Svarbiausias tikslas

Išmokyti jaunimą pasigaminti maisto, padengti stalą, priimti svečius ir dalintis maistu.

Tai:

75 Maisto ruošimo degustavimo pamokos

5 popamokiniai užsiėmimai

25 jaunuoliai

2 mokytojos

1 projekto administratorius

Patirtinis mokymasis projektiniu metodu:

„Mano virtuvėlės užrašai“

„Gardumėlis. Receptų knyga“

Vilniaus agroekologijos mokymo centro filialas “Dieveniškių Simono Karczmaro amatų kiemas”
Geranionų g. 42, LT-17138, Dieveniškės, Šalčininkų r.

Ilona Šedienė, projekto administratorė, ilona.shediene@gmail.com
Teresa Davidovič, profesijos mokytoja, teresadavidovic2@gmail.com
Teresa Kildanovič, profesijos mokytoja, kildanovic.teresa@gmail.com

Gardumėlis

Valgyk protingai. I dalis. 2020 m.
II dalis. 2021 m.

Virtuvės atradimai gaminant savo rankomis iš vietinių ūkininkų užaugintų ir tiekiamų produktų:

šaltieji užkandžiai ir salotos, sriubos, karštieji patiekalai ir desertai bei gėrimai

pagal profesionalios „Dieveniškių Simono Karczmaro amatų kiemo“ virtuvės šefės Teresos Davidovič sukauptą ir parengtą receptūrą.

GARDUMĖLIS: renkuosi gimtinės ūkį, gaminu, ragauju, vaišinu.

Ugdome jaunimo skonį sveikam maistui gaminant ir ragaujant patiekalus iš mažiau žinomų ir rečiau šeimos stalui įgijamų ir patiekiamų produktų: iš daržovių, jautienos, paukštienos, ėrienos, ožkos pieno produktų ir žuvies, su įvairesniais žalumynais ir prieskoniais.

Pratinamės eksperimentuoti:

pritaikyti receptūras šeimos stalo tradicijoms ir namų virtuvės aplinkai;

gaminant patirtais įspūdžiais dalintis asmenininėje virtuvėlės užrašinėje;

surinkti maisto istorijas ir pasakojimus, išnyrančius bendraujant mažutėse namų maisto laboratorijose.

Teminiai užsiėmimai moko

skaityti produktų sudėties etiketes, apskaičiuoti pirkinių krepšelį atitinkamiems valgiaraščiams;

planuoti išlaidas maisto produktams ir rasti pusiausvyrą tarp tikslo kuo sočiau pasimaitinti bei tikslo išsiugdyti praktinius gebėjimus pasigaminti skanaus ir sveiko maisto sau ir šeimai;

apskaičiuoti maistinę produktų vertę bei įprasti nustatyti sveikos mitybos kaštus kaip alternatyvą "greitmaisčio" ir "šlamštmaisčio" pasiūlai;

sąmoningumo, verslumo ir finansinio raštingumo, renkantis produktus iš vietos ūkininkų.

Susisiekime

Vilniaus agroekologijos mokymo centro filialas “Dieveniškių Simono Karczmaro amatų kiemas”
Geranionų g. 42, LT-17138
Dieveniškės, Šalčininkų r.
+37062070095
dieveniskiu.skak@gmail.com

www.dieveniskiutvm.lt