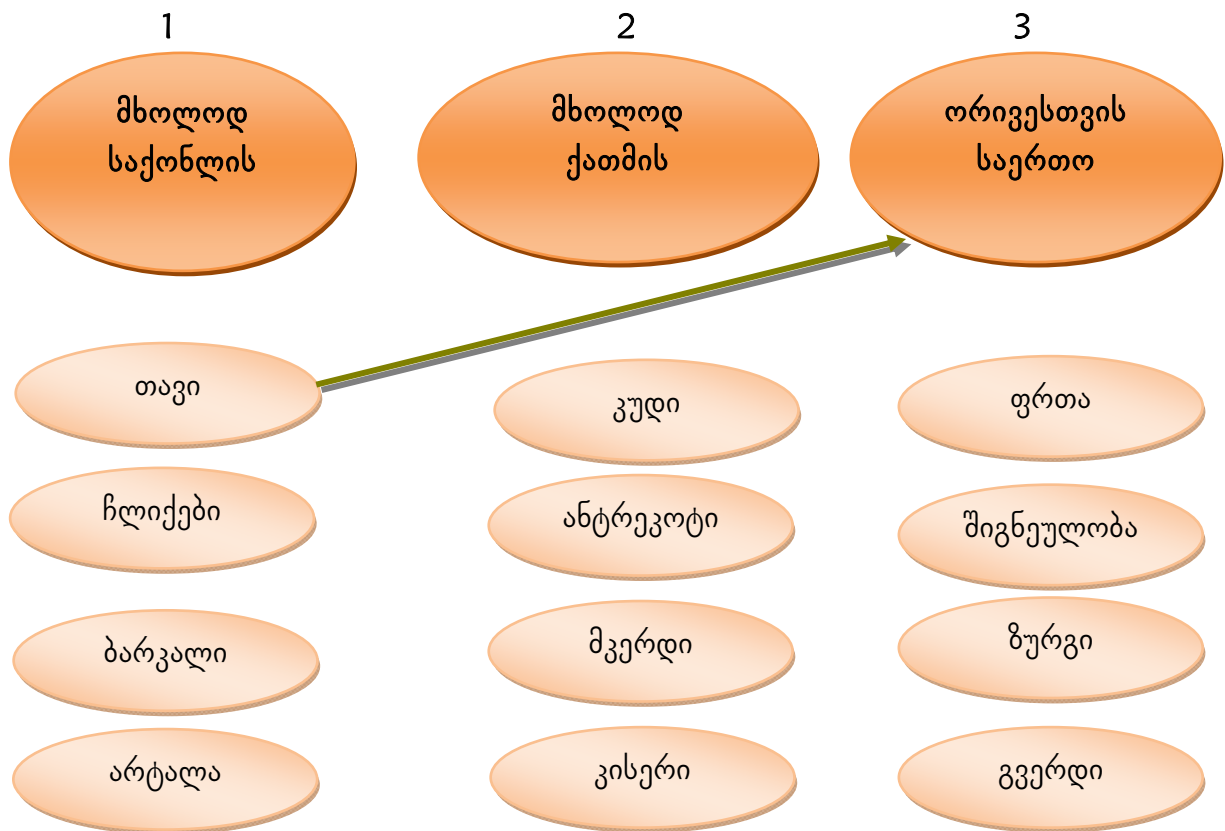
ა) თავი მოიწონონ; ბ) თავი გაწირონ; გ) თავი დაიფასონ.

5) რატომ არ შეიძინეს ელენემ და ირაკლიმ ხორცი ქუჩაში?

- ა) ქუჩაში ხორცი ძვირია;
 ბ) ქუჩაში ხორცი არ ინახება სათანადო პირობებში;
 გ) ხორცი ქუჩაში არ იყიდება.

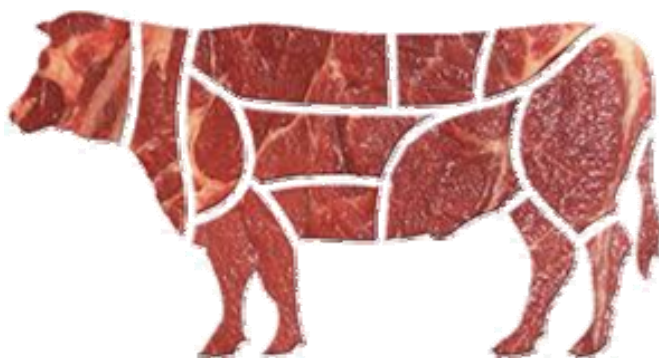
1.5. დაწერეთ ხორცის დამუშავების პროცესი თანმიმდევრულად:

1.6. საქონლისა და ქათმის ჩამოთვლილი ნაწილები დააკავშირეთ შესაბამისი ნომრის წრეებთან.



1.7. მიუთითეთ საქონლის ხორცის ნაწილების შესაბამისი სახელწოდებები.

(რომელ ნაჭერს რა ჰქვია)



1.8. ჩასვით შესიტყვებები შესაფერის ადგილას:

- ელენემ და ირაკლიმ..... სწავლით.
- გოგონები კარგი საქმით
- გრიგორს როდის დაამზადებს საყვარელ კერძს.
- ანჟელას მიერ დამზადებული ტოლმა ისეთიგემრიელია, ყველამ
- ალიმ გამოცდის წინ ტესტებს.....
- აიშე ინტერნეტში..... ჯანსაღი კვებისათვის საჭირო რჩევებს.

თავს იწონებენ
 თვალი გადაავლო
 თითები ჩაიკვნია
 თავი გამოიჩინეს
 თვალს ადევნებს
 ერთი სული აქვს

1.9. შეავსეთ ცხრილი:

საწყისი (რა?)	ახლანდელი დრო (რას შვრება?)	წარსული დრო		მომავალი დრო (რას იზამს?)
		უსრული (რას შვრებოდა?)	სრული (რა ქნა?)	
მოსმენა	ისმენს (ის მას)	ისმენდა (ის მას)	მოისმინა (მან ის)	მოისმენს (ის მას)
ყიდვა		ყიდულობდა (ის მას)		იყიდის (ის მას)
გადაწყვეტა	წყვეტს (ის მას)		გადაწყვიტა (მან ის)	
შენახვა		ინახავდა (ის მას)		შეინახავს (ის მას)
დაფქვა		ფქვავდა (ის მას)		
დაწვა	წვავს (ის მას)		შეწვა (მან ის)	
გათლა	თლის (ის მას)	თლიდა (ის მას)		

1.10. მოცემული ზმნებით შეადგინეთ წინადადებები.

- (ყიდულობდით).....
- (ინახავდნენ).....
- (შეინახეთ).....
- (დაფქვავენ).....
- (შეწვავს).....
- (თლის).....

2. თევზისა და ზღვის პროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია

2.1. მოუძებნეთ სიტყვას თავისი განმარტება:

სიტყვა	განმარტება
1 ქერცლი	☐ მუცლის ღრუში მოთავსებული ორგანოები
2 ფარფლი	☐ ხორცის რბილი ნაწილი
3 შიგნეული	1 ☐ თევზის სხეულზე რქოვანი ფირფიტები
4 ფილე	☐ უკეთესად მიიჩნევა
5 ქვირითი	☐ წვით გამოყოფილი აირი, კვამლი
6 ხელოვნური	☐ თევზის ხრტილი
7 ბოლი	☐ თევზის კვერცხები
8 ფხა	☐ არანამდვილი, არაბუნებრივი, ადამიანის ხელით შექმნილი
9 უმი	☐ თევზის წვრილი ძვალი
10 ამჯობინებს	☐ დაუმუშავებელი

2.2. ტექსტის მიხედვით (2.2.), სწორი ფაქტი აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი – „-“ ნიშნით:

1. ელენეს და ირაკლის თევზეული არ უყვართ.	☐
2. თევზი არ არის სასარგებლო საკვები.	☐
3. თევზის ქვირითზე მსოფლიოში დიდი მოთხოვნაა.	☐
4. თევზს არ აცლიან ფარფლებს და ქერცლს.	☐
5. თევზის შენახვის ერთ-ერთი ხერხი ცივი და ცხელი შებოლვაა.	☐
6. ზღვის პროდუქტების დამუშავება და მომზადება თევზის დამუშავებისა და მომზადებისგან არ განსხვავდება	☐
7. წყალმცენარეები საკვებად გამოიყენება.	☐
8. სუშის მთავარი ინგრედიენტი შემწვარი თევზია.	☐
9. არ არსებობს ხელოვნური ხიზილალა.	☐
10. სუშს ახვევენ ზღვის კომბოსტოში.	☐

2.3. დააკავშირეთ ერთმანეთთან

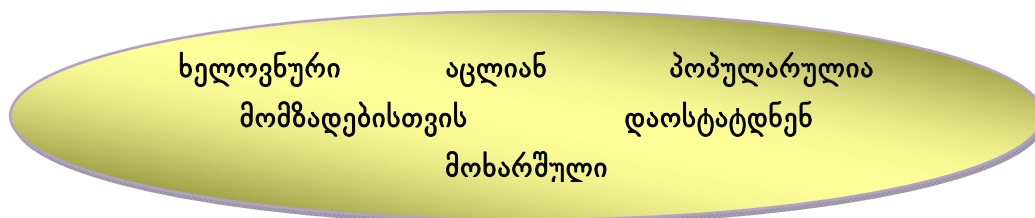
ა) ერთნაირი მნიშვნელობის სიტყვები (სინონიმები):

☐ 1 ბოლი	☐ 2 დახელოვნება
☐ 2 დაოსტატება	☐ არაბუნებრივი
☐ 3 პოპულარული	☐ კვამლი
☐ 4 ქვირითი	☐ რთული
☐ 5 ძნელი	☐ სიზილალა
☐ 6 ხელოვნური	☐ ცნობილი

ბ) საპირისპირო მნიშვნელობის სიტყვები (ანტონიმები):

☐ 1 იაფი	☐ ადვილი, იოლი
☐ 2 ნედლი	☐ თეთრი
☐ 3 პოპულარული	☐ ძვირი
☐ 4 შავი	☐ ხმელი
☐ 5 ძნელი	☐ 6 ბუნებრივი
☐ 6 ხელოვნური	☐ არაპოპულარული

2.4. გამოთვებულ ადგილას ჩასვით სათანადო სიტყვა:



- ელენე და ირაკლი კულინარიაში
- ბაზარში სიზილალაც იყიდება.
- საქართველოში ძალიან ნიგვზიანი კერძები.
- სუშის საჭიროა ბრინჯი.
- თევზს ქერცლს.

2.5. მოცემული ინგრედიენტებით თავად შეადგინეთ თევზის კერძის რეცეპტი – ლოქო ქინძძმარში:

პირველ რიგში, შეიძინეთ 500გრ. და 1 კონა;
 არ დაგავიწყდეთ, დაგჭირდებათ: ერთი თავი, 2 კბილი
, 2-3 ცალი ფოთოლი, 2,3 მარცვალი ბაჭარი, ანუ
 სურნელოვანი, 70 მლ. ლ. ძმარი, 2 სუფრის
 მარილი.

კოვზი
 ნიორი
 თევზი ქინძი
 ხახვი დაფნის
 პილპილი
 ძმარი

ახლა თანმიმდევრობით დაალაგეთ კერძის მომზადების ეტაპები

(აბზაცებს წინ დაუწერეთ ნომერი):

- ☐ ეტაპში აადუღეთ 1-1,5 ლ. წყალი, დაამატეთ მარილი, მთელი თავი ხახვი, ბაჭარი და დაფნის ფოთოლი. ჩააწყვეთ თევზის ნაჭრები და დაახლოებით 7-8 წუთის განმავლობაში ხარშეთ.
- ☐ თევზი გაასუფთავეთ, მოაჭერით თავი და კუდი, გამოაცალეთ შიგნეული, კარგად გარეცხეთ და დაჭერით.
- ☐ მოხარშული თევზი ქაფქირით ამოიღეთ ლანგარზე და გააცივეთ. თევზის ნაჭრები გადიტანეთ ღრმა ჭურჭელში, მოაყარეთ წვრილად დაჭრილი ქინძი და დაჭყლეტილი ნიორი. თევზის ნახარშის ნაწილს დაამატეთ ძმარი, დაასხით თევზს და 7-8 საათი გააჩერეთ მაცივარში.

ტექსტის გაგებაში დაგეხმარებათ ცოდნა:

- თავად = თვითონ
- დაჭყლეტილი = აქ:ნივრის ფორმადაკარგული პატარა ნაწილები
- მარტივი = ადვილი, იოლი
- ნახარში = რაიმეს ხარშვით მიღებული წვენი

2.6. ჩასვით სიტყვები სათანადო ბრუნვაში:

- მზარეულებ..... თევზ..... ფხებ..... აცლიან.
- ელენე..... თევზ..... ქერცლ..... მოაშორა.
- ირაკლი..... თევზ..... ფილე ააჭრა.
- ელენე..... სადილის მომზადება დაიწყო.
- თევზ..... ქერცლ..... აუცილებლად მოაშორეთ!

2.7. დაურთეთ ზმნებს პირისა და რიცხვის ნიშნები:

- ჩვენ დილით ... იწყებთ ... კერძების მომზადებას.
- მათ თევზები ცივი წყლით გარეცხ..
- სუშის უმი თევზით ამზადებ....
- მე და ჩემს ძმას თევზის პროდუქტები ... იყვარ...
- და-ძმამ სტუმრებს თევზის გემრიელი კერძი მიართვე...
- მათ კარგად იცი... ქართული და უცხოური კერძების მომზადება.

2.8. გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით შესაბამისი სიტყვები და დაასრულეთ წინადადებები (ყურადღება მიაქციეთ კითხვებს):

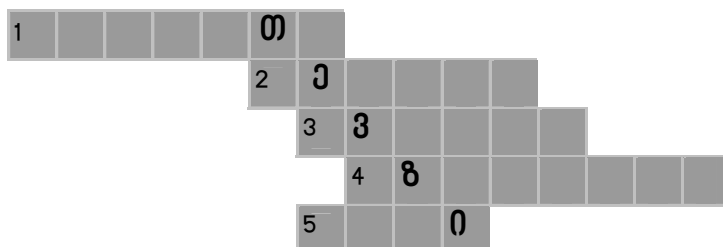
ა)

	(რას შვრება?)	(რას?)		რას შვრება?	რა?
(ვინ?) დედა	(რას?) თევზს	აცლის აშორებს აჭრის	(რას?) თევზს	ეცლება შორდება ეჭრება	
აცლის აშორებს აჭრის		} ის მას მას. }	ეცლება შორდება ეჭრება		} ის მას. }

ბ)

	(რას შვრება?)		რას შვრება?
(ვინ?)	(რას?)	რეცხავს. ჭრის. ანაწილებს.	რა?
რეცხავს ჭრის ანაწილებს		} ის მას. }	ირეცხება. იჭრება. ნაწილდება.
		} ის. }	} ის. }

2.9. შეავსეთ კროსვორდი:



- თევზის კვერცხები
- თევზის სხეულზე რქოვანი ფირფიტები
- ბოლის სინონიმი
- ზღვის ყველაზე დიდი მტაცებელი თევზი
- თევზით მომზადებული პოპულარული იაპონური კერძი

2.10. დაუსვით კითხვები წინადადებების წევრებს:

ვის? ვინ? რის? რის? რით? რას იზამს?

ნიმუში: სტუმრებს დედა ხორცისა და თევზის კერძებით გაუმასპინძლდება.

1. ნიგვზით შეკაზმული თევზი ჩემი საყვარელი კერძია.
2. ელენემ თევზს ქერცლი მოაცილა, გარეცხა და ახლა ხარშავს.
3. ირაკლიმ ხახვი და ქინძი დაჭრა, ძმარი დაასხა, მოხარშული თევზი ქინძმარში ჩააწყო და ნიკასთან ერთად ისადილა.
4. ირაკლი ზუკასთან ერთად მდინარეზე თევზაობს. ისინი თევზს ანკესით იჭერენ.
5. ბიჭები თევზს სახლში მიიტანენ, მოხარშავენ ან შეწვავენ, სალამოს ვახშამზე მეგობრებს დაპატიუებენ.

2.11. სიტყვები დაალაგეთ ლოგიკური თანმიმდევრობით და შეადგინეთ წინადადებები:

- მე მომზადება კერძის ვისწავლე თევზით სასწავლებელში.
.....
- ჩემს მოეწონათ მეგობრებს ჩემი ნახელავი.
.....
- კერძი მომზადებული სასარგებლო თევზით და გემრიელია.
.....
- ელენე სტუმრებისთვის მხალს ნიგვზიან და კერძებს მოამზადებს თევზის.
.....
- ქეთევანი ქალბატონი და-ძმას ბეჯით აქებს ყოველთვის.
.....

2.12. ჩამოთვალეთ:

ა) ბოსტნეულის, ხორცისა და თევზისგან რომელი კერძების მომზადება შეგიძლიათ?

.....
.....
.....

ბ) რომელი კერძების მომზადების სწავლა გინდათ?

.....
.....
.....

გ) რომელი კერძები გიყვართ?

.....
.....
.....

2.13. ჩამოთვლილთაგან რომელია შეუსაბამო (ზედმეტი)?

1.	2.	3.
ა. საცივი;	ა. ბადრიჯანი ნიგვზით;	ა. ქათმის ნიგვზიანი ხარშო;
ბ. ხინკალი;	ბ. ნიგვზიანი ისპანახი;	ბ. ქათამი ბაჭეში;
გ. ჩაქაფული;	გ. თევზი ნიგვზიან სოუსში;	გ. ლოქო ქინძმარში;
დ. ბოსტნეულის სალათა.	დ. კომბოსტოს ნიგვზიანი რულეტი.	დ. შემწვარი წიწილა.

2.14. ფრჩხილებში ჩასმული გზნები ჩასვით სათანადო ადგილებში:

- ◆ გლეხები ბაზარში საღ ბოსტნეულს და ხილს > (იყიდება, ყიდიან)
- ◆ ბაზარში საღი ბოსტნეული და ხილი > (იყიდება, ყიდიან)
- ◆ ანამ საქონლის ხორციტ გემრიელი კატლეტი > (მომზადა, მზადდება)
- ◆ საქონლის ხორციტ გემრიელი კატლეტი > (მომზადა, მზადდება)
- ◆ არმინემ კარტოფილი > (ითლება, გათალა)
- ◆ კარტოფილი ადვილად > (ითლება, გათალა)
- ◆ დედა, მოხარშული ხორცისგან რა? > (გააკეთე, კეთდება)
- ◆ ხორციტ ხინკალი? > (გააკეთე, კეთდება)
- ◆ დაფქული ყავა დიდხანს არ > (შეინახეთ, ინახება)
- ◆ დაფქული ყავა თავდახურულ ქილაში! > (შეინახეთ, ინახება)
- ◆ ელმირა ქათამს და მეგობარს დაპატიჟებს. > (შეწავს, იწვება)
- ◆ ქათამი ნელ ცეცხლზე უკეთესად > (შეწავს, იწვება)

3. ვეგეტარიანელობა

3.1. სიტყვას მოუძებნეთ თავისი განმარტება.

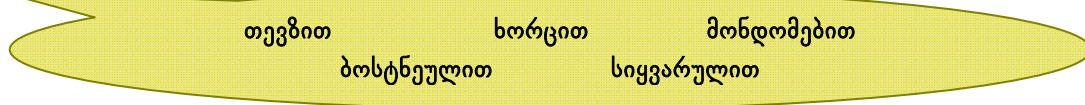
	სიტყვა		განმარტება
1.	მოთხოვნილება	5	რაიმეს მოქმედების, გავრცელების არე
2.	მოვლენა		რასაც ეყრდნობა, ემყარება რამე
3.	შეხედულება		საჭიროება, ნდომა, სურვილი
4.	საფუძველი		შემთხვევა
5.	სფერო		თვალსაზრისი, აზრი

3.2. სწორი ინფორმაცია აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი — „-“ ნიშნით:

1.	ელენე და ირაკლი ყურადღებით ეცნობიან კვების თავისებურებებს.	
2.	ვეგეტარიანელობა ნიშნავს ცხოველური საკვების ჭამაზე უარის თქმას.	
3.	ვეგეტარიანელები ჭამენ ხორცს, თევზსა და ზღვის პროდუქტებს.	
4.	ვეგანები არ ჭამენ ხორცსა და თევზს, ჭამენ რძის პროდუქტებს.	
5.	ვეგანები ჭამენ კვერცხსა და თაფლს.	
6.	ვეგეტარიანელები და ვეგანები არ ჭამენ ხორცს, თევზს, ზღვის პროდუქტებს.	
7.	ვეგეტარიანელები ჭამენ ხილსა და ბოსტნეულს, აგრეთვე თაფლს, ზოგიერთი ჭამს რძის ნაწარმსა და კვერცხს.	
8.	ვეგანები არ ჭამენ ხილს, ბოსტნეულს, მარცვლეულს, პარკოსნებს.	

3.3. მოცემული სიტყვების გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები.

ა)



3.4. გამოტოვებულ ადგილას ჩასვით შესაფერისი სიტყვა:

- ბოსტნულით გემრიელ წვნიანს
- ხორციტ ხინკალი
- თევზით მომზადებული საჭმელი
- ჩემმა დამ სტუმრებისთვის მონდომებით კერძები.
- გულდასმით მომზადებული ყოველთვის გემრიელია.
- ყოველთვის..... ვეცნობი კულინარიულ სიახლეებს.



3.5. დაურთეთ სიტყვებს სუფიქსები:

ა -ურ ეკოლოგია _____ ეკოლოგიური _____. ეკონომიკა _____ ეთიკა _____ რელიგია _____	ბ -ეულ თევზი _____ ბაღჩა _____ ბოსტანი _____ ბოსტნეული _____. ტკბილი _____ მარცვალი _____
გ -ოსან -ოვან პარკი _____ ბალახი _____	

3.6. ფრჩხილებში ჩასმულ სიტყვებს დაურთეთ შესაბამისი სუფიქსები და დაწერეთ ნიმუშის მიხედვით:

ნიმუში: (ეკოლოგია) ეკოლოგიური შეხედულება ნიშნავს ბუნების კანონზომიერებაში წვდომას.

- (მცენარე) საკვები ვეგეტარიანელების ძირითადი საზრდოა.
- (ბოსტანი) მდიდარია ვიტამინებითა და მინერალებით.
- (პარკი) მცენარეები ვეგეტარიანელებისათვის ერთ-ერთი მთავარი საკვებია...
- ვეგეტარიანელების კვების წესს (ეთიკა) და (რელიგია) შეხედულებებიც განსაზღვრავს.

3.7. დაალაგეთ ტექსტი ქრონოლოგიური თანმიმდევრობით.

ნიგვზიანი ისპანახის მხლის მომზადების რეცეპტი:

- ☐ შემდეგ ადუღებულ წყალში ჩაყაროთ, რამდენიმე წუთით და გავთუთქოთ.
- ☐ ისპანახი გავარჩიოთ და გავრეცხოთ
- ☒ ნიგვზიანი ისპანახის მხლის ინგრედიენტები:
- ☐ 1 კგ. ისპანახი, 200 გრ. ნიგოზი, 1 კბილი ნიორი, 1/2 ს. კ. ძმარი, 1/2 ჩ. კ. ქინძი, 1/2 ჩ. კ. უცხო სუნელი, 1/2 ჩ. კ. ყვითელი ყვავილი რამდენიმე ღერი ახალი ქინძი, გემოვნებით წიწაკა, მარილი, ბროწეულის მარცვლები
- ☐ გათუთქული ისპანახი გავაცივოთ, ხელით გაწუროთ და წვრილად დავეკბოთ.
- ☐ ნიგოზი გავატაროთ ხორცსაკვებ მანქანაში ან ბლენდერით დავფუქვათ.
- ☐ ისპანახს შევურიოთ ნიგვზიანი მასა და კარგად ავზილოთ.
- ☐ გატარებულ ან დაფუქულ ნიგოზს დავუმატოთ ნიორი, სანელებლები და ძმარი.
- ☐ მზა მხალი მოვრთოთ ბროწეულის მარცვლებით.

3.8. პირველ და მეორე სვეტში ჩამოწერილ სიტყვებს დაუსვით კითხვები და ჩაწერეთ ცხრილში წერტილების ადგილას:

I		II	
ყურადღებით მონდომებით სიყვარულით	აკეთებენ საქმეს.	ბოსტნეულით ხორცი თევზით	ამზადებენ კერძებს.

