

## Неделя предмета «Иностранный язык».

Неделя предмета «иностранный язык», посвященная теме «Кухни мира» стартовала с 29 октября с проведения олимпиады по немецкому языку среди I и II курсов: I место заняли студенты группы 27-17 Дорохина Виктория и Шадрина Виктория, II место Печёнкин Данил, Низамутдинова Азалия группа 27-17, III место Веснин Михаил.

31 октября преподаватель иностранного языка Валиуллина Р. Ш. провела открытый классный час на тему «Здоровое питание», был проведен анализ того, что употребляют в пищу студенты, а также просмотр видео о наиболее популярных вредных продуктах.



В рамках недели предмета был проведен **Конкурс на лучший реферат по теме «World cuisines»** I место заняла Испирян София группа 210-17, II место Квятковская Дарья группа 22-17, III место Сагадеева Алсу группа 7-18.

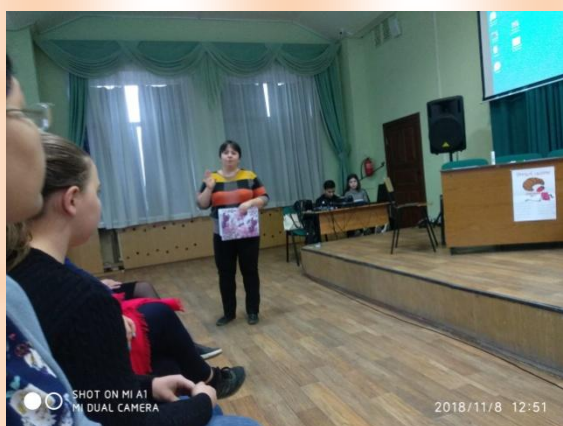
Была проведена **олимпиада по английскому языку** среди обучающихся I курса: I место заняли Борисова Ксения 412-18, Северина Саша группа 8-18, II место - Нурмухаметов Алмаз группа 412-18, Курамшин Артур группа 412-18, III место – Куляшова Марина группа 412-18, Мустафин Данил группа 412-18.

В рамках недели предмета был проведен **Конкурс на лучшую газету по теме «World cuisines»**: I место - Кашапова Айгуль группа 24-17, Никитин Андрей группа 26-17, II место – Солдатова Александра, Редькина Алёна группа 5-18, III место – Исрафилов Арсен группа 22-17





8 ноября преподавателем иностранного языка Сурменко Т.В. был проведен **брейн-ринг по английскому языку на тему «World cuisines»** участие принимали студенты групп 2-18 и 5-18, выиграла группа 2-18



Также в рамках недели предмета был проведен **Конкурс на лучшую презентацию на тему «World cuisines»**. I место занял Шемякин Стас группа 24-17, II место – Елисеев Антон группа 23-17, Мустафин Данил группа 412-18, III место – Крюкова Александра группа 26-17.

Был проведен **Конкурс на лучшее оформление рецептов на иностранном языке** среди обучающихся I и II курсов: I место заняла Белавина Анжелика группа 7-18, II место – Хазиахметова Элина группа 9-18, Заводчикова Елена группа 1-18, III место – Кашапова Айгуль группа 24-17, Испирян София группа 210-17

## Tatar national cuisine

The culinary traditions of Tatar cuisine have been developing for centuries. Preserving its identity, much of the cuisine has changed; it has been improved, enriched with new knowledge and products, which the Tatars learned from their neighbors. There is no doubt that the composition of the products in the first place influenced by natural conditions and not in the last way of life.

### Talkysh Kaleve

#### Ingredients:

- wheat flour- 250 g
- ghee- 200 g
- honey- 150g
- sugar- 450g
- water- 250 ml.



#### Cooking instruction:

Melt the melted butter in a small bowl, gradually add flour in small portions. Start frying the mixture, stirring constantly. At the beginning, the mass will be crumbly, but during cooking (about 30 minutes) it will become soft and smooth. The mass will be ready when the oil comes out on its surface in an even layer, and under it there will be liquid - then it must be removed from the fire. Next, make a fragrant honey mass. Mix honey with water (250 ml), granulated sugar and start to boil. The process is quite long, in the process it is important to try for readiness, dipping the tip of the match into the boiling mass, dripping on the palm and rubbing - in case the mass stretches, if you press on it, and the fibers break - remove from heat. Ready honey pour into a cold container, cooled. After that, quickly and from all sides you need to hook the mass with a knife to prevent it from hardening. When the mass thickens a little, put it on the board, pick it up and stretch it, fold it in half, connect the ends and stretch it again. The main thing to do it very quickly, trying not to break the mass, until it becomes white, shiny and stretching. Transfer the mass of melted butter to the chopping board, put the honey mass on top, make a ring and begin to stretch, then quickly fold it in half and connect at both ends. Absorbing the mass of melted butter, the dough will begin to stretch better and disperse into thin white fibers. Fibers spread out on the board and gently, collecting fingers. Fill them with molds (you can take a small conical glasses). The molded kaleve should be left for some time in the cold. Turn the form upside down, knock out of it a Talkysh kaleve.

