UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

PEDAGOGŲ BENDRUOMENĖS ASOCIACIJŲ PROJEKTŲ RĖMIMO 2016 METAIS KONKURSAS

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Projektas

Technologinio ugdymo turinio integralumas - pozityvios patirties sklaida bendradarbiaujant ir siekiant aukštesnės mokinių mokymo(si) pasiekimų gerinimo ir pažangos.

ZANAVYKIŠKA KOPŪSTO GŪŽĖ

Vilniaus Jono Basanavičiaus progimnazijos ir Vilniaus krikščionių gimnazijos technologijų mokytoja Aušra Jurgaitienė
Loreta Kulikauskienė
Elektrėnų Versmės gimnazijos technologijų mokytojas Henrikas Vaišvila

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA

UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Sudėtis

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Išpjauname kopūsto kotą (kačėną)

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Išpjauname kopūsto kotą (kačėną)

jjj

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA

UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS

LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Verdame .....

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Lupame lapus...

jjj

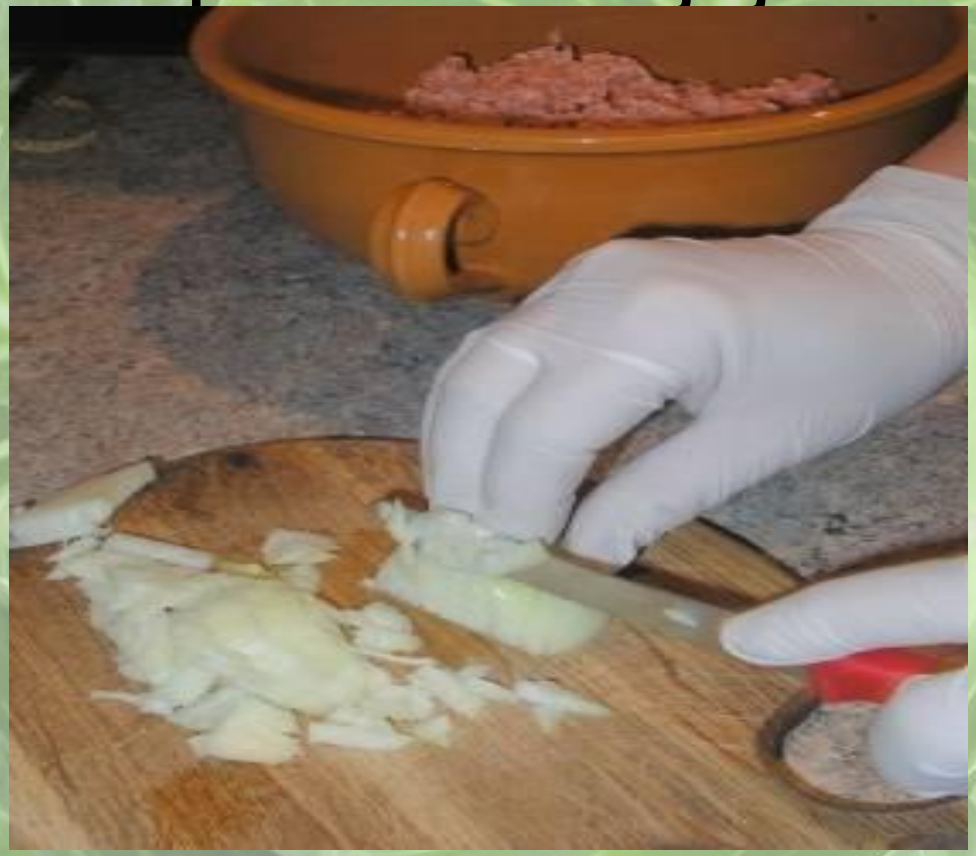
ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Nuluptus lapus, sluoksniuojame vieną ant kito

Pravėsus kopūstų lapams, nupjauname storąją kopūsto lapo dalį

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Ruošiame faršą. Pjaustome svogūnus, kuriuos kepiname aliejuje.



ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Smulkiname česnaką

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Svogūnai, kmynai, kiaušinis, druska, pipirai, česnakas.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Gerai išminkome

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Faršas paruoštas

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Formuojame „kotletuką“ ir vyniojame į kopūsto lapą

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Dedame į folija ištiestą skardą ant patiesto kopūsto lapo.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Dedame sluoksnį faršo

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Gerai suspaudžiame

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Taip sluoksniuojame kol sudedami visas faršas ir kopūsto lapai

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Viršutis sluoksnis – kopūsto lapas.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Foliją užsukame ir kepame 220ºC apie 1 val. 45 min.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Iš sviesto

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

ir grietinės ruošiame padažą

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Po 1val.45 min atveriame foliją

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Užpilame trupučiu padažo

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Ir užkepame orkaitėje

Kopūsto gūžė paruošta

ŠVIET
IR MO
MINIS

Supilame likusį padažą

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Porcijuojame

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Galime pagardinti krapais

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Skanaus

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Originali receptūra

- 1 gūžinis kopūstas
- 0,8 kg maltos kiaulienos
- 1 svogūnas
- 1 kiaušinis
- druska
- pipirai
- kmynai
- česnakas

Už receptūrą dėkojame kavinei „Kiba“, esančiai Šakiuose.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Darbo eiga

- Kopūstas apverdamas, nuardant jo lapus. Ant kopūsto dedama su prieskoniais paruošto faršo, ant viršaus – kopūsto lapas. Taip nuo mažiausio iki didžiausio lapo suformuojamas visas kopūstas. Jis dedamas į krosnį ir kepamas, kol apskrus. Tada apvyniojamas siūlu ir troškinamas puode apie valandą. Pateikiamas su karštomis bulvėmis ir krapais.

ŠVIETIMO IR MOKSLO MINISTERIJA
UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
LTMA LIETUVOS TECHNOLOGIJŲ MOKYTOJŲ ASOCIACIJA

Gero apetito