3.9. წინადადებაში გამოტოვებულ ადგილას ჩასვით შესაფერისი სიტყვა შესაბამისი ფორმით:

(ყურადღება მიაქციეთ ფრჩხილებში ჩასმულ კითხვას)

1. სტუდენტები (როგორ?) უსმენენ ლექტორს.
2. ვეგეტარიანელები (რით?) იკვებებიან.
3. (როგორ?) გაკეთებული საქმე წარმატებას მოიტანს.
4. ელენე . (როგორ?)..... სწავლობს კულინარიულ ხელოვნებას.
5. (რით?)..... და (რით?)..... მომზადებულ კერძებს არ მიირთმევენ ვეგეტარიანელები.



3.10. ა) შეავსეთ ცხრილი ზმნის შესაბამისი ფორმით:

ახლანდელი დრო

მე ვეხმარები ჩვენ

შენ თქვენ

ის ისინი ეხმარებიან

წარსული			
(განგრძობითი/უსრული მოქმედება) რას შვრებოდა?		(დასრულებული მოქმედება) რა ქნა?	
მე	ჩვენ ვეხმარებოდით	მე დავეხმარე	ჩვენ
შენ	თქვენ	შენ	თქვენ
ის ეხმარებოდა	ისინი	ის	ისინი დაეხმარნენ
მომავალი დრო			
რას იზამს?		რა ქნას? (უნდა + ზმნა)	
მე დავეხმარები	ჩვენ.....	მე (უნდა) დავეხმარო	ჩვენ (უნდა).....
შენ	თქვენ	შენ (უნდა)	თქვენ(უნდა)
ის	ისინი დაეხმარებიან	ის (უნდა) დაეხმაროს	ისინი (უნდა) დაეხმარონ

ბ)

1. წინადადებაში – ელენე კარგად უნდა გაუმასპინძლდეს სტუმარს – სიტყვა უნდა არის:

ა. ზმნა; ბ. დამხმარე სიტყვა; გ. არსებითი სახელი.

2. წინადადებაში – ელენე უნდა გაუმასპინძლდეს სტუმარს – სიტყვა უნდა არის:

ა. ზმნა; ბ. დამხმარე სიტყვა; გ. ზედსართავი სახელი.

1. წინადადება – ელენე კარგად უნდა გაუმასპინძლდეს სტუმარს – გამოხატავს:

ა. სურვილს; ბ. ბრძანებას; გ. ვალდებულებას.

2. წინადადებაში – ელენეს უნდა კარგად გაუმასპინძლდეს სტუმარს – გამოხატავს:

ა. ვალდებულებას; ბ. ბრძანებას; გ. სურვილს.

3.11. წინადადებებში ჩასვით ზმნა „დახმარება“ შესაბამისი ფორმით:

- მე სოფელში ხშირად..... ბებიას.
- ჩემი ძმა ყოველთვის მეგობრებს.
- მეგობარი აუცილებლად უნდა მეგობარს.
- ელენე და ირაკლი თავიანთ თანაკლასელ მეგობრებს სწავლაში
- შვილები მშობლებს უნდა საოჯახო საქმეებში!

3. 12. წაიკითხეთ დიალოგი:

მიმტანი: რას მიირთმევთ, ბატონო?

სტუმარი: თუ შეიძლება, მომიტანეთ პომიდვრისა და კიტრის სალათა, მჭადი და ლობიო ნიგვზით, ქონდრით და ქინძით შეკაზმული.

მიმტანი: ხორცეულის რომელ კერძს მიირთმევთ? გვაქვს აგრეთვე თევზის სხვადასხვა სახეობა და ზღვის სხვა პროდუქტებიც.

სტუმარი: ხორცეულს არ ვჭამ. ვჭამ მხოლოდ ბოსტნეულის კერძებს, ხანდახან კვერცხს, რძის ნაწარმს ან სოკოს.

მიმტანი: მაწვნის სუპი ბრინჯით ან სოკოს ჩაშუშული გნებავთ?

სტუმარი: გმადლობთ, საკმარისია ჩემი შეკვეთილი კერძები.

მიმტანი: დესერტი რა მოგართვათ? ურძეო, უკვერცხო, უკარაქო, მცენარეული ცხიმით დამზადებულ ვაშლის ღვებელს ხომ არ ინებებთ?

სტუმარი: სიამოვნებით. ჰო, კიდევ უშაქრო ჩაი, თუ შეიძლება!

მიმტანი: კი ბატონო!

სტუმარი: გმადლობთ!

გააკეთეთ დასკვნა.

- სტუმარი არის:
 - ა) ვეგეტარიანელი; ბ) ვეგანი; გ) არცერთი.
- დაასაბუთეთ თქვენი პასუხი.

3.13. მოუძებნეთ გამოთქმებს შესაბამისი განმარტება:

ა)

①	თვალში თვალის გაყრა	☐	დიდხანს უცქირა. უმზირა
②	თვალს ადევნებს	☐	პირდაპირ ცქერა, მოურიდებლად შეხედვა
③	თვალი გადაავლო	☐	დაეხმარა
④	თვალი გააყოლა	☐	ათვალიერებს
⑤	საგონებელში ჩააგდო	☐	დაათვალიერა, ზერელედ შეხედა
⑥	ხელი შეუწყო	☐	დააფიქრა

ბ) ჩასვით წინადადებებში შესაფერისი გამოთქმები.

თვალი გააყოლა ხელი შეუწყო თვალი გადაავლო
საგონებელში ჩააგდო თვალს ადევნებენ
თვალი თვალში გაუყარა

- ელენე და ირაკლი..... ბოსტნეულის გადამუშავების პროცესს.
- კმაყოფილმა მზარეულმა თავის ნახელავს.
- პატარა დემეტრემ ხილით სავსე კალათას.
- ირაკლიმ თავის მეგობარს.
- ნუცა.....ვეგეტარიანელის სტუმრობამ.
- ელენეს და ირაკლის წარმატებებს კულინარიულ სასწავლებელში მიღებულმა ცოდნამ

3.14. წარმოიდგინეთ, რომ დედა მივლინებაშია, მამა სამსახურში უნდა წავიდეს და საუზმე თქვენ უნდა მოამზადოთ.

დაწერეთ, რას მოამზადებთ, რას შესთავაზებთ მამას? (გაითვალისწინეთ, მამა ვეგეტარიანელია).

III თავი რძის, პურპროდუქტებისა და საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების ტექნოლოგია

1. რძე და რძის პროდუქტები

1.1. წაიკითხეთ ინფორმაციები. ტექსტის მიხედვით სწორი ინფორმაცია აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი — „-“ ნიშნით.

ინფორმაცია	
ჰიპოკრატე რძეს „სიცოცხლის შხამსა“ და „თეთრ წყალს“ უწოდებდა.	
ძველ ეგვიპტესა და საბერძნეთში რძეს სამკურნალოდაც იყენებდნენ.	
რძე შეიცავს სასარგებლო ნივთიერებებს.	+
საქართველოში არ იყენებენ კამეჩის, ცხვრის და თხის რძეს.	
რძე არ არის მალფუჭებადი პროდუქტი.	
რძეს არ უკეთებენ პასტერიზებას და სტერილიზაციას.	
გაცხელებული დოსგან მიიღება ხაჭო.	
ყველის დასამზადებლად იყენებენ კვეთს.	
ობიან ყველში ბევრი საშიში ბაქტერიაა.	

1.2. რომელია სწორი? პასუხი შემოხაზეთ.

- საქართველოში, ძროხის რძის გარდა, საკვებად იყენებენ
 - კამეჩის; თხის; ცხვრის რძეს.
 - ჩიტის; ირმის; ვირის რძეს.
 - ცხენის; აქლემის; ხარის რძეს.
- მაწონი მზადდება:
 - კარაქით;
 - ხაჭოთი;
 - ნაღებით;
 - რძით.
- სეპარაცია არის:
 - დაპირისპირება;
 - ოპერაცია;
 - განცალკევება;
 - დანადგარი.

1.3. წინადადებაში ჩასვით გამოთოვებული სიტყვა:

- რძე უამრავ სასარგებლო ნივთიერებას
- რძის გადამამუშავებელ საწარმოში აუცილებლად უნდა წარმოებისა და შენახვის პირობები.
- პასტერიზება ნიშნავს რძის შესაბამის ტემპერატურაზე.
- მაწონს მაცივარში ინახავენ.
- დამბალხაჭო ყველის სახეობაა.
- დამბალხაჭოს ერობში და ხაჭო-ერბოს კერძს ამზადებენ.

ობიანი
გაცხელებას
შედეგად
აღნობენ
დაიცვან
შეიცავს

1.4. მოცემული ინგრედიენტებით შეადგინეთ მაწვნის დამზადების რ ე ც ე პ ტ ი :

1 ქილა თბილი რძე. 1 ს/კ. მაწვნის დედა

მომზადება:



1.5. გამოთოვებულ ადგილებში ჩაწერეთ შესაბამისი ფორმის ზმნები:

ა.	დაწრეტილ და დაპრესილ ყველს წათხში დაწრეტილი და დაპრესილი ყველი წათხში .ინახება. .	>	(ინახავენ, ინახება)
ბ.	პროდუქტი და ინახება. პროდუქტს და ინახავენ.	>	(იფუთება, ფუთავენ)
გ.	— ელენე, მაწონი? — არა, დრო არ მქონდა, ვერ.....	>	(შევაღდე, შეაღდე)
დ.	ბებია ყველს თიხის ქოთანში ყველი თიხის ქოთანში	>	(ინახავს, ინახება)
ე.	მაწვნის დედა რძეს მაწვნის დედით რძე.....	>	(იჭრება, ჭრის)
ვ.	მალფუჭებად პროდუქტს ქუჩაში ნუ! მალფუჭებადი პროდუქტი ზოგჯერ ქუჩაში.....	>	(იყიდი, იყიდება)

1.6. ფრჩხილებში ჩასმულ სიტყვებს მოუძებნეთ შესაფერისი ადგილი:

ა.	ადუღებული..... რძე უნდა გააცივო და მაცივარში შეინახო. ნუცა, რძე ქვებში ჩაასხი და აადუღე!	>	(ასადუღებელი, ადუღებული)
ბ.	 პროდუქტი გასაყიდად იგზავნება. პროდუქტი და ჩქარა უნდა დამზადდეს!	>	(დასამზადებელია, დამზადებული)
გ.	ეს პროდუქცია მაღაზიაშიადა იჩქარეთ! პროდუქცია მაღაზიაში უკვე..... არის.	>	(გადასატანი, გადატანილი)
დ.	მაწონი უკვე მაწვნის თბილი რძეა საჭირო.	>	(შესადეებლად, შედეებულია)
ე.	ბიჭები სკამებზე ჩამოსხდნენ. ბიჭები საქმეს შეუდგნენ.	>	(დასასვენებლად, დასვენებული)
ვ.	კარაქი მოამზადეს. კარაქი მაცივარში შეინახეს.	>	(შეუფუთავი, შესაფუთად)

1.7. წაიკითხეთ ტექსტი და ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები დაწერეთ შესაბამისი ფორმით:

ხორცი უკვე (მოხარშვა) მოხარშულია, ბოსტნეული (გარეცხვა) _____, ხახვი (დაჭრა) _____ და კარტოფილიც (გათლა) _____.

მწვანილი ჯერ არ არის გარეცხილი, (გარეცხვა) გასარეცხია, (დაჭრა) _____, დესერტისთვის რძეც (ადუღება) _____.

დაეხმარეთ დედას. რას გააკეთებთ?

_____, _____, _____.

1.8. ზემოთ მოცემული სავარჯიშოს (1.7.) მსგავსად შეასრულეთ დავალება.

(ისწავლეთ წათხის მომზადება ყველის შესანახად).

ელენე: ირაკლი, ყველი უნდა შევინახოთ. ის უკვე (დაწრეტა) _____, (დაპრესა) _____ და დავარგებულისა.

ირაკლი: წათხი უკვე (მომზადება) _____ თუ _____?

ელენე: არა, ჯერ მზად არ არის.

ირაკლი: წათხი როგორ მზადდება?

ელენე: ყველაზე მარტივი რეცეპტი ასეთია: 1 ლიტრ ადუღებულ წყალში გავხსნათ 200 გრ. მარილი და კარგად ავურიოთ. (ზოგი დიასახლისი წათხს ცოტა შაქარსა და ძმარს უმატებს, ზოგი კი — მაწონს.)

ირაკლი: რა ადვილი (მომზადება) _____ ყოფილა. ახლავე მოვამზადებ და ყველი (შენახვა) _____ გვექნება.

1.9. გამოტოვებულ ადგილას ჩასვით შესაფერისი ფორმის სიტყვა:

{	• დედა ქათამს ამზადებს.	}	(მოსახარშად, მოუხარშავი)
	• დედამ ქათამი ქვებში ჩადო.	}	
{	• ყველი გაამზადეს.	{	(შესანახად, შესანახი)
	• ყველი წათხში ჩააწყვეს.		
{	• ანამ..... ხაჭაპური დაჭრა.	{	(გამომცხვარი, გამოსაცხობია)
	• ხაჭაპური		
{	• ანა, მაწონი არ შეადედე? – არა,	{	(შესადედეგელია, შედედეგელია)
	• მაწონი უკვე		
{	• გაიანე, მწვანილი და უნდა დაჭრა.	{	(დაუჭრელი, დასაჭრელია)
	• მწვანილი ქვებში არ ჩაყარო!		
{	• ხორცი	{	(დასამუშავებლად, დაუმუშავებელია)
	• ხორცი მოიტანეს.		
{	• კარტოფილი, არ ჭამო!	{	(შესაწვავად, შეუწვავია)
	• კარტოფილი ტაფაზე დაყარონ!		

1.10. წინადადებებში ჩასვით შესიტყვებები შესაბამისი ფორმით:

- შემოდგომაზე ზამთარში ყიდიან. (შენახული ხილი)
- დედაჩემის ყველას მოეწონა. (გამომცხვარი ნამცხვარი)
- ბებიას მე და ჩემმა დამ ხაჭაპური გამოვაცხვეთ. (გამოგზავნილი ყველი)
- ღუმელი ცხელი უნდა იყოს. (ხაჭაპურის გამოცხობა)
- ნინო, დანა აიღე! (კარტოფილის გათლა)

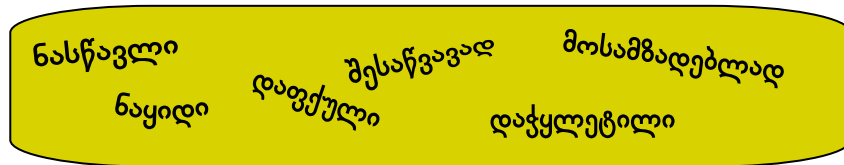
1.11. რომელია სწორი ფორმის შესიტყვება? (შემოხაზეთ):

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. ა) გადამუშავებულ რძე; | ბ) გადასამუშავებულმა რძე; |
| გ) გადაუმუშავებელი რძეს; | დ) გადამუშავებული რძით. |
| 2. ა) დაჭრილის მწვანილის; | ბ) დასაჭრელ მწვანილმა; |
| გ) დაუჭრელ მწვანილს; | დ) დასაჭრელი მწვანილის. |
| 3. ა) შემწვარი კარტოფილი; | ბ) შეუმწვარი კარტოფილს; |
| გ) შემწვარ კარტოფილმა; | დ) შემწვარმა კარტოფილად. |

1.12. შეადგინეთ სწორი შესიტყვებებით 3 წინადადება::

1. _____
2. _____
3. _____

1.13. გამოთვებულ ადგილას ჩასვით კონტექსტის შესაფერისი სიტყვა:



მიღენამ პროდუქტები სახლში მიიტანა. ხორცი და ახალი კარტოფილით სადილის მომზადება გადაწყვიტა. გაახსენდა ბებოსგან რჩევა: „ახალი კარტოფილი შეწვამდე ცოტა ხნით ცივ წყალში უნდა გააჩერო. ასე ადვილად გაიფუცვება“.

კერძის კარტოფილი კარგად გარეცხა, დაჭრა და ხორთან ერთად ტაფაზე მოათავსა. კოვზით დროდადრო ურევდა. ყველა ინგრედიენტი მზად ჰქონდა: შავი წიწკა, ნიორი და ა. შ.

გააგრძელეთ წერა. თქვენ როგორ მოამზადებთ ხორცისგან კერძს?

2. პურპროდუქტების დამზადების ტექნოლოგია

2.1. სიტყვები დააჯგუფეთ კატეგორიების მიხედვით და ჩაწერეთ შესაბამის ადგილას:

ხორბალი	სპაგეტი	იმერული	ჭვავი	ბავშვები	ქერი	შვრია	მეგრული
ფუბილი	სიმინდი	აჭარული	წიწიბურა	კაპელინი	აჩმა	ბრინჯი	ვერმიშელი
მარცვლეული		ხაჭაპური			მაკარონი		
ხორბალი,							

2.2. აზრობრივად სწორი წინადადებები აღნიშნეთ “+” ნიშნით, მცდარი — “-” ნიშნით.

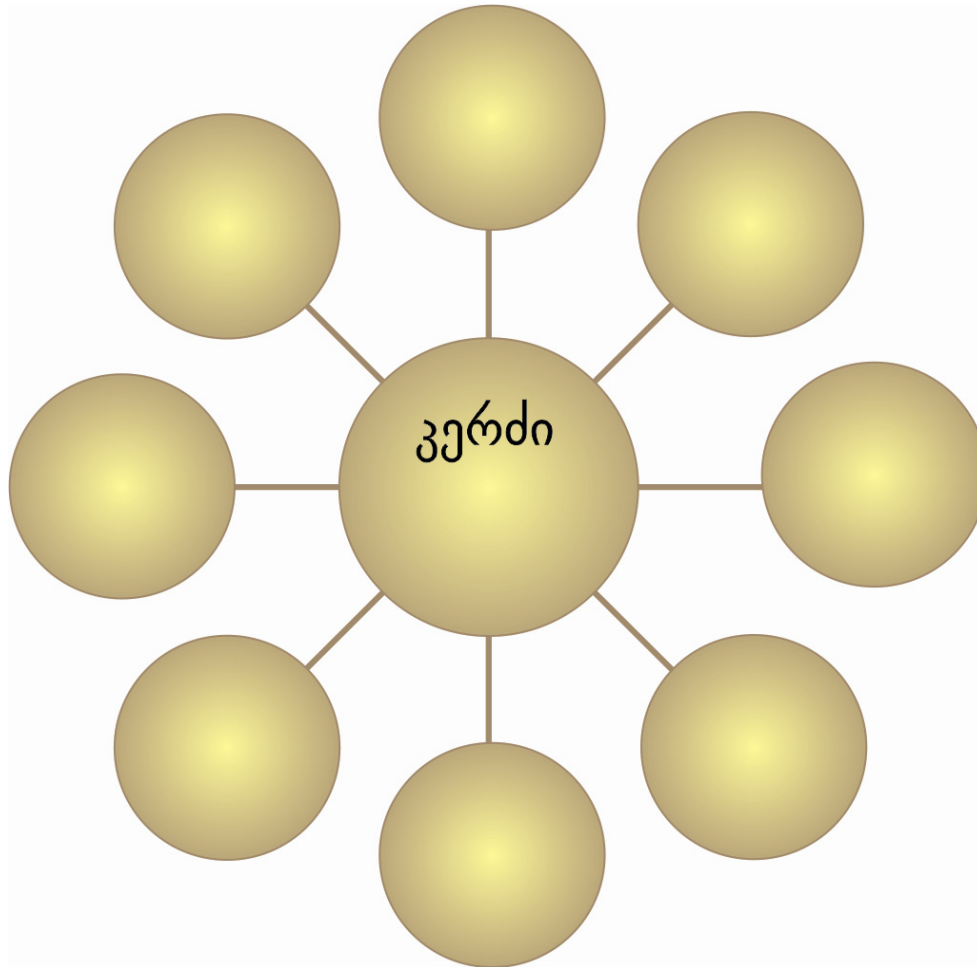
•	ხაჭაპურის გულსართი ტკბილია.	
•	ფუნთუშების გულსართი, როგორც წესი, მწარეა.	
•	არქეოლოგიური გათხრებით და სამეცნიერო კვლევებით დასტურდება, რომ იტალია ხორბლის სამშობლოა.	
•	იტალიელები მაკარონს არ მიირთმევენ.	
•	ფქვილი შეიცავს გლუტენს.	
•	გურული საშობაო ღვეზლების გულსართს ამზადებენ ხორცისგან.	
•	ძველ დროში იტალიელები მაკარონს ქარხანაში ამზადებდნენ.	—
•	ხორბლის ჯიშები იყოფა მაგარ და რბილ სახეობებად.	
•	მაკარონის ნაწარმი მრავალგვარია ფორმის, სიგრძის, ფერის, სისქის და შემადგენლობის მიხედვით.	
•	პური მზადდება ფქვილისგან, რომელიც მარცვლეულის დაფქვით მიიღება.	

2.3. უპასუხეთ კითხვებს:

- ქარხნული წესით გამომცხვარი პური უფრო მოგწონთ თუ ტრადიციული წესით? რატომ?
- რა მზადდება ცომით პურის გარდა?
- რა ნივთიერებას შეიცავს ფქვილი?
- რა არის პურის ხაში?
- რას ნიშნავს ფორტიფიკაცია?
- თქვენი აზრით, არის თუ არა ფორტიფიკაცია ადამიანის ჯანმრთელობისთვის უსაფრთხო?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

2.4. გაიხსენეთ ფქვილისგან დამზადებული რომელიმე თქვენი ტრადიციული კერძი. სახელწოდება ჩაწერეთ შუაში, მისი ინგრედიენტები — წრეებში:



- შესრულებული დავალება ჯგუფში გააცანით ერთმანეთს.

2.5. წიგნში წაიკითხეთ ტექსტი და შეადგინეთ სპაგეტი კარბონარას რეცეპტი.

ინგრედიენტები:

მომზადების წესი:

2.6. ჩასვით თანდებულები თავის ადგილას.

- მეგობრის..... კულინარიული რეცეპტების წიგნს ვიყიდი.
- დედაჩემის..... ბევრი სასარგებლო რჩევა მივიღე.
- ავადმყოფობის..... სასწავლებელში ვერ წავალ.
- სასწავლებლის..... მიმავალ ვტობუსს ველოდები.
- ქარხანა..... ავტობუსით მივდივარ.
- გამოცდების..... მასწავლებელს ველაპარაკე.
- გაკვეთილებს, ლევანის, ყველა ესწრებოდა.
- ელენე, ეს კერძი ამ რეცეპტის მოამზადე?
- სტუდენტების მასწავლებლები ყურადღებას იჩენენ.
- ალი, დაჭრილი პური მაგიდა..... თეფშებით დააწყვე!
- თამარის მომზადებული დესერტით ყველამ ისიამოვნა.



2.7. ფრჩხილებში ჩასმული გეოგრაფიული სახელები დაწერეთ წარმომავლობის (სადაურობის) ფორმით:

ნიმუში: იმერელი ბებია გემრიელ იმერულ ხაჭაპურს აცხობს. (იმერეთი)

- ბაბუას კახეთიდან ღვინო ჩამოაქვს ხოლმე. (კახეთი)
- ლეილა კერძებს ამზადებს. (აზერბაიჯანი)
- კარინე ჩემი მეზობელია.
- ქადის გამოცხობა კარინემ მასწავლა. } (სომხეთი)
- მზარეული პიცას მოამზადებს.
- პიცა ყველას მოსწონს. } (იტალია)
- დიასახლისები თავს იწონებენ... კერძებით. (სამეგრელო)
- დეიდა ლობიანებს ხშირად ამზადებს. (რაჭა)
- საშობაოდ ღვებლებს აცხობენ. (გურია)
- დიასახლისები ხაჭაპურს განსხვავებულად ამზადებენ (აჭარა)
- ბავშვებმა ხილი მოგვართვეს. (ქართლი)
- ხინკალი, ძირითადად, ცხვრის ხორციით მზადდება }
- კარგი მონადირეა. } (ხევსურეთი)

2.8. ა) სიტყვა წიწიბურა ჩასვით გამოტოვებულ ადგილებში სათანადო ბრუნვის ფორმით:

- დაფქულ ქილაში ინახავენ.
- დაფქული ვიყიდე.
- დაფქული რას აკეთებ?
- ნუცას დაფქული ფაფა უყვარს.

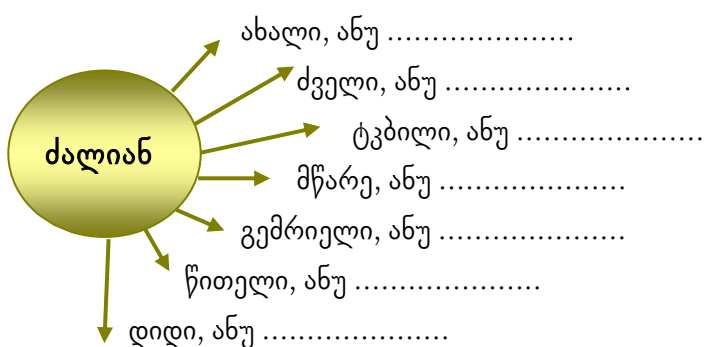
ბ) სიტყვა ფქვილი ჩასვით გამოტოვებულ ადგილებში სათანადო ბრუნვის ფორმით:

- ხორბლის სხვადასხვა ხარისხის არის.
- ხორბლის პური გამოვაცხვეთ.
- ხორბლის ხაჭაპურის გამოსაცხობად ვყიდულობ.
- ლილითმა ხორბლის ნაწარმი იყიდა.

