

1a klasės mokytoja Dalia Kavaliauskienė

DALYVAUJAME KONKURSE „MOKYKLOS VIRTUVĖS BROLIJA“

2014 m. gruodžio mėn. viena didžiausių didmeninės prekybos maisto produktais įmonių ir maitinimo paslaugų verslo lyderių šalyje UAB „PONTEM“ pakvietė mokyklas prisidėti prie mokyklos valgiaraščio kūrimo ir inicijavo respublikinį konkursą-edukacinį projektą „Mokyklos virtuvės brolija“. Šis konkursas skirtas paneigti įsitikinimą, kad sveikas maistas nėra skanus, o sveikos mitybos pagrindu laikomi produktai – beskoniai, ir paskatinti moksleivius maitintis sveikai. Pagrindinis šio projekto siekis – skatinti sveiką mitybą nuo pat pirmųjų klasių ir formuoti nuo mažens teisingo valgymo įpročius.

Sužinoję apie šį konkursą, nutarė išbandyti jėgas ir sudalyvauti 1a klasė. Pirmiausia sudarėme ir užregistravome komandą, kurią turėjo sudaryti mažiausiai vienas pedagogas, tėvų atstovas ir 3 mokiniai. Dalyvavimui konkurse užregistravome savo klasės komandą, kurią sudarė mokytoja Dalia Kavaliauskienė, tėvų atstovė Vilma Lukšienė, ir pirmokai Kamilė Česnulevičiūtė, Gustas Lukšys, Kamilė Bereznevičiūtė, Arnas Tamulevičius, Ieva Gudaitytė. Gyvename Druskininkuose, todėl pasivadiname „Druskiukais“. Konkursui reikėjo sukurti sveiko patiekalo receptą. Ilgai galvojome, ką tokio įdomaus, sveiko ir skanaus sukūrus. Susinešėme iš namų mamyčių šaldytas uogas, vaisius ir pasilikę po pamokų kibom į darbą.



Mokinukams labai patiko pats gamybos procesas. Buvo smagu visiems drauge dirbti. Vaikai lupo, pjaustė vaisius, vėrė šaldytas uogas ant medinių smeigtukų, puošė, ragavo ir gyrė vienas kitą. Pačių pagamintą patiekalą pavadino "Vaisių fondu".



Mažieji pažadėjo komandos sukurtą patiekalą pasigaminti kartu su mamytėmis namuose. Visą gamybos procesą nufotografavome ir nuotraukas kartu su receptu, detaliu naudotų ingredientų sąrašu, kiekiu, kilme, gamybos proceso aprašymu nusiuntėme konkursui. Tikimės, kad patiks. Siūlome pasigaminti ir jums:

VAISIŲ FONDIU

Reikės:

1. 6 obuolių;
2. 1 kriaušės;
3. 1 kivi;
4. 1 nektarino;
5. ¼ meliono;
6. 200g šaldytų trintų braškių.

Papuošimui: (70 g) šaldytų uogų: agrastų, mėlynių, juodųjų serbentų.

Gaminimas. Nuplaukite vaisius. Išskobkite obuolius ir išpjaukite dantytus kraštelius. Kivi ir melioną nulupkite. Nektariną, kivi, obuolį ir melioną supjaustykite kubeliais, o kriaušę – griežinėliais. Į vieną obuolį supilkite trintas braškes. Į kitus sudėkite gabaliukais supjaustytus vaisius. Paimkite didelę lėkštę, jos viduryje padėkite obuolį su trintomis braškėmis, o aplink jį išdėliokite likusius obuolius su vaisiais. Į obuolį su trintomis braškėmis įmerkite fondu lazdeles.

SKANAUS!!!