#### Bon appetit!

SHOT ON MI A1  
MI DUAL CAMERA

2018/11/12 14:04

## Cherry Clafoutis



### Ingredients

- 2 teaspoons very soft butter
- 1 pound cherries
- 1 cup milk
- 1/2 cup sugar
- 1/2 cup flour
- 1/2 teaspoon salt
- 2 tablespoons melted butter
- 3 eggs
- 2 Teaspoons vanilla extract

### Directions

1. Preheat the oven to 350°F (180°C). Use the soft butter to generously grease a 10 inch diameter tart or cake pan.
2. Wash and dry the cherries and remove the stems. There is no need to pit the cherries, although you can if you wish. The pits are said to add extra flavor to the dish.
3. Evenly distribute the cherries in the buttered pan.
4. Place the two tablespoons of butter in a small dish that can go in the microwave. Cover with a piece of paper towel in case it explodes. Microwave on high for about 30 seconds - just enough to melt the butter.
5. Whisk together the flour, sugar, and salt in a mixing bowl. Whisk in the milk. Whisk in the eggs, melted butter and vanilla extract. Pour this batter on top of the cherries.
6. Place the pan in the preheated oven and bake for 45 minutes or until the custard is cooked through.
7. Serve

SHOT ON MI A1  
MI DUAL CAMERA

2018/11/12 14:05



### Ingredients:

- wheat flour - 200 grams or 1 Cup;
- egg - 5 pieces;
- lemon zest;
- butter - 200 grams or 1 packet;
- sugar - 200 grams or 1 Cup;
- baking powder - 1/2 teaspoon;
- vanillin;
- apples - 3 pieces;
- sugar powder.

## Charlotte

### Method of preparation

Butter a bit to melt. In the bowl of a blender whipped into a fluffy mass of softened butter, lemon zest sugar. Without ceasing to stir, to enter the 4 chilled eggs. Beat the mixture until foaming.

When sift the flour through a sieve together with baking powder and vanilla add to the other dough ingredients. Knead.

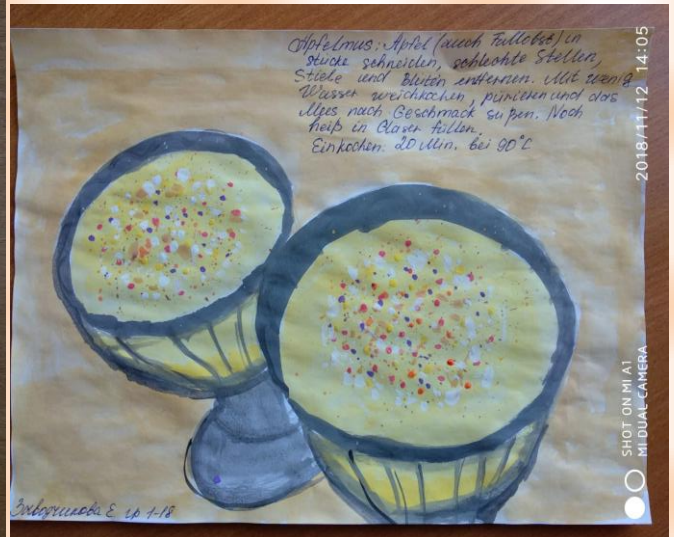
The apples are carefully washed. Cut into thin slices or cubes, the taste of the pie from the method of slicing will not change.

For for baking grease with butter, sprinkle with flour or breadcrumbs. Pour the batter and spread evenly in the tank. Top in a random order to spread the fruit filling. Preheat the oven to 180degrees. Top up inside the form and, without opening the door, bake for 45 minutes until the cake appears golden brown. To check whether the cake is ready, a wooden skewer, baking is possible with a wooden skewer. Apple cobbler sprinkled with sugar and serve, eat perfichs.

SHOT ON MI A1  
MI DUAL CAMERA

2018/11/12 14:05

Bon appetit!



Apple cobbler: Apfel (auch Füllebe) in Stücke schneiden, saubere Stellen, Stiele und Blätter entfernen. Mit wenig Wasser anreichern, pürieren und das Alles nach Geschmack süßen. Nach Heiß in Glasen füllen. Einbacken 20 Min. bei 90°C

Exlogrusada E. ca 1-18

SHOT ON MI A1  
MI DUAL CAMERA

2018/11/12 14:05