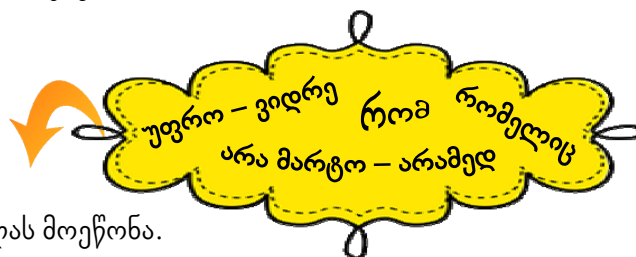
2.9. სიტყვა რომელიც ჩასვით წინადადებებში შესაბამისი ბრუნვის ფორმით:

- პური მზადდება ფქვილისაგან, მარცვლეულის დაფქვით მიიღება.
- კერძს, მზარეული ამზადებს, სტუმრებს მიართმევენ.
- ღვეზელს, გურიაში შობის დღესასწაულზე აცხობენ, გურული ღვეზელი ჰქვია.
- სტუდენტი, კერძი მოამზადა, შეფმზარეულმა შეაქო.

2.10. გამოთოვებულ ადგილებში ჩაწერეთ შესაბამისი სიტყვა (გამოიყენეთ უ-ეს აფიქსები):



2.11. წერტილების ადგილას დაწერეთ შესაფერისი კავშირი:



- კერძი, მზარეულმა მოამზადა, ყველას მოეწონა.
- ჩემს დას ნაციანი უყვარს, შოკოლადი.
- ვეგეტარიანელები არ ჭამენ ხორცს, თევზსაც.
- ყველა დიასახლისმა იცის, გემრიელი კერძის მოსამზადებლად ხარისხიანი პროდუქტი უნდა იყიდოს.

3. საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების ტექნოლოგია

3.1. დააკავშირეთ სიტყვები განმარტებებთან:

№	სიტყვა	№	განმარტება
①	რაფინირებული	○	საკვებზე დამატებული ნივთიერება
②	ლიცენზია	○	ხელოვნური, ადამიანის შექმნილი მასალა
③	თანრიგი	○	ისეთი პროდუქტი, რომელიც მალე ფუჭდება
④	კონდიტერი	○	მინარევებისგან გაწმენდილი პროდუქტი
⑤	ვაკანსია	○	ტკბილეული
⑥	სინთეზური	○	სახელმწიფოს მიერ გაცემული ნებართვა
⑦	მალფუჭებადი	○	კატეგორია, საფეხური
⑧	საკვებდანამატი	○	დაუკავებელი თანამდებობა (დაწესებულებაში)

3.2. აზრობრივად სწორი წინადადებები აღნიშნეთ “+” ნიშნით, მცდარი – “-” ნიშნით:

საკონდიტრო ნაწარმის დამზადება საქართველოს კანონის მიხედვით დაუშვებელია სპეციალური ლიცენზიის გარეშე.	+
სინთეზური საკვებდანამატი ძვირი ღირს.	
საკონდიტრო ნაწარმი ორი სახისაა: შაქრიანი ნაწარმი და ფქვილიანი ნაწარმი.	
საკონდიტრო ნაწარმის დამზადების დროს არ გამოიყენება ხელსაწყოები.	
მარილი, სპირტი, შაქარი და ძმარი ბუნებრივი კონსერვანტებია.	
ბუნებრივი საკვებდანამატი ჯანმრთელობისთვის მავნებელია.	
კონდიტერმა უნდა იცოდეს გამოშვებული პროდუქციის ტექნოლოგია, რეცეპტურა, კალორიულობა, ბიოლოგიური ფასეულობა, ინგრედიენტებისა და მზა პროდუქტის შენახვის ვადები და პირობები, ჰიგიენური ნორმები.	
ცნობილია ორი სახის ცომი: საფუვრიანი და უსაფუვრო.	

3.3. ცხრილის I სვეტში მოცემულ სიტყვებს II სვეტში მოუძებნეთ შესაბამისი მნიშვნელობა.

①	არომატიზატორი	○	საკვებდანამატი, ის უზრუნველყოფს ხანგრძლივ ვარგისიანობის ვადას.
②	თანრიგი	○	ქალაქის განაპირა უბანი
③	კონსერვანტი	○	მიქსერით ან სპეციალური კოვზით სხვადასხვა ინგრედიენტების ერთმანეთში შერევა
④	გარეუბანი	○	კატეგორია, საფეხური;
⑤	დოვლათი	①	საკვებდანამატი, ის დიდხანს უნარჩუნებს საკვებს სასიამოვნო სუნს;
⑥	ათქვეფა	○	ადამიანი, რომელსაც მუშაობის გამოცდილება არ აქვს;
⑦	დამწყები	○	ქონება, მარაგი.

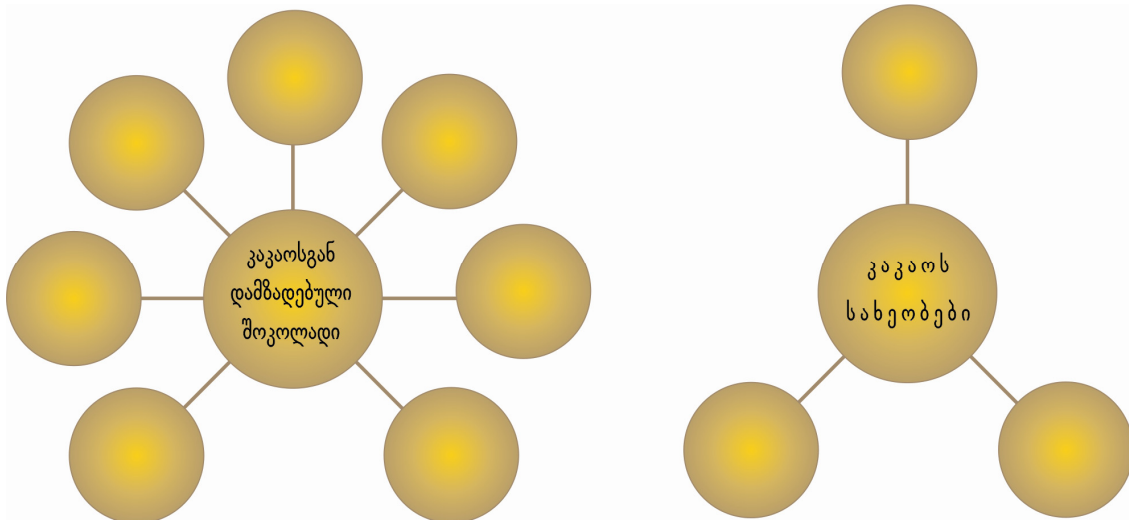
3.4. წაიკითხეთ ქვემოთ მოცემული ტექსტი. ტექსტის მიხედვით შეავსეთ ცხრილი და შეასრულეთ წერიტი დავალება.

ა) შოკოლადი

ყველასათვის საყვარელი კანფეტი – შოკოლადი კაკაოსაგან მზადდება. კაკაო დაბალი ტანის, მარადმწვანე ხეა. მისი სამშობლო ცენტრალური და სამხრეთი ამერიკაა. კაკაო სამი სახეობისაა: ამერიკული, აფრიკული და აზიური.

კაკაოსგან მრავალი სახის პროდუქტს ამზადებენ:

- **მწარე შოკოლადი** – სუფთა შოკოლადი, რომელიც არ შეიცავს დანამატებს.
- **შავი შოკოლადი** – შოკოლადი რძის გარეშე, რომელიც დაახლოებით 35% სუფთა კაკაოს ფხვნილს შეიცავს
- **ტკბილ-მწარე შოკოლადი** – შოკოლადი კაკაოს მაღალი კონცენტრაციით და მომწარო გემოთი. გამოიყენება დესერტების მოსამზადებლად
- **რძიანი შოკოლადი** – შოკოლადი რძით
- **თეთრი შოკოლადი** – მზადდება კაკაოს ცხიმისა და კაკაოს ფხვნილისგან, აქვს თეთრი ფერი
- **კაკაოს ფხვნილი** – კაკაოს ცხიმისაგან გასუფთავებული, დაფხვნილი მარცვალი. გამოიყენება კულინარიაში
- **თხევადი შოკოლადი** – ის შეიძლება მომზადდეს როგორც შავი შოკოლადისგან, ასევე კაკაოს ფხვნილისგან რძისა და შაქრის დამატებით.



წერიტი დავალება: ინტერნეტში მოიძიეთ კაკაოსგან დამზადებული რომელიმე პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია, მისი მომზადების ტექნოლოგია და დაწერეთ.

3.5. ინტერნეტის საშუალებით მოიძიეთ ინფორმაცია ცხრილში მოცემული ნაწარმის კალორიულობის შესახებ და მიუწერეთ ნიმუშის მიხედვით:

მარმელადი	296 კკალ.
პალვა	
ზეფირი	
გრილიაჟი	
რძიანი შოკოლადი	
მწარე შოკოლადი	
ნაღების ნაყინი	

3.6. გამოიცანით მოცემული რეცეპტით რომელი დესერტი მზადდება?

ა) ინგრედიენტები: 7 ც კვერცხის გული; 2/3 ჭიქა შაქარი; 1/2 ჭიქა თბილი რძე; 1/2 ჭიქა ნაღები; 1 ს.კ ვანილის ექსტრაქტი; 1/4 ს.კ მარილი.

მომზადება: კვერცხის გულები და შაქარი კარგად ავთქვიფოთ გათეთრებამდე. ქვაბში ჩავასხათ ნაღები და რძე და ავადულოთ. შემდეგ ამავე ქვაბში ჩავასხათ კვერცხიანი მასა, კარგად მოვურიოთ და ცეცხლიდან გადმოვდგათ. შევურიოთ ვანილის ექსტრაქტი. შევინახოთ საყინულეში გასაყინად 3-4 საათით.

ბ) რეცეპტში მოცემული დესერტის მომზადების წესი ჯგუფს გააცანით ზეპირად (ისაუბრეთ II პირისადმი მიმართვით).

3.7. შემოხაზეთ სწორი პასუხი.

1. საკონდიტრო ნაწარმია:

ა) ბოსტნეული; ბ) ტკბილეული; გ) ფხალეული; დ) რძის ნაწარმი.

2. რა არის საკვებდანამატი?

ა) დამატებითი საკვები; ბ) საკვების დანამატი; გ) საკვების მრავალფეროვნება.

3. რომელია ბუნებრივი კონსერვანტი?

ა) ღვინო; ბ) ლიმონათი; გ) არაყი; დ) სპირტი.

4. რომელი არ არის ფქვილიანი ნაწარმი?

ა) ვაფლი; ბ) ბლინი; გ) ნაყინი; დ) ტარტი.

5. რომელი თანრიგი აქვს პროფესიული სასწავლებლის კურსდამთავრებულ კონდიტერს?

ა) პირველი და მეორე; ბ) მეოთხე ან მეხუთე; გ) მეექვსე ან მეშვიდე.

3.8. შეადგინეთ რამდენიმე წინადადება კითხვითი ნაცვალსახელების გამოყენებით.

(ვინ?) _____

(რა?) _____

(რომელი?) _____

(როგორი?) _____

(რამდენი?) _____

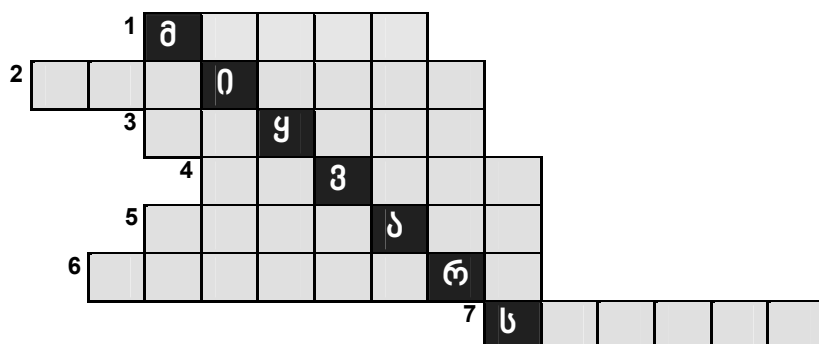
(სადაური?) _____

3.9. გამოთვლებულ ადგილებში ჩასვით სათანადო მიმართებითი ნაცვალსახელები (წევრ-გავშირები):



- ის..... სწავლაში თავს გამოიჩენს, კონკურსში მიიღებს მონაწილეობას.
- საწარმოში მუშაობა უნდა, განცხადება დაწეროს!
- დაკვირვებით და სიყვარულით გააკეთებ, ყველაფერი ხარისხიანი გამოვა.
- ისეთი დესერტი მოვამზადე, ბებიას უყვარს.
- დედამ ისეთი გემრიელი კერძი მოამზადა, თითებს ჩაიკვნეტ.
- ის სტუდენტი, იზარმაცებს, გამოცდას ვერ ჩააბარებს.

3.10. ელენემ და ირაკლიმ თავიანთი საყვარელი საჭმელები ჩამოთვალეს. შეავსეთ კროსვორდი და გაიგებთ, რა უყვარს ირაკლის.



- ¹. ზოგი სახეობის ბოსტნეულისა და ბალახისგან მომზადებული კერძი. ². მოხარშული თაფლითა და ნიგვზით დამზადებული დესერტი. ³. გაყინული ტკბილი დესერტი ⁴. შამფურზე შემწვარი ხორცი. ⁵. ცომში გახვეული მოხარშული ხორცი. ⁶. ცომი ყველიანი გულსართით. ⁷. ნიგვზით და სანელებლებით მომზადებული ინდაურის ან ქათმის ეროვნული პოპულარული კერძი.

შემაჯავებელი: თაპი I-II-III

I. დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების შესაბამისი ნაწილები:

①	ჯანსაღი, ხარისხიანი საკვები ადამიანს	○	სასურსათო ტექნოლოგია.
②	ჯანსაღი კვების გარდა, აქტუალურია	○	უამრავი დაავადების გამოწვევა შეუძლია.
③	დაბინძურებული პროდუქტის მიღებას	○	სურსათის უვნებლობის საკითხი.
④	სანიტარული ნორმების დაცვა საჭიროა	○	აძლიერებს ფიზიკურად და გონებრივად.
⑤	ელენემ და ირაკლიმ შეისწავლეს	○	სურსათის დამუშავებისა და შენახვის ყველა ეტაპზე.

II. ჩამოთვალეთ ხილისა და ბოსტნეულის გადამუშავებით მიღებული პროდუქტები:

ხილის	ბოსტნეულის	საკმაში/სანელებლები/სოუსები
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

III. 1. გაიხსენეთ როგორ ამუშავებენ თევზს კერძის მოსამზადებლად?

- აშორებენ _____ და _____; აცლიან _____; აჭრიან _____;

2. დაწერეთ თევზის შეწვის ხერხები:

ა) _____; ბ) _____; გ) _____; დ) _____.

3. დაწერეთ, რა განსხვავებაა ვეგეტარიანელებსა და ვეგანებს შორის?

IV. ფრჩხილებში ჩასმულ სიტყვებს დაურთეთ კონტექსტისთვის შესაფერისი აფიქსი:

-იან, -იელ, უ-ო, -იერ

პატარა დემეტრემ დილით (რძე) _____ ფაფა, (კარაქი) _____ პური, (გემო) _____ ნამცხვარი და ჩაი მიირთვა. ის ტკბილ ჩაის არ სვამს, ამიტომ (შაქარი) _____ ჩაი დალია. დემეტრე ჯანსაღი კვების რეჟიმს იცავს. ის (გონი) _____ და (ლონე) _____ ბიჭია.

V. თანმიმდევრულად დაალაგეთ ყველის ქარხნული წესით დამზადების ტექნოლოგიური პროცესი:

- ☐ ჩაკვეთილი მასის მოგროვება და ფორმაში გადატანა.
- ☐ რძის მომზადება ჩასაკვეთად, რძის ჩაკვეთა, გაჩერება.
- ☐ მომწიფება, შენახვა, შეფუთვა.
- ☒ რძის პასტერიზება და გაცივება
- ☐ დაწრეტა, დაპრესვა, წათხში მოთავსება.

VI. 1. დააწყვილეთ სინონიმები: 2. დაწერეთ შესაბამისი ანტონიმები:

ისევ ●	● იაფი	ხარისხიანი ≠ _____
თვითონ ●	● ხანდახან	გემრიელი ≠ _____
ზოგჯერ ●	● კვლავ	კმაყოფილი ≠ _____
ხელმისაწვდომი ●	● კვამლი	ცნობილი ≠ _____
ბოლო ●	● თავად	ღონიერი ≠ _____
უსაფრთხო ●	● ნედლი	მოხარშული ≠ _____
უმი ●	● მოწვევა	ვარგისი ≠ _____
დაპატიჟება ●	● უვნებელი	დამუშავებული ≠ _____

VII. მოცემული ვარიანტებიდან შეარჩიეთ შესაბამისი ფორმის ზმნა და შეავსეთ გამოტოვებული ადგილები:

- გიორგიმ კერძის მომზადებამდე ხორცი _____.
ა) შეწვავს; ბ) დაჭრა; გ) მოუხარშავს.
- ხორცი, რომელსაც იყიდით, ვეტერინარის მიერ უნდა იყოს _____.
ა) შესამოწმებელი; ბ) შეუმოწმებელი; გ) რეცხავდნენ.
- მწვანილი გამდინარე წყლით _____.
ა) ირეცხება; ბ) რეცხავს; გ) რეცხავდნენ.
- თუ კარგად ისწავლით, თქვენი ოცნება _____.
ა) ასრულდა; ბ) შესრულდა; გ) ასრულდება.
- იმერული ჭყინტი ყველით უგემრიელესი ხაჭაპური _____.
ა) აცხობდა; ბ) ცხვება; გ) აცხობენ.

VIII. დააბოლოვეთ სიტყვები კონტექსტის შესაბამისად:

ხილის... გემრიელ ღვებლებს, კომპოტ..., ხოლო ბოსტნეულ... მხალ... და სალათებს ვამზადებ. ჩვენს ოჯახ... სადილს ყოველთვის ბებია ამზადებს, მაგრამ დღეს ბებია ავად არის და ამიტომ სადილ... მე უნდა გავაკეთო. ვნახოთ, ჩემ... მომზადებულ... კერძები მოეწონებათ თუ – არა. ისე კი ნამდვილად ვიცი, ჩემებს ჩემ... დიასახლისობა უფრო გაახარებთ, ვიდრე გემრიელ... კერძ... .

IX. ფრჩხილებში ჩასმულ სიტყვებს მოუძებნეთ შესაფერისი ადგილი:

- | | |
|---|---------------------------|
| • ანა, ყავა და შენ უნდა ... | ➤ (დაფქვა, დასაფქვავია) |
| • ბაზარში გორული ატამი და | ➤ (ვიყიდე, იყიდებოდა) |
| • ყურძენი შემოდგომაზე ყურძენ უკვე | ➤ (დაკრიფეს, იკრიფება) |
| • ბებია ყველს თიხის ქოთანში; თიხის ქოთანში ყველი კარგად | ➤ (ინახავდა, ინახება) |
| • ნუცას მიერ ხაჭაპურით ვისიამოვნეთ. ნუცამ ხაჭაპური | ➤ (გამოაცხო, გამომცხვარი) |
| • ხაჭაპური მალე; ხაჭაპურს მალე ? | ➤ (ცხვება, გამოაცხობენ) |

X. წინადადებები გადაიყვანეთ მომავალ დროში:

ნუცა თავისი დაბადების დღისთვის ნამცხვრებს აცხობს. მხალს ბებია კმაზავს. ქათამს დედა წვავს და ბაჟესაც ის ამზადებს. ხაჭაპურისთვის ცომს ნუცას და ზელს, ნუცას ძმა, დემეტრე, მწვადისთვის ხორცს ახარისხებს, მამა თევზს ხარშავს. სუფრას ნუცას მეგობარი, ანასტასია აწყობს.

XI. დაწერეთ, რომელი კერძებით გაუმასპინძლებით ვეგეტარიანელ სტუმარს, რომელ ტკბილეულს მიართმევთ დესერტად?

შემოწმების ტესტი I

შუალედური ტესტი B1+

გვარი სახელი _____ თარიღი _____

1. მოისმინეთ დიალოგი: მეგობრების რჩევა

ტექსტის მიხედვით, სწორი პასუხი აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი – „-“ ნიშნით:

(თითოეული სწორი პასუხი – 0,5 ქ., სულ – 4 ქ.)

• ლიკამ ელენეს და ირაკლის სთხოვა საჭმლის მომზადებაში დახმარება	
• ლიკას აინტერესებს ვეგეტარიანელების კვების თავისებურებაში გარკვევა.	
• ლიკას სურს და-ძმის დახმარება პროფესიის არჩევაში.	
• ლიკას უნდა ხილის საკონსერვო ქარხანაში და-ძმასთან ერთად წასვლა.	
• ლიკას ჰოხია კერძების მომზადება.	
• ელენეს იტაცებს ტკბილეულის მომზადება.	
• და-ძმა არ ყოფილან ღვინის ქარხანაში.	
• ელენე და ირაკლი კმაყოფილი არიან პროფესიის არჩევაში	

2. დაურთეთ სიტყვებს სათანადო აფიქსები და სწორი ფორმის ჩასვით წინადადებებში: -იან, -იერ, უ-ურ, უ-თ.

(თითოეული სწორი პასუხი – 0,5 ქ., სულ – 3,5 ქ.)

ჩემს მეგობარს უყვარს (შაქარი) _____. ჩაი, მე კი – (ნალექი) _____ ყავა. ტკბილი ყავა არ მიყვარს და ყოველთვის (შაქარი) _____ ვსვამ. ჩემს ძმას არ უყვარს ტკბილი საჭმელი, მას (წიწაკა) _____ და (მარილი) _____ საჭმელი მოსწონს. დედა ყოველთვის ეუბნება: „ჭამე ბევრი ხილი და ბოსტნეული. თუ გინდა, რომ (ძალა) _____ და ჯანმრთელი იყო, ყოველთვის იკვებე ეკოლოგიურად სუფთა უვნებელი საკვებით“.

მართლაც, საღი საკვები არც (გემო) _____ არის და არც მავნებელი.

4. ჩასვით წინადადებებში კონტექსტის შესაფერისი შესიტყვებები:

(თითოეული სწორი პასუხი – 1 ქ., სულ – 10 ქ.)

ნედლეულის მოპოვება	ვეტერინარის მიერ შემოწმებული	საკვები აძლიერებს
გენური ინჟინერია	კულინარიული ხელოვნება	ყურადღებით დაკვირვება
გამომცხვარი ხაჭაპური	ტრადიციული წესი	სინთეზური საკვებდანამატი

1. ადამიანს _____ ფიზიკურად და გონებრივად.
2. _____ სურსათის წარმოების პირველი ეტაპია.
3. _____ გამოყენების მიზანია პროდუქტების თვისებების შეცვლა და დიდი რაოდენობით საკვების წარმოება.
4. ჩემი მეგობარი _____ არის დაინტერესებული.
5. _____ ხორცისგან გემრიელ ჩაშუშულს მოვამზადებ.
6. სუშს _____ ამზადებენ.
7. კულინარიაში მიმდინარე მოვლენებს სტუდენტები _____.
8. _____ პურის გამოცხობა თანამედროვე ტექნოლოგიაში ჯანსაღი პროდუქტის დამკვიდრებას უწყობს ხელს.
9. ჯანმრთელობისთვის საზიანოა _____ გამოყენება.
10. ბებიას _____ გემო არასოდეს დამავიწყდება.

4. მოცემული სიტყვებისგან, ნიშნის მიხედვით, აწარმოეთ ახალი მნიშვნელობის სიტყვები:

(თითოეული სწორი პასუხი - 0,5 ქ., სულ - 6 ქ.)

ნიშნის: დაჭრა	დაჭრილი დაუჭრელი დასაჭრელი
---------------	--

მოხარშვა	
----------	---

ადუღება	
---------	---

მომზადება	
-----------	---

დაფქვა	
--------	---

5. შეადგინეთ წინადადებები მოცემული სიტყვების გამოყენებით:

დასაჭრელი მოხარშავი მომზადებული დაფქული

(თითოეული სწორი პასუხი - 1 ქ., სულ - 4 ქ.)

