

Epochų ratu. Tautinės mažumos nacionaliniai patiekalai

1. Pagaminti tautiniai mažumai labiausiai būdingą kepinį : nacionalinę duoną arba konditerinį miltinį kepinį/patiekalą.
2. Patiekalas turi aiškiai reprezentuoti tautinę mažumą, jos identitetą, istorinį kulinarinį paveldą. Galima remtis senelių, prosenelių istoriniu, kulinariu paveldu.
3. Patiekalą gaminti iš tradicinių produktų ir kiek įmanoma autentiškesne technologija. Gaminant patiekalą, fotoaparatu fiksuoti technologinių procesų eiliškumą

Patiekalo pristatymas salėje truks 1-2 min.

1. Pristatomas patiekalas ir pasakoma jo pavadinimas
2. Paaiškinama pasirinktos idėjos sprendimo pagrindimas
3. Parodomi trys svarbiausi gaminimo etapai fiksuotomis fotonuotraukomis ar video.

Pagaminti patiekalai vertinami pagal vertinimo kriterijus:

1. Patiekalo atitikimas temai- 2balai
2. Pagaminto patiekalo estetiškumas -2balai
3. Pagaminto patiekalo skonis-2 balai
4. Pagaminto patiekalo serviravimas-2balai
5. Kūrybiškas, aiškus ir originalus patiekalo pateikimas (pristatymas)-2balai.

Mokytoja metodininkė Irma Jančienė