03.03.2024 г. на базе ГБПОУ РА «Красногвардейский аграрно-промышленный техникум» к выполнению конкурсного задания компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (основная группа) приступили 5 обучающихся ОУ СПО республики.

Участники выполнили два модуля: модуль Б- приготовили из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида пирогов осетинских по 2 штуки: с кабачками и свежим сыром (кабачкиджын); с капустой и соленым сыром (къабускаджын хъаедындзтимае); с фасолью, луком репчатым.За 2,5 часа конкурсанты успели приготовить дрожжевое тесто безопарным способом, подготовить фарши, сформировать пироги, выпечь и презентовать. По модулю В конкурсанты приготовили из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (аертаедзыхаеттае) в количестве 6 штук. Для дегустации и презентации пироги были поданы на круглой белой плоской тарелке ,сложенные друг на друга в виде девятиконечной звезды.

«Легче всего у меня получаются пироги с сыром, может, поэтому они самые любимые. Сдобные пироги немного сложнее, но и их освоил под руководством своего мастера производственного обучения Ф.Д.. Тхакушиновой»,- рассказывает Трофим Медведев, участник, обучающийся ГБПОУ РА «КАПТ».