-
-
-
-

6. ფრჩხილებში ჩასმული გზა წინადადებაში ჩასვით სათანადო ფორმით.

(თითოეული სწორი პასუხი - 0,5ქ., სულ - 5 ქ.)

ნიშნის: კვერცხს არა მარტო ხარშავენ და წვავენ, არამედ უმსაც ძეგნებენ. კვერცხი არა მარტო მოხარშული და შემწვარი, არამედ უმც გამოიყენება.	(გამოყენება)
1. სტუდენტები მასწავლებლის მიერ მოცემულ დავალებას ყოველთვის	(შესრულება)
2. მასწავლებლის მიერ მოცემული დავალება ყოველთვის	
3. მზარეულები ხორცისგან გემრიელ კერძებს	(მომზადება)
4. ხორცისგან გემრიელი კერძები	
5. ირაკლიმ ორაგულისგან სუმი უნდა	
6. ორაგულისგან სუმი	(მომზადება)
7. ბებია სოფელში ბევრ ქათამს	
8. სოფელში ბევრი ქათამი	(გაზრდა)
9. შემოდგომაზე ხილს ზამთრისათვის	
10. შემოდგომაზე ხილი ზამთრისათვის	(შენახვა)

I შერევაშემალი საგამოცდო ტესტები

7. შეავსეთ ცხრილში გამოტოვებული ადგილები ზმნების შესატყვისი ფორმით:

(თითოეული სწორი პასუხი – 0,5 ქ., სულ – 7,5 ქ.)

საწყისი (რა?)	ახლანდელი დრო (რას შვრება?)	წარსული დრო		მომავალი დრო	
		უსრული (რას შვრებოდა?)	სრული (რა ქნა?)	რას იზამს?	რა (უნდა) ქნას?
შენახვა	ინახავს				შეინახოს
მომზადება			მოამზადა		მოამზადოს
გაძლიერება	აძლიერებს				გააძლიეროს
გადამუშავება		ამუშავებს		დაამუშავებს	
შესწავლა	სწავლობს			შეისწავლის	

8. რომელ კერძს მოამზადებდით კონკურსში გამარჯვებისთვის?

(10 ქ.)

კერძის სათაური:



ინგრედიენტები:

მომზადება:

IV ტაპი სასმელების ტექნოლოგია. საქართველო ვაზისა და ღვინის სამშობლო

1. ალკოჰოლური სასმელების ტექნოლოგია

1.1. სიტყვები დაალაგეთ ლოგიკური თანმიმდევრობით და შეადგინეთ წინადადებები:

1. საერთაშორისო, ქართულმა, პრიზი, კონკურსზე, ღვინომ, მთავარი, მიიღო;

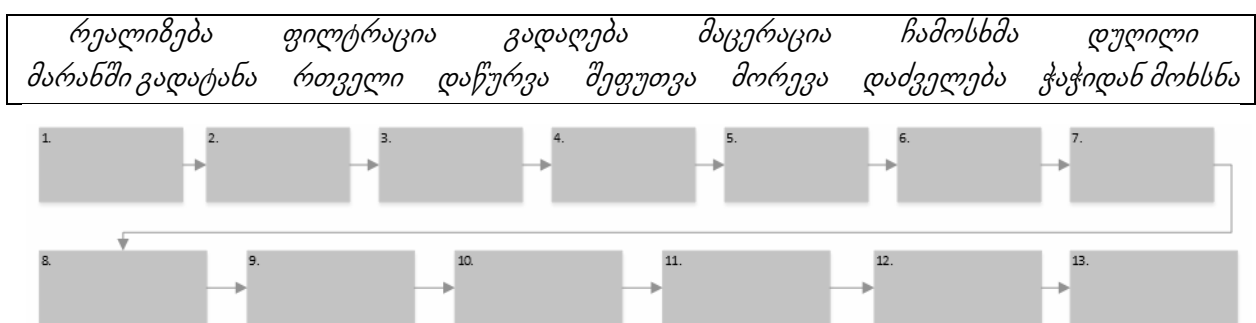
2. ვახშმის, რესტორანში, აპერიტივი, მოგვითანეს, დაწყებამდე;

3. ღვინოა, ბაბუას, შენახული, მარანში;

4. როველში, მეგობრებთან, წელს, მივდივარ, ერთად ;

5. ღვინო, წითელი, სუფრას, სადღესასწაულო, ამშვენებს;

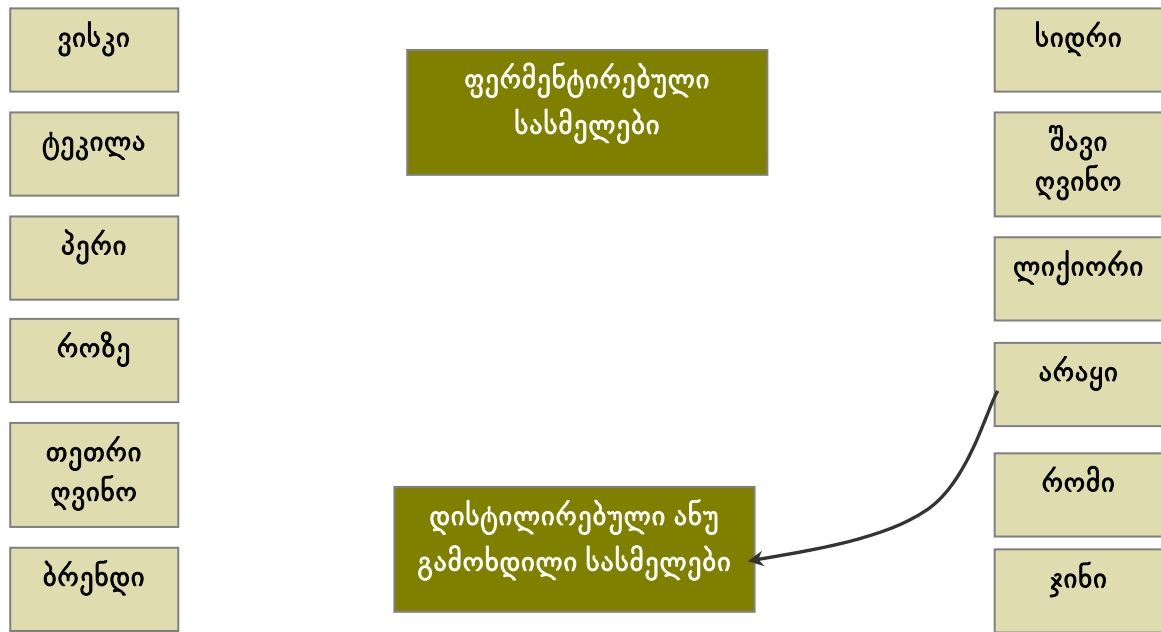
1.2. მოცემული სიტყვები და შესიტყვებები ისე დაალაგეთ, რომ მიიღოთ ღვინის დაყენების ტექნოლოგიის თანმიმდევრული პროცესი:



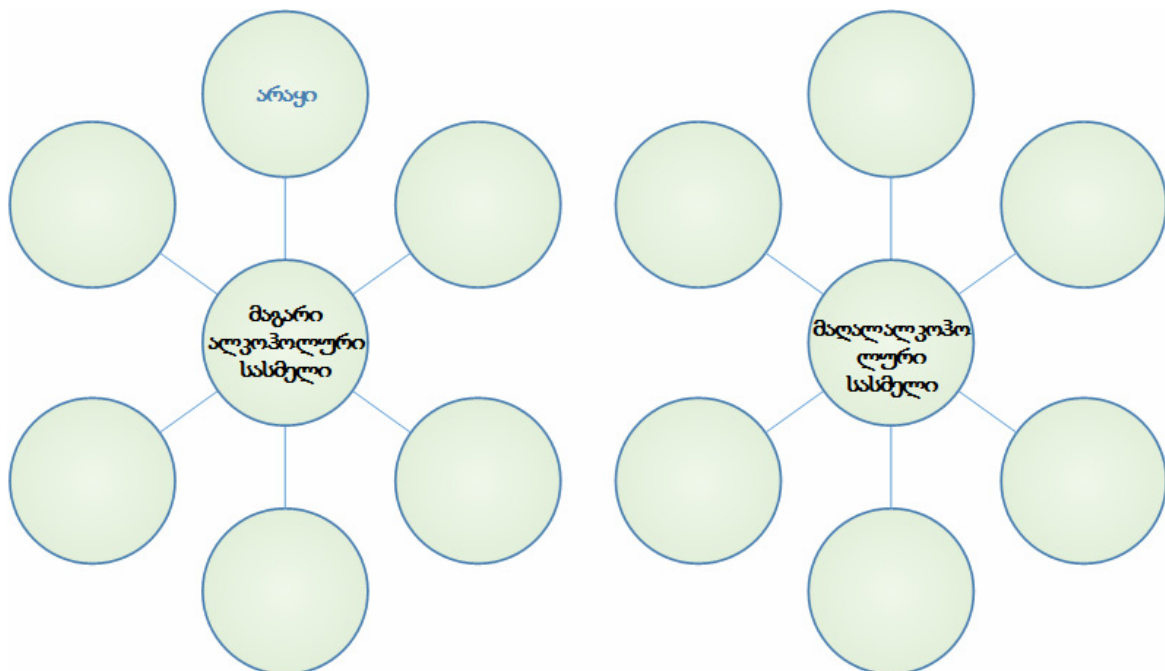
1.3. წინადადებებში ჩასვით სიტყვა „შემცველობა“ შესაბამისი ფორმით:

1. ღვინო _____ ეთილის სპირტს და მრავალ სხვა ნივთიერებას.
2. ალკოჰოლურ სასმელში სპირტის _____ დამოკიდებულია დამზადების ტექნოლოგიაზე.
3. კრემიანი ნამცხვრები და ტორტები დიდი რაოდენობით კალორიებს _____.
4. დაბინძურებულ საკვებში მავნე ნივთიერებების _____ მატულობს.

1.4. დაუკავშირეთ ერთმანეთს ნიმუშის მსგავსად:



1.5. ჩასვით წრეებში შესაბამისი სასმელების სახელები ნიმუშის მსგავსად:



1.6. შემოხაზეთ სწორი პასუხი.

1. აპერიტივი არის:

ა) დესერტი; ბ) სასმელი; გ) პაერი.

2. აპერიტივს მიირთმევენ:

ა) მადის გასაძლიერებლად; ბ) მადის დასაქვეითებლად; გ) მადის დასაკარგად.

1.7. დაასრულეთ წინადადებები:

- ეთილის სპირტისაგან მზადდება _____.
- სადესერტო სასმელს იყენებენ _____.
- თეთრი ღვინო უნდა მიირთვათ _____.
- წითელი ღვინო უნდა მიირთვათ _____.
- ცივსა და ცხელ საუზმეულს ეხამება _____.

1.8. მოუძებნეთ წინადადებების ნაწილებს გაგრძელებები

(დავალება შეასრულეთ ნიმუშის მიხედვით):

☐ 1 ალკოჰოლის ზომიერი გამოყენება	☐ სპირტისგან იღებენ.
☐ 2 ალკოჰოლის მცირე დოზით მოხმარება	☐ ხსნის სტრესს.
☐ 3 ალკოჰოლურ სასმელს ეთილის	☐ 1 დასაშვებია.
☐ 4 ალკოჰოლური სასმლის მიღების დროს	☐ არჩვენის გაკეთება.
☐ 5 ეთილის სპირტის მიღება	☐ ზომიერების დაცვაა საჭირო.
☐ 6 სრულწლოვან ადამიანს შეუძლია	☐ ხილისგანაც შეიძლება.

1.9. გაასწორეთ შეცდომები (ყურადღება მიაქციეთ ხაზგასმულ სიტყვებს):

ნიმუში: ჩვენ კარგად უნდა ვისწავლით. ჩვენ კარგად უნდა ვისწავლოთ.

- ღვინოს ზომიერად მიირთვი. _____.
- დესერტთან უნდა მიირთვათ ტკბილი ღვინოს. _____.
- ბაბუაჩემმა სადილის წინ აპერიტივს სვამს. _____.
- დედა ყურძნის წვენისგან დესერტი მოამზადა. _____.
- ბავშვებმა ღვინო არ უნდა დალიეს. _____.

1.10. ა) წინადადებების გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით სათანადო კავშირი:

1. სასმელს ზომიერად დალევ, არ დათვრები!
2. შენ ამბობ, სასმელი მავნებელი არ არის?
3. დუღილი წყდება, შაქარი ალკოჰოლად გადაიქცევა.
4. ეთილის სპირტით მზადდება ღვინო, წამლებიც.
5. მიირთვით ღვინო, დაიცავით ზომიერება!
6. ძალიან მიყვარს წითელი ტკბილი ღვინო, არასოდეს ვსვამ ბევრს.

რომ
როცა... მაშინ
მაგრამ
თუ
თუმცა
არა მხოლოდ...
არამედ

ბ) ზემოთ მოცემული კავშირების გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები:

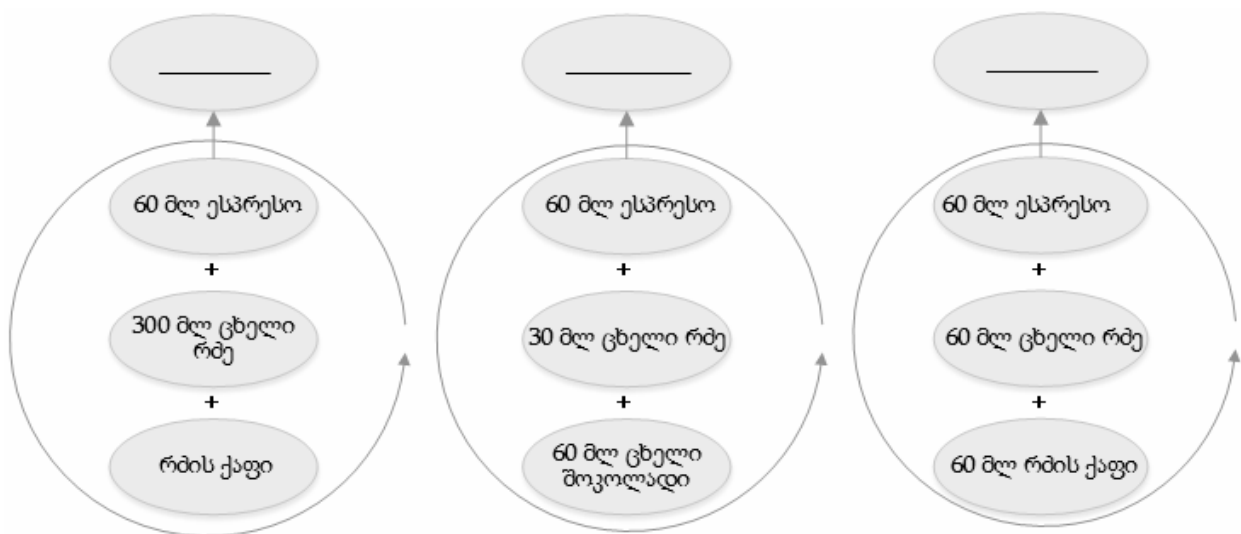
1. _____.
2. _____.
3. _____.
4. _____.
5. _____.
6. _____.

2. უალკოჰოლო სასმელების ტექნოლოგია

2.1. აზრობრივად სწორი წინადადებები აღნიშნეთ ნიშნით “+”, მცდარი — “-” ნიშნით:

1.	ჩაი არა მხოლოდ სასიამოვნო სასმელია, არამედ სასარგებლოც.	
2.	წვენი მწიფე ხილის დაქუცმაცება-გამოწურვით მიიღება.	
3.	წვენებისთვის დაუშვებელია შაქრის, სიროფის (ვაჟინის), ლიმონის წვენის, ვიტამინების, მინერალების დამატება.	
4.	ნებისმიერი ტკბილი გაზიანი სასმელი შეიცავს მხოლოდ ნახშირორჟანგს.	
5.	ფალსიფიკაციის დროს წვენში ლუდს აზავებენ.	
6.	ორგანიზმში მოხვედრის შემდეგ შაქარი ცხიმად გადაიქცევა და სიმსუქნეს უწყობს ხელს.	
7.	რბილობი ცუდად სცილდება ატამს, გარგარს, ქლიავს, ალუბალს, მოცხარს...	

2.2. დააკვირდით ინგრედიენტებს და გამოიცანით, ყავის რომელი სახეობა მზადდება მათი გამოყენებით. ცარიელ ადგილას ჩაწერეთ სახელწოდება:



2.3. წვენის დამუშავების ტექნოლოგიური პროცესი დაალაგეთ თანმიმდევრულად შესაბამისი ნომრით:

☐ ფილტრაცია

☐ ნაყოფის გარეცხვა

☐ ნაყოფისგან წვენის მიღება

☐ ჩამოსხმა და ეტიკეტირება

☐ ნაყოფის გადარჩევა-დახარისხება

☐ პასტერიზება

2.4. ისწავლეთ ალკოჰოლური სასმლის – გლინტვინის მომზადება.

ის ღვინისგან დამზადებული ცხელი, არომატული და სასიამოვნო სასმელია, რომელიც განსაკუთრებით პოპულარულია ევროპაში. შესთავაზეთ გლინტვინი ევროპელ სტუმრებს, თუმცა დარწმუნებული იყავით, მასზე არც სხვები იტყვიან უარს.

ინგრედიენტები:

- 1 ლ. წითელი ღვინო
- 1 ღარიჩინის ჩხირი
- 1 ანისულის ვარსკვლავი (სანელეხელია)
- 3 ცალი მიხაკი
- 1 ნაჭერი ლიმონი
- 1 დაჭრილი ფორთოხალი
- 50 გრ. შაქარი



მომზადება:

ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ღვინოში და შემოდგით ცეცხლზე. გააცხელეთ, მაგრამ არ აადუღოთ. შემდეგ გადმოდგით და თავდახურული შეინახეთ. სუფრაზე მიტანის წინ შევიძლიათ ისევ შეათბოთ. გლინტვინი ცხელი ისმევა.

2.5. შესიტყვებები ჩასვით შესაფერის ადგილას და შეადგინეთ ტექსტი.

უალკოჰოლო სასმელებს	საჭირო რაოდენობის	ორი სახის
გაზიანი სასმელი	ნაყენით მიღებული	ფერმენტაციის პროცესი
ელიტური სახეობის	პოპულარული სასმელი	
გაუშლელ კვირტებს	ხანგრძლივი პროცესი	მცირე რაოდენობით
სასარგებლო სასმელიც	გავრცელებული არის	

ადამიანის ორგანიზმის 60% წყლისგან შედგება. წყლის _____ შესანარჩუნებლად ადამიანი სვამს _____. უალკოჰოლო სასმელი _____ არის: უგაზო და _____. უალკოჰოლო სასმელებიდან ერთ-ერთი _____ ჩაია.

ჩაის რამდენიმე სახეობიდან _____ მწვანე და შავი ჩაი. მწვანე ჩაის _____ ცოტა ხანს გრძელდება. უფრო _____ შავი ჩაის ფერმენტაციაა. თეთრ ჩაის _____ აწარმოებენ. ის _____ ჩაიდ ითვლება. ყვითელი ჩაისთვის მცენარის _____ კრეფენ.

ჩაი არა მარტო სასიამოვნო, არამედ _____ არის.

2.6. სწორია თუ მცდარი? სწორ პასუხს გაუსვით ქვეშ ხაზი:

ნიმუში: ხსნადი ყავა წყალში (არ იხსნება, იხსნება);

- ყავა კოფეინს.... (შეიცავს, არ შეიცავს);
- ყავა არაბიკა და რობუსტა ერთი და იმავე ჯიშის.... (არის, არ არის);
- ხსნადი ყავა გრანულების და ფხვნილის სახით (იყიდება, არ იყიდება);
- ჩაის ამზადებენ მცენარის (ფესვებისგან, ფოთლებისგან);
- საქართველოში ჩაის ბუჩქი..... (იზრდება, არ იზრდება);
- ჩაი ადამიანისთვის არის..... (სასარგებლო, უსარგებლო);
- ჩაის სმა ბავშვებს (ეკრძალება, არ ეკრძალებათ);
- ნატურალური წვევნები მიიღება..... (მწიფე ხილის წვენიდან, მკვახე ხილის წვენიდან);
- ციტრუსები მოჰყავთ..... (აჭარაში, სვანეთში);
- რომელი ინგრედიენტით ამზადებენ ლიმონათს?..... (სტაფილოსგან, ტარხუნისგან).

2.7. ფრჩხილებში ჩასმული გმნები დაწერეთ შესაბამისი ფორმით:

ზაფხულში ელენე და ირაკლი ბაქოს (სტუმრობა) _____. და-ძმამ ქალაქი (დათვალიერება)_____ და ზღვის სანაპიროზეც (გასეირნება)_____. სადამოს პატარა ლამამ კაფეში (შესვლა)_____.

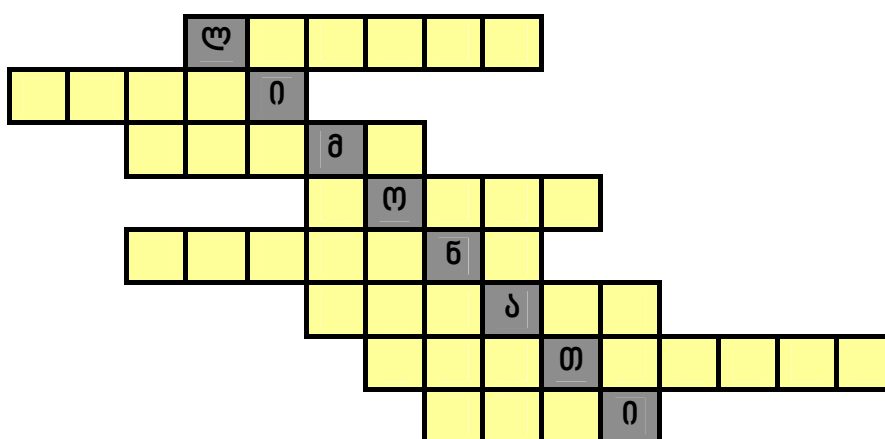
მიმტანი ღიმილით (შეგებება)_____ სტუმრებს. და-ძმამ ბაქლაჟა და ხილის წვენი (შეკვეთა)_____. უგემრიელესი ნამცხვრითა და ბროწეულის ცივი, არომატული სასმლით ახალგაზრდებმა ძალიან (სიამოვნება)_____. კაფედან გამოსულები სასტუმროსკენ მიმავალ გზას ფეხით გაუყვნენ.

2.8. ხაზგასმული გმნებისგან „მ-ელ“ და „მა-ელ“ მწარმოებლების გამოყენებით აწარმოეთ ახალი მნიშვნელობის სიტყვები და გამართეთ წინადადებები.

ნიმუში: საწარმო, რომელიც ამზადებს რძის პროდუქტებს, არის რძის პროდუქტების დამამზადებელი საწარმო.

- იმ ქარხანას, სადაც წვენებს ასხამენ, ჰქვია წვენების ქარხანა.
- ხილი და ბოსტნეული სასარგებლო ნივთიერებებს შეიცავს. ხილი და ბოსტნეული სასარგებლო ნივთიერებებისა.
- ქარხანა, რომელიც შეაკეთებს მანქანა-დანადგარებს, მალე აშენდება
.....
- საკონდიტრო ნაწარმს შაქრით ატკბობენ. საკონდიტრო ნაწარმის
ინგრედიენტი შაქარია.

2.9. შეავსეთ კროსვორდი. უჯრებში შესაფერის ადგილას ჩაწერეთ ნახატებზე გამოსახული ხილის სახელები:



3. საქართველო – ვაზისა და ღვინის სამშობლო

3.1. მოუძებნეთ წინადადებებს გაგრძელება:

1	ვაზის უძველესი ჯიშები	☐	ერის ისტორიასთან, ხელოვნებასთან.
2	ვაზის კულტურა დაკავშირებულია	☐	როგორც სამშობლოს.
3	კოლხეთში სტუმრობის ამბავს	☐	დაჩოქილმა უნდა დაკრიფო.
4	(ვაზი) თუ დაბლარია,	☐	საქართველოშია ნაპოვნი.
5	(ვაზი) თუ მაღლარია,	☐	თავისი გემოთი და სხვა უნიკალური თვისებებით.
6	დალოცვა ისე არაფერს უხდება,	☐	მოგვითხრობს ოდისევსი.
7	ქართული ქვევრის ღვინო იუნესკომ	☐	მსოფლიოს კულტურული მემკვიდრეობის ნუსხაში შეიტანა.
8	ქვევრის ღვინო გამორჩეულია	☐	ცაში ხელაპყრობილმა უნდა დაკრიფო.

3.2. შეავსეთ ცხრილი.

