

Tema: ledai*

● *Desertų skaičius modulyje: 4* ●

Modulio laikotarpis:

2025.05.19 – 05.26

Modulio praktinis tikslas:

- ☞ Išmokti paruošti grietinius 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 grietinius ledus
- ☞ pistacijų ledus
- ☞ aviečių šerbetą
- ☞ melionų šerbetą

ir sužinosime, kaip sukurti dar daugiau ledų :)

2025. 05.26 – 06.02 – savarankiškas darbas.

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