

# Tema: ledai\*

● *Desertų skaičius modulyje: 4* ●

**Modulio laikotarpis:**

2024.05.20 – 05.2

## **Modulio praktinis tikslas:**

- ☞ Išmokti paruošti grietininius ledus
- ☞ Išmokti paruošti riešutinius ledus
- ☞ Išmokti paruošti šerbetus

## **Modulio teorinis tikslas:**

- ☞ Ingredientų, įeinančių į ledų sudėtį ir jų įtakos galutiniam produktui, analizė
- ☞ Ledų klasifikacija ir skirtingų ledų gaminimo ypatumai
- ☞ Įvairių priemonių ledų gaminimui apžvalga
- ☞ Įgūdžių, kaip sukurti savo ledų receptūrą, formavimas

## **Modulio metu – Jūsų startui ir pradžiai – pasigaminsime:**

- ☞ klasikinius vanilinius grietininius ledus
- ☞ pistacijų ledus
- ☞ aviečių šerbetą
- ☞ melionų šerbetą

*ir sužinosime, kaip sukurti dar daugiau ledų :)*

## **2024. 05.27 – 06.03 – savarankiškas darbas.**

Modulis skirtas savarankiškam mokinių darbui, kuriuo metu, naudojantis teorine medžiaga, su kuratorių pagalba mokiniai sukuria savo ledų formulę bei šiuos ledus pagamina.