საწყისი (რა?)	ახლანდელი (რას შვრება?)	წარსული		მომავალი		წარსული (შედეგობითი) რა უქნია?
		(რას შვრებოდა?)	(რა ქნა?)	(რას იზამს?)	(რა (უნდა) ქნას?)	
აღიარება	აღიარებს (ის მას)	აღიარებდა (ის მას)	აღიარა (მან ის)		აღიაროს (მან ის)	უღიარებია (მას ის)
მოკრეფა			მოკრიფა			მოუკრეფია
შექმნა	ქმნის				შექმნას	
გაოცება	აოცებს (ის მას)			გააოცებს		
დახატვა	ხატავს	ხატავდა				დაუხატავს
მოხარშვა			მოხარშა		მოხარშოს	
გამოცხობა			გამოაცხო			გამოუცხვია
გათლა	თლის	თლიდა				გაუთლია
ჩასხმა	ასხამს					ჩაუსხამს

3.3 მოცემული ზმნებით შეადგინეთ წინადადებები:

მოუკრეფია არ გაუკეთებია შეუკმაზავს
არ გამოუცხვია ვერ ჩაუსხამს

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

3.4. 1. ფაქტს — საქართველო ვაზის სამშობლოა, ადასტურებს:

- ა) გვირაბების გათხრა; ბ) ორმოების ამოთხრა;
გ) არქეოლოგიური გათხრები; დ) სოროების გათხრა; ე) არხების გათხრა.

2. კრიკინა არის:

- ა) შინაური ცხოველის სახელი; ბ) ადამიანის სახელი;
გ) ველური ვაზის სახელი; დ) შინაური ვაზის სახელი; ე) კიკინი.

3.5. მოცემული გეგმის მიხედვით, (კითხვებზე პასუხის გაცემით), მოკლედ დაწერეთ ქართული ვაზისა და ღვინის ისტორია:

- რა ხნის არის ქართული ვაზი?

- რა ფაქტები ადასტურებენ საქართველოში ვაზის მრავალსაუკუნოვან ისტორიას?

- რა ჰქვია საქართველოში აღმოჩენილ ვაზის უძველეს ჯიშს?

- ქართული ვაზის რამდენი ჯიშია ცნობილი?

- რა ფაქტები ადასტურებენ საქართველოში ღვინის დაყენების ტრადიციას?

- რა კავშირი აქვს ქართულ ღვინოს იუნესკოსთან?

3.6. ზმნები ახლანდელი დროიდან გადაიყვანეთ წარსულში და წინადადებები ისე დაწერეთ. ყურადღება მიაქციეთ სახელის ბრუნვის ფორმებს:

1. მე თევზს ვწვავ. { (რას ვშვრებოდი?);
(რა ვქენი?);
(რა მიქნია?)
2. შენ ჭრი მწვანილს. { (რას შვრებოდი?);
(რა ქენი?);
(რა გიქნია?)
3. ნინო ამზადებს სადილს. { (რას შვრებოდა?);
(რა ქნა?) ;
(რა უქნია?)
4. ჩვენ თევზს ვწვავთ. { (რას ვშვრებოდით?);
(რა ვქენით?);
(რა გვიქნია?)
5. თქვენ ჭრით მწვანილს. { (რას შვრებოდით?);
(რა ქენით?) ;
(რა გიქნიათ?)
6. ნინო და თამარი ამზადებენ სადილს. { (რას შვრებოდნენ?);
(რა ქნეს?) ;
(რა უქნიათ?)

3.7. უპასუხეთ შეკითხვებს, პასუხები დაწერეთ სრულად:

- სად სწავლობდით 5 წლის წინ?.....
- სად სწავლობთ ახლა?.....
- გიოცნებიან თქვენს მომავალ პროფესიაზე?.....
- სად ისწავლეთ კერძების მომზადება?.....
- მოგიმზადებიათ ქართული კერძი?.....
- თქვენი ეროვნული რომელი კერძის მომზადება გიყვართ?.....
- რა წესები უნდა დაიცვას კულინარმა, რომ საჭმელი უვნებელი იყოს?.....

3.8. დაწერეთ, როგორ მოამზადებთ თქვენს საყვარელ ტკბილეულს და რომელ სასმელთან ერთად მიართმევთ სტუმარს.

3.9. ფრჩხილებში ჩასმული გმნები ჩასვით კონტექსტისათვის შესაფერისი ფორმით:

ელმირა დილით ადრე ბაზარში (წასვლა)....., მეგობრისათვის ტორტი უნდა (გამოცხობა)..... ზოგი ინგრედიენტი ადრე (ყიდვა)....., ახლა მარწყვს (ყიდვა)..... . ჩქარობს, გამოცხობა ორ საათში უნდა (მოსწრა-
ბა) ხვალ ქართული ენის გაკვეთილი აქვს და დავალებაც უნდა (წერა)..... .

მაღე სამზარეულოში არაჩვეულებრივი სურნელი (დადგომა) საკვირ-
ველია, ელმირას უკვე ცომი (მომზადება)....., ყალიბში (ჩასხ-
მა) და ღუმელში (შედგმა).....

თავისი (გამოცხობა) ტორტით ხედამშვენებული ელმირა საღამოს ანას ესტუმრა.

„რა ლამაზი ტორტი (გამოცხობა).....“ ?! — აღტაცება ვერ დამალა ანამ და მეგობარს მოეხვია.

3.10. ა) წინადადებებში ჩასვით შესაფერისი გმნა:

- ღვინით ქართველები სტუმრებს გულუხვად
- ღვინომ ქართველებს უძველეს დროში სახელი.
- ღვინო ქართველებს თურმე უძველეს დროში

გაუთქვა
უმასპინძლედონენ
დაუმზადებიათ

ბ) ჩასვით შესაბამისი ფორმის გმნა:

- ბაბუა ვაზს სიყვარულით
- ბაბუას ვაზისთვის (თურმე) სიყვარულით
- ბაბუამ ვაზს სიყვარულით

მოუვლია
მოუარა
უვლიდა

3.11. ა) გამოიყენეთ გმნის მოცემული ფორმები და შეადგინეთ წინადადებები:

- (თურმე მოამზადა).
- (ვერ მოუხარშავს).
- (აუდუღებია).
- (არ გამოუცხვია).
- (დაუდასტურებია).
- (შეუქმნია).
- (ვერ შეუსრულებია).
- (ვერ უპოვიათ).
- (აღმოუჩენიათ).
- (თურმე გაუშენებიათ).
- (არ მოუყვანიათ).
- (უღიარებიათ).

ტავი V სამგარეული – ჭვეყნის კულტურის ნაწილი

1. ქართული რეგიონალური სამგარეული

1.1. მოძებნეთ და დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

1	ქართული რეგიონალური სამგარეული	☐	ტკბილ წვენს – ბაქმავს ამზადებენ.
2	კახური მწვადი	☐	წვნიანი შეჭამანდებით.
3	ქართლი განთქმულია	☐	ყველითა და კარტოფილით მზადდება.
4	სამცხე-ჯავახეთში თუთის წვენისგან	☐	საუკუნეების განმავლობაში ყალიბდებოდა.
5	ოსური ხაჭაპური – ხაბიზგინა	☐	გებუალია – ყველისა და პიტნის რულეტი.
6	მეგრული სამგარეულის შედევრია	☐	წალამზე იწვება.
7	სვანური სამგარეულის გემრიელი	☐	უგემრიელესი აჭარული ხაჭაპური.
8	იმერული ხაჭაპური	☐	მზადდება დამბალხაჭო.
9	აჭარულ სამგარეულის ამშვენებს	☐	კერძია ხინკალი.
10	გურულ საშობაო ღვებელს	☐	იმერული ჭყინტი ყველით მზადდება.
11	ფშავში სპეციალური ტექნოლოგიით	☐	კერძია ჭვიშტარი.
12	მთიელების სამგარეულის პოპულარული	☐	ყველითა და კვერცხით აცხობენ.
13	გუდის ყველის დამზადების უძველესი ტრადიცია	☐	ერთმანეთისგან განსხვავებულია.
14	საქართველოს კუთხეების სამგარეული	☐	თუშეთს ეკუთვნის.

ბ. თქვენ მიერ გამართული წინადადებებით ააგეთ ტექსტი.



1.2. ა. დაუკვირდით მოცემულ ტაბულას:

რატომ რა მიზეზით რის გამო	}	დაიგვიანე? — იმიტომ რომ, ავტობუსი გაფუჭდა.
--	----------------	---

ბ. წაიკითხეთ წინადადება:

ლევანმა დავალება არ დაწერა, იმიტომ რომ ზარმაცია.

გ. რატომ არ დაწერა ლევანმა დავალება? (პასუხი დაწერეთ)

— იმიტომ არ დაწერა, რომ
 — იმ მიზეზით არ დაწერა, რომ
 — იმის გამო არ დაწერა, რომ

1.3. წაიკითხეთ წინადადებები:

ა) დიდი თოვლის გამო დედა ბაზარში ვერ წავიდა.

ბ) დიდი თოვლისგან გზებია ჩაკეტილი.

უპასუხეთ კითხვებს და გააკეთეთ დასკვნა:

- რატომ ვერ წავიდა დედა ბაზარში? _____.
- რის გამო არის გზები ჩაკეტილი? _____.

1.4. ა. მოიფიქრეთ და დაწერეთ სიტყვები, რომლებიც უპასუხებს კითხვებს:

..... როგორი? 	 როგორ?
..... სადაური? 	 სად?

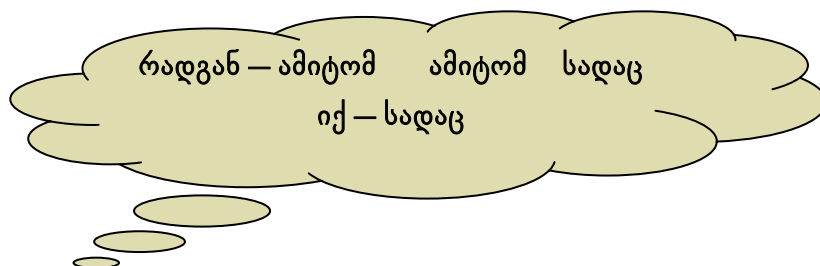
ბ. თქვენ მიერ ზემოთ დაწერილი სიტყვების გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები.



1.5. დააწყვილეთ სინონიმები:

- | | |
|---------------|--------------------------|
| • რეგიონი | მტერი, დუშმანი |
| • გზაგასაყარი | ყუათიანი, ნაყოფიერი |
| • დამპყრობელი | მხარე |
| • ნოყიერი | შაშხი |
| • გამორჩეული | გზაჯვარედინი |
| • ლორი | განსხვავებული, საუკეთესო |

1.6. ჩასვით შესაფერის ადგილას:



1. სტუმრები მალე მოვლენ, ყველაფერი მზად უნდა გვექონდეს.
2. ცივა, სუფრას ეზოში ნუ გაშლით!
3. ბატონო, თქვენ იქ დაბრძანდით, თბილა.
4. ამ რესტორანს კარგი მზარეულები ჰყავს, აქ ყოველთვის ბევრი ხალხია.
5. ასე მოგწონთ ჩვენი სამზარეულო, ხშირად გვესტუმრეთ.
6. დემეტრე, სადესერტო ტკბილი ღვინო მიიტანე, ქალბატონები სხედან!
7. კერძი ძალიან მწარეა, ვერ ვჭამე.

1.7. დაწერეთ ზმნების სწორი ფორმა:

1. კერძს მარილი აკლია, ამიტომ (დამატება) _____.
2. დედას დრო არ ჰქონია, ამიტომ თევზი ჟანას (შეწვა) _____.
3. სადაც თაფლია, ბუზიც, იქ (გამოჩენა) _____.
4. ცხელა, ამიტომ ხორცი მაცივარში (უნდა შენახვა) _____.
5. რადგან დედა იგვიანებს, ამიტომ ვახშამს მე (გამზადება) _____!

1.8. დააწყვილე: რა რას მიემართება?

ხილფაფა ●	● ხაჭაპური	ყავა ●	● ყურძენი
ყველი ●	● ნიგოზი და თაფლი	წიპები ●	● ინდაური
ხორცი ●	● წალამი	საცივი ●	● ნალექიანი
მწვადი ●	● ყურძენი	ალკოჰოლი ●	● ფლავი
ღუმელი ●	● ვაშლი	გაზიანი ●	● მარილიანი
ვაზი ●	● ხინკალი	ბრინჯი ●	● წიწაკა
გოგინაყი ●	● გამოცხობა, შეწვა	მწარე ●	● ლიმონათი
ბადაგი ●	● ვენახი	მლაშე ●	● ღვინო

1.9. გამოთვებულ ადგილებში ჩასვით შესაფერისი კავშირები:

1. ადამიანისთვის სასარგებლოა ბოსტნეული ხილი.
2. ადამიანისთვის სასარგებლოა ბოსტნეული ხილიც.
3. ავად ვარ, სასწავლებელში ვერ წავედი.
4. ავად ვარ, სასწავლებელში ვერ წავედი.
5. სასწავლებელში ვერ წავედი, ავად ვარ.
6. ავადმყოფობის სასწავლებელში ვერ წავედი.
7. ქართლში სხვადასხვა ჯიშის ვაშლი მოჰყავთ//მოდის, შესაფერისი კლიმატია.

1.10. რას ნიშნავს გამოთქმები: ხილი მოდის// ხილი მოჰყავთ?

- ა. ხილი დადის; ბ. ხილი მოაქვთ; გ. ხილი ხარობს.

1.11. ა) მოცემული ზმნები ჩასვით შესაბამისი ფორმით:

გამოყენება დამატება მოწონება
შეზავება მიცემა

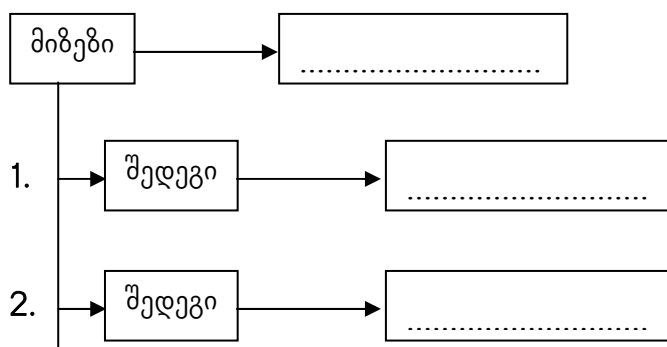
რას შვრებოდა?	რა ქნა?	რა (უნდა) ქნას?	რა უქნია?
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

ბ. იგივე ზმნები დაწერეთ | პირში:

რას ვშვრებოდი?	რა ვქენი?	რა (უნდა) ვქნა?	რა მიქნია?
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•

1.12. წაიკითხეთ და დაწერეთ, რა მიზეზსა და შედეგზეა ლაპარაკი წინადადებაში.

ვენახი სეტყვამ დააზიანა, ამიტომ ცოტა და უხარისხო ყურძენი დაკრიფეს.

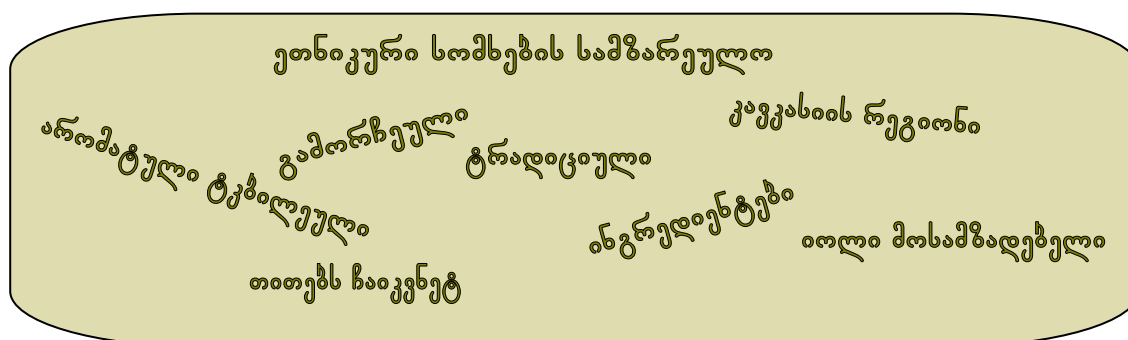


2. საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური სომხების სამზარეულო

2.1. სწორი ინფორმაცია აღნიშნეთ ნიშნით „+“, მცდარი – ნიშნით „-“.

•	საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური სომხების სამზარეულოსთვის დამახასიათებელია მრავალგვარი მწვანილისა და სანელების გამოყენება.	
•	ეთნიკური სომხების სამზარეულოში ყველაზე ხშირად იყენებენ მცენარეულ ცხიმს.	
•	სუჯუხი ქართული ტრადიციული ტკბილეულია.	
•	სომხური ლავაში საფუვრიანი ცომისგან გამომცხვარი თხელი პურია.	
•	სუჯუხი დოშაბისგან მზადდება.	
•	ტონირი არა მხოლოდ პურის გამოსაცხობად, არამედ გასათბობადაც გამოიყენება.	
•	კავკასიური სამზარეულო ერთ-ერთი ყველაზე მრავალფეროვანია.	
•	სომხური ტოლმის სოუსს მაწვნისგან ამზადებენ.	+

2.2. მოცემული სიტყვებისა და ფრაზების გამოყენებით დაწერეთ პატარა ტექსტი.



2.3. არტურმა ირაკლის ბასტურმის მომზადება ასწავლა და რეცეპტიც დაუწერა.

სამწუხაროდ, წერის დროს შეცდომები დაუშვა.

გაასწორეთ შეცდომები და ისე დაიმახსოვრეთ სომხური სადღესასწაულო სუფრის აუცილებელი კერძის მომზადება.



ბასტურმა



ბასტურმას მოსამზადებლათ საჭიროა:

- ◆ 2 კგ. საქონელი ✓ რბილი ხორცი
- ◆ 120 გ. მარილი
- ◆ 5 ჩ. კ. უცხო სუნელი
- ◆ 3 ჩ. კ. პაპრიკა
- (ტკბილი წიწაკის ფხვნილი)
- ◆ 2 ჩ. კ. ნიორის ფხვნილი
- ◆ 1 ჩ. კ. მწარე წიწაკა
- ◆ 1 ჩ. კ. მარილი
- ◆ ✓ დუღარე წიღალი

მომზადების წესი:

ხორცის ნაჭერს ორათ გავლოთ. ჩავდო ✓ ჭურჭელში. დავაღაროთ იმდენი მარილი, რო ✓ დაფარა და 4 დღე-ღამით მაცივარზე შევდგათ. ხორცი გამოუშვებს ცვენი, რომელმაც ყოველდღე უნდა გადა ✓ წუროთ.

შემდეგ ხორცი კარგად გა ✓ რეცხოთ გამდინარე წიღალზე. გავახვიოთ ტილოზე და სიმძიმეს ქვეშ მოთავსება. ასე დატოვოს მაცივარში 4 დღით. ხორცს ტილო ღოვე ✓ დღე უნდა გამოცვალოთ.

ხორცი მოვაშროთ წნეხი და 2 კვირით დავტოვოთ მაცივარში. ტილო ისევ ღოველ-დღე ვუცვალე. შემდეგ ხორცი გავხვრიტოთ და თოკი გავუღაროთ.

სანელებლებს დავასხათ იმდენი მდუღარე წიღალი, რომ სქელი მასა მივიღოთ. შემდეგ წავუსვით ხორცის ნაჭრები და ჩამოვკიდებ, რომ კარგად გაშრას. შეიძლება სანელებლები მეორეთაც წავუსვით. 2-3 კვირის შემდეგ ბასტურმა მზად არის.

2.4. დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების შესაფერისი ნაწილები:

- | | |
|---|--|
| ☐ 1 მე და არტურმა | ☐ ბასტურმის მომზადებამ. |
| ☐ 2 ყველაზე მეტად დამაინტერესა | ☐ ჩავდოთ კომშის ნაჭრები. |
| ☐ 3 აუცილებლად გავიზიარებ | ☐ შევძელით არაჩვეულებრივი ბასტურმის მომზადება. |
| ☐ 4 შიგადაშიგ უნდა | ☐ ყველა ნიუანსს. |
| ☐ 5 შევეცდები მოვამზადო | ☐ სომხური ტექნოლოგიით მომზადებული ტოლმის რეცეპტს. |
| ☐ 6 ყველამ ერთად გავსინჯოთ | ☐ გემრიელი სუჯუკი. |
| ☐ 7 მინდა შემოგთავაზოთ | ☐ 6 ჩვენი ნახელავი! |
| ☐ 8 ქალბატონი ირმა შემოგთავაზებთ | ☐ უგემრიელესი დესერტი – ალანი. |

2.5. შეავსეთ გამოტოვებული ადგილები გაკვეთილში მოცემული ახალი სიტყვების გამოყენებით. გაითვალისწინეთ სიტყვათა სათანადო ფორმები:

1. კარინე, ძალიან (ინტერესი) პოპულარული სომხური კერძის მომზადება და შეიძლება მასწავლო? – რა თქმა უნდა, ანა, ყველა (შტრიხი)....., (ნიუანსი)....., (თავისებურება)..... გაგაცნობ, შენ (შეიძლება) ოჯახის წევრებს, რომ (გასინჯვა).....

2.6. დაწერეთ პასუხები:

- რატომ გადაწყვიტეთ კულინარიულ სასწავლებელში სწავლა?

იმიტომ, რომ _____

- რატომ აირჩიეთ კულინარის პროფესია?

- რატომ არის აუცილებელი ჯანსაღი კვება?

- რატომ არის აუცილებელი იმის ცოდნა, სტუმარი ვეგეტარიანელია თუ არა?

- რატომ ითვლება საქართველო ვაზისა და ღვინის სამშობლოდ?

2.7. ა) აღამიანის დადებითი თვისებები აღნიშნეთ ნიშნით „+“, უარყოფითი – ნიშნით „–“:

შრომისმოყვარე	
ზარმაცი	
ინტერესიანი	
ბეჯითი	
ყურადღებიანი	
გულწრფელი	
ჯიუტი	
მიზანდასახული	+
ორგული	
ძუნწი	

თავაზიანი	
ერთგული	
ეგოისტი	
პატიოსანი	
მოღალატე	
ფრთხილი	
წინდაუხედავი	–
მატყუარა	
გულახდილი	
გულკეთილი	

ბ) შეაფასეთ თქვენი თავი და დაწერეთ, როგორი ხართ.

2.8. დაწერეთ სახალისო რეცეპტი თქვენი მეგობრის დაბადების დღის მისალოცად. გამოიყენეთ სიტყვები:

ჭიქა; უამრავი; 100%-იანი; ფინჯანი; სუფრის კოვზი; განუსაზღვრელი დროით; მწიკვი

დაუკავშირეთ სურვილები: ჯანმრთელობა, წარმატება, ენერგია, სიხარული, ბედნიერება, სიცოცხლე, დარდი.

ჩემო ძვირფასო მეგობარო, გილოცავ დაბადების დღეს, გკოცნი და გისურვებ: 1 მწიკვ დარდს (გააგრძელეთ) _____; _____; _____; _____; _____; _____;

2.9. წინადადებებში შესაფერის ადგილას ჩასვით მოცემული ჩართული სიტყვა-გამოთქმები:

დღეს ჩვენი ჯგუფის სტუდენტებს ბოლო გამოცდა გვაქვს და,, ვნერვიულობთ;, გამოცდას დევანიც დაესწრება; ჩვენი ჯგუფის კურატორი, ქალბატონი ქეთევანი,, ვერ მოვა, ავად არის., ყველა წარმატებით დავასრულებთ სწავლას; საინტერესო მომავალი გველის.

რასაკეიწელოა ეფიქრობ
სამწუხაროდ
როგორც ამბობენ

2.10. დაწერეთ პატარა ტექსტი, როგორ წარმოგიდგენიათ თქვენი მომავალი. გამოიყენეთ ჩართული სიტყვა-გამოთქმები:



3. საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური აზერბაიჯანელების სამზარეულო

3.1. აზრობრივად სწორი წინადადებები აღნიშნეთ „+“ ნიშნით, მცდარი — „-“ ნიშნით:

• ეთნიკური აზერბაიჯანელების სამზარეულოს ყველაზე პოპულარული და ტრადიციული კერძია ბრინჯის ფლავი.		
• ქაბაბი შამფურზე წამოცმული და ნაკვერცხალზე შემწვარი თევზისგან დამზადებული კერძია.		
• ბრინჯისა და სხვა ინგრედიენტების ერთად მოხარშვა აზერბაიჯანული ფლავის მომზადების სპეციფიკაა.		
• აზერბაიჯანელები ნაკლებად მოიხმარენ ცხვრის ხორცს.		
• შირინ-პლოვი ტკბილ ფლავს ნიშნავს.		
• აზერბაიჯანული სამზარეულო იაპონური სამზარეულოს გავლენას განიცდის.		
• ჩაი აზერბაიჯანელების საყვარელი სასმელია.		
• აზერბაიჯანული ტრადიციული კერძია ფითი — ცხვრის ხორცის წვნიანი.		

3.2. მოცემული სიტყვებისა და ფრაზების გამოყენებით დაწერეთ პატარა ტექსტი:

ეთნიკური აზერბაიჯანელების სამზარეულო

ოჯახი წვნიანი ხორციანი კერძი სუფრა

პოპულარული სტუმარი სასმელი ალკოჰოლი



3.3. ა) დააწვილეთ ერთნაირი მნიშვნელობის სიტყვები (სინონიმები):

შესახედაობა	•	•	მოწინავე, სახელგანთქმული
დადასტურება	•	•	უფრო მეტად, ხშირად
წარჩინებული	•	•	გარეგნობა
უმეტესად	•	•	დამტკიცება

ბ) ზემოთ მოცემული სიტყვების (სინონიმების) გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები:

- _____
- _____
- _____
- _____

3.4. მოცემულ ტექსტში სიტყვები დააბოლოოთ ისე, რომ მიიღოთ გამართული წინადადებებით შედგენილი რეცეპტი.

გემრიელი კერძის – ფითის რეცეპტი:



ფითი



ინგრედიენტები:

- ◆ ჩირი, ქიშიში – 500 გ
- ◆ კვერცხი – 2 ცალი
- ◆ ხახვი – 2 თავი
- ◆ კარაქი – 200 გ
- ◆ ქათამი – 1 ც.
- ◆ მარილი – 2 ჩ. კ.
- ◆ გრძელი ბრინჯი – 3 ჭიქა

მომზადების წესი:

ავადულოთ 2 ლ. წყალი, დავამატოთ 2 ჩ.კ. მარილი და ჩავყაროთ ბრინჯი, ვხარშოთ 10 წუთი. შემდეგ გადავწუროთ. ქვაბი წავუსვათ კარაქი, ჩავასხათ ათქვეფილი კვერცხი, ჩავყაროთ ბრინჯი ფენებად. მათ შუა მოვასხათ 120 გ გამდნარ კარაქი. დავახუროთ თავზე და დავდგათ დაბალ ცეცხლზე დაახლოებით 25 წუთი. გადმოვიღოთ ცეცხლი და შევფუთოთ.

ჩირი გავრეცხოთ, გავაშროთ, ვშუშოთ 5 წუთი. 3 ს.კ. კარაქი, დავასხათ 1 ჭიქა მდუღარე წყალს და კიდევ ვშუშოთ დარბილება.

ქათამი ხორცი დავჭრათ, მოვაცაროთ მარილს და შევწვათ დარჩენილ კარაქს. შემდეგ დავამატოთ დაჭრილი ხახვი და დაბალ ცეცხლზე მოვშუშოთ.

ბრინჯი გადმოვატრიალოთ დიდ თევზში ისე, რომ კვერცხის ქერქი ზემოთ მოექცეს. ზემოდან დავალაგოთ ქათამი.

ჩირი შეგვიძლია ცალკე მივიტანოთ ან ზემოდან მოვაცაროთ.

3.5. დაბოლოვით სიტყვები შესაბამისი ბრუნვის ფორმით:

- ბაჰარ... მეგობრ... ავადმყოფობის გამო ძალიან წუხდა.
- ოსმან ... გაკვეთილების გაცდენის გამო დეკანის სახელზე განცხადება უნდა დაწეროს.
- არასაპატიო მიზეზით გაკვეთილებ... არ გააცდინოთო, — უთქვამს ბატონ გიორგის.
- დეკან... ოსმან... განცხადება... ხელი მოაწერა.
- რამდენჯერ გითხარით, გამოცდებისთვის მოემზადეთ-მეთქი, — ბრაზობდა ჩვენი მასწავლებელ....
- ელენე, შენს მეგობრებს... გადაეცი, ხვალ რძის გადამამუშავებელ ქარხანაში მივდივართ-თქო.

3. 6. -მეთქი, -თქო, -ო ნაწილაკები ჩასვით სათანადო ადგილებში:

- ტოლმას ბებიას ძველი რეცეპტით ვამზადებ... , — გვითხრა ჟანამ
- ხომ გეუბნებოდი, მეზობლები თავიანთი ეროვნული კერძებით გაგვიმასპინძლებიან-....!
- ელენე, დედას უთხარი, სადილს დღეს ჩვენ გავაკეთებთ-...
- სომხური ანდაზა ამბობს: — ძალლი იქა ყეფს, სადაც კვებავენ...
- ბრძენს უთქვამს: — ღვინით გალახულს ჯობით გალახული სჯობს...
- ჩვენს მასწავლებელს უთხარი, დღეს ცოტა ხნით დაიგვიანებს —
- ჩვენ ექსკურსიაზე მცხეთაში მივდივართ... , გახარებულმა ვუთხარი დედას.

3.7. დაწერეთ განცხადება გაკვეთილებიდან (ლექციებიდან) გათავისუფლების თხოვნით. გამოიყენეთ ფრაზები:



ოჯახური მდგომარეობა (მიზეზის ახსნა)

გთხოვთ გამათავისუფლოთ

რამდენიმე დღე

3.8. გამოტოვებული ადგილები შეავსეთ შესაფერისი სიტყვებით და ააგეთ დიალოგი.

სუპერმარკეტში.

- არტური: გამარჯობა! შეიძლება, დამეხმაროთ პროდუქტების შერჩევაში?
- კონსულტანტი: რა თქმა , სიამოვნებით.
- არტური: აი, ეს პროდუქტი..... ღირს?
- კონსულტანტი: ლარი და თეთრი.
- არტური: ახალია?
- კონსულტანტი: ეტიკეტზე დამზადების და შენახვის
- არტური: პამიდვრის რომელ რიგშია?
- კონსულტანტი: ბოსტნეულის რიგში, თაროზე. ჰო, მართლა, დღეს ხორცსა და ხორცის ფასდაკლებაა. შეგიძლიათ საქონლის, ცხვრის ახალი კატლეტი, კუპატი. თუ გინდათ მზა კერძები, სხვადასხვა ღვეზელი, ტბილეული შეიძინეთ.
- არტური: ძალიან მომწონს ხაჭაპური, განსაკუთრებით — , მხალი, ნიგვზია-ნი და ღვინო „.....“. მათი ყიდვაც
- კონსულტანტი: წამობრძანდით, დაგეხმარებით.
- არტური: დიდი !
- კონსულტანტი: იმედია, ნაყიდი პროდუქტებით ხართ. ახლა სალაროსთან მიბრძანდით, გადაიხადეთ და ბილეთსაც მოგცემენ. ამ თვეში ლატარიის გათამაშებაა და იქნებ რამე მოიგოთ კიდევ.
- არტური: მართლა? მშვენიერია. გმადლობთ, ნახვამდის!
- კონსულტანტი: გემრიელად მიირთვით, ნახვამდის. კიდევ გვესტუმრეთ!

3.9. ა) დაწერეთ ხაზგასმული სიტყვების სინონიმები:

- კარგი შესახედაობა =
- წარჩინებული სტუდენტი =
- არჩილი უმეტესად საწარმოშია =
- ხელის მოწერით დადასტურება =
- ცხარე კერძი =
- მარილიანი კერძი =

ბ) დაწერეთ ხაზგასმული სიტყვების ანტონიმები:

- უმეტესად სახლშია ≠
- მაღალი ხარისხის ≠
- ნათქვამის დადასტურება ≠
- პროდუქტის ყიდვა ≠
- კონკურსში გამარჯვება ≠
- საქმის დაწყება ≠

3.10. დააბოლოვეთ სიტყვები შესაბამისი ნაწილაკებით:

-მეთქი -თქო, -ო.

ელვინი: ჰასან, გამარჯობა. იცი, ხვალ ჩვენი ჯგუფი გამოფენაზე რომ მიდის?

ჰასანი: კი, განცხადება წავიკითხე.

ელვინი: ჰოდა, ლეილას დაურეკე და უთხარი, ფოტოაპარატი წამოიღე...

ჰასანი: უკვე ველაპარაკე. ვუთხარი არ დაგავიწყდეს — ლეილამ მითხრა, ფატიმა ვერ მოდის....., მართალია?

ელვინი: მართალია. დაბადების დღე მაქვს....., თქვენც გელოდებოდით და გული მწყდება....., — მითხრა.

ჰასანი: არა უშავს, გადაეცი, სალამოს გესტუმრებით...

ელვინი: კარგი, ვეტყვი, ყველა მოვალთ....., გაუხარდება.

ჰასანი: აბა, შენ იცი. კარგად, ელვინ, ხვალამდე.

VI ტაპი სარესტორნო ბიზნესი

1. კულინარიული ხელოვნება და სერვირება

1.1 დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

- | | |
|---|---|
| ☐ 1 კულინარია არის | ☐ შეფ-მზარეული. |
| ☐ 2 პროფესიონალი მზარეულის მიმართ | ☐ ფანტაზიის უნარით დაჯილდოებული. |
| ☐ 3 მზარეულის უმაღლესი წოდებაა | ☐ კერძების მომზადების ხელოვნება. |
| ☐ 4 კულინარიული ხელოვნება სულ უფრო | ☐ ინტერესი იზრდება. |
| ☐ 5 შეფ-მზარეული არის | ☐ 4 მეტად ვითარდება. |

1.2. წინადადებებში გაასწორეთ აზრობრივი შეცდომები და დაწერეთ სწორად:

- რესტორანში ადამიანები ლექციების მოსასმენად დადიან.
- შეფ-მზარეულის მოვალეობაა: მაგიდების ალაგება, ჭურჭლის დარეცხვა, დარბაზის დალაგება, რესტორნის დაცვა.
- ფუჟენი არ გულისხმობს სხვადასხვა ქვეყნის სამზარეულოს კერძების შერწყმას.
- მოლეკულური კულინარიის კერძების შესაქმნელად საკმარისია პროდუქტის დამუშავების ტექნოლოგიის ცოდნა.
- მოლეკულური სამზარეულოს კერძების გაფორმება და სერვირება არ მოითხოვს დამატებით ცოდნას ამ ხელოვნების დასაუფლებლად.

1.3. დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

- | | |
|--|---|
| ☐ 1 თანამედროვე კულინარიის ერთ-ერთი | ☐ შეერთებას. |
| ☐ 2 მოლეკულური კულინარიის კერძები | ☐ მიმართულებაა ფუჟენი. |
| ☐ 3 ფუჟენი ნიშნავს შერწყმას ანუ | ☐ გვხვდება თავისი შეხედულებით. |

1.4. ჩასვით შესაბამის ადგილას ნაცვალსახელები — *ეს, ეგ* და *ის*.

- კერძი, რომელსაც ვჭამ, ძალიან გემრიელია.
- ოფიციატები, რომლებიც კარებთან დგანან, ძალიან თავაზიანიანები არიან.
- თეფშები, შენ რომ გიჭირავს ხელში, დედაჩემმა მაჩუქა.
- კოვზები, მე რომ მომიტანეს, დესერტისაა.
- შენ რომ გუშინ რეცეპტები ჩაიწერე, რეცეპტები მაჩვენე.
- სტუმრები, რომლებიც კუთხის მაგიდასთან სხედან, უცხოელები არიან.

1.5. დავალება

ეწვიეთ რომელიმე რესტორანს, კაფეს ან სასადილოს და შეაფასეთ სერვირების, ანუ სუფრის გაწყობის ეტიკეტი და შეავსეთ ცხრილი: მოამზადეთ პრეზენტაცია შედეგების შეფასების მიხედვით

კრიტერიუმები	3 (კარგი)	2 (საშუალო)	1 (დამაკმაყოფილებელი)	0 (არადამაკმაყოფილებელი)
სუფთა მაგიდა				
სუფთა ჭურჭელი				
მიმტანის სისწრაფე				
სრული სერვირება				

1.6. დაწერეთ, თქვენი გემოვნებით როგორ გააწყობთ რომელიმე სადღესასწაულო სუფრას (აღწერეთ სერვირება):

1.7. ა) წაიკითხეთ მორის ფოცხიშვილის პატარა ლექსი – „რომელმა რა ინატრა?“

ჩიტმა	– ცა;	ტურამ	– ტყე;
თევზმა	– წყალი;	მგელმა	– ცხვარი;
მგზავრმა	– გზა;	ჯამმა	– რძე;
ცხენმა	– ნალი;	ყველმა	– პური;
ვირმა	– ბზა;	ვაზმა	– მზე;
აფრამ	– ქარი;	გულმა	– გული!

ბ. დაწერეთ ვინ რა ინატრა?

- მზარეულმა _____
- მასწავლებელმა _____
- კულინარიული სასწავლებლის სტუდენტმა _____
- ექიმმა _____
- დიასახლისმა _____
- რესტორნის პატრონმა _____
- მოლექვლური კულინარიის კერძების შემქმნელმა _____

- გენური ინჟინერიის დარგის სპეციალისტმა _____
- მასპინძელმა _____
- სტუმარმა _____

1.8. რომელი სიტყვაა ზედმეტი? გადაშალეთ.

- მზარეული, რესტორანი, მიმტანი, მენიუ, სტუმარი, კერძები, სასმელი, ლექცია, სადღეგრძელო.
- ჭამა, სმა, კერძი, ღვინო, კითხვა, ყავა, დესერტი.
- მაცივარი, პროდუქტი, ხილი, ნაყინი, ტაფა, სასმელი.
- მოთუშვა, გამოცხობა, მოხარშვა, ადუღება, შეწვა, შეკვამბვა, მოტანა.

1.9. ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები დაწერეთ სათანადო ბრუნვის ფორმით:

1. (რესტორანი) ადამიანები სხვადასხვა (მიმანი) სტუმრობენ.
2. ზოგიერთ (ადამიანი)..... უცხო (კერძები)..... გასინჯვა სურს.
3. სარესტორნო (ბიზნესი)..... განვითარებასთან ერთად პროფესიონალი (მზარეული)..... მიმართ მოთხოვნა იზრდება.
4. თანამედროვე (სამზარეულო) დიდი მნიშვნელობა აქვს (ეკოლოგიური) სუფთა (პროდუქტი)
5. მნიშვნელობა აქვს აგრეთვე კერძების (გაფორმება).....

1.10. ა. შეავსეთ ცხრილში გამოტოვებული ადგილები ბმების სათანადო დროის ფორმებით:

საწყისი (რა?)	ახლანდელი (რას შვრება?)	წარსული		მომავალი		თურმეობითი (რა უქნია?)
		(რას შვრებოდა?)	(რა ქნა?)	(რას იზამს?)	(რა (უნდა) ქნას?)	
შეკვამბვა	ვკვამბავ (მე მას)	ვკვამბავდი (მე მას)	 შეკვამბე	 შეკვამბავს	შეკვამბო	 შევიკვამბავს
						
						

- ბ. დაწერეთ წინადადებები ზმნის – „შეკვამბე“, „(უნდა) შეკვამბო“, „შეუკვამბავს“, „კმა-ბავდა“, „კმაბავ“ – გამოყენებით:

2. რესტორანი და რესტორატორი

1.1 დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

- | | |
|--|--|
| ☐ 1 რესტორანი ლათინური სიტყვაა და ნიშნავს | ☐ საფრანგეთში უწოდეს. |
| ☐ 2 რესტორანი კვების ობიექტს პირველად | ☐ სწრაფი კვების ობიექტი |
| ☐ 3 ფასტფუდი არის | ☐ შემქმნელია. |
| ☐ 4 პროფესია რესტორატორი ნიშნავს | ☐ აღდგენას. |
| ☐ 5 რესტორატორი რესტორნის კონცეფციის | ☐ ხშირად რესტორატორი წარმართავს. |
| ☐ 6 მარკეტინგისა და მენეჯმენტის საქმეებს | ☐ ეროვნულ სამზარეულოს. |
| ☐ 7 წარმატებული შეფ-მზარეულები | ☐ 4 რესტორნის ან რესტორნების ქსელის მფლობელს. |
| ☐ 8 უპირატესობას ვანიჭებ | ☐ საკუთარ რესტორანს ხსნიან. |

2.2. დაწერეთ რესტორნის სახეობები და მათი სპეციფიკა.

2.3. მოცემული სიტყვები ჩასვით შესაბამის ადგილას:

რომელიც	რომელსაც	იმიტომ ... რომ	სადაც	როდესაც	რადგან
• ადამიანი, სამზარეულოში მუშაობს, ვალდებულია დაიცვას სისუფთავე. • პაპრიკა სანელებელია, მწარე გემო აქვს. • რესტორანში, ბავშვობაში მშობლებთან ერთად დავდიოდი, არაჩვეულებრივი კერძებით გვიმასპინძლებოდნენ. • რესტორანში ყოველთვის იმ საჭმელს ვირჩევ, ოფიციალტი უწევს რეკომენდაციას. • მზარეულის კონკურსზე დავრეგისტრირდი, მასწავლებელმა მირჩია. • ის ოთახი, სამუშაო შეხვედრები მიმდინარეობს, კეთილმოწყობილია. • კულინარიის ხელოვნება შევისწავლე, მომავალში რესტორნის მენეჯერად მსურს მუშაობა. • ბევრ ქვეყანაში თევზთან ერთად ლუდის მირთმევა მიუღებელია, ფიქრობენ, რომ თევზი უკარგავს ლუდს გემოს. • ხელები უნდა დავიბანოთ, ვეხებით უმ ხორცს და შემდეგ ვიწყებთ სხვა პროდუქტის დამუშავებას. • აპერიტივი არის სასმელი, სადილის წინ სვამენ.					

2.4. მოცემული შესიტყვებების გამოყენებით შეადგინეთ წინადადებები:

დღესასწაულის აღნიშვნა უმაღლესი წოდება	საქმიანი შეხვედრა კერძების გაფორმება	სერვირების ხელოვნება ეკოლოგიურად სუფთა
--	---	---

2.5. რომელი არღვევს კანონზომიერებას?

- მზარეული, რესტორანი, მიმტანი, მენიუ, სტუმარი, კერძები, სასმელი, ლექცია, სადღეგრძელო.
- ჭამა, სმა, კერძი, ღვინო, კითხვა, ყავა, დესერტი.
- მაცივარი, პროდუქტი, ხილი, ნაყინი, ტაფა, სასმელი.
- მოთუშვა, გამოცხობა, მოხარშვა, ადუღება, შეწვა, შეკმაზვა, მოტანა.

2.6. წინადადებებში სიტყვები დაწერეთ სათანადო ბრუნვის ფორმით:

1. (რესტორანი) _____ ადამიანები სხვადასხვა (მიზანი) _____ სტუმრობენ.
2. ზოგიერთ (ადამიანი) _____ უცხო (კერძები) _____ გასინჯვა სურს.
3. სარესტორნო (ბიზნესი) _____ განვითარებასთან ერთად პროფესიონალი (მზარეული) _____ მიმართ მოთხოვნა იზრდება.
4. თანამედროვე (სამზარეულო) _____ დიდი მნიშვნელობა აქვს (ეკოლოგიური) _____ სუფთა (პროდუქტი) _____.
5. დიდი მნიშვნელობა აქვს აგრეთვე კერძების (გაფორმება) _____ და (სერვირება) _____ ხელოვნებას.

2.7. მოცემული გამოთქმები ჩასვით ცხრილის შესაბამის სვეტში.

როგორ ზრძანდებით? - როგორ ხარ?

კაცო! - ბატონო! მოდი! - მოზრძანდი!

რას გინდა? - რა გნებაფთ? ინებეთ! - აიღე!

რას შეჯამ? - რას მიიწრთმეო? ქალო! - ქალობატონო!

ჯამე! - მიიწრთეო! დაჯექი! - ღაზრძანდი!

რა მოგიტანო? - რა მოგართეო?

უფროსისადმი მიმართვა (თავაზიანი ფორმა)	თანატოლისადმი ან უმცროსისადმი მიმართვა
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•

2.8. დაწერეთ ზმნები ბრძანებითის და წარსული უწახავი მოქმედების (I თურმეობითის) ფორმით:

საწყისი	რა (უნდა) ვქნათ?	რა ქენი(თ)	რა (უნდა) ქნას?	რა უქნია? I თურმეობითი
ხარშვა	მოვხარშოთ!	მოხარშე(თ)!	მოხარშოს(-ნ)!	მოუხარშავს
შეწვა	!	!	!	
გარეცხვა	!	!	!	
მორთვა	!	!	!	!
დაფუქვა	!	!	!	!

დაჭრა	დაგჭრა(თ)!	დაჭერი(თ)!	დაჭრას(-ან)!	დაუჭრია
გათლა	!	!	!	!
გამოცხობა	გამოვაცხოთ!	გამოვაცხვე(თ)!	გამოვაცხოს(-ნ)!	გამოვაცხვია
გათბობა	!	!	!	!
გაცივება	გავაცივოთ!	გავაცივვე(თ)!	გავაცივოს(-ნ)!	გავაცივებია
ავსება	!	!	!	!
ადუღება	!	!	!	!
გაცხელება	!	!	!	!

2.10. თუ თქვენ გადაწყვეტთ სარესტორნო ბიზნესში საქმიანობის გაგრძელებას, გაეცანით მოცემულ პროექტს, შეისწავლეთ და დაიხმარეთ.

ნებისმიერ ბიზნესს ესაჭიროება წინასწარ შედგენილი პროექტი, განსაკუთრებით კი სარესტორნო ბიზნესს. ბიზნეს — გეგმა ანუ — ბიზნეს პროექტი უნდა შედგებოდეს შემდეგი სახის კვლევისა და ინფორმაციისაგან:

1) ბაზრის ანალიზი;

- I. კლიენტურა;
- II. კონკურენტი რესტორნები;

2) რისკების მართვა;

3) მარკეტინგული სტრატეგია;

- I. მიზანი;
- II. მიზნობრივი სეგმენტი;
- III. პროდუქტი და მომსახურება;
- IV. SWOT ანალიზი;
- V. მარკეტინგული ტაქტიკა;

4) ფინანსური გეგმა;

5) ხარჯები;

ა) ბაზრის ანალიზის დროს საჭიროა გავიაზროთ და შევისწავლოთ კლიენტების გემოვნება და ქცევა, თუმცა ეს არ კმარა. მნიშვნელოვანია, რომ შევისწავლოთ კონკურენტი რესტორნების მენიუ, მომსახურების ხარისხი და ფასი.

ბ) ნებისმიერი საქმიანობა დაკავშირებულია გარკვეულ რისკთან. რისკი შეიძლება იყოს შინაგანი და გარეგანი, და საჭიროებს დროულად აღმოფხვრას. მოგეხსენებათ, რომ რისკების სრულიად თავიდან აცილება შეუძლებელია. ხელმძღვანელის ამოცანაა განსაზღვროს როდისაა დაწესებულება რისკის წინაშე და ყველანაირი გზით ეცადოს მისგან თავის არიდებას.

გ) დაწესებულების მარკეტინგული მიზანი, როგორც წესი, კომპანიის მოგების გაზრდაა. ამისათვის ხშირად რესტორნები მომხმარებელს სთავაზობენ კერძების ახალ ფასებს, მომსახურების გაუმჯობესებულ ფორმებს, ერთგული და მუდმივი კლიენტების შენარჩუნებას და მათი რიცხვის გაზრდას.

მიზნობრივი სეგმენტი – არის ის სამიზნე აუდიტორია, რომელზეც არის გათვლილი რესტორანი. მიზნობრივი სეგმენტი შეიძლება იყოს ვიწრო და ფართო. ფართოა, ოდესაც რესტორანი გათვლილია ბავშვზეც, მოზარდზეც, ახალგაზრდასა და ასაკოვან ადამიანზეც. ვიწროა, თუკი ის გათვლილია მცირე ჯგუფზე – მაგალითად ეთნიკურ აზერბაიჯანელებზე და ა.შ.

პროდუქტის და მომსახურების უპირატესობა გულისხმობს სხვადასხვა სპეციალური შეთავაზებების არსებობას. მაგ, რესტორანს შეუძლია დათქვას, რომ ყოველ დღე 5-საათიდან შესულ ყოველ მე-10 სტუმარს უფასოდ მოემსახურება. ასეთი შეთავაზება მიიზიდავს მომხმარებელს და პოპულარულსაც გახდის.

SWOT ანალიზი – ეს არის ბიზნეს გეგმის ანალიზი ოთხი ასპექტის გათვალისწინებით: STRENGTHS – ძლიერი მხარეები, WEAKNESSES – სუსტი მხარეები, OPPORTUNITIES – შესაძლებლობები და THREATS – საშიშროებები.

ძლიერი მხარეები: აქ უნდა წამოიწიოს ის ძლიერი და განსაკუთრებული მხარე, რაც თქვენს რესტორანს გამოარჩევს სხვებისგან. თბილისი რესტორნების ნაკლებობას ნამდვილად არ განიცდის, ამიტომ თუ გსურთ სარესტორნო ბიზნესი ეს სპუნქტი კარგად უნდა გაიაზროთ და დაასაბუთოთ.

სუსტი მხარეები: სუსტი მხარე შეიძლება იყოს ერთ ქუჩაზე ბევრი კონკურენტის არსებობა, ფართის ნაკლებობა, რესტორნის მომსახურე პერსონალის კვალიფიკაციის ნაკლებობა და სხვ.

შესაძლებლობები: შესაძლებლობებს შორის უნდა ჩამოთვალოთ ისეთი რამ, რაც რეალურად შესაძლებელია. მაგ, წლის საუკეთესო რესტორნის ტიტულის მოპოვება და ა.შ.

საშიშროებები: საშიშროებებში უნდა მიუთითოთ ის, რაც თქვენი აზრით დააზარალებს თქვენს სარესტორნო ბიზნესს. მაგალითად, ასეთი შეიძლება იყოს ვალუტის კურსის ცვლილება, მზარდი კონკურენცია და სხვ.

მარკეტინგული ტაქტიკა გულისხმობს სარეკლამო კამპანიის წარმოებას. ერთი და მნიშვნელოვანი საქმეა რესტორნის გახსნა, მეორე კი მისი გაცნობა საზოგადოებისათვის. ყველაზე ხშირად რეკლამის განსათავსებლად იყენებენ სოციალურ ქსელს “Facebook”-ს და რადიოს, თქვენც ამ საშუალებების გამოყენებას გირჩევთ.

ფინანსური გეგმა – მიუხედავად იმისა, რომ თქვენი სარესტორნო ბიზნესი ჯერ არ დაწყებულია და მხოლოდ ჩანაფიქრის სახით არსებობს, აუცილებლად უნდა შეიმუშავოთ და წინასწარ გაწეროთ ფინანსური გეგმა ყოველდღიური და ყოველთვიური შემოსავლის გათვალისწინებით.

ფინანსური გეგმის მაგალითი:

რესტორნის ზომა/ადგილების რაოდენობა	80 ადგილი
მუშაობის საათები	12:00-02:00
კლიენტების დღიური საშუალო რაოდენობა	100
სადილის საშუალო ფასი	20 ლარი
მაქსიმალური დღიური შემოსავალი	20 ლარი X 100 = 2 000 ლარი
მაქსიმალური კვირეული შემოსავალი	14 000 ლარი (7 დღე)
მაქსიმალური თვიური შემოსავალი	60 000 ლარი (30 დღე)

3. სომელიე

3.1. ლოგიკურად დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

- | | |
|---|--|
| ☐ 1 სომელიე ღვინის ექსპერტია, რომელიც | ☐ მხოლოდ მარჯვენა მხრიდან ხდება. |
| ☐ 3 სომელიე უნდა ერკვეოდეს | ☐ მჟავიანობა, შაქრის შემცველობა და ტანინები. |
| ☐ 3 ღვინისა და სხვა სასმელების სერვირება | ☐ კარგად ერკვევა სასმელების სახეობებსა და თავისებურებებში. |
| ☐ 4 არასწორად შერჩეულმა ღვინომ შეიძლება | ☐ უხდება ნახევრად ტკბილი ან შემაგრებული ღვინო. |
| ☐ 5 ღვინის გემოს განსაზღვრავს | ☐ როგორც სასმელებში, ისე ადამიანების ხასიათსა და გემოვნებაში. |
| ☐ 6 ნამცხვარს და ხილს ყველაზე მეტად | ☐ გემო დაუკარგოს ყველაზე გემრიელ კერძსაც კი. |

3.2. ცარიელ ადგილებში ჩაწერეთ შესიტყვებები შესაბამისი ბრუნვის ფორმით:



- რესტორნის სტუმრებს ეხმარება სწორი არჩევანის გაკეთებაში.
- სომელიე რესტორნისთვის ადგენს.....
- სწორად შერჩეული ღვინო კერძთან შეხამებისას..... ქმნის.
- სომელიე კარგად უნდა ერკვეოდეს ღვინის საკითხებში.
- ღვინო ფრთხილად და ნელა უნდა გავსხნათ, რომ „ჟანგბადის შოკი“ არ გამოიწვიოს.

3.3. ხაზგასმულ სიტყვებს შეუცვალეთ რიცხვი და წინადადებები ისე დაწერეთ:

*ნიმუში: ჩემი მეგობარი საუკეთესო მზარეულია.
ჩვენი მეგობარი საუკეთესო მზარეულია.*

1. **მისი** მასწავლებელი დიდი ხანია ჩვენს სასწავლებელში ასწავლის ქართულ ენას.

2. **შენი** მშობლები სად მუშაობენ?

3. **ჩვენი** სასწავლებელი ქალაქის ცენტრშია.

4. **თქვენი** ინტერვიუ საინტერესო იყო.

5. **მათი** მომზადებული კერძები გემრიელია.

3.3. ჩასვით სიტყვები სათანადო ბრუნვაში:

- ჩემ.... მომზადებულმა კერძ.... ლექტორების მოწონება დაიმსახურა.
- შენ.... მომზადებულ კერძ.... სასიამოვნო სუნ.... აქვს.
- ჩემ.... გამომცხვარ ხაჭაპურ.... სტუმრებ.... მივართმევ.
- ჩემ.... მეგობარ.... კერძის მომზადებაში დამეხმარა.
- მის.... ძმა ცნობილი სომელია.
- შენ.... მეგობელ.... ნამცხვარ.... უკვე გამოაცხო?
- მათ... მომზადებულ... კერძები მომწონს.

3.5. გამოთოვებულ ადგილებში ჩასვით ხაზგასმული ზმნები სათანადო ფორმით, ყურადღება მიაქციეთ ნიმუშებს

ელენე კერძს **ამზადებს**, ნამცხვარს **აცხობს**, მურაბას **ხარშავს**, ზამთრისთვის ხილს, მწნილსა და კომპოტს **ინახავს**.

ელენე კერძს (თავისთვის) **იმზადებს**, ნამცხვარს, კომპოტი, ზამთრისთვის ხილს, მწნილსა და მურაბას

ელენე მეგობარს (სხვას) კერძს **უმზადებს**, ნამცხვარს, მურაბას, ზამთრისთვის ხილს, მწნილსა და კომპოტს

3.6. წინადადებები გადაიყვანეთ წარსულსა და მომავალ დროში და დაწერეთ:

ელენემ კერძი (თავისთვის) მოიმზადა, ნამცხვარი, კომპოტი, ზამთრისთვის ხილი, მწნილი და მურაბა

ელენე კერძს (თავისთვის) მოიმზადებს, ნამცხვარს, კომპოტს, ზამთრისთვის ხილს, მწნილსა და მურაბას

ელენემ კერძი მეგობარს (სხვას) მოუმზადა, ნამცხვარი, კომპოტი, ზამთრისთვის ხილი, მწნილი და მურაბა

ელენე კერძს მეგობარს (სხვას) მოუმზადებს, ნამცხვარს, კომპოტს, ზამთრისთვის ხილს, მწნილსა და მურაბას

3.7. შეავსეთ ცხრილში გამოტოვებული ადგილები გმნების სათანადო დროის ფორმებით:

საწყისი (რა?)	ახლანდელი (რას შვრება?)	წარსული		მომავალი		თურმეობითი რა უქნია?
		რას შვრებოდა?	რა ქნა?	რას იზამს?	რა (უნდა) ქნას?	
გახსნა			გახსნა (მან ის)			გაუხსნია (მას ის)
მოხმარება	ეხმარება (ის მას)			მოუხმარებია (ის მას)		მოხმარებია (ის მას)
მოთავსება		თავსდებოდა (ის)	მოთავსდა (ის)			მოთავსებულა (ის)
ცოდნა	იცის (მან ის)	იცოდა (მან ის)				სცოდნია (მას ის)

3.8. ფრჩხილებში ჩასმული გმნები დაწერეთ საჭირო ფორმით:

ჩემს მეგობერს უნდა რესტორანი (გახსნა) _____. ამ საქმეში მას თავისი მეგობარი (დახმარება) _____. ის ცნობილი რესტორატორია და კარგად (ცოდნა) _____, რა არის საჭირო წარმატებული ბიზნესისათვის. აძლევს რჩევებს, სადა აჯობებს რესტორნის (გახსნა) _____, როგორი უნდა იყოს მისი ინტერიერი, რომელ ნაწილში (მოთავსება) _____ რესტორნის სამზარეულო, საბანკეტო დარბაზი და სხვა.

3.9. დაწერეთ ტექსტი პირველ პირში:

არმინემ კულინარიული სასწავლებელი დაამთავრა და რესტორანში მზარეულად დაიწყო მუშაობა. მას მოსწონს თავისი საქმე და ყველაფერს სიყვარულით აკეთებს.

რესტორანში დღესასწაულისთვის ემზადებიან და არმინეს კულინარული ნაწარმის გაფორმება დაავალეს. ის კერძების გაფორმების ნამდვილი ოსტატია. განსაკუთრებით ავანგარდული კულინარია იტაცებს. კულინარიაში ექსპერიმენტების და აღმოჩენების დრო დგება.

3.10. დააკავშირეთ ერთმანეთთან ერთნაირი მნიშვნელობის სიტყვები (სინონიმები):

შეგირდი ●	● მოწინავე
ექსპერიმენტი ●	● მოსწავლე
ავანგარდული ●	● ცნობილი
თამამი ●	● ცდა
გამოჩენილი ●	● გაბედული
საჭირო ●	● აუცილებელი

3.11. დააკავშირეთ ერთმანეთთან ერთნაირი მნიშვნელობის სიტყვები (ანტონიმები):

გაბედული ●	● ძველებული
სიხარული ●	● ჩამორჩენილი
სიყვარული ●	● სიძულვილი
მოწინავე ●	● გაუბედავი
თანამედროვე ●	● მოკრძალებული
თამამი ●	● წუხილი

შემაჯამებელი: თავები V-VI-VII

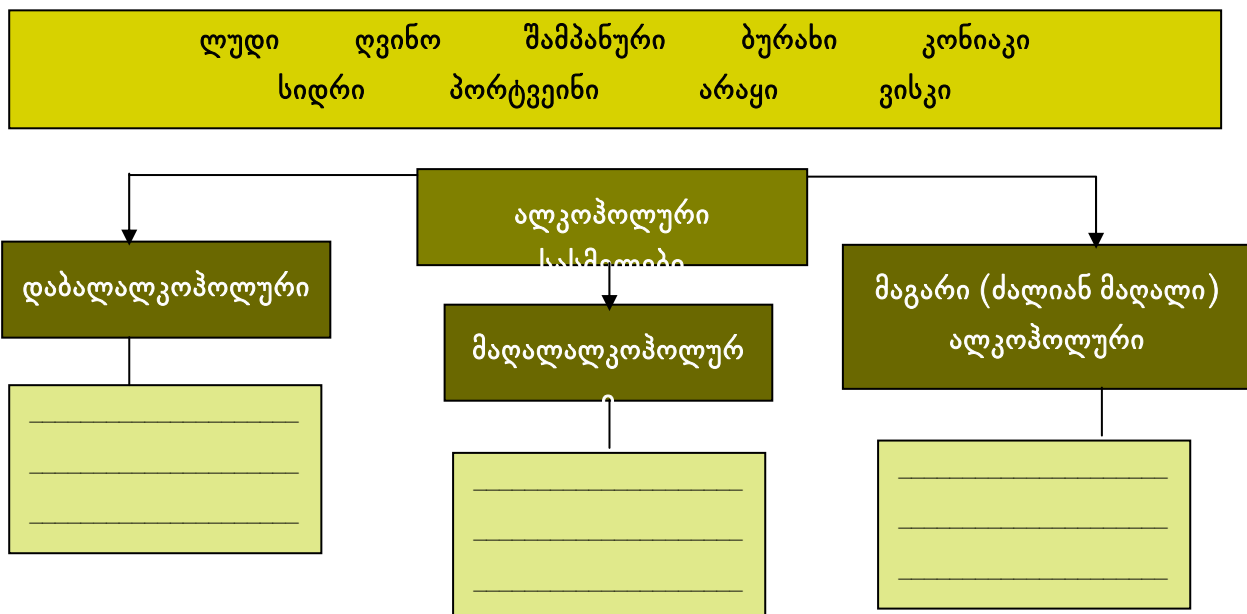
1. დაალაგეთ სიტყვები ლოგიკური თანმიმდევრობით:

1. აქვს საქართველოს ერთმანეთისგან განსხვავებული სამზარეულო კუთხეების.
2. აფხაზური ჰგავს სამზარეულოს მეტად მეგრულ ყველაზე სამზარეულო.
3. ქართული შეზავებაშია კერძების სამზარეულოს საიდუმლო.
4. სომხური საინტერესო სამზარეულოში ტოლმის რეცეპტია.
5. აზერბაიჯანული ბრინჯის ყველაზე კერძია ფლავი პოპულარული სამზარეულოში.

2. დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

- | | |
|--|---|
| ☐ 1 ყველამ უნდა იცოდეს ღვინის | ☐ მიიღეთ მილაკით. |
| ☐ 2 ალკოჰოლური სასმელების მიღება | ☐ ზომიერად გამოყენება. |
| ☐ 3 სამწუხაროდ, ხშირია | ☐ უძველესი ჯიში — კრიკინა. |
| ☐ 4 ეცადეთ, რომ გაზიანი სასმელი | ☐ წველების ფალსიფიკაცია. |
| ☐ 5 საქართველოშია ნაპოვნი ყურძნის | ☐ 18 წლამდე არ შეიძლება. |

3. დაალაგეთ ალკოჰოლური სასმელები ეთილის სპირტის შემცველობის მიხედვით და ჩაწერეთ შესაბამის ადგილას:



4. დააწყვილეთ სინონიმები:

ა)

ქვევრი ●	● ძირი
ფსკერი ●	● გაკვირვება
ვაზი ●	● ჭური
გაოცება ●	● ხსნარი
ნაყენი ●	● ვენახი

ბ)

დადასტურება ●	● დაკარგული
ნაპოვნი ●	● უარყოფა
გაშლილი ●	● ხანმოკლე
ხანგრძლივი ●	● უარყოფითი
დადებითი ●	● ხანმოკლე

5. გაასწორეთ შეცდომები და დაწერეთ სწორად წინადადებები:

- ჩვენი წინაპრებმა კარგად იცოდა ხილისგან წველების დამზადებას.
- სიცივის მოსამზადებლად ბებია უნდა იყიდოს ინდაურს და ნიგოზს.
- სომხები საუკეთესო ხარისხის ჩირი და მურაბა ამზადებს.
- გემრიელი სასმელის შერბეთს ხილის წვენისგან მზადდება.
- საქართველოში მცხოვრები სხვა ეთნოსის ადამიანებს ქართული კერძებსაც ხშირად ამზადებენ.

6. დაწერეთ წინადადებები მოცემული ჩართული სიტყვა-გამოთქმების გამოყენებით:

ვფიქრობ რა თქმა უნდა ჩემი აზრით
სამწესხაროდ რასაკვირველია

1. _____, ეს ინგრედიენტები დღეს არ გვჭირდება.
2. _____, ვახშამზე დავაგვიანებთ.
3. ქვევრის ღვინო, _____, ქებას იმსახურებს.
4. წელს, _____, ყურძნის კარგი მოსავალი გვექნება.
5. _____, სეტყვამ ვენახები ძალიან დააზიანა.

7. ჩასვით წინადადებებში შესაფერისი კავშირები:

- ვიცი, წარმატების მისაღწევად ბევრი შრომაა საჭირო.
- ხაჭაპური ქართველებს, უცხოელებსაც მოსწონთ.
- სოფელში რთველში ვერ წავედი ავად ვიყავი.
- მიყვარს ტკბილი ღვინო „ხვანჭკარა“ ცოტას ვსვამ.
- დაღლილი ვარ, ყავას ვსვამ.
- წყალი არის, იქ უხვი მოსავალი მოდის.

8. გმნა გამოცხობა ჩასვით შესაფერისი ფორმით:

ელენე ხაჭაპურს (თავისთვის) _____.

ელენე ხაჭაპურს მეგობარს (სხვას) _____.

ელენე გემრიელ ხაჭაპურს (საერთოდ) _____.

ელენემ ხაჭაპური მეგობარს (სხვას) _____.

ელენემ ხაჭაპური (თავისთვის) _____.

ელენემ ხაჭაპური (საერთოდ) უნდა _____.

ელენეს თურმე ხაჭაპური _____.

9. ჩასვით წინადადებებში გმნა დაჭრა მითითებულ დროში:

- ირაკლი მწვანილს (ახლანდელი) _____.
- ირაკლიმ მწვანილი (წარსული სრული) _____.
- ირაკლი მწვანილს (წარსული უსრული) _____.
- ირაკლიმ მწვანილი (უნდა + მომავალი) _____.
- ირაკლი მწვანილს (მომავალი) _____.
- ირაკლის მწვანილი (თურმე – წარსული შედეგობითი) _____.

10. დაწერეთ, როგორ წარმომიდგენია ჩემი მომავალი საქმიანობა

შუალედური ტესტი B1+

გვარი სახელი _____ თარიღი _____

1. მოსასმენი ტექსტი „და-ძმა ახალ ბიზნესს იწყებენ“

ა. მოსმენილი ტექსტის მიხედვით, შეავსეთ ცხრილი. სწორი ინფორმაცია აღნიშნეთ ნიშნით „+“. მცდარი – ნიშნით „-“:

(5 ქულა)

ელენეს და ირაკლის კაფე ერთ-ერთ საუკეთესო კვების ობიექტად აღიარეს.	სწორია	მცდარია
და-ძმამ საჭიროდ ჩათვალა სომელიესთან შეხვედრა.		
და-ძმის რესტორანი ქალაქის გარეუბანში მდებარეობს.		
ელენემ და ირაკლიმ სომელიეს თანამშრომლობა შესთავაზეს.		
სომელიემ და-ძმას თანამშრომლობაზე უარი უთხრა.		

ბ. უპასუხეთ კითხვებს:

1. ვისი დახმარებით წამოიწყეს ირაკლიმ და ელენემ რესტორნის გახსნა?

2. ვისთან შეხვედრა განიზრახა და-ძმამ და რატომ?

3. რა არის მთავარი სომელიეს პროფესიაში?

4. რა შესთავაზეს ახალგაზრდებმა სომელიეს?

5. რაზე შეთანხმდნენ და-ძმა და სომელიე?

2. გამოტოვებულ ადგილებში ჩასვით სათანადო კავშირები:

აჩა მხოლოდ (მარტო) აჩამედ მაგრაჰ
როდესაც (როცა) ... (მაშინ)

(5 ქულა)

- ღვინო დუღილს დაამთავრებს, ის სხვა ჭურშელში გადააქვთ.
- გაზიანი სასმელები პოპულარულია, მისი ჭარბად მიღება ჯანმრთელობისთვის საზიანოა.
- ჩურჩხელა ნივთებით, თხილისგანაც მზადდება.
- მწვადის შეწვა ტაფაზეც შეიძლება წალამზე შემწვარი უფრო გემრიელია.
- ყურძნისგან ღვინო, სხვა სასმელებიც მიიღება.

3. მოძებნეთ და დააკავშირეთ ერთმანეთთან წინადადებების ნაწილები:

(5 ქულა)

☐ 1 სამცხე-ჯავახეთში თუთის წვენისგან

☐ ტკბილეული ალანი.

☐ 2 ოსური ხაჭაპური – ხაბიზგინა

☐ ყველი და მოხარშული კვერცხი აქვს.

☐ 3 გურულ ღვეზელს გულსართად

☐ მომჟავო გემოს სოუსს–ნარშარაბს ამზადებენ.

☐ 4 განსაკუთრებულია სომხური

☐ კარტოფილით და ყველის გულსართით მზადდება.

☐ 5 აზერბაიჯანელები ბროწეულის წვენისაგან

☐ ტკბილ წვენს შაქმას ამზადებენ.

4. ა) შეავსეთ ცხრილი:

(თითოეული პასუხი – 0.5 ქ., სულ – 4 ქ.)

ახლანდელი დრო	წარსული დრო			
	უსრული რას შვრებოდა(-ნენ)?	სრული რა ქნა(-ეს)?	I თურმელობითი (შედეგობითი)	
			რას უქნია?	რა უქნია?
ვსინჯავ(თ)	ვსინჯავდი(თ)			გაგვინჯავს
სინჯავ(თ)		გასინჯე(თ)		
სინჯავს(-ენ)			გაუსინჯავს	

3. შეადგინეთ წინადადებები მოცემული ზმნების გამოყენებით:

(6 ქულა)

1. (ვერ გამოვაცხვეთ)
2. (არასოდეს არ მომიზადებია)
3. (გაგვინჯავთ?)
4. (შეწვეს)
5. (ვერ გავფცქვენი)
6. (სვამდი?)

5. ა. დააკავშირეთ ერთმანეთთან სინონიმები:

(5 ქულა)

რეგიონი ●	● მოწინავე, საუკეთესო
ნოციერი ●	● ხშირად, უფრო მეტად
წარჩინებული ●	● ნაყოფიერი, ყუთიანი
უმეტესად ●	● მხარე
გადასტურებ ●	● ვამტკიცებ, ვასაბუთებ

ბ. დააკავშირეთ ერთმანეთთან ანტონიმები:

(5 ქულა)

ნოციერი ●	● იშვიათად, ზოგჯერ
გამორჩეული ●	● აუღულებელი
ხშირად ●	● განსხვავებული
ვადასტურებ ●	● მწირი
ადუღებული ●	● უარვეყოფი

6. ჩასვით წინადადებებში –მეთქი, –თქო, –ო ნაწილაკები:

(5 ქულა)

1. მწვადთან შავი ღვინო ჯობია – , – ვუმტკიცებდი მეგობრებს.
2. ლიმონათი არ იყიდო – , გადაეცი ნიკას, – ჩვენ მიგვაქვს –
3. დღეს ლექციაზე ვერ მოვალ , – დამირეკა ლეილამ.
4. კარგი მზარეული ყოფილხარ , – შეაქო თამაზმა მეგობარი.
5. შენმა გამომცხვარმა ტორტმა ყველას აჯობა – გადაეცით ნინოს.
6. ქვევრის ღვინოს გავსინჯავთ , – ვუთხარი ბაბუს.

7. გადაიყვანეთ წინადადებები მომავალ დროში.

(5 ქულა)

1. გემრიელი აჯაფსანდალი მოვამზადე და ნინო სადილად ჩემთან მოვიდა.
.....
2. ნუცა გემრიელ ნამცხვრებს აცხობს.
.....
3. კახური ქვევრის ღვინოს ტექნოლოგია ყველას აინტერესებს.
.....
4. ჩვენი რესტორნის შეფ-მზარეული სხვა ქვეყნის კერძების გემოს დაკვირვებით სინჯავდა.
.....
5. სომელიემ კარგად იცის კერძებისა და ღვინოს შეხამება.

8. დააბოლოოვეთ სიტყვები სწორად:

(5 ქულა)

სუფრა... სერვირება ნამდვილი ხელოვნება.... ; მაღალი კლას... რესტორნებსა და ოფიციალურ მიღებებ... სუფრა.. განსაკუთრებულ... წეს... შლიან, გარდა იმისა, რომ კერძი უნდა იყოს... ძალიან გემრიელი..., ის ლამაზ.... და მიმზიდველად უნდა გამოიყურებოდეს.

9. რას ნიშნავს ფრაზები (დაწერეთ):

(5 ქულა)

1. „საქმეს თავს გავართმევთ“ (თავს წავართმევთ; ნამდვილად შევასრულებთ) _____.
2. „რა გაეწყობა“ (არაფერი ეშველება; სხვა გზა არ არის) _____.
3. „ცდა ბედის მონახვერეა“ (მცდელობამ შეიძლება წარმატება მოიტანოს; ცდა ბედს გაყოფს) – _____.
4. „კოვზი ნაცარში ჩამივარდა“ (კოვზი ნაცარში გადამივარდა; დავმარცხდი, არ გამომივიდა) _____.
5. „ფარ-ხმალს ნუ დაყრი (ნუ დანებდები, ნუ დაემორჩილები; ფარ-ხმალი არ გადაყარო) _____.

10. დაწერეთ, რომელ კერძს რომელი სახეობის ღვინო უნდა შევუხამოთ?

(5 ქულა)

- ა. წითელი ხორცის კერძებს: _____.
- ბ. თევზის კერძებს: _____.
- გ. ტკბილეს: _____.
- დ. ბოსტნეს: _____.
- ე. თეთრი ხორცის კერძებს: _____.

11. ზმნები – *შეწვა, მოდუღება* – ჩასვით შესაფერის ადგილას სათანადო ფორმით:

(5 ქულა)

1. ბიჭები (თავიანთთვის) _____ მწვადს.
2. ბიჭებმა სტუმრებს (სხვებს) _____ მწვადი.
3. ბიჭებმა (საერთოდ) _____ მწვადი.
4. გოგონებმა (თავიანთთვის) _____ ყავა.
5. გოგონები ბიჭებს (სხვებს) _____ ყავას.

12. ა. მოცემული თემებიდან შეარჩიეთ ერთ-ერთი და დაწერეთ ტექსტი:

(ტექსტი უნდა შედგებოდეს არანაკლებ 50 სიტყვისგან)

(10 ქულა)

1. რომელი კერძის მომზადება მიყვარს ყველაზე მეტად (ჩამოწერეთ ინგრედიენტები, დაწერეთ მომზადების წესი).
2. რომელ პროფესიას დაუკავშირებ ჩემს მომავალ საქმიანობას და რატომ.
3. რა ვისწავლე კულინარიულ სასწავლებელში.

კულინარიული რეცეპტები

ქართული სამზარეულო

საცვივი

ეს კერძი ქართული საახალწლო სუფრის მშვენიერებაა. საცივი, როგორც წესი, ინდაურისგან მზადდება, თუმცა ზოგიერთი ინდაურს ქათმით ანაცვლებს. საცივის საიდუმლო სანელებლებშია, ამიტომ ზუსტად მიჰყევით მომზადების ინსტრუქციას.



ინგრედიენტები:

1 ინდაური ან მოზრდილი ქათამი
1 კგ ნიგოზი
400 გ ხახვი
1 ს.კ. უცხო სუნელი
2 ს.კ. ყვითელი ყვავილი

1 ჩ.კ. მიხაკი
1 ჩ.კ. დარიჩინი
1/2 ჩ.კ. ხმელი ქინძი
2 კბილი ნიორი
ძმარი, მარილი და წითელი
წიწაკა – გემოვნებით



მომზადება:

ინდაური მოხარშეთ, შეაგრილეთ, მოაყარეთ მარილი და აირღუმელში შებრაწეთ. შემდეგ დაჭერით ნაჭრებად და მოათავსეთ ქვაბში.

ხახვი წვრილად დაჭერით და ინდაურის ბულიონიდან მოხდილ ცხიმში მოშუშეთ. თუ ბულიონი ნაკლებ ცხიმოვანია, დაუმატეთ კარაქი.

ნიგოზი 2-3-ჯერ გაატარეთ ხორცსაკეპ მანქანაში. გატარებულ ნიგოზს შეურიეთ დაფქული მიხაკი, დარიჩინი, ხმელი ქინძი, უცხო სუნელი, ყვითელი ყვავილი, დანაყილი ნიორი და ხელით ზილეთ, სანამ ზეთი არ გამოუვა. ზეთი ცალკე ჭურჭელში მოაგროვეთ.

ნიგოზის მასას შეურიეთ მოშუშული ხახვი და ცოტა ბულიონი. ეს მასა ბლენდერში ათქვიფეთ და ბულიონით გაათხელეთ, რომ თხელი არაფრის სისქის წვენი მიიღოთ. ნიგოზიანი წვენი დაასხით ქვაბში მოთავსებულ ქათმის ნაჭრებს და 5-10 წუთი ადუღეთ.

მზა საცივს მოასხით გამოწურული ნიგოზის ზეთი და ისე მიიტანეთ სუფრასთან.

შემერული

ქათამი შექმერულად ან, უბრალოდ, შექმერული, საქართველოში ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული კერძია. ბოლო წლებში შექმერულის სხვადასხვა ვარიანტს შეხვდებით, გთავაზობთ მის პირველად, ორიგინალურ რეცეპტს.



ინგრედიენტები:

საშუალო ზომის ქათამი
1 თავი ნიორი
1 ს.კ. კარაქი
ზეთი – შესაწევად
მარილი



მომზადება:

ქათამი გავასუფთაოთ და გავჭრათ შუაზე. მოვაცაროთ ცოტა მარილი და ორივე მხრიდან შევწვათ კარგად გახურებულ ზეთიან ტაფაზე. შემდეგ ამოვიღოთ და დავჭრათ. ტაფაზე მორჩენილი ცხიმის ნაწილი გადავღვართ, დანარჩენში კი მოვშუშოთ დაჭყლეთილი ნიორი. როდესაც ნიორი ოქროსფერი გახდება, მოვაცაროთ მარილი და ზედ დავაწყოთ ქათმის ნაჭრები. დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ქათმის ნაჭრები ნაწილობრივ დაფაროს. როდესაც წყალი ადუღდება, დავუმატოთ კარაქი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

რჩევა:

ნამდვილ შქმერულს არ უმატებენ რძეს, არაჟანს ან მაიონეზს. შეგიძლიათ მხოლოდ ნაღები დაუმატოთ, ისიც ბოლოს და მაშინვე გამორთეთ გაბჭურა. ქათამი უმჯობესია ნელ ცეცხლზე შეწვათ. ასე უფრო ნაზი და წვნიანი გამოვა.

ხინკალი

ინგრედიენტები:



500 გ შერეული (ღორისა და საქონლის) ხორცის ფარში
600 გ ფქვილი
წყალი – საჭიროების მიხედვით
1 კბილი ნიორი
3 თავი ხახვი
შავი პილპილი, მარილი, ძირა და წითელი წიწაკა – გემოვნებით



მომზადება

ხორცის ფარშს ავეურიოთ გატრებული ხახვი, ნიორი და სანელებლები, დავემატოთ იმდენი ცხელი წყალი, რომ წვენი ოდნავ მოიყენოს.

თასში ჩავყაროთ ფქვილი. თბილ წყალში გავხსნათ მარილი, ვამატოთ ფქვილს და მოვზილოთ მაგარი, ელასტიკური ცომი. ცომი ჩავდოთ თასში, გადავაფაროთ ტილო და 30 წუთის განმავლობაში გავაჩეროთ.

დიდი ქვაბით ცეცხლზე შემოვდგათ წყალი, როცა ადუღდება, მარილი დავემატოთ და ცეცხლს ჩავუწიოთ.

ცომი 1,5 სმ სისქეზე გავაბრტყელოთ, 7 სმ დიამეტრის ჭიქით ამოვჭრათ წრეები და შემდეგ ძალიან თხლად გავაბრტყელოთ. ფენის შუაგული უფრო სქელი უნდა იყოს, ვიდრე კიდეები. ფენებს შორის მოვაყაროთ ფქვილი.

თითოეული ცომის ფენაზე მოვათავსოთ 1 ს.კ. ხორცის ფარში, მოვახვიოთ და თავი კარგად მოვეკრათ. მოხვეული ხინკლები ფქვილმოყრილ ლანგარზე დავაწყოთ.

ცეცხლს მოვემატოთ, ქვაბს ამოვეურიოთ და მდუღარე მარილიან წყალში ფრთხილად ჩავყაროთ ხინკლები.

ხინკალი ვხარშოთ თავდახურული და ხანდახან ამოვეურიოთ. როცა ადუღდება, საფარებელი მოვხადოთ, ამოვეურიოთ და კიდევ ერთხელ ჩამოვადულოთ.

მოხარშული ხინკალი ამოვიღოთ ხის ქაფქირით, ასე ნაკლებად დაზიანდება.

ბატკნის ჩაქაფული ღვინით

ინგრედიენტები:



2 კგ ბატკნის ხორცი	2 ჭიქა ტყემალი
3 კონა მწვანე ხახვი	100–200 გ დუმის ნაჭერი
2 თავი ხახვი	1 ცალი ახალი ნიორი თავისი ფოჩით
6 კონა ტარხუნა	პილპილი და მარილი — გემოვნებით
3 კონა წიწმატი	თეთრი მშრალი ღვინო
4 კონა ქინძი	
1 კონა პიტნა	

მომზადება

ბატკნის ხორცი დავჭრათ მომცრო ნაჭრებად, დუმა დავკუწოთ, ხახვი დავჭრათ ალყა-ალყად, მწვანე ხახვი და დანარჩენი მწვანეხეხები – დაახლოებით 1 სმ-ზე. სქელძირიან ქვაბში (სასურველია თუჯის) ჩავაწყოთ ფენა-ფენა ხორცი და მწვანეხეხი, დავასხათ ღვინო ისე, რომ დაფაროს, მარილი და პილპილი დავუმატოთ და დავდგათ ნელ ცეცხლზე. როცა ხორცი მომზადდება, ჩავყაროთ ტყემალი და რამდენიმე წუთი წამოვადუღოთ.

მანვნის შეჭამანდი

ინგრედიენტები:



500 მლ მუავე მაწონი	1 კონა ქინძი
1 ლ. ცივი წყალი	1 კონა კამა
2 თავი ხახვი	5–6 ღერი პიტნა
2–3 კბილი ნიორი	მწვანე წიწაკა
2 ს.კ. ბრინჯი	მარილი
2–3 კვერცხის გული	

მომზადება:

1. ხახვი, მწვანეხეხი და წიწაკა წვრილად დავჭრათ.
2. ქვაბში გადავანდნოთ კარაქი და მოვშუშოთ ხახვი.
3. წყალში გავხსნათ მაწონი, კვერცხის გულები და დავასხათ მოშუშულ ხახვს, თან ვურიოთ, რომ არ აიჭრას.
4. როდესაც წამოდუღდება, დავუმატოთ ბრინჯი და განვაგრძოთ ხარშვა.
5. ბრინჯი რომ მოიხარშება, შევანელოთ მარილით, მოვყაროთ დაჭრილი მწვანეხეხი, ნიორი და წიწაკა. წვნიანი წამოდუღებისთანავე გადმოვადგათ ცეცხლიდან.

აჭარული ხაჭაპური



ინგრედიენტები:

ცომი

1 კგ ფქვილი
15–20 გ მშრალი საფუარი
500 მლ თბილი წყალი
50 მლ ზეთი
1 ჩ.კ. მარილი

გულსართი

4 კვერცხის გული
1200 გ გახეხილი ყველი
70 გ კარაქი



მომზადება

საფუარი და მარილი გავხსნათ თბილ წყალში, დავუმატოთ ფქვილი და ზეთიანი ხელებით მოვბილოთ ნაზი ცომი. ცომი ჩავდოთ თასში, გადავაფაროთ ტილო და დავდგათ ასაფუებლად. როცა ცომი აფუვდება, დავყოთ 300-გრამიან გუნდებად, გავაბრტყელოთ, ორივე მხრიდან შუაგულებისკენ გადმოვახვიოთ და კარგად შევკრათ.

გულში ჩავდოთ გახეხილი ყველი, გადავიტანოთ თუნუქის ფურცელზე და 250 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში შევდგათ. როცა ხაჭაპურის ზედაპირი დაიბრაწება, ჩავახალოთ კვერცხის გული და ცოტა ხნით კიდევ შევაბრუნოთ ღუმელში, შემდეგ დავუმატოთ კარაქის ნაჭერი და მივიტანოთ სუფრაზე.

ხაბიძგინა



ინგრედიენტები:

ცომი

250 მლ თბილი წყალი
1 ჩ.კ. მშრალი საფუარი
400–500 გ ფქვილი
1/3 ჩ.კ. მარილი
2–3 ს.კ. ზეთი

გულსართი

250 გ მოხარშული კარტოფილი
250 გ გახეხილი ცხიმოვანი ყველი
კარაქი



მომზადება:

თბილ წყალში გავხსნათ მარილი, საფუარი და ფქვილი. მოვბილოთ ნაზი ცომი, გადავაფაროთ ტილო და დავდგათ ასაფუებლად.

ცხელი კარტოფილი კარგად დავჭყლიტოთ და შევაბილოთ ყველი.

როცა ცომი აფუვდება, 3–4 გუნდად დავყოთ. ამდენივე გუნდად დავყოთ გულსართი, ჩავდოთ ცომში, მოვუკრათ პირი, თხლად გავაბრტყელოთ და 250 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში გამოვაცხოთ. გამომცხვარ ხაბიძგინას წავუსვით კარაქი.

ნაზუქი

ნაზუქი უმეტავერესად ქართლსა და კახეთშია გავრცელებული. ამ ნუგბარს ასევე აცხობენ მესხეთშიც. გთავაზობთ ნაზუქის მომზადების ქართლურ ვერსიას.

ინგრედიენტები:



150 გრ. კარაქი	3 ს.კ. მშრალი საფუარი
500 გრ. შაქარი	მარილი
3 კვერცხი	1,5-2 კგ ფქვილი
(+1 კვერცხის გული	ვანილი
გადასასმელად)	
700 მლ რძე	



მომზადება:

თბილ რძეში გავხსნათ საფუარი და შაქარი. დავუმატოთ ათქვეფილი კვერცხი, გამდნარი კარაქი და ავურიოთ კარგად. დავუმატოთ ვანილი და მარილი, დავაცრათ ფქვილი და მოვზილოთ ცომი, გადავაფაროთ საკვები ცელოფანი და დავდგათ ამოსასვლელად. როდესაც ცომი კარგად ამოფუვდება, ამოვიღოთ სასურველი ზომის გუნდები, მივცეთ ფორმა და დავდოთ საცხობ ტაფაზე. გავაჩეროთ თბილ ადგილას რომ მეორედ ისევ ამოფუვდეს.

ზემოდან გადავუსვათ კვერცხის გული და გამოვაცხოთ 200 გრადუსზე.

გოზინაყი



ინგრედიენტები:

1 ჭიქა თაფლი	5 ჭიქა დაჭრილი ნიგოზი	1 ს.კ. შაქარი
--------------	-----------------------	---------------

მომზადება



თაფლი ჩავასხათ თუჯის ქვაბში ან ღრმა ტაფაში და წამოვადუღოთ დაბალ ცეცხლზე, როცა ქაფს გაიკეთებს, გადმოვდგათ და ბოლომდე გავაგრილოთ. ეს პროცედურა 2-ჯერ გავიმეოროთ, მესამედ კი ვხარშოთ, სანამ შესქელდება.

ცოტაოდენი თაფლი ამოვიღოთ და ჩავასხათ ცივი წყლით სავსე ჭიქაში, თუ მასა გამაგრებული და მსხვრევადია, მზადაა. დავუმატოთ შაქარი, დაჭრილი ნიგოზი და ავურიოთ. ვშუშოთ 1-2 წუთი, შემდეგ კი გადმოვიტანოთ წყლით დანამულ პერგამენტის ქაღალდზე, გავაბრტყელოთ და რომბებად დავჭრათ. მივირთვათ გაგრილებული.

სომხური სამზარეულო

ბასტურმა

ბასტურმა საქონლის გამოყვანილი ხორცია. მის გარეშე არ არსებობს სომხური სადღესასწაულო სუფრა.



ინგრედიენტები:

2 კგ საქონლის რბილი ხორცი	2 ჩ.კ. ნივრის ფხვნილი
120 გრ მარილი	1 ჩ.კ. ცხარე წიწაკა
5 ჩ.კ. უცხო სუნელი	1 ჩ.კ. მარილი
3 ჩ.კ. პაპრიკა (ტკბილი წიწაკის ფხვნილი)	მდულარე წყალი

მომზადება:

ხორცის ნაჭერი ორად გავყოთ, ჩავდეთ ჭურჭელში, დავაყაროთ იმდენი მარილი, რომ დაფაროს და 4 დღე-ღამით მაცივარში შევდგათ. ხორცი გამოუშვებს წვენს, რომელიც ყოველდღე უნდა გადავწუროთ.

ამის შემდეგ ხორცი კარგად გავრეცხოთ გამდინარე წყალში, გავახვიოთ ტილოში და წნეხის ქვეშ მოვათავსოთ. ასე გავაჩეროთ მაცივარში 4 დღით. ხორცს ტილო ისევ ყოველდღე უნდა გამოვუცვალოთ.

ხორცს მოვაშროთ წნეხი და 2 კვირით დავტოვოთ მაცივარში. ტილო ყოველდღე ვუცვალოთ. შემდეგ ხორცი გავხვრიტოთ და თოკი გავუყაროთ.

სანელებლებს დავასხათ იმდენი მდულარე წყალი, რომ სქელი მასა მივიღოთ. წავუსვათ ის ხორცის ნაჭრებს და ჩამოვკიდოთ, რომ კარგად გაშრეს. შესაძლებელია, სანელებლები მეორეჯერაც წავუსვათ. ხორცის ნაჭერი ჩამოვკიდოთ გასაშრობად. 2-3 კვირის შემდეგ ბასტურმა მზად იქნება.

ტოლმა კომშით



ინგრედიენტები:

1 კგ შერეული ფარში	300 გ დაკონსერვებული პამიდორი
ერთი თავი კომბოსტო	2 ს.კ. ტომატპასტა
100 გ ბრინჯი	5-6 კბილი ნიორი
ქინძი	1 ჩ.კ. ხმელი ქონდარი
ოხრახუში	1 ჩ.კ. ხმელი რეჰანი
1 ხახვი	მარილი
2-3 კომში	ცხარე წიწაკა

მომზადება:

კომბოსტოს გული ამოვაჭრათ და მდუღარე წყალში გავთუთქოთ. გათუთქვის პროცესში სათითაოდ მოვაცალოთ ფოთლები. შეგრილებულ ფოთლებს ფრთხილად ავაჭრათ მსხვილი ძარღვი. ბრინჯი გავრეცხოთ და შევურიოთ ფარშს. დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, მწვანე ხაჭაპური, მარილი, წიწაკა, 2-3 კბილი დაჭყლეტილი ნიორი და სანელებლები. კომბოსტოს ფოთოლზე მოვათავსოთ დაახლოებით ერთი სადილის კოვზი ფარში და ლამაზად გადავახვიოთ.

სქელძირიან ქვაბში ჩავაფინოთ კომბოსტოს ფოთლები და რამდენიმე კომშის ნაჭერი ჩავდოთ. ზემოდან გახვეული ტოლმები დავალაგოთ, შიგადაშიგ კომშის ნაჭრები ჩავაყოლოთ. ტომატპასტა და პამიდორის კონსერვი გავხსნათ წყალში. დავასხათ ტოლმას ისე, რომ ოდნავ ფარავდეს. მოვაცაროთ მორჩენილი მწვანე ხაჭაპური, ჩავაგდოთ 2-3 კბილი დაჩეხილი ნიორი, შევანელოთ მარილითა და წიწაკით. ზემოდან დავაფაროთ განიერი თეფში, რომელზეც რამე სიმძიმე (მაგ. ქილა ან სუფთა ქვა) უნდა მოვათავსოთ.

ტოლმა უნდა ვხარშოთ დაახლოებით 50-60 წუთის განმავლობაში. სუფრასთან მივიტანოთ ცხელი, არაჟანთან ან ნივრიან მაწონთან ერთად.

სომხური ქადა



ცომი

გული

400 გ კარაქი
5-6 ჭიქა ფქვილი
1 ჭიქა მაწონი
1 ჩ.კ. სოდა + 1 ს.კ. ძმარი
მწიკვი მარილი
2 კვერცხი

300 გ კარაქი
3 ჭიქა შაქარი
1 კვერცხის გული
მარილი
1/4 ჩ.კ. სოდა
2,5-3 ჭიქა ფქვილი
მწიკვი ვანილი

1 კვერცხის გული + 1 ს.კ. მაწონი - ზემოდან წასასმელად

მომზადება

კარაქი სახეხზე გავხეხოთ, დავაყაროთ ფქვილი და ხელით ავურიოთ, სანამ ფხვიერ მასას არ მივიღებთ.

გულში გავუკეთოთ ჩაღრმავება და ჩავასხათ ერთად არეული მაწონი, სოდა და ძმარი. დავაყაროთ მარილი, დავუმატოთ კვერცხი და მოვზილოთ ცომი.

ცომი სამ ნაწილად დავყოთ, გავახვიოთ ცელოფანში და 30 წუთით მოვათავსოთ მაცივარში.

ამასობაში მოვამზადოთ გული: ტაფაზე გავადნოთ კარაქი, ავურიოთ შაქარი, სოდა, ვანილი და მარილი.

დავუმატოთ ფქვილი და ვურიოთ. უნდა მივიღოთ ფხვიერი მასა. თუ საჭირო გახდა, ფქვილი კიდევ დავუმატოთ, სანამ საჭირო კონსისტენციას არ მივიღებთ.

ცომი გამოვიღოთ მაცივრიდან, თითოეული გუნდა ძალიან თხლად გავაბრტყელოთ, ზედ გადავანაწილოთ გულსართი და რულეტით გადავახვიოთ.

დავჭრათ ფიგურული დანით და ზემოდან მაწვნისა და კვერცხის გულის ნარევი წავესვათ.

გამოვაცხოთ 180 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში 20-25 წუთის განმავლობაში, სანამ არ დაიბრაწება.

ქებაბი შემწვარი ბოსტნეულით



ქებაბი შემწვარი ბოსტნეულით

ინგრედიენტები:

- ◆ 500 გრ. დაკეპილი ცხვრის ხორცი
- ◆ 500 გრ. დაკეპილი ცხვრის დუმა
- ◆ 1 თავი ხახვი
- ◆ მარილი
- ◆ თუთუბო
- ◆ შემწვარი ბოსტნეული — გარნირად

მომზადება:

ხორცს დავემატოთ მარილი, წვრილად დაკეპილი ხახვი და კარგად ავურიოთ.

ფარში დავყოთ გუნდებად და ფართოპირიან შამფურზე ავაგოთ.

შამფური ნაკვერცხალზე ვატრიალოთ, რომ თანაბრად შეიწვას. მიირთვით გრილზე შემწვარ ბოსტნეულთან ერთად. ჭამის წინ მოაყარეთ თუთუბო. ქებაბის მომზადებას დაახლოებით 15 წუთი სჭირდება.

შეკერბურა



ცომი:

300 მლ რძე
1 კვერცხი
250 გრ. გამდნარი კარაქი
3 ს.კ. არაჟანი
1 ჩ.კ. საფუარი
1 ს.კ. შაქარი
1/2 ჩ.კ. ილი
900 გრ. ფქვილი

გულსართი:

500 გრ. ნიგოზი ან თხილი
300 გრ. შაქარი
1/2 ჩ.კ. ილი

მომზადება:

თხილ რძეში გავხსნათ საფუარი, შევუერთოთ გამდნარი კარაქი, არაჟანი და კვერცხი. კარგად ავურიოთ და დავამატოთ ფქვილი. მოვზილოთ ცომი და ნახევარი საათით დავდგათ თხილ ადგილას.

ნიგოზი ან თხილი მოვხალოთ, მოვაშოროთ ფერფლი და ბლენდერში დავაქუცმაცოთ. დავუმატოთ შაქარი და ილი.

ცომისგან გავაკეთოთ თანაბარი ზომის ბურთულები და გავაბრტყელოთ. ჩავუდოთ გულსართი და გადავკეცოთ. კიდეები ლამაზად შევუხვიოთ, გედაპირის ერთი მხარე კი სპეციალური მოსართავით მოვრთოთ ტეხილი ბოლებით.

შეკერბურა გადავიტანოთ საცხობ ფორმაზე, რომელსაც ქაღალდი აქვს დაფენილი და გამოვაცხოთ 180 გრადუსზე გახურებულ ღუმელში, 15-20 წუთის განმავლობაში. შეკერბურა უნდა იყოს თეთრი, ამიტომ დიდხანს არ უნდა დავტოვოთ ღუმელში.

მზა შეკერბურა შევინახოთ დახურულ ჭურჭელში.

ქუთაბი

ქუთაბი ერთგვარი ღვებელია, რომელსაც საქართველოში მცხოვრები აზერბაიჯანელები ამზადებენ. ქუთაბის რეცეპტი მარტივია, გულსართი კი — მრავალფეროვანი.



ინგრედიენტები:

300 გ ფქვილი
 1/2 ჩ.კ. მარილი
 წყალი

მომზადება:

ფქვილი გავცრათ და მოვაყაროთ მარილი. ნელ-ნელა დავუმატოთ ოთახის ტემპერატურის წყალი. მოვამზადოთ მაგარი ცომი.

ცომისგან გავაკეთოთ პატარა ზომის გუნდები და ძალიან თხლად გავაბრტყელოთ. თითოეულ ფირფიტას დავადოთ 1 ს.კ. სასურველი გულსართი და გადავკეცოთ. კიდევს თითქმის დავაწვეთ და შევავერთოთ.

ქუთაბი გახურებულ ტაფაზე შევწვათ ორივე მხრიდან. შეწვის შემდეგ გადავუსვათ ცხიმი — კარაქი, ერბო ან ზეთი.

ქუთაბის გულსართი შეიძლება იყოს როგორც ტკბილი, ასევე მარილიანი. გულსართად იყენებენ საქონლისა და ცხვრის ხორცის ფარშს, გახეხილ გოგრას, ყველს, მწვანე ხაჭაპურს და ა.შ.